



Anno 5
Numero 06

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing
Diffusione gratuita



Giugno-Luglio
2011

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

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.

Attività antiossidante e metodo ORAC Interessante valutazione qualitativa nei vini

I composti fenolici sono importanti nutrienti contenuti nella frutta, nella verdura e in altri alimenti compreso il vino. Oltre a incidere sulle proprietà organolettiche del prodotto, essi hanno attività biologica che si esplica nella azione di "spazzini" di radicali liberi, estremamente pericolosi per le cellule, poiché modificano la struttura di lipidi, proteine e DNA.

La capacità antiossidante dei composti fenolici non è altro che



la capacità di ridurre i radicali liberi e proteggere quindi le cellule dal danno ossidativo. Quantità di polifenoli e capacità antiossidante sono parametri tra loro

complementari, poiché insieme danno una indicazione delle caratteristiche salutistiche dei vegetali stessi e delle modificazioni che hanno subito durante la conservazione e la trasformazione.

Per garantire i loro massimi benefici sulla salute, i vegetali dovrebbero essere consumati freschi o, se sono stati trasformati, dovrebbero aver subito processi delicati tali da proteggere i composti fenolici dalla ossidazione.

Nel caso del vino, i polifenoli e tutte le sostanze antiossidanti (tannini, vitamina C etc.) sono pressoché conservate intatte e contribuiscono in maniera notevole al fabbisogno umano giornaliero di ORAC

Il test ORAC, acronimo di Oxygen Radicals Absorbance Capacity (Capacità di Assorbimento dei Radicali dell'Ossigeno), misura la capacità antiossidante degli alimenti contro i radicali liberi presenti nel nostro organismo.

La capacità antiossidante dei vini, già nota in passato in maniera empirica, viene ora determinata quantitativamente nel nostro laboratorio col metodo ORAC.

Riteniamo che questo dato sia valido contributo di positività alla sempre crescente demonizzazione del nostro antico e salutare prodotto derivato dall'uva.

Per cercare di quantificare il potere antiossidante degli alimenti il Dipartimento dell'Agricoltura americano ha elaborato una scala ORAC, basata sulla capacità di assorbimento dei radicali liberi prodotti dall'ossigeno.

Privilegiare i cibi con un punteggio ORAC elevato significa garantirsi una maggior protezione contro le malattie e i tumori in genere.

Gli alimenti con il più alto punteggio sono il tè verde e il cacao. Ecco un elenco di alimenti con il peso di 100 gr. e il rispettivo valore in ORAC:

cioccolato min 70% cacao	13,120
Nocciole	9,645
Lenticchie	7,282

Prugne secche	5,770
Vino rosso	3,873
Melograno	3,307
Uva passa	2,830
Mirtillo	2,400
Mora	2,036
Aglio	1,939
Tè verde (1 tazza 150 gr.)	1,880
Cavoli	1,770
Fragole	1,540
Mela con buccia	1,520
Spinaci	1,260
Lamponi	1,220
Licopene (pomodoro rosso)	1,200
Cavolini di Bruxelles	0,980
Prugne	0,949
Broccoli	0,890
Arance	0,750
Uva rossa	0,739
Peperoni rossi	0,710
Ciliegie	0,670
Kivi	0,610
Cipolle	0,450
Mais	0,400
Melanzane	0,390
Mela	0,207
Pompelmo (succo) 1 bicchiere	1,274
Uva nera (succo) 1 bicchiere	5,216

Oggi i ricercatori stanno cercando di individuare quante unità ORAC siano necessarie per il benessere dell'organismo e per contrastare i processi degenerativi alla base dell'invecchiamento delle cellule e di alcune importanti patologie.

È stato stimato che ogni persona dovrebbe introdurre una quantità di vegetali pari a **5000** unità ORAC al giorno per godere pienamente dei benefici degli antiossidanti contenuti.

Tutto l'argomento è spendibile commercialmente a fronte di una campagna pseudoantialcolista che da qualche anno sta penalizzando il consumo consapevole del vino.

Il nostro Laboratorio è a disposizione per maggiori chiarimenti.

Gestione dei certificati frazionati per vini destinati all'esportazione

Come è a Vs. conoscenza, il nostro Laboratorio rilascia certificati per vini destinati all'esportazione frazionandoli anche per spedizioni successive.

Tale procedura era stata attivata dalla legge Gorla entrata in vigore subito dopo lo scandalo metanolo. Abrogata tale norma, è decaduta, quindi, qualsiasi possibilità normativa che dia possibilità di eseguire frazionamenti per i vini destinati all'esportazione.

Tuttavia, per venire incontro alle esigenze dell'esportatore, la maggior parte dei Laboratori si è attivata per gestire spedizioni di una stessa partita di vino, **con lo stesso lotto**, eseguendo un'analisi principale e rilasciando certificati frazionati per le successive spedizioni fino ad esaurimento della partita stessa o entro un determinato periodo di tempo.

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch) Tel.085-816903 Fax.085-816193 e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

"Qualità controllata e garantita"

Procedura di gestione dei frazionamenti presso il nostro Laboratorio

- 1) Viene effettuato un verbale di prelievo dell'intera partita omogenea (**per lotto**) specificando il numero dei cartoni, il numero di bottiglie per cartone, il numero di lotto, il contenuto in litri di ciascuna bottiglia e, quindi, il totale delle bottiglie ed il totale dei litri. Il modulo del verbale di autoprelievo è scaricabile dal nostro sito www.enotecnochimica.it
- 2) Con una richiesta a parte, l'esportatore elenca le spedizioni da effettuare specificando la destinazione ed il quantitativo della merce in partenza e dichiarando, sotto la sua responsabilità, l'omogeneità della partita.

