



Accedi al nostro sito

Anno 11
Numero 03

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Giugno 2017

Questo foglio non è una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può, pertanto, considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della Legge numero 62/01.

Test di cessione da imballaggi

Prove di migrazione globale e specifica

IDONEITA' ALIMENTARE DI UN CONTENITORE

L'idoneità alimentare di un oggetto destinato a venire a contatto con gli alimenti deriva sempre dalla conformità di composizione e dal rispetto dei limiti di migrazione.

Per conformità di composizione si intende che per poter essere utilizzato a contatto con gli alimenti un materiale deve essere prodotto con materie prime presenti in apposite liste.

Nelle liste vi sono anche delle limitazioni di impiego :

- Concentrazione massime impiegabili
- Esclusione per certi usi.

La reponsabilità della conformità di composizione è del fornitore delle materie prime.

Per essere inclusi nelle liste positive occorre presentare domanda al Ministero della Sanità, allegando le informazioni di seguito elencate utili per la valutazione della sostanza.

- IDENTITA' DELLA SOSTANZA
- PROPRIETA' CHIMICHE E STABILITA'
- IMPIEGO
- INFORMAZIONI SULL'AUTORIZZAZIONE CONCESSA DAI SINGOLI PAESI E SULLA VALUTAZIONE EFFETTUATA DA ENTI INTERNAZIONALI.
- DATI SULLA MIGRAZIONE
- DATI TOSSICOLOGICI

Ad esempio solo per valutare l'effetto su animali da esperimento vengono richiesti studi per via orale per 90 giorni, 3 studi di mutagenesi, studi di assorbimento, distribuzione, metabolismo ed escrezione, studi sulla riproduzione, studi di teratogenesi, studi di cancerogenicità a lungo termine (2 anni).

Se del caso possono essere richiesti studi supplementari come quelli di sensibilizzazione per via dermica e per inalazione.

L'utilizzatore delle materie prime per la produzione dell'imballaggio deve richiedere al produttore delle materie prime una dichiarazione di conformità alle liste positive.

Occorre inoltre il RISPETTO DEI LIMITI DI MIGRAZIONE con prove di :

- Migrazione globale
- Migrazione specifica
- Inerzia sensoriale

DEFINIZIONE DI MIGRAZIONE GLOBALE E SPECIFICA

La migrazione globale è un pre-requisito di inerzia e indica la massima quantità di sostanze che possono essere cedute all'alimento ed è indipendente da un rischio associato a tali cessioni.

La migrazione specifica si riferisce alla massima quantità di una determinata sostanza che può essere ceduta dall'imballaggio all'alimento: un superamento crea pericoli per la salute o impartisce caratteristiche organolettiche anomale al prodotto.

La determinazione della migrazione globale e specifica, avviene secondo procedure standardizzate, utilizzando solventi che simulano le diverse caratteristiche degli alimenti.

Per quanto riguarda le materie plastiche il limite di migrazione globale, cioè la quantità di costituenti ceduti ai prodotti alimentari o ai simulanti dei prodotti alimentari non deve essere superiore a 10mg/dm² di superficie del materiale o dell'oggetto. Tale limite sarà 60 mg/Kg (ppm)

per :

- Oggetti che siano recipienti o siano assimilabili a recipienti o che possano essere riempiti, di capacità non inferiore a 500 ml e non superiore a 10 l;
- oggetti che possono essere riempiti ma dei quali non è possibile determinare l'area della superficie di contatto con il prodotto alimentare;
- coperchi, guarnizioni, tappi o altri dispositivi di chiusura simili.

La verifica della conformità alla normativa



Per verificare la migrazione dei costituenti dei materiali, e quindi il rispetto delle liste positive e dei limiti di migrazione, la normativa stabilisce le modalità, le condizioni e i simulanti da impiegare nelle prove di migrazione.

Le prove di migrazione sono prove di laboratorio standardizzate condotte direttamente sull'imballaggio o su campioni reali o rappresentativi del materiale usato.

Esse devono rappresentare le condizioni reali di utilizzo dell'imballaggio, quindi devono essere svolte nelle peggiori condizioni di durata e di temperatura prevedibili per l'uso e solo le parti del campione, che nell'impiego reale vengono a contatto con l'alimento, devono essere poste a contatto con il simulante. I tempi e le temperature a cui condurre le prove sono standardizzate dalla normativa, ad esempio se nell'impiego reale si prevede un tempo di contatto superiore a 24 ore la prova deve durare 10 giorni e se si prevede una temperatura reale superiore a 150°C la prova deve essere condotta a 175°C.

