



Accedi al nostro sito

Anno 11
Numero 06



Novembre
2017

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.

New dal nostro laboratorio

Anche quest'anno il nostro laboratorio è stato valutato, nei giorni 7 e 8 novembre, da ispettori **Accredia** che hanno verificato e confermato le nostre competenze tecnico professionali. Le prove scelte quest'anno dall'ente di accreditamento sono state:

- Esame organolettico
- Sodio
- Ceneri
- pH

Il nostro laboratorio risulta fra i pochissimi centri che possiedono, già da quindici anni, la prova "Esame organolettico" accreditata. Abbiamo anche sviluppato un metodo su descrittori globali e formato un panel di valutazione costantemente addestrato su vini provenienti da varie parti d'Italia.

Il nostro più importante Cliente che ci richiede tale determinazione, oltre all'esame chimico-fisico, è GDO Metro, che ci sottopone mensilmente una serie di campioni di vini imbottigliati prima di inserire sugli scaffali i prodotti e, successivamente, il controllo per il mantenimento degli standard qualitativi.

Il nostro panel è allenato per ricercare alterazioni visive, olfattive e/o gustative associate a un incidente tecnico o a una molecola nota.

I principali attributi negativi dei vini fermi possono essere classificati in famiglie di odore (vegetale, muffa-terroso, acetico, ridotto, ossidato, animale, lattico), di gusto (acido, amaro) o tattile (astringente).

Sono già note alcune molecole correlate alle alterazioni dei vini, così come è nota la loro origine; queste sono quantificabili mediante analisi cromatografiche.

Alcune alterazioni olfattive si percepiscono solo quando le molecole responsabili sono presenti in concentrazione eccessiva. Se un vino presenta una combinazione di più alterazioni olfattive, tali alterazioni devono essere valutate singolarmente.

Qui di seguito un facsimile del nostro report valutativo.

L'esame organolettico, (o analisi sensoriale) si dimostra l'anello conclusivo del controllo di qualità dei vini. Ad esso si affidano aziende per la valutazione, finale e indipendente, della gradevolezza del prodotto. Infatti, tale

valutazione spesso viene condotta all'interno della stessa azienda produttrice con membri che potrebbero avere pareri non oggettivi. Il nostro panel di tecnici ed esperti è composto da 5 a 10 membri che redigono una scheda a punti. A richiesta e, dietro studio di fattibilità, è possibile valutare descrittori personalizzati.

Dati vendemmia

I DATI DEFINITIVI ASSOENOLOGI SULLA PRODUZIONE VITIVINICOLA 2017 REGIONE PER REGIONE CONFRONTO CON L'ANNATA 2016

Regione	Ettolitri produzione 2016 Dati Istat	Media Ettolitri previsti 2017*	±% prevista rispetto 2016	± Ettolitri previsti rispetto 2016
Piemonte	2.549.000	1.910.000	-25%	-639.000
Lombardia	1.473.000	960.000	-35%	-513.000
Trentino A.A.	1.213.000	1.030.000	-15%	-183.000
Veneto	10.145.000	8.110.000	-20%	-2.035.000
Friuli V.G.	1.856.000	1.480.000	-20%	-376.000
Emilia Romagna	7.857.000	5.890.000	-25%	-1.967.000
Toscana	3.025.000	1.660.000	-45%	-1.365.000
Marche	956.000	670.000	-30%	-286.000
Lazio Umbria	2.284.000	1.250.000	-45%	-1.034.000
Abruzzo	3.948.000	2.760.000	-30%	-1.188.000
Campania	1.286.000	1.030.000	-20%	-256.000
Puglia	9.636.000	6.740.000	-30%	-2.896.000
Sicilia	6.042.000	4.230.000	-30%	-1.812.000
Sardegna	804.000	440.000	-45%	-364.000
Altre**	1.064.000	740.000	-30%	-324.000
Totale	54.138.000	38.900.000	-28%	-15.238.000

In questi giorni l'AssoEnologi ha diramato i dati sulla produzione vitivinicola 2017, elaborati dalle 17 Sedi territoriali.

