

WORKSHOP OICCE 2011 MODALITÀ DI ISCRIZIONE

La partecipazione ai Workshop è **riservata ai Soci OICCE**, per i quali la partecipazione è **gratuita**.
I Soci collettivi possono iscrivere un numero libero di partecipanti.

Tutti i workshop si tengono presso la Sede OICCE Enoteca Regionale - Corso Libertà 65/a - Canelli

Per ragioni organizzative è necessaria l'iscrizione preventiva.

Per ogni informazione e per l'iscrizione 2011 all'OICCE, si prega di contattare:
Segreteria OICCE

Tel: 0141.822607 - Fax: 0141.829314 - e-mail: info@oicce.it

OICCE è un'associazione senza scopo di lucro che persegue la finalità di promuovere la diffusione, la comunicazione, il trasferimento delle conoscenze in Enologia.

Si propone di agevolare il lavoro degli operatori del settore vitivinicolo e di essere un punto di forza per superare le difficoltà d'accesso ad informazioni tecniche, scientifiche, legali.

Il suo obiettivo è quello di individuare delle soluzioni ai principali problemi presentati dai Soci in vista del miglioramento qualitativo della produzione.

L'interprofessionalità è una caratteristica essenziale dell'associazione, perché consente ampie possibilità di confronto, di collaborazione, di progettualità.

OICCE è un laboratorio che produce idee.

Ha segnato strade e determinato spunti che sono stati ripresi e seguiti nell'impostazione delle attività di ricerca e innovazione del settore enologico.



Segreteria organizzativa:
OICCE

tel: 0141.82.26.07 - fax: 0141.82.93.14
e-mail: info@oicce.it - internet: www.oicce.it



Organizzazione
Interprofessionale
per la Comunicazione
delle Conoscenze
in Enologia

12 maggio 2011 - Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti -
19 maggio 2011 - Appuntamento con il Tavolo di Lavoro Permanente dell'Agenzia delle Dogane - 26 maggio 2011 - Misura

WORKSHOP

2011 - Appuntamento con il Tavolo di Lavoro Permanente dell'Agenzia delle Dogane - 26 maggio 2011 - Misura dell'ossigeno nei vini e di permeabilità dei tappi - 7 giugno 2011 - Dibatti

OICCE

normative enologiche - 14 giugno 2011 - Analisi sensoriale in cantina e ring test sensoriale - 12 maggio 2011 - Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti - 19 maggio 2011 - Appuntamen

PRIMAVERA

na e ring test sensoriale - 12 maggio 2011 - Materiali e oggetti a

2011

Lavoro Permanente dell'Agenzia delle Dogane - 26 maggio 2011 - Misura dell'ossigeno nei vini e di permeabilità dei tappi - 7 giugno 2011 - Dibattito sulle novità normative enologiche - 14 giugno 2011 - Analisi sensoriale in cantina e ring test sensoriale - 12 maggio 2011 - Materiali e oggetti a contatto con gli ali

MATERIALI ED OGGETTI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI (MOCA): ADEMPIMENTI LEGISLATIVI PER PRODUTTORI ED UTILIZZATORI. Reg. (CE) 1935/04 – Reg. (UE) 10/2011

giovedì 12 maggio 2011 - Ore 15,30

*Workshop organizzato in collaborazione con SIAN ASL AT
RENZA BERRUTI - Dirigente medico SIAN ASL AT
ELENA CERRATO - Tecnico della prevenzione SIAN ASL AT*

Il Regolamento 10/2011/UE sulla disciplina dei materiali e oggetti in plastica a contatto con gli alimenti, costituisce la novità del 2011 nel panorama legislativo dei MOCA. Il workshop illustra le innovazioni di questo Regolamento e tratta inoltre le dichiarazioni di conformità ai sensi dell'art. 16 Reg (CE) 1935/04, l'etichettatura (art. 15 Reg. CE 1935/04), la tracciabilità (art. 17 Reg. CE 1935/04). L'approfondimento di questi temi interessa sia il produttore, sia gli utilizzatori, fino ad arrivare al consumatore finale. Il workshop ha quindi lo scopo di soddisfare le esigenze concrete degli operatori che debbono acquisire i necessari strumenti per una corretta applicazione della nuova legge.

TAVOLO DI LAVORO PERMANENTE AGENZIA DELLE DOGANE

giovedì 19 maggio 2011 - Ore 15,30

*Workshop organizzato in collaborazione con Agenzia delle Dogane - Direzione Regionale per il Piemonte e la Valle d'Aosta - Ufficio delle Dogane di Alessandria
ANGELO ALIBRANDI - Agenzia delle Dogane - Ufficio di Alessandria
MAURIZIO PERNIGOTTI - Agenzia delle Dogane - Ufficio di Alessandria*

L'Agenzia delle Dogane ha stabilito un protocollo di intesa con OICCE per attivare un Tavolo di Lavoro permanente.

