

# **BOLLETTINO INFORMATIVO DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA N. 16 – GENNAIO 2016<sup>1</sup>**

Gentili Lettori,

come anticipato nel numero precedente del nostro Bollettino, questo mese l'approfondimento si incentra su un tema non privo di fascino e di implicazioni filosofiche, le **pratiche e la normativa in materia di biodinamica**, non senza qualche considerazione sulle origini storiche di questa disciplina, il cui respiro è talmente ampio da aver attraversato il vaglio di un secolo di industrializzazione ed essere ancora oggi rinnovata fonte di ispirazione per molti produttori, che si vogliono ispirare a temi di profondo fondamento spirituale nell'attività agricola.

Di certo l'argomento, effettivamente assai impregnato di filosofia, potrà non interessare molti, più attenti ai moderni approcci colturali scienziati e alle dinamiche dei mercati quali fattori d'impulso ritenuti concreti e decisivi per l'esercizio dell'impresa agricola, tuttavia talvolta è utile riflettere sui fondamenti, per capire le corrette scelte per il futuro, e tutto ciò che è serio e meditato può aiutare nelle migliori.

Con questo spirito, Vi sottoponiamo alcune riflessioni minime su un tema che meriterebbe ben altro livello di approfondimento.

## **A INTRODUZIONE ALLA BIODINAMICA**

La Biodinamica trae origine dalla scienza e dagli studi specifici di un grande filosofo, Rudolf Steiner (1861-1925), scienziato ed epistemologo austriaco che fondò l'*antroposofia*, una concezione dell'uomo e del mondo che ha riverberato le sue influenze in ogni ambito del sapere umano, in particolare nel campo della medicina, della pedagogia, dell'arte e della scienza in genere, acquistando numerosi seguaci in tutto il mondo occidentale.

Secondo questa filosofia, l'evoluzione della capacità di conoscenza dell'umanità è accompagnata da una crescita della dimensione spirituale: libertà significa avere tale consapevolezza, e la possibilità di operare su di essa.

L'agricoltura fu l'ultimo settore cui Steiner si dedicò in vita, su richiesta di alcuni agricoltori illuminati che vedevano con preoccupazione i primi segni di degenerazione e debolezza che accompagnavano l'applicazione dei moderni metodi

---

<sup>1</sup> Questo numero del bollettino è stato redatto a cura dell'Avv. Danilo RIPONTI e dell'Avv. Barbara Da Lozzo (con i preziosi contributi tratti dalle fonti normative e regolamentari; dagli studi, dati e servizi delle associazioni di categoria; dagli studi e contributi scientifico-accademici; dalla curiosità, passione e lavoro degli addetti al settore che tanti quesiti ci pongono)

di coltivazione, tesi ad uno sfruttamento intensivo e innaturale del terreno e, in particolare, al crescente uso di concime chimico, scoprendo attraverso la pratica operativa, che le tematiche dell'antroposofia si attagliavano in modo sorprendente all'ambito agricolo, con risultati qualitativi eccezionali.

A Koberwitz (Polonia), nel giugno del 1924, Steiner tenne le famose “**8 lezioni**” per agricoltori, i cui temi centrali erano la salute della terra e l'accrescimento della fertilità per migliorare la qualità degli alimenti destinati a nutrire l'uomo.

Il corso non presentava un metodo già pronto, ma ne tracciava i fondamenti: in effetti il ciclo di Koberwitz va considerato come un testo di riferimento per più discipline, come veterinaria e medicina; anzi, dovrebbe essere considerato anch'esso come un ciclo di medicina, di diagnosi e terapia antroposofica, rivolto *in primis* alla terra, non dimenticando mai che nel risanare la terra si risana l'essere umano.

Non a caso il punto più compiutamente trattato riguardava la preparazione di un *concime di massimo rendimento, che sia vivo e rispettosamente attivo rispetto alla terra*: i due “preparati” principali consigliati da Steiner sono infatti da considerarsi fitofarmaci a tutti gli effetti, quasi dei ricostituenti da somministrare alla terra affinché essa possa sostenere la presenza sul suo suolo dell'essere umano e gli effetti nocivi dell'antropizzazione.

In particolare, a giudizio dell'illustre Studioso, la terra ha bisogno per la sua sopravvivenza che i due principi della silice e del calcare siano in equilibrio fra loro. I due preparati (indicati come “500” o cornoletame e “501” o cornosilice) vengono indicati da Steiner proprio per aiutare la terra a non impoverirsi di questi due principi fondamentali (non solo come sostanze, ma anche come processi biologici).

Naturalmente la speculazione filosofica sottesa a questi rimedi va ben oltre la mera chimica organica, come si può ben capire da un semplice stralcio della terza conferenza del ciclo di Koberwitz, dove Steiner dice, parlando dell'**azoto** come elemento che veicola l'astrale della natura, “*l'azoto impregna così tutto con una specie di vita sensitiva... Esso non sorvola su quel che promana dalle stelle e agisce nella vita della terra e delle piante, ma è l'intermediario sensitivo, allo stesso modo in cui, nel sistema neuro sensoriale umano, fa da tramite alla sensazione*”.

