



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 15
Numero 07

Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Dicembre 2021

E-label: l'etichetta elettronica per vini e spiriti

Etichetta elettronica vini: la proposta delle nuove e-label nel testo della pac 2023

Con la riforma della Politica Agricola Comune (PAC) sono state introdotte alcune novità in materia di etichettatura, che coinvolgono anche i prodotti vinicoli.



La riforma verrà adottata dall'autunno 2021 e prevede un periodo di transizione di due anni, in modo da consentire ai produttori di adempiervi. In un'ottica di maggiore trasparenza verso i consumatori, con l'obiettivo di renderli più consapevoli dei loro acquisti, si apre la strada all'introduzione in etichetta di calorie ed ingredienti riportando almeno il valore-energetico del prodotto, distinto dal simbolo "E". La tecnologia è di supporto a questo cambiamento, in quanto le informazioni relative alla tabella nutrizionale e agli ingredienti, anziché riportate in etichetta, possono, per facoltà del produttore, essere visibili a seguito di scansione di un QR code, che consente un veloce collegamento con una piattaforma comune messa a disposizione dal Comitato Europeo delle Imprese del Vino - CEEV e SpiritsEUROPE.

La piattaforma digitale U-label prevede il rilascio di un QR code per ciascun prodotto registrato, così che il consumatore finale, inquadrando con il proprio smartphone il QR code presente sull'etichetta, acceda in automatico a tutte le informazioni nutrizionali e a tutte quelle info aggiuntive che il produttore ritiene opportuno comunicare.

U-label è stata sviluppata in ventiquattro lingue e automaticamente è in grado di fornire le informazioni nella lingua del Paese dal quale vi si accede. La piattaforma garantisce la privacy dei consumatori in quanto non dispone di funzioni di tracciamento se non quelle di geolocalizzazione per favorire l'esperienza di consultazione in base alla lingua.

Fonte: ConsulenzaAgricola.it

Dichiarazioni obbligatorie di vendemmia e di produzione di vino e/o mosto della campagna vitivinicola 2021/2022

Termini di presentazione

Le dichiarazioni di vendemmia devono essere presentate entro il 15 novembre.

Le dichiarazioni di produzione vinicola devono essere presentate entro il 15 dicembre indicando i prodotti della vinificazione detenuti in cantina con riferimento al 30 novembre; la rettifica dei dati della produzione vino entro il 15 dicembre.

I produttori che effettuano la raccolta e la vinificazione con utilizzo esclusivo di uve proprie e i produttori che effettuano la raccolta, la cessione parziale e la vinificazione con utilizzo esclusivo di uve proprie possono presentare le dichiarazioni di produzione entro il 15 novembre con la possibilità di rettificare soltanto i dati della produzione vino entro il 15 dicembre.

Ambito territoriale delle dichiarazioni

Dichiarazione di vendemmia: è compilata con riferimento alla Regione o Prov autonoma nel cui territorio sono ubicati i vigneti. Nel caso i vigneti si estendano sul territorio di più Regioni o Prov

autonome, la dichiarazione di produzione è presentata presso entrambe le amministrazioni

Dichiarazione di produzione: compilata con riferimento alla Regione o Prov autonoma dove sono ubicati gli impianti di vinificazione.

Preghiamo, pertanto, le nostre aziende assistite di fornire tutti i dati per la registrazione della vinificazione anno in corso per poi presentarli ai propri CAA.

ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI

Il decreto legislativo 3 settembre 2020, n. 116 dispone che tutti gli imballaggi siano "opportunitamente etichettati secondo le modalità stabilite dalle norme tecniche UNI applicabili e in conformità alle determinazioni adottate dalla Commissione dell'Unione europea, per facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero ed il riciclaggio degli imballaggi, nonché per dare una corretta informazione ai consumatori sulle destinazioni finali degli imballaggi.

I produttori hanno, altresì, l'obbligo di indicare, ai fini della identificazione e classificazione dell'imballaggio, la natura dei materiali di imballaggio utilizzati, sulla base della decisione 97/129/CE della Commissione. Ricordiamo che la prima parte di tale normativa è stata prorogata dal Decreto Milleproroghe 2021 al 31 dicembre 2021 (ovvero quella relativa alle informazioni sulla raccolta differenziata).

