



Accedi al nostro sito

Anno 14
Numero 09

Enolex News

Foglio di informazione tecnica, legislativa, marketing

Diffusione gratuita



Dicembre
2020

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.

Il vaccino del coronavirus ridarà fiducia ai consumatori

All'inizio del mese vi è stata una ventata di sollievo ed ottimismo alla notizia della prima somministrazione del vaccino contro il covid19

L'imminente possibilità di uno o più vaccini contro il Covid-19, già a disposizione per i primi giorni di gennaio 2021, darà senz'altro una sferzata di ottimismo



L'avvento dei vaccini sarà infatti preso in considerazione dagli studiosi del comportamento, in relazione agli aspetti psicologici. Ancora prima di ricevere la prima dose, il solo pensiero di

un'imminente

vaccinazione potrebbe avere un impatto positivo sulla mente del consumatore, generando pensieri e sentimenti ottimistici e favorendo una ripresa velocissima dei consumi.

Da un recente sondaggio, il dopo Covid sarà come «prima» per l'80% dei consumatori e forse ci potrebbe essere ancora una spinta in alto dei consumi di vino prevedendo un significativo aumento in particolare di vini di qualità spinti dalla voglia di tornare a una normalità di stili di vita sacrificati in questo periodo.

Resta da capire quando e come apriranno i ristoranti, locali, wine bar che da soli assorbono 1/3 del campione in termini di volume, il 42% tra i millennial.

Del resto il 58% del campione ha spiegato che la riduzione del consumo è dovuta proprio alla chiusura di questi luoghi di aggregazione. Le persone che invece hanno aumentato i consumi in casa lo hanno fatto ritenendo il vino uno strumento utile per il relax (23%, in particolare donne del Sud), da abbinare alla buona cucina di casa (42%), specie tra gli smart worker del Nord.

Una cosa sembra certa; la ripresa ci sarà prevedibilmente veloce e chi non si adegnerà alla corsa rischia di rimanere indietro.

I documenti necessari e le specifiche per la vendita di vino sfuso

Descriviamo la documentazione accompagnatoria del vino sfuso, le indicazioni obbligatorie da riportare sui documenti e i diversi ambiti (nazionale, europeo o extra europeo) nei quali è possibile effettuare tale vendita.

Definizioni e adempimenti

Vino sfuso: il vino contenuto in recipienti di volume nominale oltre 60 litri.

Il Regolamento (UE) 2018/273, all'articolo 2, riporta la definizione di "imbottigliamento" come: "il condizionamento finale del vino, per fini commerciali, in recipienti di contenuto non superiore a 60 litri".

Di conseguenza, tutto ciò che non è imbottigliato è da considerarsi "sfuso".

Nell'ambito dei trasporti su territorio nazionale, il prodotto sfuso deve essere accompagnato da uno dei seguenti documenti di accompagnamento vitivinicoli:

D.A. (ex DOCO); solo se timbrati al 31/12/2016 e fino ad esaurimento scorte, MVV convalidato e timbrato.

Nell'ambito dei trasporti sia su territorio comunitario che extra comunitario, il prodotto sfuso deve essere accompagnato da uno dei seguenti documenti di accompagnamento vitivinicoli:

- MVV per i piccoli produttori (produzione < 1000 hl);
- e-AD per i depositi fiscali (produzione > 1000 hl).

Nel caso del trasporto extra UE, quindi una esportazione, se l'ultima dogana è nazionale (non vi è transito in Comunità Europea) può essere utilizzato il documento MVV come per il trasporto nazionale.

Le informazioni obbligatorie relative alle caratteristiche del prodotto da riportare, in aggiunta a quelle necessarie al fine della correttezza del documento, sono le seguenti:

- provenienza (omessa per prodotti atti a dare vini a DOP/IGP);
- titolo alcolometrico effettivo per i vini;
- indice rifrattometrico o massa volumica per prodotti non fermentati;
- titolo alcolometrico totale per prodotti in corso di fermentazione;
- titolo alcolometrico effettivo e titolo alcolometrico totale per i vini il cui tenore zuccherino residuo supera 4g/l;
- quantità (quantità netta totale) espressa in tonnellate (t) oppure chilogrammi (kg) per le uve, i MC, i MCR e i succhi di uve concentrati; oppure in ettolitri (hl) o litri (l);
- codice della zona viticola A, B, C I, C II, C IIIa, C IIIb;
- codice delle operazioni vinicole da 0 a 12.

