
RELAZIONE
TECNICA ANNO 2016

LABORATORIO

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI



Relazione reparto tecnico anno 2016

Nell'anno 2016 il laboratorio consortile ha incrementato, rispetto al precedente anno, l'attività e i risultati conseguiti. Si è fornito, alle aziende consorziate, un servizio tecnico contraddistinto dalla massima efficienza, affidabilità e convenienza, mediante l'ottimizzazione delle impostazioni di lavoro, delle mansioni interne ed il rinnovo di parte della strumentazione. Oltre al mantenimento dell'attività routinaria il laboratorio ha migliorato lo stato di aggiornamento del personale e quindi dell'offerta analitica proposta.

Grafico n.1

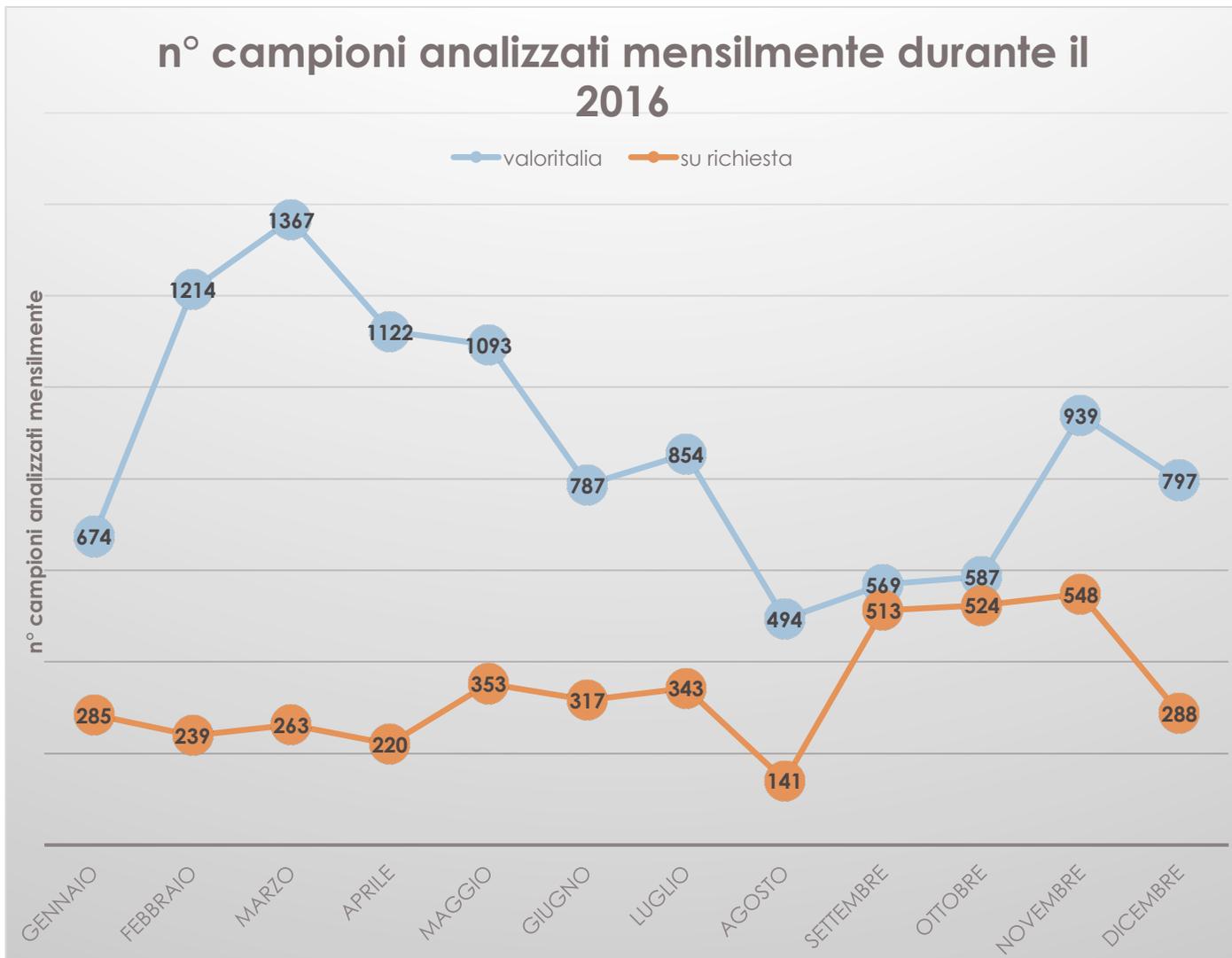
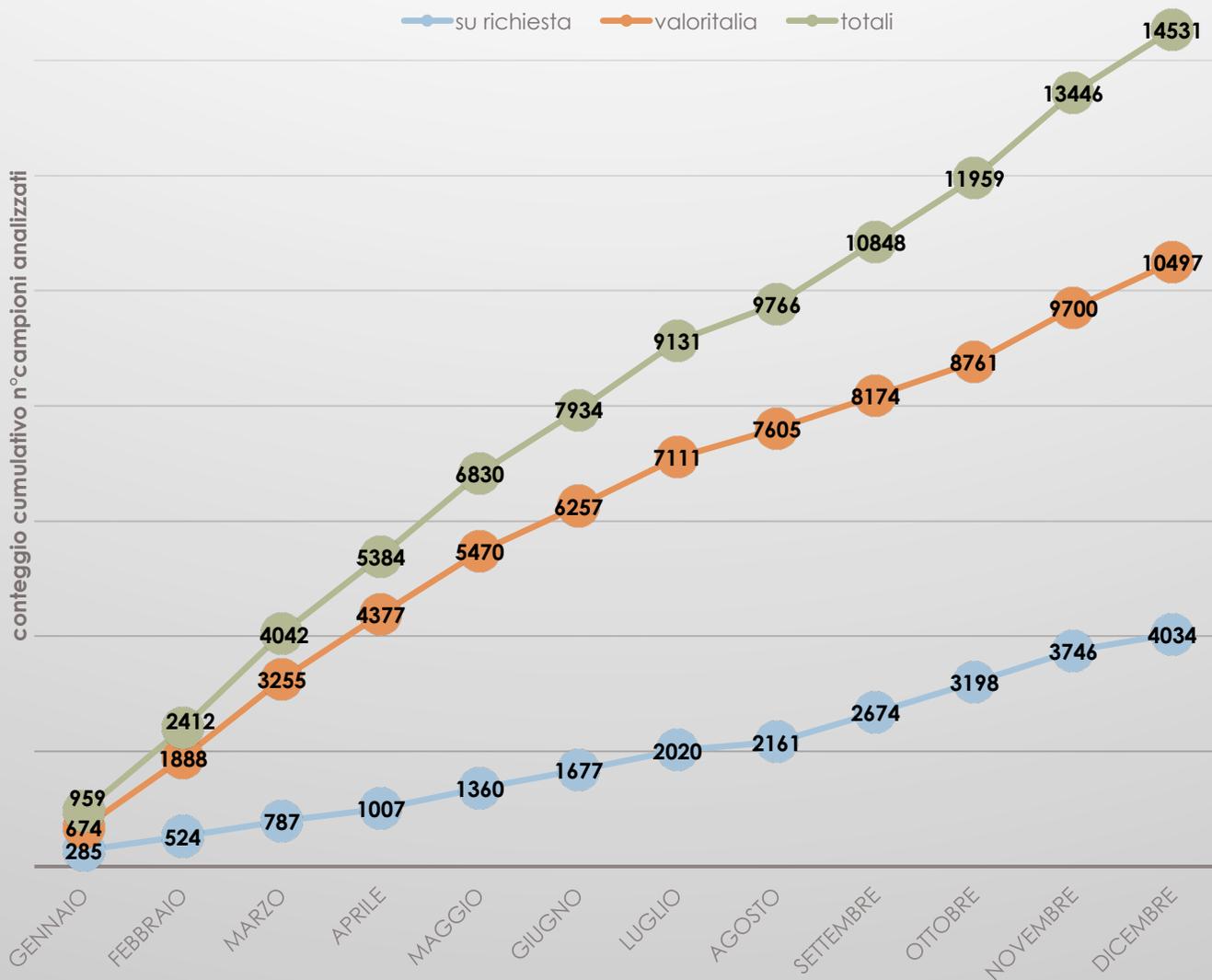


