



- Velenitaly - Veleni al Vinitaly o Veleni in Italia ?

Una Storia di ordinaria sofisticazione

VINITALY, VELENITALY L'assonanza è troppo forte per non far venire sospetti. Qualcuno ha voluto far uscire uno "scoop" in un momento particolarmente importante per il nostro settore: fate una verifica sulla "previsione" di consegna di copie dell'Espresso a Verona. Troveremo sorprese... Mi sembra inoltre sano masochismo italiano gettarsi in faccia della merda di fronte agli spettatori stranieri. Poiché in Italia ci siano situazioni da schifo non lo scopriamo al Vinitaly 2008, suavia ! Però se parliamo dell'articolo: **NOMI E COGNOMI** quando si accusa. Altrimenti vi considero un giornalista da scandaletti d'agosto....altro che giornalismo d'inchiesta. Complimenti comunque al Direttore ed all' Editore dell' Espresso: spero che le aziende vinicole non facciano MAI più pubblicità sulle vostre testate.....VERGOGNATEVI!!!!

Sono, inoltre, sconvolto nel notare come noi italiani amiamo massacrarci; l'ambito enologico era uno dei pochi campi rimasti in grado di competere e superare la concorrenza dovuta alla globalizzazione. I colpevoli saranno giustamente puniti. (o fra qualche anno ce li ritroveremo ancora fra le scatole ?)

E' strano però che certe notizie catastrofiche giungano proprio nel bel mezzo di una manifestazione internazionale del vino (Vinitaly). Il danno va oltre ogni misura, coinvolgendo un mondo di onesti produttori che nulla hanno a che vedere con questi atti criminali. Altre nazioni i panni sporchi se li lavano in casa. Tale libertà di stampa, incontrollata e strumentalista, fa parte del nostro sistema e ne vediamo i risultati. Tutti al tappeto.

Non dobbiamo prendercela con il singolo, ma bensì riflettere, perchè tutti noi stiamo divorando l' Italia.

In Italia nulla è sicuro perchè siamo noi a renderla poco sicura, il vino è un ennesimo scandalo dopo di questo c'e' ne sarà un altro e poi un altro ! Dobbiamo dire la verità a noi italiani non interessa l' immagine o difendere la nostra patria ma fare soldi in qualunque modo e a qualunque costo!

Gli scandali sono lo specchio di noi italiani !

MI rattrista pensare ciò ma è la semplice e pura realtà dei fatti.

L'elenco delle ditte che secondo il pm hanno acquistato il vino sotto inchiesta. (da L'Espresso)

- Vinicola Marseglia - Ortanova (Foggia)
- Cantina Sgarzi - Castel San Pietro(Bologna)
- Cantine Soldo - Chiari (Brescia)
- Cantine Borgo San Martino - La Morra (Cuneo)
- Morettoni Spa - Santa Maria degli Angeli (Perugia)
- Acetificio Pontiroli - San Felice sul Panaro (Modena)
- Nuova Commerciale - Ovada (Alessandria)
- Coppa Angelo & f. snc - Doglieni (Cuneo)
- Vinicola Santa Croce- Monteforte d'Alpone (Verona)
- Azienda Agr. Rizzello spa - Cellino San Marco (Br)

- Cantina Campi - Seclì (Lecce)
- Cooperativa tre produttori - Latiano (Brindisi)
- Casa Vinicola Poletti - Imola (Bologna)
- Sarom Vini srl - Castel Bolognese (Ravenna)

Altra storia quella del "Brunello d'Abruzzo"
Della serie: "C'è qualcosa di nuovo sotto il sole ?"

"Nel Brunello c'è il tranello" Così apre l'articolo *Emiliano Fittipaldi*

"Il celebre vino fatto con altre uve. Il Chianti allungato con rosso d'Abruzzo. Il Passito sotto processo. L'olio tunisino spacciato per italiano. E l'aceto di Modena che nasce a Napoli. Così viene distrutta la credibilità dei prodotti più prestigiosi."

"Peccato che il Chianti finito in milioni di bottiglie, in realtà, fosse mescolato con il Montepulciano d'Abruzzo. La truffa è stata smascherata dagli uomini della Guardia di finanza, coordinati dai pm senesi: in controlli di routine hanno scoperto che alcune ditte toscane compravano quantità industriali di Montepulciano dalla Cantina sociale di Tollo, in Abruzzo. False fatture, falsi documenti di trasporto, truffa: i responsabili della leggendaria Ruffino, di proprietà della famiglia Folonari, hanno già patteggiato due anni.

..NO COMMENT ! ma....hoi.. hoi.. dove andremo a vendere ora il nostro favoloso Montepulciano ? prenderà il posto del Brunello?

Commercialmente e campanilisticamente lo speriamo.

Considerazioni: I produttori onesti sono i primi a volere più serrati controlli da parte degli enti preposti ma chiedono agli stessi più riservatezza nel condurre le indagini.

Maggiori controlli

Ovviamente questo è il momento di maggiori controlli da parte degli uffici competenti per cui consigliamo alle Aziende e ai nostri Clienti **maggiori controlli interni enochimici**, tecnici e contabili per evitare multe a gogò.



Suggeriamo: di verificare le giacenze di cantina confrontandole con quelle contabili dei registri; Verificare i dati analiti dei vini in acquisto (Rapporti e regole enologiche, solfati e cloruri, estratto e ceneri, glicerina) e la

relativa esatta documentazione.
Il nostro Studio e il nostro Laboratorio è a disposizione per qualsiasi chiarimento.