Pertanto, l'ambito nel quale avviene il transito/trasporto del vino sfuso determina il tipo di documento da utilizzare. Restano sempre valide le informazioni obbligatorie da aggiungere nel documento di accompagnamento, ai fini del trasporto di un prodotto sfuso.

Il valore aggiunto in un laboratorio Accreditato

Il laboratorio che ha ottenuto l'accreditamento per alcune prove secondo la norma EN ISO/IEC 17025 ha dovuto documentare di possedere un sistema di gestione della qualità che garantisce l'esistenza e il rispetto di procedure per

- LA GESTIONE DEI CAMPIONI E DEI RISULTATI DI PROVA (IDENTIFICAZIONE, REGISTRAZIONE, CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI DATI)
- LA VALIDAZIONE DEI METODI SIA INTERNI CHE UFFICIALI
- LA FORMAZIONE CONTINUA DEL PERSONALE TECNICO
- IL CONTROLLO DELLA PERFORMANCE DEL PERSONALE TECNICO NEL TEMPO
- LA GESTIONE DELLE APPARECCHIATURE TECNICHE (MANUTENZIONE, TARATURE, CALIBRAZIONI)
- LA GESTIONE DEL MAGAZZINO REATTIVI E DEI MATERIALI DI RIFERIMENTO
- LA GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E L'ANALISI DEI DATI DI GESTIONE GENERALI

Ogni anno viene effettuata una visita di valutazione da parte di ispettori ACCREDIA che prevede l'esecuzione di alcune prove e il controllo di tutta la documentazione inerente (tarature, registrazione dei dati analitici, personale abilitato e sua formazione, rapporti di prova emessi ecc.)

I Documenti di registrazione della qualità

Devono essere gestiti dal sistema:

- i rapporti di prova;
- i quaderni di laboratorio (o fogli di lavoro);
- gli eventuali verbali di campionamento;

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



- i rapporti di taratura interni ed i certificati di taratura esterni;
- i contratti inerenti le attività di laboratorio;
- le registrazioni ambientali ove richiesto dal metodo di prova;
- i rapporti di non conformità;
- le registrazioni relative alla validazione dei metodi e del software sviluppato dal laboratorio ed alla stima dell'incertezza di misura.

EMETTERE UN RAPPORTO DI PROVA AI SENSI DELLA ISO/IEC 17025, PRESUPPONE I SEGUENTI REQUISITI TECNICI

- Fattori umani
- Postazioni di lavoro e condizioni ambientali
- Metodi di prova
- Apparecchiature
- Riferibilità delle misure
- Campionamento
- Manipolazione degli oggetti da sottoporre a prova
- Assicurazione della qualità dei risultati
- Presentazione dei risultati

L'HACCP

È un sistema che previene i pericoli di contaminazione alimentare, basandosi sul monitoraggio dei punti della lavorazione in cui si prospetta un rischio di natura biologica, chimica o fisica. Prima dell'adozione del sistema Haccp (nel 1997) le verifiche venivano effettuate a valle del processo produttivo e a campione. Spesso il prodotto era consumato prima dell'individuazione dell'eventuale irregolarità. L'Haccp ha introdotto il fondamentale principio della prevenzione dei rischi nel settore alimentare

I prerequisiti

- 1) Piano di manutenzione di strutture ed infrastrutture
- 2) Piano di taratura degli strumenti di misura
- 3) Gestione dei rifiuti.
- 4) Controllo degli animali infestanti
- 5) Approvvigionamento idrico.
- 6) Gestione degli allergeni.
- 7) Gestione e formazione del personale

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, pure essendo superfluo considerare i pericoli di natura microbiologica, in quanto il prodotto finito non supporta la crescita di microorganismi patogeni, da alcuni funzionari ASL è richiesto l'analisi microbiologica.