Si evidenzia una produzione di oltre 15 milioni di ettolitri in meno rispetto allo scorso anno. Tutte le regioni italiane hanno infatti fatto registrare consistenti decrementi produttivi con punte medie anche del 45% in Toscana, Lazio/Umbria e Sardegna.

Con 38,9 milioni di ettolitri il 2017 si colloca al secondo posto tra le vendemmie più scarse dal dopoguerra ad oggi, superata solo da quella del 1947 (36.4 milioni di hl).

La qualità risulta alquanto eterogenea, complessivamente abbastanza buona, ma con diverse varianti che evidenziano punte di ottimi livelli qualitativi e altre, dove il clima si è particolarmente accanito, di livello inferiore. Quest'anno più di altri, ha giocato un ruolo determinante l'approccio scientifico degli enologi, in particolare nella conduzione dei vigneti.

(Fonte:Assoenologi)



La sicurezza alimentare in cantina



L'autocontrollo igienico-sanitario in cantina, che si basa sull'individuazione dei pericoli possibili e sulla definizione di misure di controllo volte ad eliminare o ridurre tali pericoli entro livelli accettabili e sicuri per la salute umana, fa riferimento ai 7 principi dettati dal Codex Alimentarius ovvero:

- 1) identificazione del pericolo;
- 2) identificazione dei punti critici di controllo (Critical Control Points);
- 3) definizione dei limiti critici nei CCP;
- 4) definizione delle procedure di sorveglianza nei CCP;
- 5) predisposizione delle azioni correttive;
- 6) revisione dell'effettivo funzionamento;
- 7) compilazione di documenti e registrazioni adeguate.

Ormai tutte le cantine hanno adottato il sistema di autocontrollo HACCP. Il nostro Laboratorio da tempo segue questo aspetto realizzando e redigendo il piano con tutti i suoi allegati e moduli di compilazione e controllo.

Inoltre esegue le analisi previste per tenere sotto controllo i CCP (rischi per il consumatore)

Qui di seguito riportiamo un quadro riepilogativo dei controlli da effettuare

PERICOLI DI NATURA CHIMICA: LIMITI E NORMATIVA			
Contaminante	Limiti di legge	Riferimento legislativo	
Solfiti per vini bianchi	≤200mg/L per zuccheri residui <5g/L ≤250mg/L per zuccheri residui ≥5g/L	Reg. CE 606/2009 Allegato 1B (limiti inferiori per i vini bio)	
Solfiti per vini rossi	≤150mg/L per zuccheri residui <5g/L ≤200mg/L per zuccheri residui ≥5g/L		
Solfiti per vini spumanti	≤185 mg/L per tutte le categorie di vini spumanti di qualità ≤235 mg/L per altri vini spumanti		
Ocratossina A	2 µg/kg (ppb)	Reg. CEE 1881/2006	
Metanolo	≤0,20 mL/100mL di alcol totale per vini bianchi ≤0,25 mL/100mL di alcol totale per vini rossi e rosati	Legge n° 82 del 20/02/2006 Disposizioni di attuazione dell'Ocm vino	
Metalli pesanti	Pb	200 ppb	Reg. Ce 1881/06
	Zn	5 mg/L	DM 29/12/1986
	Cu	1 mg/L	DM 29/12/1986
	Br	1 mg/L	DM 29/12/1986
	Residui di allergeni (derivati di uova o latte)	Da indicare in etichetta se superano gli 0,25 mg/L nel prodotto finito	Reg. CE 579/2012

Cosa controllare?

L'analisi deve considerare quali siano i reali pericoli in termini di sicurezza alimentare per il prodotto finito e stabilirne i livelli di accettabilità. Solo in questo modo si potrà ottenere un autocontrollo sostenibile e completamente applicato. Nel settore enologico è superfluo considerare i pericoli di natura microbiologica, in quanto il prodotto finito non supporta la crescita di microorganismi patogeni.

È sufficiente quindi considerare solamente i pericoli di natura chimica e fisica.

I pericoli di natura chimica

Nella tabella dedicata vengono elencati, per ciascun pericolo chimico, i limiti di legge esistenti e i riferimenti normativi.