Per tale motivo, non qualsiasi tipo di azoto è indistintamente utile per la concimazione, ma deve trattarsi di un azoto vivo, in quanto per esempio quello allo stato gassoso è un azoto inerte, morto.

Molto sinteticamente, si può affermare che i **tre principi della agricoltura biodinamica** siano:

- 1) mantenere la fertilità della terra;
- 2) rendere sane le piante in modo che possano resistere naturalmente alle malattie e ai parassiti;
- 3) produrre alimenti di qualità più alta possibile.

La *ratio* fondamentale dell'agricoltura biodinamica è infatti quella di attivare la vita nella terra, in modo che le sostanze presenti in quantità enormemente superiore al bisogno possano essere liberate e assimilate dalle piante nella misura necessaria.

L'applicazione del metodo biodinamico ad una attività agricola prevede, quindi, una serie di procedure pratiche tese allo scopo, tra cui:

- l'utilizzo dei **preparati biodinamici** che, applicati al suolo, stimolano la naturale attività biologica e favoriscono la ritenzione di nutrienti
- favorire sui terreni il pascolo spontaneo e l'attività selvatica di varie specie di animali
- l'impianto sui terreni di alberi per ristabilire l'equilibrio ecologico
- la **rotazione stagionale delle colture** e utilizzo di vari metodi di **sovescio (che favorisce l'azotizzazione virtuosa, cioè la formazione di azoto vivo nel terreno)**
- il riciclaggio di materie organiche naturali attraverso metodi di **compostaggio**
- la sostituzione di pesticidi chimici con strategie basate sulla buona nutrizione di piante e animali.

Cosa importante è che la Biodinamica implica necessariamente un approccio globale, dove la stessa azienda è concepita come un organismo vivente, in cui ogni attività agricola interferisce con le altre, e dove, soprattutto, massima è la cd. individualizzazione.

### **La coltivazione della vite da vino secondo il metodo biodinamico**

Ogni considerazione sulla viticoltura biodinamica parte da un assunto innegabile: il vino è l'espressione di un territorio, del clima, del terreno e quindi delle "forze" che la pianta attinge dal suo "paesaggio"; in altre occasioni, abbiamo parlato del vino come della forma espressiva perfetta del **genius loci**: nelle tradizioni antiche *"...ogni luogo esprimeva valenze ed energie che si identificavano con un nume o "spirito", che condizionava la realtà naturalistica ma anche i comportamenti umani che si ponevano in quel contesto, costituendo anche un elemento di continuità trans-generazionale, una sorte di connessione metafisica fortemente espressiva della spiritualità, della tradizione e della cultura manifestatasi in determinato luogo, che ne assicurava e tramandava la continuità attraverso le generazioni"*.

Questo legame straordinario che la vite ha con il *terroir*, nelle sue diverse componenti di terreno, microclima e tradizioni umane del luogo, ha permesso il riconoscimento di una connessione dei vitigni con gli areali di coltura, giustificando tra l'altro le denominazioni di origine, come dato oggettivo presente nel prodotto finale.

Rispetto a tali considerazioni la biodinamica va oltre, assumendo come paradigma fondamentale l'impatto che ogni attività agricola comporta sull'ambiente: questo può

essere tale da danneggiare il paesaggio o, viceversa, da plasmarlo secondo indirizzi coerenti e armonici col *genius loci*.

Un buon impianto biodinamico tende dunque a lavorare coerentemente con le evidenze degli *studi pedoclimatici*, le *emergenze storiche*, le *vocazioni* manifeste, le *evidenze fenologiche ed epidemiologiche*, sul presupposto che, valorizzando il patrimonio biologico del luogo, venga abbattuto anche il massivo impiego di risorse ed energie esterne (dove la tendenza opposta, che impone ad esempio di produrre uve in zone non vocate, comporta un input ingente, tipico dell'agricoltura industriale).

Senza pretesa di essere esaustivi, **in una pratica che, per sua definizione, importa la continua ricerca dell'individualità aziendale**, i fattori da valorizzare saranno:

- **la pianta:** la vite è una pianta dalle origini antichissime, di origine forse caucasico - armena, strettamente collegata alla Civiltà Umana, se è vero che il grande filosofo Roger Scruton ha affermato che la Civiltà della vite è strettamente collegata alla Civiltà dell'Uomo, anzi la Civiltà della Vite è la civiltà dell'Uomo!
- è coltivazione diffusa principalmente nelle zone temperate e con un areale di coltivazione immenso, distribuito su molti continenti, anche se la casistica indica la lega in modo marcato ai paesaggi europei.
- per una buona coltivazione va dunque tenuto nella massima attenzione il carattere archetipico di *Vitis vinifera*.

- **la zonazione:** nel tempo, sono state sviluppate piante capaci di esprimersi in condizioni pedologiche e paesaggistiche molto differenti, perciò essa va affrontata attraverso una attenta e profonda conoscenza dei luoghi. Innanzitutto va esaminata la variabilità dei profili pedologici dell'areale, considerandone anche la storia geologica. In biodinamica un'attenta osservazione sulla natura e stato del suolo e sui processi della sua formazione servono a una comprensione che supera la comune analisi minerale e dei nutrienti.