Nelle prove di migrazione si utilizzano delle soluzioni, dette simulanti, per simulare la capacità estrattiva dei prodotti alimentari.

Il nostro laboratorio esegue queste prove su materiali specifici come:

Bottiglie di vetro, tappi in sughero e sintetici, bag-in-box, attrezzi di cantina come: tubazioni in plastica e inox, contenitori per vino, campane di filtrazione, rubinetti riempitivi.. ecc.. !

Il "Vino Biologico"

Che cos'è il vino biologico?

Il vino biologico ha assunto negli ultimi anni, dopo un periodo di "nicchia", un ruolo sempre più di primo piano. Dovrebbe significare vino più sano, etico e sostenibile per i "fan". Impreciso, imprevedibile e un po' "fricchetone" secondo i detrattori.

Ma che cos'è il vino biologico?

In Italia è possibile utilizzare la definizione "vino biologico" solo dal 8 marzo 2012, dopo anni di sostanziale vuoto legislativo.

Prima di allora era possibile riferirsi solo a "vino prodotto con uve biologiche", ovvero allevate secondo i metodi dell'agricoltura biologica, ma il processo di vinificazione non era disciplinato.

L'agricoltura biologica "è un sistema di coltivazione che ha l'obiettivo di conseguire una produzione agricola senza l'impiego di prodotti di sintesi e di organismi geneticamente modificati (OGM), utilizzando la fertilità del suolo, prodotti organici e favorendo la biodiversità"

La normativa vigente si riferisce ai regolamenti (CE) n. 834/2007, 889/2008, (UE) 271/2010, alla normativa nazionale D.M. 18354/2009 e al D.M. 8515. In questo contesto si colloca la viticoltura biologica, che fa riferimento sempre al regolamento CE n. 834/2007.

È previsto un periodo di conversione dall'agricoltura tradizionale a quella biologica della durata di 3 anni, passato il quale è possibile usare la definizione "vino biologico" e apporre il logo comunitario in etichetta.

I punti di maggior rilievo sono il divieto di usare prodotti chimici di sintesi e OGM o loro derivati.

La vinificazione biologica disciplina dunque la produzione di vino biologico, prodotto con uve provenienti da coltivazioni biologiche (regolamento (CE) n. 834/2007), ed è normata dal Reg. (CE) n. 606/2009.



Tra le altre cose, la vinificazione biologica definisce la quantità massima di solfiti che possono essere presenti nel vino, in misura leggermente inferiore rispetto ai vini tradizionali.

Vediamo quali sono gli additivi ammessi in vinificazione per il vino biologico

Per arieggiamento o ossigenazione: Aria in fase gassosa Ossigeno in fase gassosa

Per centrifugazione e filtrazione: Perlite (solo come agente filtrante inerte) Cellulosa, Terra di diatomee

Per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dall'aria: Azoto, Argon, Anidride carbonica

Per le fermentazioni Lieviti* (da produzione biologica, se disponibili)

Per la nutrizione dei lieviti: Fosfato diammonico Tiamina dicloridrato

Per la stabilizzazione dei vini: Carbone ad uso enologico

Per la chiarificazione: Gelatina alimentare* (da produzione biologica, se disponibile), Proteine vegetali del frumento e del pisello* (da produzione biologica, se disponibile), Colla di pesce* (da produzione biologica, se disponibile), Albumina dal bianco d'uovo* (da produzione biologica, se disponibile), Tannini* (da produzione biologica, se disponibili) Caseina Caseinato di potassio Diossido di silicio Bentonite Enzimi pectolitici

Per la disacidificazione: Acido L-Tartarico, Carbonato di calcio, Tartrato neutro di potassio, Bicarbonato di potassio

Per l'acidificazione: Acido lattico, Acido L-tartarico

Per l'aromatizzazione Resina di pino di Aleppo per la retzina (vino greco)

Per la fermentazione malolattica Batteri lattici

Per la stabilizzazione e conservazione Acido L-ascorbico

Per il gorgogliamento: Azoto

Per l'aggiunta ai dei vini frizzanti Anidride carbonica

Per la stabilizzazione del vino: Acido citrico

Aromatizzazione Tannini* (da produzione biologica, se disponibili)

Stabilizzazione tartarica Acido meta-tartarico

Per la stabilizzazione Gomma arabica* (da produzione biologica, se disponibile)

Per la correzione dell'acidità Bitartrato di potassio

Per togliere il cattivo sapore e l'odore dovuti all'idrogeno solforato e suoi derivati Citrato di rame

Deodorazione vini Solfato di rame (solo fino al 31 Luglio 2015)

Affinamento e aromatizzazione Trucioli di quercia

Chiarificazione Alginato di potassio

Per la gessatura dei vini Solfato di calcio (solo per la produzione degli spagnoli "vini generosi" e "vini generosi liquorosi")

Per la solfitazione: Anidride solforosa Bisolfito di potassio Metabisolfito di potassio

La domanda che sorge spontanea è:

Per il consumatore finale, quali sono le differenze tra vino "tradizionale" e vino biologico?

