



Accedi al nostro sito

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita

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.



Anno 16
Numero 06

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Ottobre-
Novembre 2022

Nuove etichette per il vino oltre all'elenco degli ingredienti, ci sarà anche un codice QR

Dopo più di dieci anni di rinvii, sospensioni e discussioni, cade anche una tra le ultime eccezioni sugli obblighi di etichettatura riservate al settore delle bevande alcoliche.

A partire dal 1 gennaio 2023 – secondo quanto previsto dai regolamenti della nuova Politica Agricola Comune PAC 2023-2027 e al termine di un periodo transitorio nel quale i produttori avranno il tempo di adeguare i loro prodotti – anche le etichette del vino riporteranno i valori nutrizionali e la lista degli ingredienti. L'accordo è stato trovato sulla proposta fatta dalle associazioni europee di produttori di bevande alcoliche e vino, SpiritsEUROPE e CEEV (Comité Européen des Entreprises Vins). Quello degli alcolici sarà il primo settore per il quale i consumatori potranno accedere alle informazioni attraverso un QR code che porterà alla E label completa.



A partire dal 2023. I consumatori così troveranno sull'etichetta del vino e degli altri alcolici, non solo la gradazione espressa in contenuti in alcol % in volume e le indicazioni sugli allergeni (i solfiti e meno spesso anche i

caseinati, il lisozima, in quanto derivati del latte e l'albumina delle uova), ma anche l'espressione delle **calorie per 100 ml di prodotto e un QR code** che permetterà di accedere all'etichetta elettronica con l'elenco degli ingredienti e il quadro nutrizionale.

Per il Regolamento 1169 ingrediente è "qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata; i residui non sono considerati come ingredienti". Per il vino oltre all'uva e il suo succo, andranno quindi nella lista degli ingredienti gli additivi eventualmente utilizzati come ad esempio la gomma arabica o l'acido tartarico, ma non i coadiuvanti, quelle sostanze o materiali cioè che vengono sì utilizzate nel corso del processo ma sono poi allontanate dal prodotto una volta esaurita la loro azione e funzione come i lieviti selezionati o i chiarificanti proteici. Non andranno riportate sull'etichetta le pratiche enologiche relative all'applicazione di tecnologie autorizzate di tipo fisico, quali la filtrazione o l'ultrafiltrazione, l'elettrodialisi o la tanto discussa dealcolazione parziale applicata nei limiti ammessi.

La lista dei prodotti ammessi in enologia del Regolamento 934/2019 permette l'uso di un numero ridotto di sostanze rispetto a quello di tutti gli additivi alimentari e distingue tra additivi e coadiuvanti, secondo una definizione voluta dall'OIV (l'Organizzazione non governativa internazionale della vite e del vino che vaglia i pareri scientifici a monte delle normative europee), proprio in quanto "utili ai fini dell'etichettatura".

Il nostro Laboratorio elabora e fornisce i dati da inserire nella etichetta nutrizionale dei vini

Scadenza denuncia di vendemmia e produzione vitivinicola

In ottemperanza alle disposizioni europee e nazionali, i produttori devono presentare ogni anno:

- una dichiarazione di vendemmia, per la campagna viticola in cui è stata effettuata la vendemmia, contestualmente alla quale, ai fini della certificazione della produzione, effettuano annualmente anche la rivendicazione delle produzioni delle uve e dei vini DOP e IGP.
- una dichiarazione di produzione per quanto riguarda la loro produzione di vino nella campagna viticola di riferimento.

Il modello della dichiarazione di vendemmia, rivendicazione delle produzioni delle uve e la dichiarazione di produzione del vino è unico e va presentato ai CAA di appartenenza attraverso gli appositi moduli informatici previsti.

In relazione alla presentazione delle dichiarazioni di vendemmia per la campagna 2022/2023, alla luce dell'adozione del D.M.

n.0555831 del 31/10/2022, si precisa che :

- **Le dichiarazioni di vendemmia e rivendicazione delle produzioni DO/IG devono essere presentate entro il 30 novembre 2022;**
- **Le dichiarazioni di produzione vitivinicola devono essere presentate entro il 15 dicembre 2022.**

DECRETO 26 ottobre 2022 .

Rinnovo dell'autorizzazione al laboratorio Eno Tecno Chimica laboratorio chimico enologico di Anselmo Paternoster, sito in Francavilla al Mare, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo.

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA
QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
Visto... omissis

Decreta:

Art. 1.