Grafico n.2

conteggio cumulativo campioni analizzati nel 2016



Dall'osservazione dei dati riportati nel grafico n.1 relativo all'attività mensile suddivisa tra Valoritalia e

analisi su richiesta, risulta evidente il picco di campioni Valoritalia nella prima parte dell'anno. Dalla vendemmia a fine anno aumentano invece le analisi su richiesta, che rispetto al 2015 sono sensibilmente cresciute. Il grafico n.2, che riporta il conteggio cumulativo dei campioni mensili, mostra un andamento lineare dei campioni totali durante l'intero anno. Rispetto all'anno precedente, il fatturato totale del laboratorio è cresciuto del 3.73 %, grazie soprattutto ad un incremento delle analisi su richiesta del 16.6 %. Si registra invece una lieve flessione -0.60 % delle analisi derivanti dalla convenzione con Valoritalia. L'aumento dei ricavi del laboratorio, in virtù delle analisi strumentali più "raffinate" quali la determinazione degli agrofarmaci, delle sostanze aromatiche nelle diverse forme e delle sostanze indicatrici di qualità e sicurezza alimentare, dimostrano come dalle aziende consorziate venga apprezzato un servizio analitico completo e di livello elevato, possibile grazie alla tecnologia di cui il laboratorio dispone. Ciò dimostra come gli investimenti in tecnologia e formazione, se ben gestiti, possano portare al Consorzio e alle aziende consorziate mutui vantaggi e benefici.

Sperimentazione e ricerca

Nel corso del 2016, è stato avviato un progetto di ricerca e sperimentazione in collaborazione con il Dott. Di Stefano, finalizzato al miglioramento qualitativo dell'Asti. Contemporaneamente, lo staff del laboratorio in collaborazione con alcune aziende consorziate, avvalendosi della consulenza del Dott. Di Stefano, si è dedicato al perfezionamento del metodo di produzione dello spumante a minor contenuto zuccherino (Asti "secco"). È stato messo a punto un protocollo di vinificazione specifico per la nuova tipologia di prodotto, ed applicato su scala aziendale in sette diverse cantine. I vini risultanti sono stati oggetto di analisi e degustazioni con il coinvolgimento della maggior parte dei tecnici delle aziende consorziate. Il personale del laboratorio si è inoltre occupato di stilare la relazione tecnica necessaria all'avvio dell'iter ufficiale per la modifica del disciplinare di produzione, fornendo inoltre il supporto per la stesura della relazione storica.

Sviluppo nuove metodiche

La richiesta da parte di aziende consorziate ma anche di clienti esterni riguardo la determinazione delle sostanze aromatiche tioliche (precursori tiolici e sostanze tioliche libere presenti in uve e vini bianchi), ha spinto il laboratorio allo studio e all'applicazione di complesse

determinazioni dell'importante componente aromatica. Lo sviluppo della nuova metodica porterà il laboratorio al completamento nel monitoraggio del quadro delle sostanze aromatiche presenti nei vini e nelle uve, rendendo il reparto tecnico del Consorzio un punto di riferimento nello studio della componente volatile.

Nuova strumentazione

In seguito ad un riesame delle attività del laboratorio, è stata avanzata al C.d.A. una proposta di sostituzione ed integrazione di parte della strumentazione esistente. Il parere favorevole ha permesso di avviare la valutazione tecnica e le trattative economiche per l'acquisto della seguente strumentazione:

-sistema automatizzato per l'estrazione in fase solida delle sostanze aromatiche.

-analizzatore enzimatico automatico per la determinazione di diverse componenti dell'uva e del vino (zuccheri, acidi fissi, polifenoli, APA, acetaldeide, cloruri, catechine, metalli, glicerina, ecc.).

-Titolatore automatizzato per pH, ac. totale, anidride solforosa, cloruri.