I frazionamenti possono essere:

Frazionamenti contestuali:

Il nostro Laboratorio rilascia, **contemporaneamente**, il certificato principale (eventualmente già facente riferimento alla prima spedizione) e i certificati frazionati fino a coprire il quantitativo di vino verbalizzato.

Sono anche rilasciati **contemporaneamente**, sempre dietro responsabilità scritta dell'esportatore, certificati frazionati per pezzature diverse (es. bottiglie da lt. 0,750 e bottiglie da lt.1,5) destinati, però, ad un unico importatore e facente parte della stessa spedizione.

Frazionamenti temporali

I frazionamenti temporali sono rilasciati **entro sei mesi** dalla data di rilascio del certificato principale dietro richiesta dell'Azienda da compilare con il relativo modulo scaricabile dal nostro sito.

Il Laboratorio gestisce il conto a scalare delle merci in partenza e della giacenza in cantina

L'Azienda, qualora il conto a scalare non corrisponda alla effettiva giacenza del vino in cantina, è tenuta a darne comunicazione al Laboratorio.

Un ulteriore prolungamento di validità oltre i sei mesi è subordinato ad una verifica di magazzino del vino soggetto a frazionamento presente in cantina.



NORMATIVA PER L'IMPORTAZIONE DI VINO IN BRASILE

Per esportare il vino verso il Brasile, **anche per campionatura**, è assolutamente necessario che l'**azienda produttrice** sia registrata presso il Ministero dell'Agricoltura del Brasile.

L'azienda produttrice può effettuare la registrazione solo attraverso il proprio Importatore o doganalista entrambi registrati in Brasile.

In Brasile il Doganalista (Despachante Aduaneiro) è una persona debitamente accreditata a procedere alla registrazione

delle aziende, controllare l'andamento della procedura, collaborare nello sdoganamento della merce, senza nessun vincolo contrattuale con l'esportatore.

Sugeriamo di non far effettuare dall'importatore la registrazione della Vostra cantina e specialmente dei Vostri vini.



La domanda va corredata da una serie di documenti prescritti dalla relativa legislazione.

ACCREDITAMENTO DELLO STABILIMENTO DEL PRODUTTORE

- 1) Certificato Ufficiale dell'esistenza dello stabilimento e della sua attività nel paese d'origine (certificato d'iscrizione della ditta emesso dalla Camera di Commercio);
- 2) Relazione descrittiva del vino prodotto, con la rispettiva scheda tecnica e certificato analitico di ciascun vino, contenente le seguenti informazioni:
 - a. marchio;
 - b. varietà di uva;
 - c. tenore alcolico;
 - d. tenore di zucchero totale;
 - e. ingredienti e additivi impiegati.
 - f. ..altri parametri
- 3) Identificazione del rappresentante legale dello stabilimento nel Brasile. Questo documento deve essere su carta intestata della ditta in originale timbrato e firmato. (che può essere o l'importatore o un doganalista autorizzato)

ETICHETTA

L'etichetta può anche essere in lingua di origine **ma con traduzione retro-etichetta aggiuntiva in portoghese**, dovrà essere proporzionale alla bottiglia e dovrà contenere tutte le informazioni di legge di una etichetta.

ANEXO VIII

E' una combinazione tra certificato di origine e analisi, Le Camere di commercio apporrono il visto del certificato di origine, successivamente al rilascio da parte del laboratorio di analisi accreditato, che compila e visa la sezione di propria pertinenza, su questo nuovo modulo (Anexo VIII) introdotto dalla normativa brasiliana. Ulteriori informazioni sono reperibili sul nostro sito web.

Il nostro Laboratorio è a disposizione per ulteriori indicazioni.

Publicato il decreto anti-contraffazione per Docg e Doc

Le nuove fascette si applicheranno dalla campagna produttiva 2012.



Con la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale n. 106 del 9 maggio scorso del decreto 19 aprile 2011 sono stati definiti i nuovi contrassegni di Stato per i vini a denominazione di origine rendendoli difficili da replicare anche con le moderne tecnologie.

Le nuove fascette da applicare a cavallo della capsula o attorno al collo della bottiglia in modo che non ne sia possibile il riutilizzo saranno realizzate dall'Istituto poligrafico dello Stato a partire dal prossimo mese di ottobre e si applicheranno dalla campagna produttiva 2012. Saranno di soli due colori (indipendentemente dalla tipologia del vino): violaceo per i vini a denominazione d'origine controllata e garantita, verde per i vini Doc. Una soluzione semplificata rispetto all'attuale che prevede tre distinti colori per i vini bianco, rosso o spumante Docg ai quali se ne aggiunge un quarto (unico) per tutte le Doc. I contrassegni con l'ologramma di Stato saranno obbligatori per tutte le denominazioni d'origine. I soli vini Doc, su richiesta dei consorzi di tutela, potranno, in alternativa, indicare su bottiglie e altri contenitori il numero del lotto produttivo.

Enolx News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica - Laboratorio Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch) Tel.085-816903 Fax.085-816193 e-mail: etcmal@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

"Qualità controllata e garantita"