
RELAZIONE
TECNICA ANNO 2017

LABORATORIO

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI



Relazione reparto tecnico anno 2017

Nell'anno 2017, per il secondo anno consecutivo, il laboratorio consortile ha migliorato tutti gli indicatori di esercizio. L'analisi interna del numero di campioni processati, dei tempi di invio del responso analitico e dei ricavi economici, porta ad affermare che si è operato con una buona efficienza. Anche i riscontri avuti dalle aziende confermano la validità e l'affidabilità del servizio fornito. Pur cercando di svolgere al meglio l'attività routinaria, il personale non ha trascurato l'aggiornamento tecnico-scientifico.

Grafico n.1

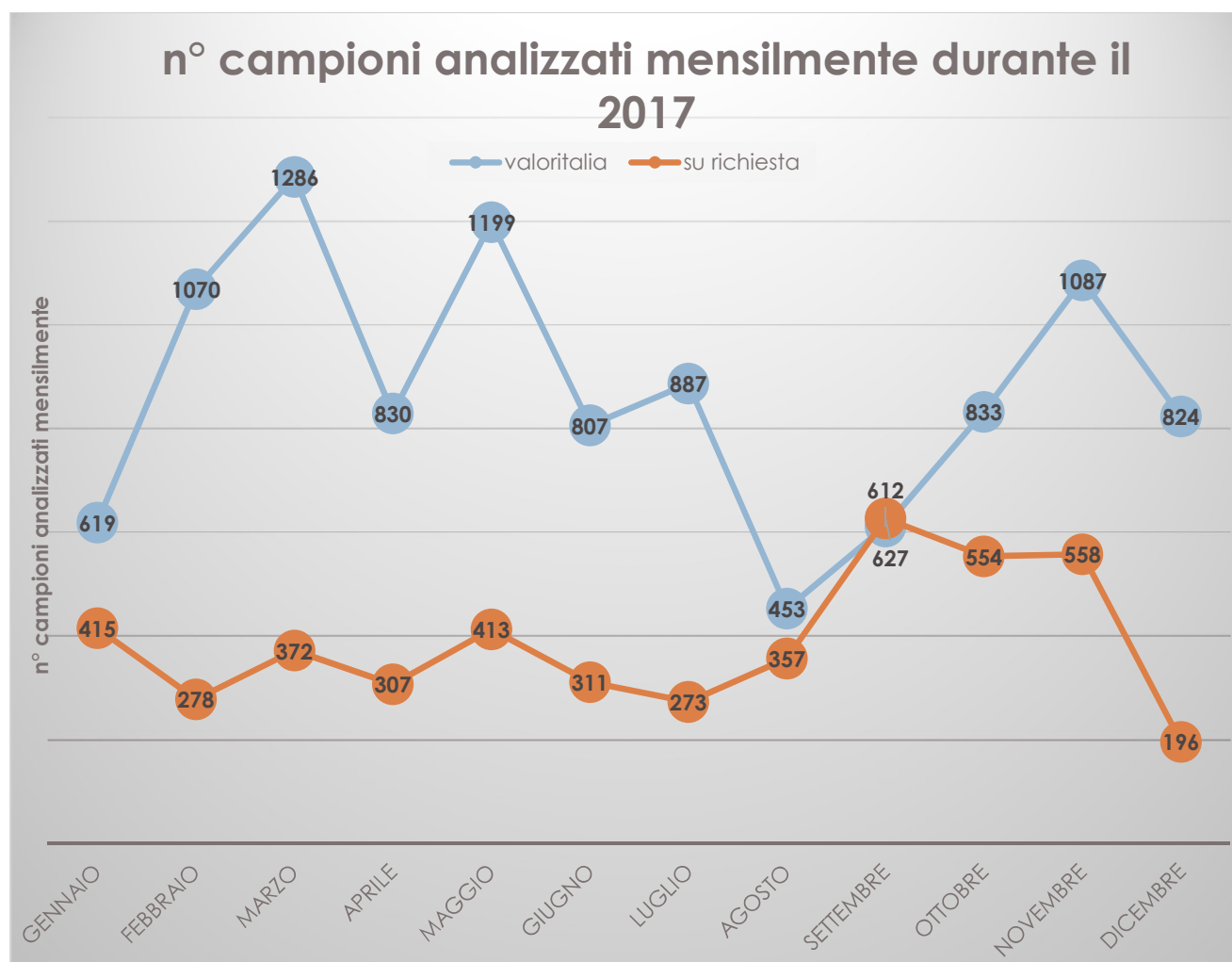
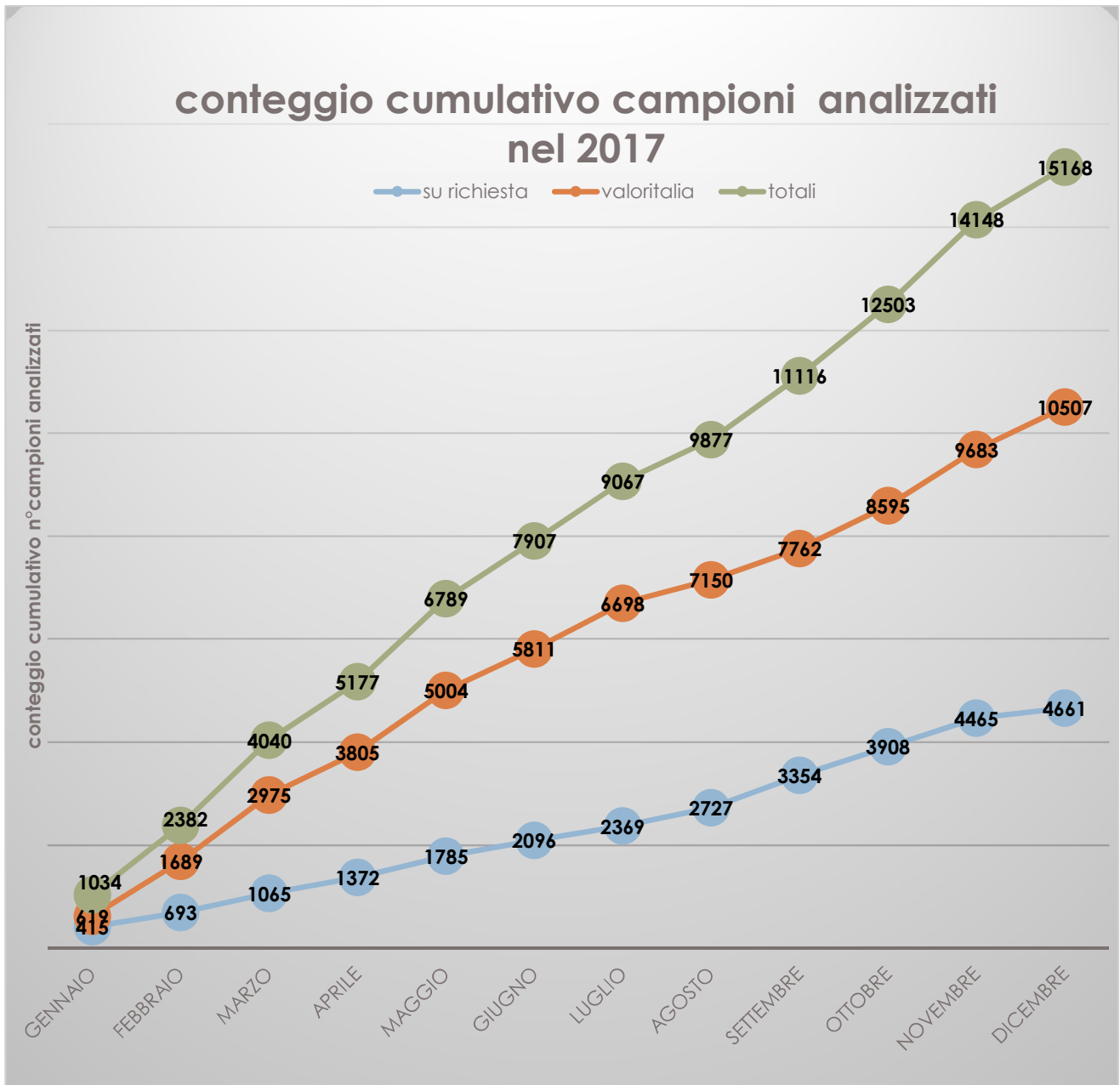


Grafico n.2



Dall'osservazione dei dati riportati nel grafico n.1, relativo all'attività mensile suddivisa tra Valoritalia e analisi su richiesta, si rileva un picco di campioni sia nella prima fase dell'anno che nel periodo prenatalizio.

