



Anno 6
Numero 10

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Novembre 2012

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.

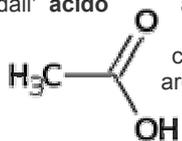
Acido acetico e acidità volatile

L'**acido acetico** (o acetato in biochimica, noto anche come acido etanoico) è un composto chimico organico la cui formula chimica è CH_3COOH , meglio conosciuto per conferire all'aceto il suo caratteristico sapore acre e il suo odore pungente.

L'**acidità volatile** è un insieme di acidi definiti volatili, essi infatti, vaporizzano quando si porta a secco il vino, e nel bicchiere sono i primi a farsi sentire se le concentrazioni sono superiori alla soglia di percezione.

L'**AC** costituisce un parametro chimico fisico tenuto attentamente sotto controllo nel corso della elaborazione di un vino. Anche se compresa nell'acidità totale, di cui però rappresenta una parte piccolissima, se ne differenzia nettamente.

Il maggior costituente dell'**acidità volatile** è rappresentato dall'**acido acetico**, che è anche quello che la caratterizza, tutti insieme gli acidi che compongono l'**AC** donano complessità all'aroma del vino, ma se la concentrazione di **acido acetico** supera la soglia di percezione, è classificato come un problema nel vino.



L'**acidità volatile** è espressa in meq/L (in Francia anche in g/L di acido solforico e in Italia in g/L di acido acetico). I limiti massimi fissati dal Reg. UE 1493/99, salvo deroghe per alcuni prodotti, sono di 18 meq/L (1,08 g/L di acido acetico) per i vini bianchi e rosati e di 20 meq/L (1,2 g/L di acido acetico) per i vini rossi.

L'origine principale dell'**acido acetico**, che, come abbiamo visto, è il costituente principale dell'**acidità volatile**, è fermentativa. La fermentazione alcolica di un mosto conduce normalmente alla formazione nel vino corrispondente da 0,2 a 0,3 g/L di acidità volatile espressa in acido solforico (da 0,24 a 0,37 in acido acetico e da 4,1 a 6,1 in meq/L). La presenza di ossigeno favorisce sempre la formazione di acido acetico. Questo acido si forma all'inizio della fermentazione alcolica, ma anche verso la fine, se questa subisce anomalie rallentamenti. Allo stesso modo si osserva un aumento dell'acidità volatile, da 0,1 a 0,2 g/L in acido solforico (da 0,12 a 0,24 in acido acetico e da 2,0 a 4,1 in meq/L), nel corso della fermentazione malolattica di un vino.

L'**acido acetico** formato durante la fermentazione malolattica, è dovuto alla degradazione dell'acido citrico ad opera dei batteri lattici. I valori elevati in modo anomalo di acidità volatile sono dovuti, tuttavia, all'intervento dei batteri lattici anaerobi, quando essi decompongono gli zuccheri residui, l'acido tartarico o il glicerolo.

I batteri acetici aerobi formano anche acido acetico, ma per ossidazione dell'etanolo. La sensazione d'acrescenza deve essere associata, invece, alla presenza in un vino dell'estere etilico dell'acido acetico, l'acetato d'etile, che è un prodotto del metabolismo dei batteri acetici aerobi.

ANALISI

L'acidità volatile viene determinata su un distillato del vino ottenuto per distillazione in corrente di vapore. È necessario distillare in corrente di vapore in quanto l'acido acetico ha un punto di ebollizione di 118°C ed è indispensabile l'effetto trascinate del vapore acqueo, in cui l'acido acetico è solubile,

per separarlo quantitativamente dal vino, senza surriscaldare e decomporre quest'ultimo.

Non devono fare parte dell'acidità volatile altri acidi volatili presenti nel vino come l'acido carbonico, altri acidi volatili presenti (acido formico, acido propionico, acido lattico) e la solforosa libera e combinata. L'interferenza dell'acido carbonico viene eliminata per agitazione del vino sottovuoto a freddo prima dell'analisi; l'interferenza degli altri acidi volatili viene eliminata da apposite bolle di rettifica presenti negli acidimetri che, rettificando i vapori, fanno ricondensare i vapori degli acidi interferenti, anche se non si elimina del tutto l'interferenza dell'acido lattico; la solforosa (libera e combinata) viene determinata successivamente per titolazione iodometrica sul distillato e detratta: si parlerà perciò di acidità volatile al lordo della solforosa e di acidità volatile al netto della solforosa.

Per determinare l'acidità volatile secondo la metodica di analisi ufficiale si utilizzano l'acidimetro ufficiale italiano oppure all'acidimetro ufficiale CEE; si ottengono così dei valori utilizzabili nei termini di legge.

