



Accedi al nostro sito
Anno 7
Numero 06

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing
Diffusione gratuita



Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Luglio 2013

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.

Novità accise vino da agosto 2013 Emanato il Decreto n.7490 del 02/07/13

Dal 1° agosto 2013 entreranno in vigore i nuovi documenti di accompagnamento per i vini esportati all'interno della comunità europea. Il decreto citato introduce il nuovo documento europeo di accompagnamento "MVV" elettronico, in sostituzione del DA-IT (ex DOCO documento agricolo), attualmente in formato cartaceo. Il nuovo dispositivo giuridico, attivo dal 1 agosto 2013, e l'organismo competente di riferimento sarà il Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari.

In questo documento saranno presenti quanto meno le informazioni contenute nell'allegato VI, parte C del Reg. CE n. 436 del 26/05/09 (modalità di applicazione del Reg. CE n. 479/2008 in ordine allo schedario viticolo, altri registri e ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti del settore). Il decreto definisce le condizioni sussidiarie e suppletive ai trasporti dei prodotti vitivinicoli, ovvero:

- soggetti ad accisa, la cui aliquota è ora a zero, che circolano all'interno del territorio nazionale
- spediti da piccoli produttori, non titolari di un deposito fiscale
- assoggettati ad accisa ma esclusi ai sensi dell'art. 30 c. 2 del TUA
- non sottoposti ad accisa esenti ai sensi dell'art. 36 c. 3 del TUA

Nell'ottica di una semplificazione degli adempimenti, è possibile emettere il documento previsto dalla norma nazionale, benché disciplinato diversamente, a patto che contenga le stesse informazioni del modello MVV.

La documentazione prevista per la circolazione comunitaria DAA/DAS o documento di riserva possono essere utilizzati al posto dell'MVV solo se contengono le medesime informazioni. La procedura di convalida del documento è stabilita dal Decreto su citato.

Il testo integrale del decreto è inviato a chi ne fa richiesta al nostro Laboratorio.

In ultima analisi:

Sarà quindi possibile continuare ad utilizzare i documenti cartacei attualmente previsti e a partire dal 1° agosto la predisposizione del nuovo documento "MVV" (codice alfanumerico di controllo) con convalida secondo le nuove modalità previste - attraverso Pec, autorità competenti, autoconvalida, microfilmatura, di fatto sarà obbligatoria solo per gli scambi al di fuori dell'Italia se non accompagnati da e-AD. Allo stesso tempo, ma solo per gli scambi nazionali, i produttori potranno continuare ad utilizzare i DA vitivinicoli (mod. IT /ex-Doco) i DDT, le bolle XaB e i Doco non convalidati ovvero se lo riterranno più semplice il nuovo "MVV". In particolare il Ministero ha rivisto la prima proposta che stabiliva che il codice MVV dovesse essere rilasciato per ogni tipo di trasporto facendo sì che i trasporti di prodotti vitivinicoli, già confezionati in recipienti fino a 60 litri e etichettati, non siano assoggettati alla convalida attraverso PEC.

Durata delle certificazioni vini a DO

Giungono al nostro studio richieste di chiarimento relative alla durata delle certificazioni di vini a D.O.

Durata

I vini D.O.P. vengono sottoposti, a cura della struttura di controllo, ad esame analitico e ad esame organolettico, al fine di certificarne la corrispondenza alle caratteristiche previste dai relativi disciplinari di produzione, mediante la verifica annuale (decreto interministeriale 11 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 295 del 20 dicembre 2011).

La positiva certificazione è condizione per l'utilizzazione della denominazione ed ha validità della seguente durata:

- **centottanta giorni per i vini a D.O.C.G.**
- **due anni per i vini a D.O.C.**
- **tre anni per i vini D.O.C. liquorosi.**

Trascorsi i periodi di validità, **in assenza di imbottigliamento**, per le relative partite di vino sono applicabili le seguenti condizioni:

Entro il termine di un anno a decorrere dalla data di certificazione, i vini D.O.C.G. devono essere sottoposti ad una nuova certificazione organolettica; trascorso detto termine è da ripetere sia la certificazione analitica che quella organolettica.