E, a seguire, tutte le fasi, dai lavori di impianto, alla scelta delle barbatelle, alla concimazione, alla lotta alle virosi, ecc. trovano precise indicazioni coerente con le premesse filosofiche generali.

## **B LA NORMATIVA ISTITUZIONALE E LA DISCIPLINA CONVENZIONALE IN MATERIA DI VINO BIOLOGICO**

Va premesso che mentre la biodinamica è una disciplina filosofico-agricola sperimentale, il diverso tema del vino biologico, si è progressivamente imposto a partire dagli anni '60, anche in ragione delle sue ricadute commerciali in determinati mercati, che ricercano tale tipologia di prodotto, all'attenzione di tutti gli operatori

del settore: il vino biologico implica un approccio ecologicamente rispettoso in ogni fase produttiva, specie nella gestione equilibrata, naturale e sostenibile del vigneto, il rifiuto di abusi intensivi dei prodotti di sintesi e la valorizzazione della fertilità naturale del suolo, dei processi naturali biologici, e della biodiversità.

Come si è osservato, la vite è una coltura che caratterizza il paesaggio Europeo e che occupa un posto di rilievo nella tradizione e nella storia del continente. È una produzione di grande importanza economica e commerciale e, naturalmente, il vino è un elemento fondamentale dello stile di vita europeo. Mentre il vino è stato uno dei primi prodotti alimentari commercializzati e regolamentati in Europa (l'organizzazione comune del mercato vitivinicolo è stata la prima ed essere completata), la legislazione per la produzione di vino biologico ha richiesto un percorso lungo ed elaborato.

1. Nel 1991 è stato introdotto il primo regolamento europeo sulla produzione di alimenti biologici (Regolamento (CEE) N.2092/91). Contemplava le produzioni vegetali e i loro prodotti trasformati e, pertanto, comprendeva la produzione di uva. Tuttavia, la Commissione avrebbe dovuto - nel giro di pochi anni - produrre un regolamento specifico relativo al vino quale prodotto trasformato dalle uve. Nel frattempo era consentito vendere "*vino da uve biologiche*", ma non "*vino biologico*".

2. Nel corso del decennio successivo, la viticoltura biologica e la vinificazione si sono costantemente ampliate. La vinificazione era regolata da norme private, ma le richieste dei produttori per una normativa comune divennero sempre più forti e si unirono, dal 2000, a quelle dei paesi non UE che importano vini europei. Nel giugno 2004, la Commissione ha lanciato il suo piano d'azione europeo per il cibo e l'agricoltura biologica, che prevedeva un'iniziativa volta a valutare la necessità di un regolamento sulla vinificazione biologica.

3. Nel 2005, la Commissione ha lanciato un appello nel VI Programma Quadro di Ricerca per uno studio in grado di fornire la base scientifica di un regolamento di vinificazione biologica. Questo ha permesso la prima esplicita messa a punto da parte dell'UE di lavori scientifici a sostegno della legislazione. Il lavoro è stato realizzato, tra il 2006 e il 2009, nell'ambito del progetto ORWINE ed ha consegnato alla Commissione un gran numero di risultati scientifici riguardanti le tecniche di vinificazione, le dinamiche di mercato, gli atteggiamenti dei consumatori, le circostanze dei produttori e gli impatti ambientali. Sulla base di tutti questi risultati, il progetto ha proposto una serie di raccomandazioni normative.

4. Il regolamento biologico 1991 UE è stato poi revisionato e sostituito dal regolamento (CE) n 834/2007 (applicabile dal 1° gennaio 2009), che ha introdotto il

vino biologico nel suo campo di applicazione, ma non ha fornito dettagli circa le tecniche di produzione.

5. La Commissione e gli stati membri hanno iniziato a lavorare sull'attuazione delle norme per il vino all'inizio del 2009, ma il dibattito era così intenso che il Commissario ha deciso di sospendere i lavori nel giugno 2010. I conflitti più profondi riguardarono l'uso di **solfiti**.

6. Il settore del biologico ha continuato a fare pressioni sulla Commissione e gli stati membri al fine di riavviare la discussione e finalizzare il regolamento. Un gruppo di associazioni provenienti da Francia, Spagna, Italia e Svizzera avviò l'iniziativa della Carta Europea del Vino Biologico (EOWC), armonizzando le norme private come un progetto di base per un regolamento comune.

7. La Commissione ha ripreso le discussioni nel luglio 2011. Esperti della EOWC e IFOAM UE hanno sviluppato una proposta comune. In queste discussioni, è stata trovata una strategia per risolvere il problema dei solfiti: la creazione di nuove categorie di vini in base al contenuto di zucchero residuo con i propri limiti individuali di solfito.

Questo passo in avanti ha portato all'approvazione delle nuove regole, **la pubblicazione del Regolamento (UE) N. 203/2012 (All. 1) l'8 marzo, e l'introduzione del nuovo regime il 1° agosto 2012.**

Il compromesso sui solfiti che finalmente ha permesso la creazione di una regolamentazione comune è stato accettato, anche se in molti non lo ritennero soddisfacente: gli italiani e gli spagnoli si lamentavano che non era sufficientemente ambizioso, mentre i tedeschi e gli austriaci asserivano che ostacolava lo sviluppo dei loro rispettivi settori di vino biologico.

