



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 17  
Numero 06

**E**no **T**ecno **C**himica - enologo Anselmo Paternoster

Dicembre 2023

## Dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste due comunicazioni che forniscono chiarimenti e deroghe in materia di etichettatura

### Deroga all'obbligo di indicazione dell'annata di produzione delle uve in etichetta - chiarimenti

L'articolo 31, comma 12, della legge n. 238 del 12 dicembre 2016, così come modificato dall'art. 11 comma 3-ter della legge 9 ottobre 2023 n. 136 dispone che "Per il periodo vendemmiale relativo all'anno 2023, in considerazione dei danni causati da attacchi di peronospora alle produzioni viticole, le imprese agricole, in deroga all'articolo 31, comma 12 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, possono omettere l'indicazione dell'annata di produzione delle uve in etichetta, ferma restando la condizione che almeno il 70% delle uve utilizzate siano state vendemmiate nell'annata 2023".

Il Masaf, sentito il competente Ufficio legislativo, considerando che la finalità dell'intervento legislativo è quella di consentire l'uso di scorte di vino provenienti da annate precedenti per integrare la minor produzione dell'anno 2023 dovuta ai danni causati dalla peronospora, ha chiarito che la deroga alle indicazioni in etichetta vale anche per gli imbottiglieri che non siano imprenditori agricoli.

[Leggi il testo integrale della circolare n. 653016 del 27/11/2023](#)

### Etichetta nutrizionale ed ingredienti – Deroga all'utilizzo di etichette senza dicitura a precisazione del QR code

Considerata la comunicazione dell'interpretazione della Commissione europea sulla necessità di riportare in etichetta una dicitura diversa dal simbolo "i" che renda chiaro il contenuto del QR code, considerato che la suddetta interpretazione è stata fornita a ridosso dell'entrata in vigore delle nuove disposizioni e che molte aziende avevano già provveduto alla stampa delle nuove etichette riportanti il QR Code con accanto il simbolo "i",

il Masaf, con decreto del 7/12/2023, comunica che a decorrere dal giorno 8/12/2023 e per un periodo di tre mesi è consentito etichettare e commercializzare i vini e i prodotti vitivinicoli aromatizzati con etichette riportanti il simbolo ISO 2760 "i" accanto al QR code che rimanda alle informazioni relative alla lista degli ingredienti ed alla dichiarazione nutrizionale.

## Detenzione e smaltimento dei sottoprodotti della vinificazione: vinacce e fecce Sottoprodotti della vinificazione da comunicare solo in via telematica

Lo scorso 30 marzo 2023 il Governo ha emanato il Decreto ministeriale, poi pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale lo scorso 20 luglio, che riguarda "i sottoprodotti della vinificazione"; ovvero vinacce e fecce.

Come già noto, i sottoprodotti possono essere conferiti in distilleria o utilizzati a livello agronomico (diretto o indiretto).

Per i produttori che destinano i sottoprodotti ad usi alternativi, da quest'anno la comunicazione potrà essere soltanto telematica secondo l'apposita funzionalità presente su SIAN (anche in modalità web-service) (art. 6, comma 5). Resta fermo l'obbligo di invio della comunicazione entro quattro giorni antecedenti l'effettivo spandimento.

Si ricorda che sono esonerati dall'obbligo di consegna dei sottoprodotti in distilleria, i soggetti che effettuano una qualsiasi trasformazione delle uve fino ad un **massimo di 6.000 kg** o che producono nei propri impianti un quantitativo di vino o di mosto **fino a 50 HL**.



I tempi di consegna ai distillatori, compresa quella che avviene presso i centri di raccolta temporanei, sono fissati entro 90 giorni dal loro ottenimento per i produttori sotto i 1000 HL, ridotti a 30 giorni

per chi produce oltre questa soglia. Sempre e comunque entro il 31 luglio di ciascuna campagna viticola.

La denaturazione delle fecce segue le modalità previste dal decreto interministeriale del 25 settembre 2017, n. 11294 e successive modificazioni ed integrazioni:

- solfato ferroso per l'utilizzo agronomico,
- cloruro di litio per conferimento in distilleria.

Per le aziende dotate di registro dematerializzato (tenuto in delega o in proprio), ricordiamo l'obbligo di tracciatura del numero identificativo della comunicazione telematica di spandimento nel campo relativo al documento giustificativo.

Per la denaturazione delle fecce, il denaturante utilizzato va indicato sul campo «manipolazioni».

**Per le aziende da noi assistite sarà attivata l'area telematica direttamente sul SIAN relativa alle comunicazioni ufficiali.**

## L'importanza del controllo chimico e microbiologico nei vini in affinamento

Spesso i microrganismi sono responsabili di varie tipologie di difetti nel vino. Le strategie da adottare per prevenire, o almeno limitare, tali difetti dipendono dalla tipologia di microrganismi coinvolti.