Resta invece in vigore la parte in grassetto, ovvero l'obbligo di indicare il codice identificativo del materiale sulla base della decisione 97/129/CE. Quindi, su ogni imballaggio in legno andrà riportato il **codice FOR 50**. E su ogni imballaggio in sughero andrà riportato il **codice FOR 51**.



La norma non va nel dettaglio della realizzazione dell'etichetta, dell'ubicazione,

Quesiti:

1. Qual è il codice identificativo del legno? - **FOR 50**.
2. Il codice FOR 50 si usa anche per prodotti composti a base legno? - Sì si usa anche per materiali a base legno come pannelli di particelle (blocchetti per pallet), pannelli di fibre, OSB, pannelli di legno compensato.
3. Qual è il codice identificativo del sughero? - **FOR 51**.
4. Cosa dobbiamo riportare sull'imballaggio? - Il codice FOR 50, se si tratta di legno, oppure FOR 51 se si tratta di sughero.
5. Va riportato anche il triangolino del ciclo di Mobius (simbolo del riciclo)? - Non è necessario, basta solo la scritta del codice.
6. Devo riportare il codice sul tappo di sughero? - Può essere riportato sull'etichetta della bottiglia.
7. Che dimensione deve avere il codice? - Non è indicato dalla norma.
8. Quanti marchi devo apporre? - Uno per imballaggio.
9. In che posizione devo apporlo? - Non è espressamente indicato, basta che sia visibile.
10. E' possibile apporre un'etichetta adesiva? - La norma non lo specifica, si può scegliere.
11. Gli imballaggi che vengono dall'estero devono avere il codice? - Sì perché opereranno sul territorio italiano.
12. Il codice va su ogni componente/parte dell'imballaggio? L'imballaggio completo deve avere il codice, le singole parti no.

Enolex News, foglio di informazione redatto da

Eno Tecno Chimica

Laboratorio Chimico-Enologico Autorizzato MIPAAF

Via Adriatica Foro, 7 Francavilla al Mare (Ch)

Tel. 085-816903 Fax. 085-9960213

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980



13. Anche gli altri materiali dell'imballaggio devono riportare il loro codice identificativo (es. chiodi)? - Tutte le componenti inferiori al 5% in peso non hanno bisogno di riportare il codice.
14. Cosa è stato prorogato al 31 dicembre 2021? - Il riferimento al tipo di raccolta differenziata
15. Anche gli imballaggi destinati al B2B devono riportare il codice? Sì.
16. Può andare bene se non riporto il codice sull'imballaggio ma lo riporto sul documento di trasporto o fattura? - No, va sull'imballaggio
17. Devo marciare anche gli imballaggi destinati all'estero? No.
18. Come dobbiamo comportarci con gli Epal? E' stata fatta richiesta di chiarimenti ad Epal internazionale sulla possibilità di apporre il codice

Corsi di formazione e informazione

Comunichiamo che dal prossimo gennaio 2022 riprenderemo, in sicurezza, i corsi di formazione presso il nostro laboratorio.

Da più parti ci sono giunte richieste sul "Corso Cantinieri" che risulta sempre il più seguito.

A breve, sul nostro sito (www.enotecnochimica.it) verrà pubblicata la calendarizzazione con programma, costi e tempi.

Seguiranno corsi su:

Alcune Aree Tematiche

Enologia

- Corso Cantinieri (1° e 2° livello)
- Gestione delle Fermentazioni
- Criteri di Scelta delle attrezzature di cantina
- Le analisi enologiche
- L'affinamento del vino (Acciaio, Vasca, Inox)
- Tecnica di analisi sensoriali

Viticultura

- Corso di viticoltura generale
- Gestione del Vigneto
- Le analisi del terreno
- Valutare la maturità dell'uva

Legislazione

- Gestione HACCP
- Tracciabilità e Rintracciabilità
- Legislazione, Etichettatura e tenuta dei registri
- La sicurezza sul lavoro (I.626)

Argomenti vari

- La corretta gestione del computer in cantina
- Lezioni di marketing – Saper vendere il proprio vino

Il Laboratorio e le verifiche ispettive Accredia

Accredia è l'Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano, in applicazione del Regolamento europeo 765/2008, ad attestare la competenza, l'indipendenza e l'imparzialità degli organismi di certificazione, ispezione e verifica, e dei laboratori di prova e taratura.

Accredia è un'associazione riconosciuta che opera senza scopo di lucro, sotto la vigilanza del Ministero dello Sviluppo Economico.