In realtà, era il miglior compromesso politico possibile in quel momento. L'unica alternativa era quella di abbandonare l'idea di regole sul vino biologico su scala continentale per altri 10 anni almeno, con i produttori europei impossibilitati ad etichettare i loro vini come biologici e ad affrontare con gli opportuni strumenti la crescente concorrenza da parte dei produttori non comunitari. Nonostante gli inevitabili limiti di qualsiasi compromesso, il regolamento ha permesso la definizione di norme biologiche credibili, applicabili in tutte le diverse aree geografiche e climatiche di vinificazione dell'UE, senza provocare gravi distorsioni di mercato.

I regolamenti devono evolvere insieme al settore che essi regolano: per il vino biologico in particolare, questo significa che il regolamento dovrà essere rivisto e aggiornato non appena il settore sarà maturo (nelle Ns. news lo stato dell'arte in merito).

Molte pratiche e sostanze utilizzate nella produzione convenzionale di cui al Regolamento (CE) 1234/2007, 606/2009 e 607/2009 sono viste come non idonee per la produzione di vino biologico, per altre ci sono restrizioni e limitazioni specifiche date dal nuovo regolamento sul vino biologico. È previsto, inoltre, che alcune sostanze di più diretta derivazione agricola siano ottenute con materie prime biologiche, se queste sono disponibili.

### **Pratiche enologiche non adatte per la produzione biologica**

Le nuove norme di attuazione vietano le seguenti pratiche per i vini biologici (articolo 29d(2) del Reg. (CE) N. 889/2008 (all. ).

- Concentrazione parziale attraverso il raffreddamento
- Eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici
- Trattamento per elettrodialisi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino
- Dealcolizzazione parziale del vino
- Trattamento con scambiatori di cationi per garantire la stabilizzazione tartarica del vino
- Tutti i nuovi metodi fisici ammessi nel regolamento (CE) n. 144/2013, come nano o ultrafiltrazione, nonché la riduzione del tenore di zucchero nei mosti mediante accoppiamento tra membrane e il trattamento elettromembranario per l'acidificazione o la disacidificazione.»

Inoltre, nei trattamenti termici la temperatura non deve superare i 70 ° C e la dimensione dei pori per centrifugazione e filtrazione non deve essere inferiore a 0,2 micrometri (Articolo 29d(3)).

Ci sono ancora alcune questioni lasciate in sospeso circa l'uso di trattamenti termici, l'utilizzo di resine a scambio ionico per la rettifica di mosto concentrato e di osmosi inversa. Questi sono attualmente autorizzati per la produzione del vino biologico, ma devono essere riesaminati dalla Commissione Europea prima del 1 Agosto 2015 con l'obiettivo di verificare se possono essere eliminate o ulteriormente ristrette (Articolo 29d(4)).

È importante notare che nessuna delle nuove pratiche enologiche per i vini convenzionali aggiunte alla legislazione vinicola dell'UE orizzontale OCM dopo il 1 agosto 2010 può essere utilizzata in agricoltura biologica, a meno che non siano espressamente autorizzate (Articolo 29d(5))

Tabella: Elenco non esaustivo di **sostanze vietate** nella produzione di vini biologici.

Sostanza	Applicazione
Acido sorbico e sorbati	Stabilizzazione microbiologica
Lisozima	

Chitosano	
Acido L-malico, D, Acido L-malico	Acidificazione
Ammonio bisolfito	Protezione di raccolta
Solfato di ammonio	Gestione della fermentazione alcolica
Chitina-glucano	Assottigliamento
Chitosano	
Alginato di calcio	
Co-polimero PVI / PVP	
Carbossimetilcellulosa (CMC)	Stabilizzazione tartarica e del colore
Mannoproteine di lieviti	
Polivinilpolipyrrolidone (PVPP)	Correzione del colore
Enzimi beta-glucanasi	Eliminazione del glucano
Chitina-glucano	Eliminazione dei metalli pesanti (ferro, rame)
Chitosano	
Fitato di calcio	
Ferrocianuro di potassio	
Ureasi	Trattamento, eliminazione di ocratossina A e urea
Caramello	Vari

Tabella: Gli **ingredienti** consentiti compreso il mosto concentrato, mosti concentrati rettificati, cellule di saccarosio e lievito devono essere tutti **biologici**

Prodotto	Applicazione
Mosto concentrato	Arricchimento
Mosto concentrato rettificato	Arricchimento
Saccarosio	Arricchimento
Cellule di lievito	Gestione della fermentazione, nutrizione del lievito
Lievito secco attivo, lievito fresco in sospensione	Aggiunta di lievito
Gelatina alimentare	Chiarifica

Proteine vegetali ottenute da frumento o piselli	
Colla di pesce	
Albumina proveniente dall'albume dell'uovo	
Tannini	
Gomma di acacia (gomma arabica)	Stabilizzazione tartarica e del colore
Tannini	Aggiunta di tannini

## Gli ADDITIVI

Il nuovo allegato VIII del regolamento 889/2008 fornisce una lista dei prodotti additivi e delle sostanze consentite. Tutti quelli di origine naturale (vegetale, a condizione che siano non OGM; minerale; microbiologico) sono ammessi. Le sostanze potenzialmente pericolose, gli additivi non essenziali e sintetici sono vietati o, se non esiste un'alternativa, limitati. Come da tabella (non esaustiva) sopra riportata, ci sono molte sostanze ammesse nel vino convenzionale che non sono consentite per il biologico.