Individuare l'agente microbico responsabile di un difetto non è sempre così semplice dato che lo stesso microrganismo può causare difetti diversi e lo stesso difetto può essere causato da più tipologie di microrganismi.

A volte i difetti possono addirittura essere prodotti dagli stessi microrganismi "virtuosi" che conducono i processi fermentativi quando ad esempio sviluppano in modo anomalo e/o nel momento "sbagliato" della vinificazione oppure quando raggiungono concentrazioni cellulari tali da trasformare una caratteristica aromatica in un'alterazione.

In ogni caso, i microrganismi che creano problemi in vino possono essere raggruppati in tre grandi categorie:

- quelli responsabili di difetti che possono rendere il vino poco salubre per il consumatore (ad esempio i batteri lattici capaci di produrre ammine biogene o i precursori dell'etil carbamato),
- quelli che producono sostanze che possono compromettere l'ecologia e la crescita dei lieviti durante la fermentazione alcolica (varie tipologie di muffe che contaminano il grappolo) ed infine

Enolex News, foglio di informazione redatto da

**E**no **T**ecno **C**himica

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](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

**LABORATORI DAL 1980**



- quelli che producono difetti sensoriali (varie tipologie di lieviti e batteri).

Per limitare i rischi di contaminazioni microbiche indesiderate, oltre ad una minuziosa igiene di cantina, è importante tener presente i seguenti cinque aspetti:

- 1) valutare quanti e quali microrganismi arrivano in cantina con le uve,
- 2) favorire un decorso regolare della fermentazione alcolica e un pronto avvio della malolattica,
- 3) conoscere gli eventuali punti critici del processo e le caratteristiche chimico-fisiche del vino che possono favorire lo sviluppo di microrganismi indesiderati,
- 4) eseguire controlli microbiologici e chimici lungo tutto il processo di produzione con una programmazione che deve essere funzionale alla fase in cui il vino si trova,
- 5) nel caso specifico del lievito *Brettanomyces*, eseguire controlli rivolti non solo a stabilirne la concentrazione ma anche lo stato fisiologico delle cellule per una più corretta valutazione del rischio e dei conseguenti interventi correttivi da mettere in atto.

Per garantire dunque la qualità del vino in affinamento sono auspicabili **controlli analitici periodici** in modo da poter prevenire i difetti.



L'approccio ideale è quello di pianificare controlli periodici sulla base dello stile di vinificazione e conservazione del vino. Tali controlli dovrebbero prevedere:

- Analisi microbiologiche per quantificare ed indentificare lieviti e batteri lattici con lo scopo di intervenire

prima che questi raggiungano numeri tali da determinare il danno sensoriale.

- Analisi chimiche per quantificare la presenza di varie molecole responsabili di alterazioni sensoriali. La loro diagnosi precoce, prima cioè che la concentrazione superi i valori soglia di percezione, consente di pianificare interventi mirati che possono prevenire problemi.

Il laboratorio è lo strumento fondamentale per poter ottenere dati che permettono di affrontare razionalmente i problemi posti in tutte le fasi del lavoro sul vino.

## MALATTIE DEL VINO

### Le malattie sono causate da batteri e/o lieviti.

In particolare i batteri possono essere

- aerobi, se si sviluppano in presenza di ossigeno;
- anaerobi, se si riproducono nella massa liquida.

#### FIORETTA (LIEVITI AEROBI)

Si manifesta per l'azione di lieviti con la formazione di uno velo biancastro sulla superficie del vino soprattutto se il recipiente viene mantenuto sciolmo.

Il velo si rompe in tanti piccoli fiorellini e col passare del tempo il vino potrebbe intorbidirsi e divenire piatto se non addirittura acetico.

Oltre alla corretta pulizia dei locali si ricorre anche all'uso di appositi dischetti paraffinati contenenti una sostanza della senape, l'isosolfocianato di allile.

#### SPUNTO E ACESCENZA (BATTERI ACETICI AEROBI)

Lo spunto è la fase iniziale di questa malattia, dovuta ai batteri acetici. Si trasforma in acescenza quando la quantità di acido acetico aumenta notevolmente. Il colore è inalterato ma l'odore è pungente ed il sapore aspro.

Si evita tenendo le botti ben colme.

#### SPUNTO LATTICO (AGRODOLCE o FERMENTAZIONE MANNITICA) (BATTERI LATTICI ANAEROBI)

si verifica quando si sviluppano batteri lattici mentre è ancora troppo presente il fruttosio. Il fruttosio viene attaccato dai batteri

che lo trasformano in acido acetico e lattico. Il sapore è dolce e allo stesso tempo aspro. L'odore ricorda quello di frutta troppo matura.