La determinazione dell'acido acetico può essere effettuata anche per via enzimatica. Si utilizza uno spettrofotometro che misura la differenza della DO prima e dopo la reazione con enzima dedicato. Il dato così ottenuto non è influenzato né dalla presenza di SO_2 né, tantomeno, dalla presenza di altri acidi volatili. Tecnicamente più valida, questa metodica è molto più spesso richiesta dagli enologi.

LA RIFORMA DEI PAGAMENTI NEL SETTORE VITIVINICOLO COSA CAMBIA?

Con legge del 24 marzo 2012 n. 27 è stato convertito in legge il D.L. n. 1/2012, il c.d. "Decreto liberalizzazioni" che costituisce recepimento nel nostro ordinamento della Direttiva Comunitaria n. 7/2011 che nasce dall'esigenza di contrastare il fenomeno dei ritardi di pagamento nelle transazioni commerciali.



L'art. 62 del "cd. Decreto Monti" prevede stringenti disposizioni che comporteranno una "rivoluzione" nel settore vitivinicolo per quanto riguarda le vendite e gli acquisti delle uve e del vino (sfuso o in bottiglia) tra operatori economici.

Le novità dovrebbero partire dal prossimo 24 ottobre 2012, data indicata per l'entrata in vigore del testo normativo.

Ad oggi il Decreto interministeriale applicativo dell'art. 62 del DL 1/2012 è all'esame del Consiglio di Stato che potrebbe richiedere degli aggiustamenti. Quindi ancora non abbiamo la versione definitiva.

Ecco le novità in sintesi.

Ambito di applicazione – CONSEGNA IN ITALIA

Le norme contenute nell'art. 62 D.L. 1/2012 e nel relativo decreto applicativo si applicano ai contratti e alle relative transazioni commerciali di prodotti agricoli e alimentari la cui consegna avvenga nel territorio della Repubblica Italiana.

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"

Esclusioni dall'applicazione della Legge

conferimenti di prodotti agricoli operati dagli imprenditori alle cooperative se gli imprenditori risultano soci delle stesse;
i conferimenti di prodotti agricoli e alimentari operati dagli imprenditori alle organizzazioni di produttori se gli imprenditori risultano soci delle stesse;
conferimenti di prodotti ittici;
cessioni di prodotti agricoli e alimentari istantanee, con contestuale consegna e pagamento del prezzo pattuito.

Caratteristiche dei contratti di vendita delle uve e del vino

Art. 62, c. 1, D.L. 1/2012 – Art. 3 Decreto Interministeriale

I contratti aventi ad oggetto la cessione dei prodotti agricoli ed alimentari devono essere **redatti in forma scritta** e indicare, a **pena di nullità**:

- la durata,
- la quantità,
- le caratteristiche del prodotto venduto,
- il prezzo,
- le modalità di consegna e di pagamento.

COSA SI INTENDE PER FORMA SCRITTA

Per "Forma scritta" si intende qualsiasi forma di comunicazione scritta, anche trasmessa in forma elettronica o a mezzo telefax, anche priva di sottoscrizione, avente la funzione di **manifestare la volontà delle parti di costituire, regolare o estinguere tra loro un rapporto giuridico patrimoniale** avente ad oggetto la cessione dei prodotti.

Vi rientrano, quindi, i documenti di trasporto, o di consegna, nonché le fatture, integrati con tutti gli elementi richiesti dall'articolo 62, comma 1, del decreto legge 24 gennaio 2012, n. 1.

Devono riportare la seguente dicitura:

"Assolve gli obblighi di cui all'articolo 62, comma 1, del decreto legge 24 gennaio 2012, n. 1, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 marzo 2012, n. 27."

NUOVI TERMINI OBBLIGATORI DI PAGAMENTO - ART. 62 D.L. 1/2012 COMMA 3

PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI DETERIORABILI: **30 GIORNI**

PRODOTTI NON DETERIORABILI (tra cui il vino): **60 GIORNI**
Si sottolinea che i termini di pagamento dei prodotti alcolici era già stabilito in 60 giorni dalla L. n. 28/1999 Art. 22 che consentiva, inoltre, di ottenere un'ingiunzione di pagamento provvisoriamente esecutiva (ex. Art. 633 c.p.c.).