In aggiunta, la preferenza dovrebbe essere data all'uso di additivi e coadiuvanti tecnologici derivati da materie prime biologiche. Questo dovrebbe incoraggiare lo sviluppo della domanda di mercato.

Di seguito, le sostanze che devono essere costituite da materie prime biologiche, se disponibili: gelatina, proteina dal frumento o piselli, colla di pesce, bianco d'uovo (per la chiarificazione), tannini, gomma di acacia (gomma arabica); e tipologie di lievito come indicato nell'allegato VIIIa, Articolo 29c(3).

## LIMITAZIONE ALL'IMPIEGO DI SOLFITI

Gli esperti hanno condotto lunghe discussioni e difficili negoziati per concordare un regime di limitazioni circa l'uso dei solfiti per la produzione di vino biologico. Non è stato possibile eliminare completamente l'uso di solfiti, ma è stato riconosciuto che i limiti ammessi per i vini convenzionali sono troppo elevati.

L'esito dei negoziati è un regolamento che prevede la riduzione del limite massimo di contenuto di solfiti da 50 mg/L in vino secco con meno di 2 g/L di zucchero (sia glucosio che fruttosio) e la riduzione di 30 mg/L per gli altri vini rispetto ai limiti stabiliti dal regolamento generale OCM per il vino (vedere la tabella a pagina 19 per maggiori dettagli). Questo approccio innovativo, impiegando una classificazione basata sui livelli di zucchero residuo, ha permesso di raggiungere un compromesso accettabile.

Inoltre, se le eccezionali condizioni climatiche in un determinato annata mettono in serio pericolo lo stato di salute delle uve biologiche di una determinata area

geografica, a causa di gravi attacchi batterici o fungini, entra in campo il principio di "flessibilità" che permette di aumentare la quantità di solfiti nei vini. In questi casi l'autorità competente dello stato membro può autorizzare in via temporanea limiti più elevati di biossido di zolfo. Il tenore in solfiti può essere aumentato di 50 mg/L per tutti i vini per i quali i limiti generali sono fissati dalle norme dall'organizzazione comune di mercato fino a 300 mg/L (per i vini particolari elencati nell'allegato IB 2d e 2e, non è consentito l'aumento dei limiti di solfito).

Mentre si sviluppava questo dibattito intorno agli standard normativi, le **iniziative private** nei paesi produttori hanno molto presto preso la forma di norme più restrittive rispetto ai requisiti di legge per il vino convenzionale, con i limiti all'uso di additivi e processi tecnici in tutte le fasi della vinificazione, dalla raccolta dell'uva fino all'imbottigliamento del vino e lo stoccaggio. Questi disciplinari sono stati sviluppati da gruppi di produttori (ad esempio in Germania, Francia e Austria), dalle associazioni di agricoltura biologica legate agli enti di certificazione (in Austria, Germania, Grecia, Italia e Svizzera), dagli stessi enti di certificazione (in Spagna) e da piattaforme nazionali di rappresentanza per il settore del vino biologico (in Spagna e Svizzera). In questo ultimo caso, la partecipazione delle autorità pubbliche locali e nazionali ha fornito uno status ufficiale agli standard.

Queste norme nazionali e private sono state la base per la regolamentazione biologica di seconda generazione, come il regolamento (UE) N. 203/2012.

Tutte le norme private hanno poi continuato a funzionare parallelamente al nuovo quadro giuridico e hanno il merito di rafforzare i seguenti aspetti della viticoltura ed enologia:

- La biodiversità nella produzione di uva.
- L'attenzione alla fertilità del suolo e alla vita del suolo.
- Gli approcci alternativi per il controllo dei parassiti e delle malattie.
- La sostenibilità della produzione di uva e la lavorazione e stoccaggio del vino.
- La qualità e la provenienza degli ingredienti del vino, comprese alcune limitazioni sull'arricchimento
- La qualità dei lieviti, tra cui i lieviti selvatici e la fermentazione spontanea.
- Ulteriori limitazioni circa l'utilizzo degli additivi e l'ulteriore riduzione o il totale divieto di impiego dei solfiti.
- Ulteriori limitazioni alle tecniche di lavorazione o restrizioni sugli strumenti e le attrezzature.

Con il loro sviluppo, gli standard privati<sup>2</sup> continueranno forse ad essere precursori della legislazione UE.

Ma lo stesso può dirsi in merito alle pratiche ancor più innovative o sperimentali, come l'applicazione degli standard definiti, sempre in ambito privatistico,

---

<sup>2</sup> Un esempio è EOWC (European Organic Winemaking Carta - Carta Europea per la vinificazione biologica), che ha riunito insieme enti di certificazione e di Standard privati di diversi paesi e regioni dell'UE con l'obiettivo di stabilire norme comuni per la vinificazione biologica.

relativamente alla **vinificazione biodinamica**, punto di partenza di progetti scientifici di lungo periodo<sup>3</sup> che dovrebbero ampliare ed approfondire le conoscenze in materia.