Nel grafico n.2 viene riportato il conteggio cumulativo dei campioni mensili; si nota un andamento lineare durante l'intero anno, raggiungendo i 15168 campioni processati a fine dicembre. L'incremento dei campioni totali è stato del 4.4 % rispetto al 2016. Sono cresciute le analisi su richiesta, con un aumento pari al 15.5 % (la crescita del 2016 rispetto al 2015 era già stata del 16.6 %) a dimostrazione dell'apprezzamento, da parte dei clienti, del servizio svolto.

Rispetto all'anno precedente, il fatturato totale del laboratorio è cresciuto dell' 1.8 % soprattutto per merito delle analisi non routinarie. Contrariamente all'anno precedente, anche il fatturato legato alle analisi commissionate da Valoritalia è cresciuto dello 0.4 %.

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, dimostra come dalle aziende consorziate venga apprezzato un servizio analitico completo e di livello elevato, possibile grazie alla tecnologia di cui il laboratorio dispone. Ciò evidenzia 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 2017, è proseguito il progetto “Asti Secco” e l’assistenza alle aziende interessate. Nei mesi precedenti l’entrata in vigore del disciplinare di produzione, si è intensificata l’attività di ottimizzazione del processo produttivo, supportato dalla consulenza del personale tecnico e del Dott. Di Stefano. Il laboratorio, su richiesta degli enti preposti (Regione Piemonte e MIPAF) e della direzione, ha provveduto prontamente alle modifiche ed integrazioni dei documenti necessari all’approvazione del nuovo disciplinare. A scopo chiarificatore sono state organizzate due riunioni rivolte ai tecnici aziendali che hanno visto la partecipazione del responsabile dell’ICQRF. Durante gli incontri sono stati affrontati temi di carattere tecnico e di rispondenza alla legislazione.

L’attività di sperimentazione e ricerca si è concentrata sulla conduzione del vigneto e sulla vinificazione del Moscato bianco. Sono proseguite, presso l’azienda Marengo di Strevi con la collaborazione del dott. Di Stefano e del dott. Eberle, le prove volte a migliorare le caratteristiche aromatiche dell’uva, dei mosti e dei vini, testando differenti tecniche di conduzione del vigneto e di vinificazione. Durante la vendemmia, oltre alla normale attività di monitoraggio dei vigneti modello (curve di maturazione), si è avviato uno studio sugli effetti della cimice asiatica *Halyomorpha halys* seguendo l’intero processo di vinificazione. Visti gli interessanti risultati ottenuti e la crescente diffusione dell’insetto, la sperimentazione verrà ripetuta durante la vendemmia 2018, approfondendo gli aspetti più critici.

Nuova strumentazione

Dopo la valutazione avvenuta nel 2016, ad inizio anno è stato portato a termine l'acquisto di strumenti destinati alla routine, che in parte andranno a sostituire la precedente attrezzatura in uso da più di venti anni:

-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, acidità 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 2017 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 del vitigno e le modalità di vinificazione. Di seguito vengono riportati i principali incontri:

-gennaio 2017. Riunione tecnica con la commissione agronomica consortile.

-gennaio 2017. Incontro con i tecnici aziendali per delucidazioni sulle tecniche di produzione dell'Asti secco.

-febbraio 2017. Incontro divulgativo e degustazione guidata con studenti provenienti dell'Istituto Tecnico Agrario "P.D'Aquileia" di Cividale del Friuli (UD).

-marzo 2017. Incontro divulgativo e degustazione guidata con studenti provenienti dell'Istituto di "Arte Bianca" di Neive.

-marzo 2017. Incontro divulgativo e degustazione guidata con studenti provenienti dell'Istituto Agrario "G.Penna" di Asti.

-aprile 2017. Incontro divulgativo e degustazione guidata con studenti dell'università della Terza Età di Torino.