DOCUMENTI ACCOMPAGNAMENTO VINO

Soggetti interessati:

Persone fisiche o giuridiche, od Associazione di tali persone che intendono trasportare o spedire prodotti vinici con esclusione di:

- trasporto uve o mosto di uve, effettuato direttamente dal produttore o tramite terzi, ad impianto vinificazione proprio o del trasformatore o dell'Associazione, purché a distanza inferiore a 40 Km. E nell'ambito della stessa zona viticola;
- trasporto di prodotti vinici contenuti in recipienti inferiori a 5 litri, purché muniti di etichetta (Riportare nominativo imbottigliatore) e dispositivo di chiusura a perdere, e per quantitativi inferiori a 100 litri (5 litri per mosto di uve concentrato);
- trasporto di aceto di vino;
- trasporto prodotto tra 2 impianti stessa impresa, se proprietario non cambia, e trasporto avviene per motivi di lavorazione, magazzinaggio, imbottigliamento, previa autorizzazione organo competente;
- trasporto di fecce e vinacce se effettuati per ritirare prodotti da vinificazione e se scortati da bollette di consegna e diretti a distilleria;
- trasporto privato di vino o mosto destinato a consumo familiare se inferiore a 30 litri;
- trasporto di vini o succhi d'uva per sedi diplomatiche e consolari nei limiti loro assegnati;
- trasporto di vini e succhi d'uva su aerei, navi, treni ... per esservi consumato;
- trasporto di vino e succo di uva a seguito traslochi;
- trasporto prodotti vinici destinati ricerca e sperimentazione se inferiore a 1 hl.;
- trasporto campioni commerciali;
- trasporto campioni destinati a laboratorio analisi;
- bevande alcoliche costituite da vini aromatizzati, liquori, acquaviti ed alcole etilico, addizionati con acqua gassata semplice o soda o con succhi frutta, sciroppi, bevande analcoliche, condizionate in recipienti contenenti quantità inferiori a 0,35 litri ed aventi titolo alcolometrico inferiore a 11% vol.

In questi casi sufficiente compilare documento di trasporto (DDT) previsto da normativa disciplina IVA se produttore è soggetto a contabilità o dichiarazione di esonero.

Iter procedurale:
Per maggiori informazioni collegarsi al nostro sito internet cliccando su: Area Clienti-Documents dove è pubblicato il [Regolamento CEE n. 884/01](#)



La tracciabilità e la rintracciabilità nella filiera agroalimentare

Alla luce degli ultimi avvenimenti, la rintracciabilità di filiera è uno strumento fondamentale per la sicurezza alimentare.

A partire dal 1996, anche a seguito della crisi provocata dalla BSE (Encefalopatia spongiforme bovina), l'accrescimento della fiducia del consumatore e l'assicurazione di un'alimentazione sana e sicura figurano tra le priorità politiche dell'Unione Europea.

Il Libro bianco sulla sicurezza alimentare, del gennaio 2000, costituisce un "pilastro" di questa strategia: in esso si formulano i principi base della politica per la sicurezza alimentare e la proposta di misure che consentono di indirizzare la legislazione in modo coordinato ed integrato.

I principi e le misure contenuti nel Libro bianco trovano applicazione nel Reg. CE 178 del 2002, regolamento quadro sulla sicurezza alimentare. In esso si conferma che la rintracciabilità di filiera è uno dei fondamenti della sicurezza alimentare e se ne dispone l'obbligatorietà a partire dal 2005.

Per tracciabilità si intende il passaggio di informazioni lungo la filiera fino al banco di vendita, con la finalità di fornire informazioni al consumatore.

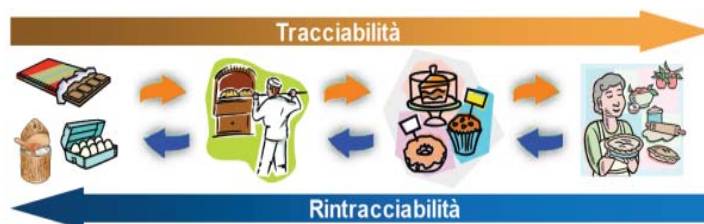
La rintracciabilità è invece finalizzata alla sicurezza alimentare, facilita la gestione delle emergenze, consentendo di attuare il ritiro di prodotti non conformi dal mercato, di risalire alle cause di non conformità e di individuare le responsabilità nelle singole fasi.

Cosa chiede il reg. 178/2002 agli operatori del settore alimentare:

- di individuare e documentare i fornitori di materie prime/ingredienti e i destinatari dei loro prodotti
- di garantire la disponibilità di tali informazioni alle Autorità sanitarie competenti, tramite sistemi e procedure adeguati
- di avviare procedure di ritiro se ritengono che un alimento non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti
- di informare il consumatore in modo efficace ed accurato se il prodotto non conforme è già stato acquistato

Anche gli Enti di normazione volontaria si sono interessati alla rintracciabilità: nel marzo 2001, l'UNI ha pubblicato la norma 10939, che definisce principi e requisiti per organizzare un sistema di rintracciabilità di prodotto nella filiera agroalimentare.

Il nostro Laboratorio assiste la Clientela alla implementazione di tale sistema sia organizzando corsi di formazione specifici, sia realizzando le procedure prescritte ed istruendo il personale addetto.



I nostri Corsi di formazione

Normativa vitivinicola e tenuta dei registri	Spostato al 23 Aprile 2008
La corretta gestione del computer in cantina. Utilizzo e spiegazione dei software gestionali	29 Aprile 2008

Sul nostro sito internet è possibile scaricare il programma e il modulo di adesione. Il nostro Laboratorio è a disposizione per qualsiasi chiarimento.