#### GIRATO (FERMENTAZIONE TARTARICA o SOBBOLLIMENTO) (BATTERI LATTICI ANAEROBI)

Si verifica quando i batteri lattici attaccano l'acido tartarico e sviluppano acido lattico e acetico con liberazione di anidride carbonica che determina un po' di effervescenza. L'aspetto è torbido, l'odore pungente ed il sapore è piatto prima e ripugnante poi. Si combatte con l'igiene dei locali.

#### AMARORE (BATTERI LATTICI ANAEROBI)

Si manifesta quando i batteri lattici attaccano la glicerina e si formano sostanze amare. Il colore è giallastro o aranciato, il sapore amaro.

#### FILANTE (GRASSUME) (BATTERI LATTICI)

E' una deviazione della fermentazione malolattica quando batteri lattici e zuccheri residui formano una sostanza vischiosa e filante. Se si agita la bottiglia il fenomeno scompare. L'aspetto è simile a quello dell'olio mentre il sapore è piuttosto fiacco

## La disinfezione dell'acqua potabile

**La disinfezione dell'acqua è necessaria per impedire all'acqua potabile di essere nociva alla nostra salute. Tale controllo è prescritto dalle procedure da attuare in sistema HACCP**

### Microorganismi

I microorganismi si possono comunemente trovare in natura. Invisibili agli occhi, essi sono presenti in terreni, aria, cibo ed acqua. Prima di nascere siamo privi di microorganismi. Attraverso il consumo di cibo e di aria veniamo esposti ai microorganismi subito dopo la nascita ed essi rimangono su e nei nostri corpi. La maggior parte dei microorganismi sono inoffensivi e contribuiscono ad un certo numero di processi vitali che avvengono nel corpo umano, come il metabolismo, ma esistono anche microorganismi che possono causare malattie o che sono nocivi per le persone con bassa resistenza alla malattia. I microorganismi patogeni presenti nell'acqua hanno un certo numero di proprietà specifiche che li distinguono dagli inquinanti chimici. Sono organismi viventi, non sono dissolti nell'acqua, ma si possono coagulare o attaccare ai colloidali ed ai solidi presenti nell'acqua.

### Tipi di microorganismi patogeni

I microorganismi patogeni presenti nell'acqua potabile possono essere divisi in tre tipi: batteri, virus e protozoi parassita. I batteri ed i virus possono esistere sia in acqua superficiale che in acqua freatica, mentre i protozoi parassita si trovano principalmente in acqua di superficiale.

#### Batteri

I batteri sono organismi unicellulari, a forma di sfera, spirale o asta. Possono esistere come batteri singoli o in catene batteriche, coppie o fasci. I batteri sono la forma vivente più abbondante sulla terra. Hanno una lunghezza compresa tra 0.4 e 14 µm di lunghezza e circa 0.2 - 12 µm di larghezza. Di conseguenza si possono vedere solo attraverso il microscopio. I batteri si cibano di nutrienti fluidi. Si possono riprodurre attraverso la replica del DNA, che causa la scissione dei batteri in due cellule indipendenti. In circostanze ideali questo processo dura circa 15-30 minuti. Alcuni tipi di batteri possono formare spore, che contengono uno strato protettivo termoresistente che può proteggere i batteri da una mancanza di umidità e di cibo. I batteri svolgono un ruolo in vari processi: alcuni batteri scindono la materia organica e svolgono un importante ruolo ecologico, altri favoriscono il metabolismo umano.

#### Virus

I virus sono organismi che possono causare infezioni e che si riproducono soltanto all'interno di cellule ospiti viventi. Quando tali virus si trovano al di fuori di tali cellule ospiti diventano inattivi. I virus contengono una copertura protettiva, hanno la forma di un germoglio, una sfera o di una striscia e sono così piccoli (fra 0.02 e 0.09 µm) che possono passare attraverso i filtri che bloccano i batteri.

Enolox News, foglio di informazione redatto da

**Eno Tecno Chimica**

Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Costanza D'Avalos, 202 6023 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

e-mail: [etcmil@hotmail.com](mailto:etcmil@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

**LABORATORI DAL 1980**





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.

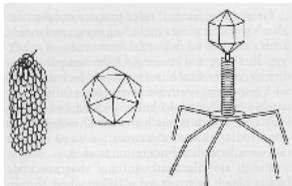


Anno 17  
Numero 06

**Eno Tecno Chimica** - enologo Anselmo Paternoster

Dicembre 2023

A differenza dei batteri ed ai protozoi parassita, i virus contengono soltanto un tipo di acido nucleico (RNA o DNA). Non si possono riprodurre, ma tendono ad assimilare il metabolismo della cellula ospite e di assicurarsi che il DNA sia copiato nella cellula ospite, provocando lo sviluppo di nuovi virus.