## C NEWS

### Riforme UE:

#### **Agricoltura biologica: verso la revisione legislativa**

I 28 Ministri UE dell'agricoltura stanno discutendo la revisione della legislazione europea in materia di agricoltura biologica. Obiettivo a breve termine del trilogio (Parlamento, Consiglio, Commissione) è quello di fare chiarezza su vari aspetti inerenti le nuove norme che i produttori biologici europei stanno aspettando da tempo: la revisione dell'attuale normativa in materia è ancora in nuce, tuttavia, ci sono molte aree sulle quali gli eurodeputati e gli Stati Membri mostrano di avere un approccio condiviso, che permetterà di trovare presto importanti elementi di intesa. Ad esempio, entrambe le parti concordano sul fatto che la revisione mantenga le **aziende miste**, in quanto ciò costituisce un incentivo per gli agricoltori alla graduale conversione all'agricoltura biologica. Nondimeno, la proposta degli eurodeputati di limitare le dimensioni delle imprese rischia di avere un impatto negativo su alcune aziende biologiche attive nell'UE. Da qui l'auspicio che si trovi quanto prima un accordo con Commissione e Consiglio.

Nel frattempo, un gruppo di esperti indipendenti per la consulenza tecnica sulla produzione biologica (EGTOP) è stato incaricato di consigliare la Commissione Europea sulle nuove sostanze e metodi che potrebbero essere incorporati nella legislazione comunitaria in materia di vino biologico: la relazione di tali esperti (All. 2) è stata depositata a fine 2015 e contiene un focus su alcune pratiche e sostanze ammissibili.

#### **Riforma Reg. 436/09**

La Commissione Europea ha avviato un primo confronto con gli Stati membri sulla riforma del Regolamento (CE) n.436/2009 “in ordine allo **schedario viticolo, dichiarazioni obbligatorie**, informazioni per il controllo sul mercato e **documenti che scortano il trasporto dei prodotti** e alla **tenuta dei registri**”.

La Direzione Generale dell'Agricoltura e dello Sviluppo rurale della Commissione europea (cd. DG Agri) ha diffuso un primo documento di lavoro che propone alcuni primi spunti sulla semplificazione e riduzione del carico amministrativo per gli operatori (All. 3).

---

<sup>3</sup> In particolare, in Provenza, dove dal 2004 è in corso un progetto di confronto tra pratiche biologiche e biodinamiche, in cui alla fine del processo produttivo le uve vengono vinificate separatamente per verificare le potenziali differenze, relative alle analisi sensoriali, chimiche ed organolettiche, da ricondurre eventualmente ai diversi metodi applicati.

Questi i temi proposti:

Semplificazione e aggiornamento delle regole sui **documenti di accompagnamento**:

- Riduzione della lista dei documenti di accompagnamento riconosciuti ed autorizzati all'interno del mercato Ue e per l'export extra europeo.
- Eliminazione delle attuali deroghe e creazione di un unico documento di accompagnamento per i prodotti esportati in Europa e nei Paesi extra UE.
- Applicazione delle stesse regole per tutti i prodotti, in particolare per i mosti e per i succhi di uva.
- Semplificazione e coordinamento delle regole e procedure che si applicano ai prodotti vitivinicoli importati e movimenti all'interno del mercato UE ed extra UE
- Armonizzazione delle certificazioni dei vini DOP/IGP, varietali: semplificare, armonizzare e facilitare la creazione di documenti attestanti la certificazione dei prodotti vitivinicoli e renderli maggiormente comprensibili in Europa e nei Paesi terzi.

In particolare, rispetto alla funzione che hanno i documenti AAD/EAD, la Commissione chiede se questi possano essere considerati equipollenti a un'attestazione/certificazione delle caratteristiche di quel vino (se DOP/IGP, di annata, varietale ecc.), ovvero se il codice ARC (sui doc. EAD) o il codice MVV (sui doc. MVV) possano essere usati allo stesso scopo.

**Registri:** verificare l'importanza delle regole sulla tenuta dei registri vitivinicoli, eccezioni e composizione delle informazioni presenti nei registri.

In particolare, verificare l'opportunità di mantenere tutte le informazioni obbligatorie contenute nei registri; sostituire gli obblighi specifici con un obbligo generale sulla tracciabilità della produzione, processo e distribuzione dei prodotti vitivinicoli.

La Commissione Europea ha invitato gli Stati membri e i rappresentanti della filiera vitivinicola a presentare commenti e proposte rispetto a questi primi elementi evidenziati nel documento di lavoro.

Sulla base dell'analisi condotta, la DG Agri presenterà uno schema di atto delegato e atto di esecuzione, con il quale sarà emendato l'attuale Regolamento (CE) n. 436/2009.