DECORRENZA DEL TERMINE

Ultimo giorno del mese di ricevimento della fattura (Art. 5 decreto interministeriale)

La data di ricevimento della fattura è validamente certificata solo nel caso di consegna della fattura a mano, di invio a mezzo di raccomandata A.R., di posta elettronica certificata (PEC) o di impiego del sistema EDI (Electronic Data Interchange) o altro mezzo equivalente,

In mancanza di certezza circa la data di ricevimento della fattura, il termine decorre dalla data di CONSEGNA dei prodotti

INTERESSI DI MORA

Il pagamento degli "interessi" decorre automaticamente dal giorno successivo alla scadenza del termine di pagamento, qualora siano soddisfatte le seguenti condizioni:

- a) il creditore ha adempiuto agli obblighi contrattuali e di legge;
- b) il creditore non ha ricevuto nei termini l'importo dovuto e il ritardo è imputabile al debitore.

Gli interessi legali di mora sono calcolati utilizzando il tasso di riferimento indicato dalla normativa nazionale di recepimento delle direttive comunitarie vigenti in materia di lotta contro i ritardi di pagamento nelle transazioni commerciali.

PRATICHE SLEALI

Sono considerate sleali, ai sensi dell'4 del decreto interministeriale, le pratiche che:

- a) prevedano a carico di una parte l'inclusione di servizi e/o prestazioni accessorie rispetto

all'oggetto principale della fornitura, anche qualora queste siano fornite da soggetti terzi, senza alcuna connessione oggettiva, diretta e logica con la cessione del prodotto oggetto del contratto;

- b) escludano l'applicazione di interessi di mora a danno del creditore o escludano il risarcimento delle spese di recupero dei crediti;

- c) determinino, in contrasto con il principio della buona fede e della correttezza, prezzi palesemente al di sotto dei costi di produzione dei prodotti oggetto delle relazioni commerciali e delle cessioni da parte degli imprenditori agricoli.

E' altresì considerata pratica commerciale sleale la previsione nel contratto di una clausola che obbligatoriamente imponga al venditore, successivamente alla consegna dei prodotti, un termine minimo prima di poter emettere la fattura.

Il decreto interministeriale dedica un intero allegato alle pratiche commerciali sleali, individuando, per contro, le corrispondenti condotte lecite (*best practices*).

ENTRATA IN VIGORE E ADEGUAMENTO DEI CONTRATTI IN ESSERE

- Il decreto si applica a tutti i contratti di cessione di cui all'articolo 62, comma 1, stipulati a decorrere dal 24 ottobre 2012.

- I contratti **GIÀ IN ESSERE** alla data del 24 ottobre 2012, in relazione ai soli requisiti di cui al comma 1 dell'art.62 (FORMA SCRITTA), devono essere adeguati non oltre la data del **31 dicembre 2012**;

- Per i contratti stipulati in presenza di norme comunitarie da cui discendono termini per la stipula dei contratti stessi, precedenti al 24 ottobre 2012, essi devono essere adeguati per la campagna agricola successiva.

- Le disposizioni di cui ai commi 2 e 3 del predetto articolo 62 (TERMINI DI PAGAMENTO ED INTERESSI) si applicano **automaticamente** a tutti i contratti a partire dal **24 ottobre 2012**, anche in assenza di adeguamenti contrattuali alla predetta normativa.

Nuove disposizioni legislative per i documenti di accompagnamento



Il reg. 314/2012 ha modificato il reg. 436/09, per quanto concerne, tra l'altro, i documenti di accompagnamento dei prodotti e la tenuta dei registri. In particolare sono state modificate le disposizioni relative alla natura dei documenti per il trasporto dei prodotti vitivinicoli, alle norme che disciplinano l'utilizzo di tali documenti a livello nazionale e

comunitario, nonché all'esportazione e alle condizioni di autenticazione degli attestati di origine per i vini a denominazione di origine protetta (DOP) o a indicazione geografica protetta (IGP). Le disposizioni precedenti erano diventate in parte obsolete, non tenendo conto delle modifiche della pertinente legislazione comunitaria successiva al reg. n. 436/09. In particolare per l'utilizzo, dal 1° gennaio 2011, del documento amministrativo elettronico (e-AD) di cui all'articolo 21, paragrafo 1, della direttiva 2008/118, che deve essere redatto conformemente al reg. n. 684/09, per la modifica delle formalità che si applicano al controllo dell'uscita dei prodotti dal territorio dell'Unione in seguito alla generalizzazione delle procedure elettroniche da parte delle autorità doganali dell'Unione e infine per le modifiche delle norme relative alle DOP, alle IGP e all'indicazione dell'annata di raccolta o della varietà di uve da vino in seguito alle riforme della normativa del settore vitivinicolo intervenute dopo il 1° gennaio 2009.

Con le circolari n. 6233 del 3 maggio e n. 7436 del 24 maggio l'Icqrif ha fornito chiarimenti sulle modifiche intervenute.