Al contrario dei batteri, i virus non sono naturalmente presenti nel corpo umano. Quando la gente è infettata da un virus esso di solito lascia il corpo attraverso la secrezione e quando ciò avviene l'acqua può essere contaminata dai virus. Quando l'acqua non viene completamente disinfettata, la gente può essere infettata da virus.

## Protozoi parassita

I protozoi parassita sono organismi unicellulari dotati di un metabolismo e un'alimentazione molto complessi e alimentati da sostanze nutrienti solide, alghe e batteri sono presenti in organismi multi-cellulari, come gli esseri umani e gli animali. La moltiplicazione avviene attraverso scissione delle cellule. I vari tipi di protozoi parassita si diffondono durante il sonno, in forme protette come ciste o ociste. Le ociste di Criptosporidio e le cisti di Giardia si possono trovare nelle acque di tutto il mondo come conseguenza dell'inquinamento fecale. Sottoforma di cisti gli agenti patogeni sono resistenti alla disinfezione con cloro.

I protozoi parassita possono essere rimossi tramite l'applicazione del diossido di cloro o la filtrazione.

## Le probabilità di infezione

Le probabilità dell'infezione dipendono dal tipo di agente patogeno, dal modo in cui è trasferito, dalla dose e dalla persistenza infettive del microorganismo, e dalla resistenza della persona che è infettata.

La dose infettiva significa il numero di microorganismi che devono entrare nel corpo prima che si generi la malattia. Questa dose è molto bassa per i virus ed i protozoi parassita. La persistenza di un microorganismo dipende dal tempo utile del microorganismo, quando non è presente in un essere umano ospite. I batteri sono comunemente i microorganismi meno persistenti, e le cisti protozoiche sono i più persistenti.

Bambini piccoli, gli anziani e gli ammalati hanno una resistenza inferiore alle malattie e per questo sono più fragili. Quando una persona è infettata gli agenti patogeni si moltiplicano al suo interno, inducendo ad aumentare il rischio di malattia. Non ogni persona che è infettata da un agente patogeno si ammala. La gente che si ammala sparge la malattia facilmente, principalmente attraverso secrezione.

## Secrezioni e acqua fognaria

Quando l'acqua attraversa certa zona, raccoglie tutti i tipi di sostanze e le libera in altre zone. Anche i microorganismi entrano nell'acqua, infatti la maggior parte di microorganismi che causano malattie portate dall'acqua proviene dalle feci umane o animali.



## Batteri E. Coli

Una goccia di feci contiene milioni di microorganismi. Nelle feci degli animali di allevamento ci possono essere milioni di batteri Escherichia Coli (figura 2), Cisti Giardia

(figura 3) e spore di criptosporidio (figura 4). Nelle feci dei polli possono essere presenti batteri patogeni quali le salmonelle ed il

campilobatterio. Quando si applicano fertilizzanti al terreno, la pioggia può portare i batteri nell'acqua superficiale o l'acqua freatica, inducendo i microorganismi a contaminare acqua.



## Spore di criptosporidio Figura 4: Cisti giardia

L'acqua reflua di fognatura non può essere scaricata nell'ambiente senza essere trattata. La maggior parte delle acque reflue depurate va a finire in fiumi, laghi ed oceani. Le piogge a volte pesanti possono inondare le fognature, facendo finire l'acqua non trattata nell'acqua superficiale o nell'acqua freatica. Non ogni paese depura l'acqua prima di scaricarla in acqua superficiale o freatica, soprattutto nei paesi in via di sviluppo mancano tali impianti di sanificazione e l'acqua reflua può contaminare l'acqua usata come



acqua potabile, causando che il rischio di infezione da malattie portate dai microorganismi trasportati dall'acqua diventi molto alto. Questo è particolarmente rischioso quando l'acqua potabile non è trattata affatto. Se vengono utilizzati serbatoi settici per il trattamento delle acque reflue, i microorganismi patogeni possono contaminare le sorgenti di acqua freatica e superficiale. Non tutti i microorganismi patogeni presenti nell'acqua provengono dalle feci.

La [legionella](#) (figura 5) può essere comunemente trovata nell'acqua e si moltiplica facilmente nel sistema di distribuzione idrico. Esistono inoltre altri microorganismi patogeni che possono essere comunemente trovati nell'acqua di superficie.

## Batterio di legionella

**Il nostro laboratorio esegue analisi chimico-fisiche-microbiologiche dell'acqua potabile così come previsto dalle attuali normative su campioni provenienti a valle del contatore per:**

- Condomini e abitazioni
- Industrie alimentari
- Serbatoi di accumulo autoclavi prima e dopo pulizia
- Pozzi falde freatiche.

**Auguriamo a tutti...**

# Buon anno 2024

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: [etcmal@hotmail.com](mailto:etcmal@hotmail.com) web: [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it)

**LABORATORI DAL 1980**

