

Relazione Tecnica anno 2024

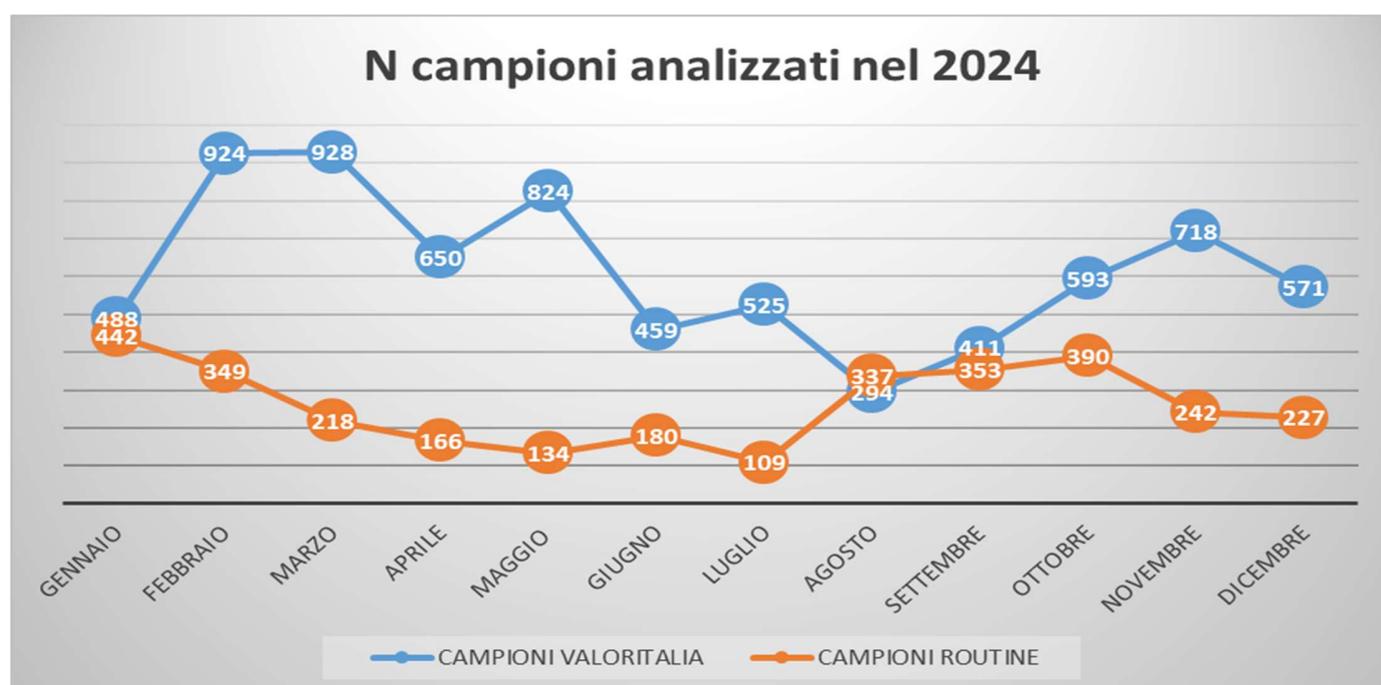
Consorzio per la Tutela dell'Asti



Relazione reparto tecnico anno 2024

Nell'anno 2024 il laboratorio consortile ha mantenuto praticamente stabili 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, come nello scorso anno, 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 e legislativo.

Grafico n.1



Dall'osservazione dei dati riportati nel grafico n.1 relativo all'attività mensile, si rileva, per i campioni di Valoritalia, un massimo nei mesi di febbraio e marzo, mentre per i campioni su richiesta il picco si evidenzia nei mesi iniziali dell'anno e nei mesi del periodo vendemmiale.

Grafico n.2



Nel grafico n.2 viene riportato il conteggio cumulativo dei campioni mensili; si nota un andamento lineare durante l'intero anno, raggiungendo i 10532 campioni processati a fine dicembre. La diminuzione dei campioni totali è stata del 7% rispetto al 2023. Le analisi su richiesta sono rimaste praticamente invariate, a dimostrazione dell'apprezzamento, da parte dei clienti, del servizio svolto, sono invece diminuite le analisi per Valoritalia.

In particolare le prove maggiormente richieste risultano essere la determinazione degli agrofarmaci, delle sostanze aromatiche nelle diverse forme e delle sostanze indicatrici di qualità e sicurezza alimentare; ciò dimostra come dalle aziende consorziate venga apprezzato un servizio analitico completo e di livello elevato, possibile grazie alla tecnologia di cui il laboratorio dispone.

Innovazione tecnologica

Durante l'anno 2024 si è messo in funzione il nuovo LIMS software gestionale del laboratorio che ha permesso di snellire e velocizzare quasi tutte le operazioni di accettazione campioni, inserimento dati, statistiche di ricerca ed interfacciamento strumentale. Il software permette inoltre ad ogni operatore di operare e consultare direttamente, dalla propria postazione o dalla postazione strumentale, le analisi specifiche di ogni campione.