Il laboratorio Eno Tecno Chimica laboratorio chimico enologico di Anselmo Paternoster, sito in Francavilla al Mare (CH), via Costanza D'Avalos 202 (cap 66023), è autorizzato al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo limitatamente alle prove elencate in allegato al presente decreto

L'indice di filtrabilità

Il test di filtrabilità viene comunemente eseguito sui vini (e altri liquidi del settore food & beverage) per valutare il rischio di intasamento del filtro a membrana finale sterilizzante durante l'imbottigliamento. Rispetto alle tecniche di light scattering, quale la misurazione di torbidità, questo test rileva l'intasamento della membrana dovuto non solamente al particolato (come cristalli e batteri) ma anche a sostanze colloidali come polisaccaridi, proteine e composti fenolici. I colloidali fini non rilevati dalle misure di torbidità possono intasare la membrana anche se il vino appare

Enolex News, foglio di informazione redatto da



Eno Tecno Chimica
Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF
Via Costanza D'Avalos, 202 66023 Francavilla al Mare (Ch)
Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213
e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980



molto "pulito". Il test di filtrabilità permette quindi una valutazione più accurata della filtrabilità di un vino rispetto ad altre tecniche

Con questo sistema il valore IF viene misurato facendo passare il vino attraverso un filtro a membrana da 0,45 µm ad una pressione costante di 2 bar e alla stessa temperatura di conservazione del vino in cantina. Una bilancia controlla il peso del vino filtrato e il tempo in secondi impiegato per filtrare il volume definito. I parametri del prodotto vengono mostrati sul display della bilancia e salvati nel suo database interno.

Gli indici di filtrabilità più utilizzati sono quelli che valutano il volume di vino che passa attraverso una membrana in condizioni standardizzate di temperatura, superficie filtrante e pressione, prima del suo intasamento per colmatazione (Vmax e indice di colmataggio) o in alternativa la riduzione di portata nel tempo (Indice di Filtrabilità e Indice di filtrabilità modificato).

Quindi, al termine dell'analisi vengono calcolati i seguenti parametri:

- **Indice di Colmatazione (I.F.)**
- **Indice di Colmatazione Modificato (I.F.M.)**
- **Volume Massimo Filtrabile (Vmax.)**

Il nostro laboratorio possiede adeguata attrezzatura per eseguire i test di filtrabilità secondo i metodi standard.

Acqua potabile e industria alimentare: requisiti e obbligo di analisi.

Con il termine acqua potabile si intende quella destinata al consumo umano, trattata o non trattata, utilizzata per la preparazione di cibi e bevande o per altri usi domestici, indipendentemente dall'origine (rete di distribuzione, cisterne, bottiglie o contenitori).

La legislazione ne riconosce e regola differenti tipologie, distinte in base alla composizione salina, all'origine, alle modalità di trasporto e agli eventuali trattamenti cui vengono sottoposte. Esistono infatti le "acque destinate al consumo umano", le "acque minerali naturali", le "acque di sorgente" e le "acque affinate", tutte acque potabili ma disciplinate da differenti legislazioni.

L'acqua potabile in quanto adatta al consumo umano (ad esempio bere, cucinare e preparare il cibo) non deve essere contaminata da microrganismi o altre sostanze che possono danneggiare la salute

pubblica.

Le norme in vigore, recepite a livello di Comunità Europea, stabiliscono i requisiti di potabilità attraverso il monitoraggio di numerosi parametri, per ognuno dei quali è stato fissato un limite di concentrazione. In particolare il D.Lgs 31/2001 (Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano), con le sue successive modifiche ed integrazioni, prevede il controllo di 53 parametri.

Molti esercizi commerciali come supermercati, macellerie, gelaterie, pasticcerie, di bar, ristoranti, hotel e amministratori di condominio si domandano perché ci sia l'obbligo di analisi dell'acqua periodica.

L'Ente che gestisce l'erogazione dell'acqua ne assicura la salubrità fino all'attacco del contatore ma non garantisce la sicurezza dei condotti/tubature installate all'interno dell'azienda o del condominio, così come esposto nell'articolo 5 comma 2 del decreto legislativo n°31 del 2 febbraio 2010.

Nel ciclo produttivo l'acqua potabile viene utilizzata non solo come ingrediente del prodotto alimentare, ma anche impiegata per il lavaggio di alimenti, la produzione di ghiaccio e vapore, la pulizia, la sanificazione e il risciacquo di impianti, superfici di lavoro e attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti. L'autocontrollo dell'impresa alimentare deve pertanto prevedere la verifica che nello stabilimento sia impiegata costantemente acqua che non influisca negativamente in

modo diretto o indiretto sulla salubrità del prodotto finale e del consumatore.