Chi produce biologico risponde:

"La differenza sostanziale è che i vini biologici non contengono sostanze chimiche e rispetto ai vini convenzionali hanno un valore aggiunto: rispettano e salvaguardano l'ambiente ed il consumatore. Contengono inoltre più sostanze utili per l'organismo umano, elementi come ad esempio il resveratrolo che numerose ricerche scientifiche hanno dimostrato essere un protettivo per il sistema cardiocircolatorio."

Il mio parere

Da ciò che si è esposto sopra non si desume una così grande differenza fra la produzione con tecniche convenzionali e tecniche biologiche e dissento fermamente dalla risposta approssimativa data circa la differenza

Il termine Vino Biologico è una appropriazione indebita.

Il vino E' una bevanda biologica per definizione e tutti gli aggettivi che si stanno inventando in questi ultimi tempi (Naturale, Organico, Vegano, Colfondo, no OGM ecc..) servono solo al marketing; finalizzati cioè alla conquista di nicchie di mercato "enofighettiano".

Altro discorso è l'assicurazione della salubrità del prodotto.

L'impegno degli enologi è teso all'applicazione di tecniche atte alla diminuzione degli interventi per salvaguardare la salute dei

consumatori e nel contempo offrire sempre un prodotto piacevole e privo di puzlette "made in terroire"

Non dimentichiamo che il vino è sì biologico, ma è una bevanda "tossica" per il suo contenuto in alcool. Avete mai visto un cane o un gatto bersi una ciotola di vino ??

Non è detto che un vino definito biologico non abbia **naturalmente** elevati valori di metalli pesanti, ocratossina-A, micotossine o allergeni come l'istamina e che, magari, un produttore di vino biologico non abbia mai controllato e anche disdegnato la collaborazione con l'enologo pensando a chissà quali interventi modificatori avrebbe costui mai effettuato sul suo vino.

... meditare necesse est.. !

REGISTRI DEMATERIALIZZATI: NESSUNA PROROGA

Proroga - al 30/06/2017 - del periodo di accompagnamento previsto dal decreto ministeriale prot. 1486 del 21 dicembre 2016 per gli operatori vitivinicoli nella fase di entrata in vigore delle disposizioni di cui al decreto ministeriale 20 marzo 2015, n. 293, recante "Disposizioni per la tenuta in forma dematerializzata dei registri nel settore vitivinicolo".

Fino alla data di oggi 26/06/17 non abbiamo notizie di ulteriore proroga dei tempi di registrazione per cui dobbiamo ritenere confermata la partenza dei registri vinicoli dematerializzati al 30/06/2017.

Ricordiamo che per adempiere a tale obbligo si deve effettuare la registrazione al portale SIAN.

Se hai bisogno del nostro supporto **siamo in grado di attivare tale servizio di registrazione assistita al portale del SIAN.**

Mancano solo 4 giorni (alla prima trasmissione obbligatoria)

Mentre vogliamo tranquillizzare le aziende nostre clienti che hanno già aderito al nostro servizio "enolex on-line" (*sollecitandole ad inviarci quanto prima gli ultimi movimenti di cantina*), invitiamo, chi ancora non avesse provveduto, a contattarci per tempo per non incorrere in contenziosi con ICQRF.



Ricordiamo che rimane sempre la scadenza dei saldi dei prodotti vitivinicoli alla mezzanotte del 31 Luglio.

Alcuni consigli pratici per la richiesta di prelievo e certificazione dei vini a DOP

Prima di richiedere il prelievo assicurarsi che:

- Il carico del vino DOC corrisponde a quello dichiarato sui registri obbligatori
- Che tutti i parametri previsti dal Rapporto di Prova del Laboratorio rientrano nei valori indicati dai rispettivi disciplinari. (effettuare tale controllo possibilmente da laboratori accreditati Accredia che utilizzano i metodi ufficiali OIV; no FOSS)
- Ove possibile, richiedere il prelievo PRIMA dell'imbottigliamento. Qualora si effettui il prelievo sull'imbottigliato, accertarsi che il prelevatore effettui il prelievo al centro della massa imbottigliata evitando di prelevare le prime bottiglie.