Qui di seguito alcune puntualizzazioni.

I **solfiti** residuano nella maggior parte dei vini finiti, in virtù dell'aggiunta di solforosa esogena in diversi step della produzione, compresa la fase pre-imbottigliamento, a scopo stabilizzante (per prevenire ossidazioni e/o rifermentazioni nel prodotto imbottigliato).

Il residuo finale di solfiti è considerato un CCP e deve essere controllato al fine di evitare il superamento dei limiti di legge fissati per ciascuna tipologia enologica.

L'**ocratossina A** è più frequentemente un problema per vini prodotti in climi caldi, meno per quelli prodotti al Nord. È auspicabile effettuare un controllo analitico a campione sui vini passati e nel caso in cui si abbia sospetto della possibile presenza di ocratossina nelle uve a causa dell'andamento climatico dell'annata.

La pericolosità del **metanolo** è rilevante e di conseguenza l'analisi dei pericoli potrebbe far emergere un CCP per questo alcol. È da sottolineare però che già le normali prassi di cantina mantengono l'eventuale metanolo a quantità tali da non costituire un pericolo per la salute.

I **metalli pesanti** eventualmente rintracciabili nel vino derivano principalmente dai trattamenti fitosanitari effettuati in vigneto.

Le buone pratiche di agricoltura, come il rispetto dei tempi di carenza e l'utilizzo di prodotti fitosanitari autorizzati e nelle dosi prescritte, è già garanzia che la quantità di tali sostanze residue rispetti i limiti di legge.

I metalli pesanti potrebbero inoltre derivare da inquinamenti ambientali o da cessione da parte di attrezzature di cantina. Gli inquinamenti ambientali, es. piombo, sono stati notevolmente ridotti dopo l'eliminazione del piombo dai carburanti.

Per quanto riguarda invece la cessione da parte delle attrezzature, l'azienda deve valutare internamente il tipo di materiali utilizzati ed il loro stato di integrità. Quest'ultimo aspetto dovrebbe essere contemplato nel programma dei prerequisiti relativi alle attività di manutenzione delle strutture ed infrastrutture aziendali.

Anche gli eventuali **residui di fitofarmaci** dipendono fortemente dall'applicazione di corrette norme di distribuzione in vigneto, ma anche dalla qualità dei prodotti utilizzati.

L'Unione Europea fissa per ciascun principio attivo il limite massimo ammissibile per legge nel prodotto finito (*Eu Pesticides Database*, consultabile anche online).

In ultima analisi, i rischi derivati da contaminazioni chimiche previste nei manuali da noi redatti sono:

Principi e controlli	Punti di Prelievo	Cadenza analitica
Metalli pesanti – Piombo, Rame, Zinco	Su massa omogenea	Annuale
Ocratossina A	Su massa omogenea	Annuale
Anidride solforosa	Massa da imbottigliare	Ad ogni imbottigliamento
Multiseriduale	Su massa omogenea	Annuale
Controllo acqua di rete	Uscita contatore	Annuale

Il nostro laboratorio esegue queste determinazioni a costi concorrenziali e tempi rapidi.

Ricordiamo che la mancanza di questi controlli rende inefficace il sistema HACCP esponendo l'azienda, in caso di verifica da parte ASL, a non conformità.

Le aziende nostre assistite sono pregate di farci recapitare i campioni e/o contattare il nostro laboratorio per l'invio tramite corriere con noi convenzionato

Spedire i campioni con corriere conviene

Offriamo, già da diversi mesi, l'opportunità ai nostri Clienti di **spedire con corriere SDA con noi convenzionato**.

Il servizio è celere (media tempi di consegna;24 ore), sicuro e conveniente.

SDA ha sviluppato una gamma di imballaggi studiati per trasportare in sicurezza bottiglie di vino, olio e simili, prevenendo eventuali danneggiamenti.

Un nuovo imballo immobilizza e, al contempo, protegge le bottiglie durante il trasporto.

Gli imballi per bottiglie SDA possono essere utilizzati con i servizi nazionali e in abbinamento con gli accessori previsti per ogni servizio SDA.

CONTATTATECI..... !