Sperimentazione e ricerca

Nel periodo vendemmiale è stata eseguita la caratterizzazione dell'uva proveniente da viti Piwi Muscaris (viti resistenti a Oidio e Peronospora originate da viti Moscato bianco). L'indagine analitica è avvenuta tramite una valutazione separata di polpa e buccia, verificando così la compartimentazione dei principali metaboliti, soprattutto della componente aromatica libera e glicosilata. Queste prime informazioni saranno utili per l'avvio della fase successiva di sperimentazione ufficiale e per cominciare ad elaborare strategie mirate di vinificazione. Nel periodo seguente si è analizzato il mosto ed il vino ottenuto da microvinificazione

Incontri tecnici e divulgativi

Durante il 2024 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:

-febbraio 2024. Partecipazione convegno ACCREDIA A&T Torino: "Stati generali misure e prove" l'uso dell'intelligenza artificiale, l'automazione dei processi di misura nelle catene di produzione, l'impiego di nuovi materiali e la digitalizzazione delle misure

febbraio 2024. Partecipazione al webinar: "La gestione dei reclami, delle non conformità e delle azioni correttive nel sistema di gestione ISO/IEC 17025 in un'ottica di gestione dei rischi"

-marzo 2024. Partecipazione al webinar: "Il riesame della direzione nel sistema di gestione ISO/IEC 17025 come driver del ciclo di gestione delle attività in ottica rischi ed opportunità"

- marzo 2024.** Incontro divulgativo con un gruppo di studenti francesi master OIV.
- aprile 2024.** Incontro divulgativo e degustazione guidata con studenti dell'Istituto Agrario di Pistoia.
- maggio 2024.** Relatore al 5th Wine Day "Study on the release of 3-mercaptohesan-1-ol and the production of 3-mercaptohesyl acetate by yeast in Asti wine
- agosto 2024.** Incontro con commissione tecnica consortile per valutazione stato di maturazione di uva Moscato d'Asti e previsioni vendemmiali.
- agosto 2024.** Primo incontro con importatori in collaborazione con un'azienda spumantiera consorziata - presentazione attività consortili, degustazione dei vini Asti e Moscato d'Asti DOCG e visita in laboratorio
- settembre 2024.** Secondo incontro con importatori in collaborazione con un'azienda spumantiera consorziata - presentazione attività consortili, degustazione dei vini Asti e Moscato d'Asti DOCG e visita in laboratorio
- settembre 2024.** Incontro divulgativo e degustazione guidata con gruppo di giornalisti americani.
- ottobre.** Partecipazione congresso nazionale dei laboratori di prova accreditati -
- novembre 2024.** Primi risultati studio fasi fenologiche del Moscato bianco - Dipartimento di Fisica
- dicembre 2024.** Relatore presso convegno ONAV in Asti dedicato a Federico Martinotti.

In giugno e agosto si sono ospitati due stagisti provenienti rispettivamente dal l'Istituto Artom di Asti sez. chimica e uno dall'Istituto Agrario Penna di Asti.

Certificazione laboratorio

Il laboratorio del Consorzio per la tutela dell'Asti svolge e organizza le proprie attività in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018

Il 25 e 26 giugno 2024 si è svolta la visita ispettiva di sorveglianza da parte dell'organismo esterno Accredia: tutte le prove e l'audit di Sistema sono state esaminati secondo la norma sopra indicata.

Durante l'audit è stata richiesta la prova Acidità volatile. Sono state valutate la progettazione/validazione del metodo fino all'esecuzione in doppio della prova con verifica della corretta ripetibilità.

Per altre tre prove (Ceneri, Fosetyl Al ed Estratto) visionate durante lo svolgimento dell'audit, sono stati presi in esame solo alcuni aspetti inerenti la parte documentale e la ripetibilità del risultato.

A parte alcune osservazioni di tipo puntuale, è stato evidenziato che il laboratorio continua a documentare e attuare un Sistema Gestione Qualità conforme ai requisiti di norma

Evidenziati come punti di forza l'attività di assicurazione della validità dei risultati effettuata sia con controlli esterni che interni, la tracciabilità dei dati, l'autonomia, la competenza e la trasparenza del personale; come punti da ottimizzare, l'utilizzo del nuovo LIMS in particolare la presentazione dei risultati

Il giudizio sulla competenza tecnica del laboratorio è risultato "più che buono".

È stata così confermata l'autorizzazione, per la durata di un anno, al rilascio dei certificati di analisi nel settore vitivinicolo, per l'intero territorio nazionale, avente valore ufficiale anche ai fini dell'esportazione.

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 Accreditamento (00353 Testing).