I vini a D.O.C. devono essere sottoposti ad una nuova certificazione analitica e organolettica.

Certificazione delle partite di vini DOP ottenute da coacervo

(rif. Circ. MIPAF prot. 3130 del 7 novembre 2012).

La normativa consente di effettuare coacervi di partite di vino DOP già certificato; riteniamo di fornire alcune delucidazioni operative.

Al fine di stabilire la validità della certificazione delle partite di vini DOP coacervate, il termine iniziale da prendere in considerazione è quello della data della prima certificazione (chimico-fisica ed organolettica) della relativa porzione di partita.

Qualora sia scaduto tale termine - ai fini dell'utilizzo del prodotto (imbottigliamento e/o vendita) - è da ripetere l'intero iter chimico-fisico ed organolettico.

La normativa vigente non esclude tra l'altro la possibilità di effettuare il coacervo di partite DOP o porzioni di partite DOP già soggette a precedente coacervo; tuttavia, anche alla luce di quanto precisato al punto precedente, tale possibilità è subordinata:

- nel caso in cui per tutte le porzioni di partita non sia scaduta la validità dei relativi certificati analitico-organolettici anche con riguardo alla possibilità di ripetere l'autocertificazione analitica;

- nel caso in cui anche per una sola porzione di partita sia scaduta la validità della relativa certificazione analitico-organolettica (oltre alle limitazioni di cui al citato art. 2 comma 2 del DM 11/11/11, relative al rispetto delle disposizioni di base per l'espletamento dell'assemblaggio) alla ripetizione della certificazione analitico-organolettica.

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

Vendemmia: entro il 10 settembre la dichiarazione di giacenza vini



Si avvicina il tempo della vendemmia e per le imprese agricole e gli agricoltori dietro l'angolo c'è una scadenza da non mancare.

Stiamo parlando della dichiarazione giacenze vini e prodotti vinicoli per l'annata 2013 cui termine ultimo è fissato inderogabilmente al 10 settembre 2013.

Come per gli anni scorsi i dati da dichiarare riguardano: i quantitativi di uve, di mosto di uve concentrato, di mosto di uve concentrato rettificato e di vino **detenuti al 31 di luglio**, che provengano sia dal raccolto della campagna 2012/2013 sia da raccolti precedenti.

La dichiarazione di giacenza vini e prodotti vinicoli è uno degli adempimenti previsti ai fini della tenuta ed aggiornamento dell'inventario del potenziale produttivo così come stabilito al capo IV del Regolamento della Comunità Europea 1493/99, nonché presupposto per la richiesta di alcuni regimi di aiuto o contributo stabiliti dalla normativa comunitaria di settore. Inoltre, la dichiarazione è finalizzata alla conoscenza dei prodotti e al controllo del mercato nel settore vitivinicolo.

La mancata presentazione entro i termini comporta l'applicazione di una sanzione così come previsto dal capo V del Regolamento 1282/2001, articoli 12 e 13 e Legge 460/87 "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto legge 7 settembre 1987, numero 370, recante nuove norme in materia di produzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli, nonché sanzioni per l'inosservanza di regolamenti comunitari in materia agricola".

I dichiaranti sono le persone fisiche o giuridiche e le associazioni di dette persone produttori di mosto e di vino e i commercianti che non siano rivenditori al minuto. E' possibile effettuare la dichiarazione on-line presso i centri CAA o inviare il modulo per raccomandata.

Il nostro studio, come al solito, propone questo servizio alla sua clientela consigliando di far pervenire per tempo i dati relativi per poter effettuare i saldi di cantina.