-Gruppo di continuità per la stabilizzazione dell'alimentazione elettrica.

-Bagno per termostatazione campioni e reagenti

Incontri tecnici e divulgativi

Durante il 2016 il personale del laboratorio ha organizzato ed è stato impegnato in molteplici incontri con tecnici, esperti del settore, giornalisti e delegazioni studentesche. Durante tali eventi sono state illustrate le peculiarità dei vini Asti e Moscato d'Asti, le unicità del territorio, le caratteristiche agronomiche e le modalità di vinificazione. Di seguito vengono riportati i principali incontri:

-gennaio 2016. Visita di aggiornamento tecnico presso Gibertini Elettronica a Milano.

-marzo 2016. Visita presso il laboratorio di una delegazione di studenti OIV master marketing (degustazione, presentazione denominazione, visita laboratorio).

-aprile 2016. Visita guidata presso il laboratorio di clienti az. Sperone.

Giornata dimostrativa Steroglass azienda produttrice di strumentazione dedicata all'analisi enzimatica e IR.

-giugno 2016. Visita presso il laboratorio di studenti della scuola alberghiera prov. Treviso.

-luglio-ottobre 2016. Incontri presso le principali aziende consorziate in relazione al progetto Asti "secco".

-Novembre 2016. Visita presso aziende consortili per il reperimento di campioni di Moscato Secco.

-dicembre 2016. Visita per la valutazione di nuova strumentazione presso un laboratorio enologico piemontese.

Certificazione laboratorio

Il laboratorio del Consorzio per la tutela dell'Asti opera, ormai da anni, in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. Infatti svolge e organizza le proprie attività tramite un sistema di gestione, definito all'interno del proprio Manuale della Qualità.

Il 31 marzo e il 1 aprile 2014 si è svolta la visita ispettiva da parte dell'organismo esterno ACCREDIA; si è trattata della prima ispezione di sorveglianza (riaccreditamento) da parte del nuovo team certificatore, che rimarrà in carica per i prossimi tre anni. Durante tale audit è stata utilizzata ufficialmente la nuova procedura di ispezione prevista da ACCREDIA, che contempla l'accertamento di una o più prove a partire dalla progettazione/validazione del metodo fino all'esecuzione in doppio dell'analisi con verifica della corretta ripetibilità; mentre per altre tre prove sono stati presi in esame solo alcuni aspetti inerenti la parte documentale o la ripetibilità del risultato, secondo discrezione dell'ente certificatore. Durante la visita si è svolta positivamente la prova dell'Ocratossina A, ed inoltre è stata controllata la ripetibilità dei parametri Anidride Solforosa e Piombo. Dal punto di vista documentale sono stati esaminati il metodo del pH e dell'Acidità Volatile. Dalla visita non si sono evidenziate particolari debolezze,

quindi sono emersi come punti di forza la competenza e la motivazione del personale, la gestione del carico di lavoro, i locali e le apparecchiature considerate adeguate all'esecuzione delle prove. E' stata riscontrata una buona partecipazione sistematica ai circuiti interlaboratorio. Il personale, secondo l'ente certificatore, si è dimostrato competente ed autonomo nell'esecuzione delle prove e nelle specifiche discipline scientifiche. In tutto sono emersi due rilievi e due osservazioni, dai quali sono scaturite tre azioni correttive. Tuttavia è stato necessario rivedere le procedure di validazione dei metodi di prova, relativamente al contributo dell'incertezza di taratura e al calcolo dell'incertezza estesa da associare al dato analitico. Nel corso dell'anno 2014 sono state registrate 7 non conformità, con conseguenti 3 azioni correttive e 2 azioni preventive. Si sono condotte 13 Visite Ispettive Interne, in modo da verificare il buon funzionamento del Sistema Qualità del laboratorio e la corretta applicazione della norma 17025 secondo tutti gli aspetti gestionali.

Il dettaglio delle prove, oggetto di accreditamento, è disponibile sul sito www.astidocg.it, sezione Laboratorio o sul sito www.accredia.it, scrivendo il nome del Laboratorio o il numero di Accreditemento (0396).