Anche quest'anno, come tutti gli anni, **dal 2002**, il nostro laboratorio ha sostenuto la visita ispettiva Accredia nei giorni 25 e 26 Novembre.

La visita ha **verificato ed accertato** la competenza tecnica, indipendenza, imparzialità del personale di laboratorio, valutando tutti i punti della norma ISO-IEC-17025.

Le prove campionate quest'anno sono state ben 5:

- Acidità volatile
- Acido sorbico
- Ceneri
- Estratto secco totale
- Sodio

Il controllo si estende alla corretta gestione della strumentazione delle tarature e gestione dei materiali di riferimento. Controllo delle scadenze dei reattivi e relativi certificati.

Qualità, affidabilità, competitività

L'accreditamento migliora la reputazione e la competitività degli organismi e dei laboratori, e offre benefici tangibili alla Pubblica

Amministrazione, alle imprese e ai consumatori che si affidano ai servizi accreditati. L'accreditamento è un efficace strumento di supporto per gli organismi di certificazione, ispezione e verifica e per i laboratori di prova e taratura, e porta vantaggi concreti all'intero sistema socio-economico, dalle istituzioni alle imprese, ai consumatori. Gli organismi e i laboratori accreditati possono dimostrare la propria competenza, indipendenza e imparzialità, verificate e attestate dall'Ente Unico di accreditamento. Per le istituzioni, le imprese e i consumatori i benefici dell'accreditamento sono rappresentati dai vantaggi che essi acquisiscono quando scelgono di affidarsi ai servizi di valutazione della conformità rilasciati dagli organismi e dai laboratori accreditati. Per tutti gli attori del mercato l'accreditamento e i servizi accreditati sono garanzia di maggiore qualità e sicurezza dei beni e dei servizi.

ANALISI DEL TERRENO: COME E PERCHÈ FARLE

Le analisi del terreno rappresentano uno strumento indispensabile per poter definire un corretto piano di concimazione: esse permettono di pianificare al meglio le lavorazioni, l'irrigazione, di individuare gli elementi nutritivi eventualmente carenti, o rilevarli se presenti in dosi elevate, così da poter diminuire la dose di concimazione: in generale queste analisi permettono quindi l'individuazione di carenze, squilibri od eccessi di elementi.

Grazie all'analisi del terreno è quindi possibile dedurre la giusta quantità di fertilizzante da distribuire (in quanto eccessi di elementi nutritivi, in particolare abbondanza di nitrati e fosfati, possono portare a fenomeni di inquinamento delle falde acquifere a causa di fenomeni di dilavamento, e più in generale al cosiddetto fenomeno di eutrofizzazione ed in ultimo, ma non da meno, uno spreco inutile in termini monetari per l'agricoltore).

È possibile dire che siano quindi uno strumento polivalente, in quanto consentono da un lato all'agricoltore di fare trattamenti più mirati da alzare al massimo i margini di guadagno, mentre dall'altra parte consentono di evitare sprechi dannosi in primis per l'ambiente stesso.

In linea generale, le analisi del terreno si effettuano generalmente ogni 3-5 anni o all'insorgenza di una problematica riconosciuta.

È buona norma non effettuare le analisi prima di 3-4 mesi dall'uso di concimi o 6 mesi nel caso in cui si siano usati ammendanti (si rischierebbe di sfalsare il risultato finale).

Le fasi principali di analisi sono:

- Campionamento del terreno (fase cruciale per la buona riuscita dell'analisi stessa, spesso sottovalutata: è importante che il campione sia rappresentativo di tutto l'appezzamento). Le linee guida generali che sarebbe opportuno seguire sono:
- L'area soggetta al campionamento deve essere stata sottoposta alle medesime pratiche agronomiche;
- Non prelevare il campione nei pressi di fossi, corsi d'acqua e capezzagne;
- Il prelievo deve avvenire in modo del tutto casuale all'interno dell'area;
- La profondità di prelievo segue la profondità di aratura, quindi indicativamente dai 5 ai 50 cm (i primi 5 cm di terreno sarebbe meglio eliminarli dal campione);
- La campionatura andrebbe effettuata facendo intercorrere almeno 3 – 4 mesi dall'ultima concimazione (che diventano 6 nel caso di apporto di ammendanti). **Il nostro laboratorio esegue analisi del terreno in tempi brevi e a costi contenuti**



Enolox 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. 085-9960213

e-mail: etcmil@hotmail.com web: www.enotecnochimica.it

LABORATORI DAL 1980

