



# PRATICHE ENOLOGICHE

---

Novità  
2013



# Principali pratiche oggetto di cambiamenti

” Arricchimento

” Acidificazione

# Arricchimento

- ” Normativa di riferimento
- ” Reg CE 1234/2007 Allegato XV *-bis*
- ” Reg CE 606/2009
- ” Reg CE 436/2009
- ” Dm 09 OTTOBRE 2012

# Arricchimento

## Aspetti generali

“ DM 09/10/12

“ Art.2

- “ *Possibilità di presentare le dichiarazioni via fax, PEC, raccomandata o presentazione diretta.*
- “ *Possibilità di modificare la dichiarazione in una o più parti presentandone una nuova con i riferimenti alla dichiarazione che si intende variare.*
- “ *La dichiarazione può contenere più operazioni di arricchimento.*

# Arricchimento

## Aspetti generali

Disposizioni amministrative a norma dell'art. 4 del DM 09/10/12 con due differenti modalità:

1. - *dichiarazione preventiva almeno due giorni prima di ciascuna operazione secondo le modalità dell'allegato I del DM 09/10/12.*
2. - *dichiarazione una tantum da effettuarsi per tutta la campagna vitivinicola ( e valida fino a 31 dicembre 2013) secondo le modalità dell'allegato II del DM 09/10/12.*

*La dichiarazione di cui al punto 1 è obbligatoria per chiunque, contestualmente alle elaborazioni di arricchimento, nel medesimo stabilimento :*

- " *produce MC e MCR.*
- " *elabora vini spumanti.*
- " *produce prodotti di cui al Reg CEE 1601/91.*

# Arricchimento

## Aspetti particolari

*“ Nel caso in cui le dichiarazioni non possano essere effettuate per cause di forza maggiore, c'è la possibilità di giustificare entro il giorno in cui erano previste, con comunicazione riportante gli estremi della dichiarazione iniziale e indicando i motivi che ne hanno impedito lo svolgimento (art.5 del DM 09/10/12)*

## Acidificazione riferimenti normativi

- ” Normativa di riferimento
- ” Reg CE 1234/2007 Allegato XV *-bis*
- ” Reg CE 606/2009
- ” Reg CE 436/2009
- ” Reg UE 144/2013

# Acidificazione

## limiti e condizioni

Allegato XV- bis Reg CE 1234/2007

- ” 1.5 g/litro sui prodotti a monte del vino
- ” 2.5 g/litro sul vino





## Principali novità Reg. UE 144/2013

” Modifiche ai Reg. CE 436/2009 e al Reg. CE 606/2009.

### IN PARTICOLARE

Introduzione della possibilità di utilizzo della tecnica di acidificazione mediante resine scambiatrici di ioni

## Acidificazione mediante tecnica dello scambio cationico con membrane

” Premesso che non esiste allo stato attuale alcuna disposizione specifica nazionale che ~~è~~ tempestivamente+ abbia armonizzato buone pratiche di cantina e normativa comunitaria, ciò che resta è attenersi alle cogenti disposizioni comunitarie (Appendice 15 Reg. 606/2009) e alle disposizioni riconducibili ad esse (riferimenti al Codex enologico internazionale dell'OIV)

# Acidificazione mediante tecnica dello scambio cationico con membrane

## **Disposizioni amministrative**

- ” - dichiarazione annuale allegato XV . bis Reg 1234/2007 e art. 13 Reg. 606/2009.
- ” - dichiarazione di responsabilità di un enologo o tecnico qualificato.
- ” - iscrizione nella documentazione ufficiale di cantina (registro dei trattamenti o registro di acidificazione).
- ” - trattamento in continuo con incorporazione in linea del prodotto trattato.

# Acidificazione mediante tecnica dello scambio cationico con membrane

## Disposizioni pratiche

- ” - trattamento in continuo con incorporazione in linea del prodotto trattato.
- ” - diminuzione del pH del prodotto trattato  $\approx 0.3$  e comunque il trattamento non deve portare il pH del vino sotto al valore 3 .(riferimenti Codex Oenologique Internationale COEI-1-RESECA:2000)
- ” Prelievo di una aliquota prima e dopo il trattamento.

# Acidificazione mediante tecnica dello scambio cationico con membrane

Argomenti correlati

## **Rigenerazione delle resine in ciclo acido mediante l'utilizzo di acidi (forti)**

” Comunicazione dell'introduzione del quantitativo e della tipologia di sostanza acida introdotta dichiarandone l'utilizzo, contestualmente all'introduzione mediante invio di copia del ddt. (nota 8098 del 07/06/12 e prot. 10279 del 20/07/2012).

## Acidificazione precisazioni utili

” Limiti espressi in g/l di acido tartarico o meq/l.

1,5 g/l = 20 meq/l HTH acido tartarico Pe 75

HMH (acido malico) Pe 67

20 meq di HMH (acido malico) = 1.34 g/l

1.0 g/l di acido tartarico +0.5 g/l di acido malico =  
13.3+7.5= **20.8 meq**

**TRATTAMENTO NON CONSENTITO**



# Reg. UE 52/2013

modifiche all'Allegato XI ter del Reg CE 1234/2007

## Nuova tipologia

- ” Mosto concentrato rettificato in forma solida ottenuto mediante cristallizzazione.



Conclusioni

**Buona Vendemmia**