Tutto va incluso nell'ambito delle procedure del manuale di autocontrollo HACCP e messo a disposizione delle autorità di controllo.

Le analisi sui campioni di acqua effettuate nell'ambito delle procedure di autocontrollo devono essere eseguite in conformità della legge 88/09 e dell'accordo di Conferenza Stato-Regioni 78/CSR/2010, come modificato ed integrato dall'accordo di Conferenza Stato-Regioni 84/CSR/2015.

Il nostro laboratorio ha predisposto pacchetti analitici atti a soddisfare i requisiti di legge

L'anidride solforosa nel vino

L'utilizzo di anidride solforosa (diossido di zolfo o SO₂) è pressoché necessaria nella vinificazione e nella conservazione del vino.

È un antisettico, poiché l'SO₂ molecolare inibisce lo sviluppo di numerosi microrganismi. La sua attività è maggiore nei confronti dei batteri rispetto ai lieviti ed alle muffe. Durante la conservazione e l'affinamento del vino l'SO₂ tende ad inibire la crescita di tutti i microrganismi (lieviti, batteri lattici, batteri acetici, [Brettanomyces](#)) ed evita la formazione di problematiche sensoriali dovute alla presenza di microrganismi contaminanti ed inibisce la rifermentazione dei vini con residuo zuccherino.

È un agente riducente/antiossidante, Ha, tra l'altro, un'azione nei confronti del potenziale ossidriduttivo del vino, che tende a mantenere basso, limitando i fenomeni ossidativi a carico dei polifenoli e di alcune sostanze aromatiche.

È un antiossidasico, inibisce l'azione degli enzimi ossidasi (tirosinasi e laccasi). Questa azione è importante in maniera particolare nelle fasi di ammostamento, quando l'azione di questi enzimi può causare un deperimento qualitativo importante.

È un nucleofilo, forma legami covalenti con le aldeidi e con altri composti elettrofili del vino.

L'azione della SO₂ nel vino è direttamente correlata alle diverse forme che la stessa assume nel vino, come riassunto nella tabella 1; l'SO₂ disciolta in un mezzo acquoso ad una determinata temperatura è presente in diverse forme in equilibrio tra loro, come descritto dall'equazione di Henderson-Hasselbalch, che permette di determinare la concentrazione di SO₂ libera ad un determinato pH: $[SO_2 \text{ molecolare}] = [SO_2 \text{ libera}] / (1 + 10^{(pH - pK_a)})$

Nel vino sono contenuti numerosi composti che possono legare l'anidride solforosa, causando una diminuzione della frazione libera e di conseguenza di quella molecolare; questi composti possono stabilire con l'SO₂ legami forti, molto difficili da rompere, oppure legami deboli che generano un equilibrio tra la forma combinata e quella libera; questo equilibrio è determinato da una specifica costante di dissociazione.

I principali composti che si combinano con l'anidride solforosa sono essenzialmente glucosio, fruttosio, acetaldeide, acetoino, acido galatturonico; nei vini rossi hanno un ruolo importante gli antociani, anche se la loro capacità di legarsi all'SO₂ è dipendente da numerosi fattori, tra i quali il più importante è il pH.

Fanno eccezione i vini con alti residui zuccherini, se questi sono superiori a 50 g/l, il 50% dell' SO₂ combinata sarà legata al glucosio.

Frazione SO ₂	Ruolo	Soglie azione (equivalente in SO ₂)
Molecolare	Antimicrobico	Stabilità microbica: soglia azione in vino 0,5-0,8 mg/L
Bisolfito libero (HSO ₃ ⁻)	Antiossidante	Previene l'ossidazione del vino: soglia d'azione 20-40 mg/L. In alcune regioni vinicole esistono vincoli normativi che fissano il contenuto di bisolfito libero.
Solfito (SO ₃ ²⁻)		Forma poco rappresentativa. Il contenuto nel vino è generalmente inferiore all'1% della SO ₂ presente.
Bisolfito combinato	Bassa attività antimicrobica	La parte combinata con legami deboli può contribuire alla frazione libera, in seguito alle possibili perdite di anione HSO ₃ ⁻
SO ₂ totale		Si tratta della somma di tutte le forme presenti, è soggetta ad una specifica normativa.

Il Laboratorio comunica che a gennaio prossimo riprenderanno i corsi di formazione. Il primo sarà "CORSO CANTINIERI". Se interessati si prega telefonare per informazione e prenotazione.