-aprile 2017. Incontro presso un'azienda consorziata riguardo la produzione dell'Asti secco.

-aprile 2017. Incontro divulgativo e degustazione guidata con studenti di un'università belga.

-aprile 2017. Incontro divulgativo e degustazione guidata con una delegazione di importatori americani.

-aprile 2017. Incontro presso un'azienda consorziata riguardo la produzione dell'Asti secco.

-maggio 2017. Incontro presso un'azienda consorziata riguardo la produzione dell'Asti secco.

-maggio 2017. Incontro divulgativo e degustazione con una delegazione di studenti OIV di Montpellier.

-maggio 2017. Incontro tecnico presso il Consorzio riguardo la produzione dell'Asti secco.

-maggio 2017. Degustazione di Asti e Moscato d'Asti con giornalisti e tecnici americani (USA).

-giugno 2017. Incontro con i responsabili tecnici dell'azienda Marengo - degustazione Asti e Asti secco, organizzazione operazioni vendemmiali progetto di ricerca.

-agosto 2017. Incontro con commissione tecnica consortile per valutazione stato di maturazione di uva Moscato d'Asti e previsioni dati vendemmiali.

-settembre 2017. Incontro divulgativo e degustazione guidata con gruppo di giornalisti americani.

-ottobre 2017. Incontro presso un'azienda consorziata riguardo la produzione dell'Asti secco.

-novembre 2017. Lezione sulla tecnica di produzione dell'Asti e del Moscato d'Asti presso la scuola di "Arte Bianca" di Neive.

-novembre 2017. Partecipazione in Bruxelles al convegno tra Federdoc e consorzi francesi.

-dicembre 2017. Incontro presso un'azienda consorziata riguardo la produzione dell'Asti secco.

-dicembre 2017. Formazione presidenti di commissione di degustazione Valoritalia sulla nuova DOCG Asti secco.

In giugno e agosto si sono ospitati due stagisti provenienti rispettivamente dal Liceo Scientifico "F. Vercelli" di Asti e Istituto "E. Mach" di San Michele all'Adige.

Certificazione laboratorio

Il laboratorio del Consorzio per la tutela dell'Asti opera, ormai da anni, in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 e svolge le proprie attività tramite un sistema di gestione definito all'interno del proprio Manuale della Qualità. Il 5-6 giugno 2017 si è svolta la visita ispettiva di sorveglianza ACCREDIA che chiude il ciclo di quattro anni alla presenza dello stesso team ispettivo. Infatti nell'anno 2018 si svolgerà la visita di riaccreditamento con un nuovo gruppo di ispettori ACCREDIA. Durante l'audit del 2017 è stata richiesta la prova completa dell'Acido Sorbico per Spettrofotometria, a partire dalla progettazione/validazione del

metodo fino all'esecuzione in doppio della prova con verifica della corretta ripetibilità; mentre per altre tre prove (Acidità Totale, Quadro Acido e Zuccheri totali) sono stati presi in esame solo alcuni aspetti inerenti la parte documentale o la ripetibilità del risultato, secondo discrezione degli ispettori. Dalla visita non si sono evidenziate particolari debolezze e sono emersi come punti di forza la competenza e la motivazione del personale, la buona gestione del carico di lavoro, i locali e le apparecchiature considerati adeguati. Il sistema di gestione per la qualità del laboratorio è risultato opportunamente documentato ed applicato con sistematicità, grazie alla competenza tecnica e all'autonomia nell'esecuzione delle prove oggetto di verifica nelle specifiche discipline scientifiche. In tutto sono emerse quattro osservazioni e due commenti, da cui sono scaturite altrettante azioni correttive. Tuttavia è stato necessario rivedere alcuni aspetti relativi alle procedure di controllo dello stato taratura delle apparecchiature ed al calcolo dell'incertezza di misura. Nel corso dell'anno 2017 sono state registrate dieci non conformità, con conseguenti otto azioni correttive e un'azione preventiva. Si sono condotte tredici 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 Accredimento (0396).

Si evidenzia che nel 2017 è stata pubblicata una revisione della Norma 17025 che comporterà a partire dal prossimo anno numerosi ed importanti cambiamenti a cui il laboratorio dovrà obbligatoriamente adattarsi.