### **Riforma Reg. Ue 607/2009: denominazioni di origine protette e indicazioni geografiche protette**

A scuotere il mondo della viticoltura italiana è l'ipotesi che la Commissione europea rimetta mano al Regolamento (Ue) n. 607 del 2009 sulle "denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli". La paura è che tale modifica punti ad una profonda liberalizzazione che consenta ai produttori di qualsiasi Paese Ue di utilizzare in etichetta anche i nomi dei vitigni oggi riservati a determinati Stati in virtù della produzione di questi vini in specifiche località. Il che vorrebbe dire che

vini oggi prodotti non Italia – come Lambrusco, Vermentino, Primitivo, Bardolino – potrebbero chiamarsi in etichetta allo stesso modo anche se prodotti in altri Paesi.

### **Vino: vitigno o cultura?**

Il “cavillo” sul quale poggia una simile modifica si basa sul concetto di “identità di un vino” ovvero se la qualità di un determinato vino dipenda più dal vitigno con il quale è prodotto – ad esempio il vitigno del Lambrusco – oppure dalla produzione in una determinata località e secondo determinate tradizioni e usanze storiche.

Dopo le indiscrezioni trapelate su questa possibile liberalizzazione, il Commissario Ue all'Agricoltura, l'irlandese Phil Hogan, è stato oggetto di un immediato *pressing* da parte delle autorità italiane: il ministro italiano delle Politiche agricole Maurizio Martina lo ha incontrato lunedì scorso a Bruxelles per ribadire **“la contrarietà dell'Italia all'ipotesi di liberalizzazione dell'uso dei nomi dei vitigni”**. Il Commissario Ue ha gettato acqua sul fuoco, assicurando che *“non c'è alcuna intenzione di pervenire a modifiche che penalizzino l'attuale modello del sistema vitivinicolo italiano di qualità”*. La questione è nell'agenda anche di Paolo De Castro, coordinatore S&D della Comagri al Parlamento europeo: *“Confidiamo che Hogan, dando seguito alle rassicurazioni, dia le necessarie disposizioni affinché venga ritirata la bozza di atto delegato inerente la liberalizzazione dell'uso del nome dei vitigni”*.

### **Il rischio “semplificazione”**

Al momento sembra non esserci una concreta proposta di modifica del regolamento Ue sulla **etichettatura** dei vini ma solo "una bozza di lavoro" della Commissione Europea che, in nome della semplificazione, intenderebbe rivedere le regole e portare a una sostanziale liberalizzazione dell'uso dei nomi fino ad oggi riservati solo ad alcuni vini. La Commissione Europea, da parte sua, non conferma. Sta di fatto che qualora questa "bozza" si concretizzasse, diventerebbe un atto delegato o esecutivo di un regolamento comunitario, quindi esente dall'iter legislativo comunitario standard (Commissione-Parlamento europeo e Consiglio), ma soggetto solamente all'approvazione degli Stati e di immediata applicazione in tutta l'Unione Europea.

Nel frattempo, tutte le associazioni italiane di categoria fanno blocco unico contro quella che viene considerata come una vera e propria minaccia al sistema produttivo italiano: Coldiretti stima in almeno 3 miliardi il fatturato dei vini made in Italy.

A guardare con interesse alla possibile modifica del regolamento Ue, sono soprattutto i *competitor* tradizionali come i produttori spagnoli.

### **I registri telematici slittano (ancora)**

Come anticipato nel numero scorso, è ora in attesa di essere pubblicato in Gazzetta Ufficiale il decreto del Ministero delle Politiche agricole n. 1114 del 30 dicembre 2015 che proroga i termini del passaggio dal sistema cartaceo a quello telematico di tenuta dei registri del settore vitivinicolo.

In particolare, in base al nuovo decreto:

- è autorizzato il termine del **1 aprile 2016** a decorrere dal quale gli operatori hanno facoltà di tenere esclusivamente il Registro telematico;
- a decorrere dal **30 giugno 2016** gli operatori tengono esclusivamente il Registro telematico.

### **Regime autorizzazioni**

È stato approvato, dando attuazione alla disciplina europea, il decreto relativo al nuovo sistema di autorizzazioni per impianti viticoli che prenderà il via a partire dal 1° gennaio 2016 e sarà in vigore fino al 31 dicembre 2030 (All. 4).

Come ampiamente anticipato nei numeri precedenti, le autorizzazioni verranno rilasciate nel limite massimo annuo dell'1% della superficie vitata nazionale. Ogni anno il "Vigneto Italia" potrà crescere al massimo di circa **6.400 ettari**. Dando attuazione alla disciplina europea, il MIPAAF mette quindi un calmierino alla superficie vitata nazionale, che peraltro risulta in calo di circa 8-9.000 ettari nell'ultimo decennio.

Il decreto prevede, inoltre, che al termine del primo anno di applicazione sarà effettuata una verifica approfondita al fine di valutare i risultati e apportare, se del caso, modifiche ed integrazioni al fine di migliorare l'efficienza del sistema.

L'impianto di vigneti in difformità alle disposizioni previste dal nuovo sistema autorizzativo determinerà impianti non autorizzati per i quali è prevista l'estirpazione e l'applicazione di **sanzioni amministrative minime da 6.000 e 20.000 euro per ettaro**.