Analisi dell'acqua per garantirne la salubrità



In tutte le aziende sono obbligatorie per legge le analisi sull'acqua. È facile immaginare come questa norma sia particolarmente importante se l'azienda in questione opera nel settore alimentare e produce alimenti o bevande.

L'acqua è un elemento basilare nella vita dell'uomo ed è presente in molti prodotti alimentari, è alla base della maggior parte delle bevande e in qualche modo viene sempre a contatto con quello che sarà il prodotto finale durante le fasi di lavorazione.

Proprio per la sua presenza indiscussa nei prodotti destinati al consumo alimentare è importante che le aziende garantiscano che l'acqua che utilizzano sia pulita e salubre.

Spesso la contaminazione dell'acqua può avvenire anche nelle tubazioni o nei contenitori in cui viene conservata, per questo non è sufficiente utilizzare acqua potabile ma **bisogna effettivamente controllare** che questa non venga compromessa in nessuno dei processi della filiera produttiva.

La normativa indica nell'Art. 1 del D.Lgs. 31/2001 i requisiti che definiscono l'acqua potabile destinata al consumo umano e al contempo descrive le caratteristiche di un impianto di distribuzione a norma.

Per le attività commerciali un'Ordinanza del Ministero della Salute del 2002 impone una fonte di acqua potabile e se quest'acqua è conservata in cassoni o pozzi il sistema di autocontrollo Haccp prevede una certa frequenza per la pulizia dei contenitori come per le analisi di laboratorio sull'acqua.

Garantire la purezza e la salubrità dell'acqua è, soprattutto per le aziende che operano nel settore alimentare, un dovere morale prima ancora che professionale.

Quindi, uno dei principali punti critici di controllo (CPC) da considerare nella stesura di un manuale HACCP riguarda l'approvvigionamento idrico e lo scarico dell'acqua.

In particolare un'attività che opera nel settore alimentare per compilare la sezione deve eseguire delle analisi sulle acque destinate al consumo umano e sulle acque reflue.

I principali riferimenti normativi sono il D.Lgs. 31/2001 - attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano - e il D.lgs. 152/2006 - Norme in materia ambientale. Il sistema HACCP per l'acqua prevede che:

- acque destinate al consumo umano: ogni attività del settore alimentare deve avere almeno una fonte di acqua potabile, come stabilito dall' Ordinanza del Ministero della Salute del 3 aprile 2002. Se tale acqua viene conservata in pozzi, cassoni o cisterne nel manuale HACCP va indicata la frequenza di pulizia dei contenitori e dell'analisi delle acque.

- Acque reflue: con questo termine si indicano le acque già utilizzate per attività domestiche, industriali o agricole e che quindi non sono più adatte all'uso diretto. Anche in questo caso per il sistema HACCP l'acqua va analizzata sia per il controllo degli scarichi idrici produttivi che per il controllo del prelievo idrico da pozzi (D.Lgs. 152/06 e ai regolamenti regionali 3 e 4 del 2006).

Le analisi microbiologiche

Il nostro servizio di microbiologia enologica offre a tutte le aziende interessate l'opportunità di effettuare analisi microbiologiche su mosti e vini, nonché di ricevere assistenza per le cantine che hanno già o vogliono installare un laboratorio di analisi microbiologiche e formazione del loro personale.



Il nostro laboratorio di microbiologia enologica, attraverso la ricerca di lieviti contaminanti, batteri acetici, batteri lattici etc. consente di monitorare tutte le fasi di produzione del vino con lo scopo di prevenire fenomeni di torbidità,

rifermentazione in bottiglia e alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Inoltre il laboratorio effettua l'identificazione dei lieviti del genere *Dekkera/Brettanomyces*, responsabili dello sviluppo del carattere "brett".

Mettiamo a disposizione adeguati protocolli di detersione e sanificazione della linea di filtrazione e della riempitrice abbinati ad un servizio di consulenza per la prevenzione di fenomeni di contaminazione microbiologica nel prodotto imbottigliato.

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: etcmal@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

"Qualità controllata e garantita"