È essenziale, quindi considerare 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

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

Il nostro Laboratorio, come sempre, esegue tali controlli fornendo Rapporti di Prova da allegare alla prescritta documentazione dell'autocontrollo.

Tali controlli vanno eseguiti ad ogni nuova produzione e su masse significative per tipologia di prodotto e, comunque, prima della immissione in commercio.

Le eventuali cessioni da parte di tappi sintetici devono essere controllate attraverso la richiesta ai fornitori di **prove di migrazione specifiche** per il prodotto vino.

Il riferimento normativo è il Reg. 10/2011/UE, che stabilisce norme specifiche per la fabbricazione e la commercializzazione di materiali e oggetti di materia plastica destinati ad entrare in contatto, già a contatto ovvero di cui si prevede ragionevolmente che possano entrare in contatto con prodotti alimentari.

Anche qui il nostro laboratorio **esegue prove di migrazione globale e specifica** su tappi sintetici e/o di sughero tecnico nonché su materiali che vengono a contatto con alimenti.



OLI, REFRIGERANTI E DETERGENTI

oli e lubrificanti (per i quali non esiste una legislazione specifica, ma che devono ovviamente essere assenti nel prodotto finito) devono essere food grade nelle parti in cui vi possa essere

contaminazione accidentale.

Questo pericolo deve essere controllato come prerequisito nelle operazioni di manutenzione di impianti e attrezzature, così come quello relativo alle possibili contaminazioni con glicole etilenico o altri liquidi refrigeranti diversi dall'acqua (che, parimenti, non devono essere contenuti neppure in tracce nel prodotto finito).

Per quanto riguarda infine i residui di detersivi sanificanti, generalmente essi non costituiscono un CCP se le operazioni di pulizia e igienizzazione vengono eseguite correttamente.

Controlli su industria alimentare in genere

E' obbligatorio effettuare analisi microbiologiche?

Tutte quelle attività che operano nel settore alimentare sono tenute a svolgere delle periodiche analisi microbiologiche per accertarsi della salubrità delle matrici trattate. I prodotti alimentari, in particolar modo quelli crudi, costituiscono terreno fertile per la proliferazione microbica che può portare ad una contaminazione del prodotto.

Sono soggette ad analisi microbiologiche anche le superfici di lavoro e le attrezzature che, entrando a diretto contatto con gli alimenti, possono trasmettere contaminazioni batteriche mettendo a rischio la sicurezza dell'alimento.

Con quale periodicità occorre eseguire analisi di controllo?

A seconda del settore in cui si opera, la normativa vigente impone la periodicità con cui svolgere le analisi. Nulla vieta, ed è anzi consigliato, che l'attività di analisi venga svolta con una maggiore frequenza per assicurarsi costantemente la qualità dell'alimento. Un controllo analitico costante sulla filiera produttiva evita che si verifichino casi di contaminazione non solo del singolo alimento o tipologia di alimenti, ma dell'intera filiera produttiva, con danni economici e ripercussioni non indifferenti per il produttore.

Chi è tenuto a svolgere le analisi microbiologiche su alimenti ?

Tutte le attività produttive che si dedicano alla produzione, trasformazione o commercializzazione di alimenti, indipendentemente che si tratti di lavorazione industriale o artigianale, devono accertarsi, tramite periodica attività di analisi, delle condizioni igieniche e sanitarie in cui gli alimenti sono prodotti, trasformati, conservati e consumati.

È obbligo di ogni operatore della filiera produttiva alimentare assicurare sicurezza e alta qualità della produzione, a garanzia del consumatore finale.



Auguriamo a tutti Clienti ed amici un anno all'insegna della svolta e pronta ripresa dei valori umani e economici.

Ci auguriamo di tornare a strette di mano sincere e sorrisi senza mascherina.

Auguriamo la realizzazione di progetti nuovi o interrotti.

BUON 2021



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. 085-9960213

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

LABORATORI DAL 1980