Il Tavolo di Lavoro ha l'obiettivo di raccogliere eventuali esigenze e difficoltà operative riscontrati dalle imprese e farne segnalazione all'Ufficio delle Dogane, al fine di concordare efficaci proposte di intervento.

GESTIONE DELL'OSSIGENO NEL CORSO DELLA VINIFICAZIONE, ALL'IMBOTTIGLIAMENTO, E DURANTE L'INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA

giovedì 26 maggio 2011 - Ore 15,30

*Workshop organizzato in collaborazione con Nomacorc SA
MAURIZIO UGLIANO - Enological Research Manager, Nomacorc SA*

Il ruolo dell'ossigeno durante la vinificazione è da alcuni anni al centro del dibattito sui fattori chiave per la gestione della qualità sensoriale dei vini.

Un notevole passo avanti nella comprensione delle problematiche relative al tema ossigeno e vino è stato compiuto, negli ultimi anni, grazie all'avvento di tecnologie in grado di consentire la misura rapida dell'ossigeno in differenti fasi della vinificazione.

Nel corso del workshop verranno discusse diverse tematiche relative alla gestione ragionata degli apporti di ossigeno durante le differenti fasi della vinificazione, sulla scorta dei recenti sviluppi della ricerca enologica Nomacorc, in particolare: i bisogni di ossigeno del vino. Ruolo della composizione chimica e delle pratiche di vinificazione. Controllo dell'ossigeno in tutte le fasi della vinificazione mediante l'utilizzo di Nomasense. Micro-ossigenazione e qualità dei vini. Importanza del controllo del tenore di ossigeno all'imbottigliamento. Criteri per la scelta del giusto grado di permeabilità all'ossigeno di differenti chiusure. La nuova gamma di chiusure Nomacorc Select. Permeabilità della chiusura all'ossigeno e qualità sensoriale dei vini. Aspetti enologici e *consumer's preference*.

DIBATTITO SULLE NOVITÀ NORMATIVE ENOLOGICHE

martedì 7 giugno 2011 - Ore 15,30

*ANGELO DI GIACOMO - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari - MIPAAF - sede di Asti
GIUSEPPE GALLO - Studio legale Gallo-Pesce - Nizza Monferrato*

L'Ispettorato, istituito presso il MIPAAF alle dirette dipendenze del Ministro, è l'organo tecnico dello Stato incaricato del controllo ufficiale dei prodotti agroalimentari e dei mezzi tecnici di produzione, con funzioni di prevenzione e repressione delle frodi.

Gestisce tra l'altro i controlli alla produzione e commercializzazione; predispone riscontri incrociati sulla contabilità vitivinicola; compie verifiche per la lotta alle frodi.

Nel workshop, il p.a. Angelo Di Giacomo e l'avvocato Giuseppe Gallo spiegheranno le novità normative enologiche, rispondendo in forma di dibattito aperto alle domande dei partecipanti.

L'ANALISI SENSORIALE IN CANTINA. APPLICAZIONE DEL RING TEST SENSORIALE.

martedì 14 giugno 2011 - Ore 15,30

GIUSEPPE ZEPPA - DIVAPRA - Università degli Studi di Torino

Qual è il ruolo della degustazione nelle cantine e nelle industrie enologiche? Come deve operare una struttura aziendale, piccola o grande, che vuole occuparsi di analisi sensoriale?

Il workshop ha l'obiettivo di dare risposte pratiche alle esigenze delle cantine dotate di piccoli gruppi di degustatori.

Si presenterà anche il progetto "Ring Test Sensoriale" in fase di attuazione nell'ambito del progetto SEVEN. Nel 2010 si è infatti creato un protocollo volto a confrontare i risultati dei piccoli gruppi di degustazione al fine di dedurre risultati oggettivi e fondati. Il protocollo ha ora terminato la fase di test operativo, ed il workshop sarà l'occasione di presentare i primi risultati.

Tutti i workshop si tengono presso la Sede OICCE Enoteca Regionale - Corso Libertà 65/a - Canelli

I workshop OICCE sono incontri dedicati ad aspetti pratici della filiera enologica. Ogni workshop è rivolto alla discussione sui vari aspetti di un tema specifico. In apertura intervengono esperti di ciascuno degli argomenti trattati. Dopo i loro interventi si dà ampio spazio ai partecipanti per domande, approfondimenti, scambi di opinioni e di idee.

Per motivi organizzativi, si pregano gli interessati di comunicare la loro partecipazione almeno quattro giorni prima della data prevista per la realizzazione.