### **Giacenze dell'unione europea 2015**

In conformità all'articolo 11 del Regolamento (CE) n. 436/2009, le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di dette persone, che non siano consumatori privati e rivenditori al minuto, presentano ogni anno alle autorità competenti degli Stati membri una dichiarazione delle giacenze di mosto di uve, di mosto di uve concentrato, di mosto di uve concentrato rettificato e di vino da essi detenute al 31 luglio (non figurano in tale dichiarazione i prodotti ottenuti da uve raccolte nella vendemmia del medesimo anno civile).

Gli Stati membri comunicano tali dati alla DG Agri entro il 30 novembre di ogni anno.

Dalle tabelle pubblicate dalla Commissione Europea, si nota come dal 2014 al 2015 le **giacenze siano diminuite**, nel complesso, dell'1,05%, passando da 164 a poco più di 162 milioni di ettolitri.

Nello specifico, le giacenze totali dell'Unione Europea del 2015 sono così distribuite, tra produzione e commercio (esprese in 1000 hl):

Totale produzione:           104.044 (-4,27%)

DOP: 65.081 (1,06%)  
IGP: 17.594 (-0,94%)  
VAR: 2.639 (-11,33%)  
Altro: 18.730 (-20,45%)  
Giacenze in commercio: 58.864 (5,21%)

TOTALE: 162.908 (-1,05%).

L'inflessione del totale delle giacenze di vino e mosti dell'Unione Europea è, pertanto, dovuta all'**aumento delle vendite di vini a IGT, dei vini varietali e dei vini generici**. Aumentano, invece, le giacenze dei prodotti a DOP, così come gli stock in commercio.

Per quanto concerne l'**Italia**, si assiste ad una diminuzione delle giacenze pari all'8,78% rispetto al 2015: gli stock passano da 45, a 41,2 milioni di ettolitri, con un'inflessione alla produzione di tutte le tipologie (DOP, IGP, varietali e vini generici), assestandosi ai medesimi livelli del 2010. Le giacenze di produzione si attestano a 25,2 milioni di ettolitri (- 13,42% rispetto al 2014, complice una vendemmia meno produttiva rispetto a quella del 2013/14) e quelle di commercio restano più o meno stabili (- 0,35%), che ben riflettono l'andamento delle vendite del vino italiano che ha registrato delle performance simili (almeno in volumi) rispetto alla campagna precedente.

In calo del 7,89% le giacenze della Spagna che passano da 36,6 a 33,7 milioni di ettolitri, con una netta prevalenza della parte produzione su quella del commercio (29,9 vs 3,8 milioni di ettolitri).

Aumentano, invece, gli stock di vino francese (da 47,8 a 50 milioni di ettolitri), che registrano una flessione del 5,20% rispetto al 2014, in parte dovute al raccolto della campagna 2014/15 di 6 milioni di ettolitri in più rispetto alla vendemmia 2013/2014.

Le giacenze della Francia sono storicamente più bilanciate tra produzione e commercio (a causa della presenza rilevante di vini di pregio, da invecchiamento e Champagne): nel 2015 circa 27 milioni di ettolitri di giacenze sono dovute alla produzione e 22,6 al commercio.

### **I numeri del vino in Italia**

Nel frattempo, sul fronte della produzione l'**Italia** nel 2015 ha sorpassato la Francia ed è diventata **il primo produttore mondiale di vino con un quantitativo di produzione stimato a 48,9 milioni di ettolitri**. Al terzo posto si trova la Spagna con 36,6 milioni di ettolitri. La produzione made in Italy è destinata per oltre il 45 per cento ai 332 vini a denominazione di origine controllata (Doc) e ai 73 vini a denominazione di origine controllata e garantita (Docg), quasi il 30 per cento ai 118 vini a indicazione geografica tipica (Igt) riconosciuti in Italia e il restante a vini da tavola (stime Coldiretti).

### **Inchiesta Sauvignon, nuova raffica di perquisizioni a ditte e privati**

Nuove perquisizioni il 19 gennaio, da parte dei carabinieri del Nas di Udine nelle province di Udine e Gorizia, con la collaborazione dal Nas di Padova, Treviso e Brescia e con l'Icqrf, per l'inchiesta "Sauvignon", per il contrasto della frode in commercio con la sofisticazioni del vino; 18 i decreti di perquisizione emessi dalla Procura della Repubblica di Udine nei confronti di aziende e persone ritenute responsabili, in concorso con l'enologo Ramon Persello, di pratiche enologiche non ammesse e frode in commercio. Sono state perquisite aziende attive a Trivignano Udinese, Terzo d'Aquileia, Cividale del Friuli (4 aziende), Faedis, Nimis e Corno di Rosazzo in provincia di Udine e altre attive a Cormons e San Floriano del Collio in provincia di Gorizia.

Complessivamente, secondo quanto si è appreso, sale a circa quaranta il numero delle persone indagate. Per il procuratore capo di Udine coi provvedimenti odierni «si esaurisce in buona sostanza l'attività d'indagine», che la Procura conta di chiudere nelle prossime settimane.

Grazie per la Vs. attenzione e arrivederci al prossimo numero.

Danilo RIPONTI