In particolare l'Icqrif ha evidenziato le disposizioni più innovative derivanti dal nuovo testo dell'articolo 24 che al paragrafo 1, lettera a) stabilisce che sono riconosciuti come documenti di accompagnamento per la circolazione dei prodotti vitivinicoli, in ambito comunitario e nazionale, i seguenti documenti:

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"



Anno 6
Numero 10

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Eno Tecno Chimica - enologo Anselmo Paternoster

Novembre 2012

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.

1) per i prodotti soggetti ad accisa, trasportati in regime di sospensione nel territorio della Comunità, uno dei documenti previsti dall'art. 21, par. 6 o dall'art. 26, par. 1, lettera a) della direttiva 2008/118 ovvero, nel primo caso, copia cartacea dell'e-AD o di qualsiasi altro documento commerciale riportante il codice ARC e, nel secondo caso, di un documento cartaceo emesso a seguito di procedura di riserva;

2) per i prodotti soggetti ad accisa, trasportati sul territorio comunitario dopo l'immissione al consumo nello Stato membro in cui è iniziato il trasporto, il Documento di accompagnamento semplificato (DAS) di cui all'art. 34, par. 1, della direttiva 2008/118, redatto e usato a norma del reg. 3649/92;

3) per i prodotti non soggetti ad accisa o per i prodotti soggetti ad accisa spediti da piccoli produttori (azienda che produce in media meno di 1.000 ettolitri l'anno, calcolata sulla produzione dell'ultimo quinquennio) uno dei seguenti documenti:

– se lo Stato membro usa un sistema informatico, una copia stampata del e-AD o qualsiasi documento commerciale che indichi in modo identificabile, il codice di riferimento amministrativo specifico detto "codice MVV".

– se lo Stato membro non usa un sistema informatico, un documento amministrativo o un documento commerciale che riporti il codice MVV, attribuito dall'organismo competente o dallo speditore.

L'Icqrif ribadisce che in attesa della revisione delle norme nazionali applicative e fino al 1° agosto 2013 è comunque consentito, per la circolazione in ambito comunitario dei prodotti non soggetti ad accisa e dei prodotti soggetti ad accisa spediti da piccoli produttori, l'uso dei documenti di accompagnamento attuali previsti dal Dm 768/94 e del Dm 14 aprile 1999.

Per i prodotti vitivinicoli spediti verso un Paese Terzo sono riconosciuti come documenti di accompagnamento solo i documenti doganali (e-AD o documento emesso con procedura di riserva) o i documenti di cui al precedente punto 3).

Queste ultime disposizioni si applicano dal 1° gennaio 2013, per cui fino a questa data è consentito usare un qualsiasi documento di accompagnamento ufficiale attualmente in uso per l'esportazione dei prodotti vitivinicoli.

Un aspetto innovativo, entrato in vigore il 16 aprile scorso, è rappresentato da quanto previsto all'art. 29, par. 1, lettera a), punto i) che stabilisce l'obbligo da parte dello speditore, di inviare il documento di accompagnamento all'Autorità territorialmente competente per il luogo di carico non più solamente per i vini destinati a diventare DOP, **ma anche per i vini destinati a diventare IGP, vino varietale e/o di annata nonché per i vini qualificati come DOP e IGP, di annata e/o varietali che sono trasportati sfusi (in qualunque fase della trasformazione essi si trovino) per essere destinati al condizionamento.**

L'Autorità di controllo del luogo di carico a cui inviare il documento è l'Ufficio periferico territorialmente competente dell'Icqrif.

INFORMAZIONE

Il nostro Laboratorio, nel mese di novembre, come tutti gli anni, è stato oggetto di verifica da parte degli ispettori di "ACCREDIA" (ex Sinal) che hanno controllato la corrispondenza di tutta la nostra

organizzazione alle norme **UNI CEI EN 17025**

verificando la competenza tecnica e le corrette procedure del nostro sistema di qualità.

Il controllo, della durata di due giorni, ha avuto esito positivo confermando la nostra volontà a procedere per la via del miglioramento continuo.



CORSO DI FORMAZIONE CANTINIERI PRIMO LIVELLO 10 – 11 – 12 Dicembre

Sono aperte le iscrizioni per il corso cantinieri di primo livello che si terrà presso il nostro Laboratorio il 10-11-12 dicembre 2012 (8 ore giornaliere).

Il programma, gli argomenti trattati e la scheda di iscrizione, sono disponibili presso sul nostro sito www.enotecnochimica.it o telefonando al nostro Laboratorio.

Entro il mese di dicembre pubblicheremo il calendario di massima dei corsi di formazione.

Anticipiamo che saranno attivati corsi di formazione on-line da seguire comodamente a casa con un computer connesso ad internet.



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"