

BOLLETTINO INFORMATIVO DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA N. 18 – MARZO 2016

Gentili Lettori,

oltre alle consuete news di settore, in questo numero¹ incominciamo ad affrontare un argomento estremamente tecnico, ma di altrettanto e rilevante interesse pratico, dato l'impatto che esprime nelle attività di controllo sulla filiera vitivinicola, con ripercussioni interessanti e complesse anche sul piano giuridico: le nuove analisi, in particolare isotopiche, ma anche la RM e le indagini sul DNA, nella attività di vigilanza e controllo sulle attività agricole e vitivinicole in particolare, e nell'accertamento delle frodi alimentari.

A NUOVE METODOLOGIE ANALITICHE PER UN APPROCCIO SCIENTIFICO AI CONTROLLI

Le tecniche isotopiche

Queste metodologie, sviluppate all'inizio degli anni '80 in Francia (Università di Nantes), hanno avuto grande applicazione in tutti i campi della ricerca scientifica e sono attualmente in grande espansione grazie all'introduzione di strumentazioni molto sofisticate.

La quantificazione del rapporto da due *isotopi* dello stesso elemento ha potenzialità notevoli nello stabilire se due oggetti chimicamente simili hanno provenienza diversa, in relazione alla differenza delle materie prime. Fenomeni di vario tipo influenzano la distribuzione isotopica degli elementi nelle materie prime, determinando differenze nei prodotti finali che possono essere rivelate dalle tecniche di analisi isotopica.

Sono di particolare interesse gli isotopi *stabili*, cioè non artificiali. La tecnica che li determina si chiama *Stable Isotope Ratio Analysis* (SIRA).

Applicazioni dell'analisi isotopica:

- Misura della temperatura nel passato
- Determinazione dell'origine di acqua, rocce e materia organica
- Determinazione dell'origine di droghe, esplosivi o altri materiali di interesse forense

¹ 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)

- Studi di processo
- Determinazione dell'origine di prodotti alimentari

L'analisi degli isotopi stabili è molto importante soprattutto negli studi di autenticità degli alimenti. Essa, sulla base dei differenti rapporti isotopici, permette di riconoscere molecole, presenti in alimenti, aventi la stessa struttura chimica ma provenienti da materie prime diverse o elaborate con processi diversi, per esempio per sintesi biologica o industriale.

Isotopi di uno stesso elemento hanno uguale numero di protoni (e quindi di elettroni) ma diverso numero di neutroni; hanno lo stesso numero atomico, ma un diverso numero di massa.

Gli isotopi di uno stesso elemento hanno quindi proprietà chimiche simili, in ragione dello stesso numero di protoni, ma proprietà fisiche diverse, in ragione della massa differente. Tutti gli elementi (tranne 12) esistono in almeno due forme isotopiche.

La distribuzione isotopica stabile (non considerando, cioè, gli isotopi artificiali) degli elementi dipende strettamente dall'origine e dall'evoluzione biogeochimica dei composti di cui fanno parte. Quindi due composti aventi la stessa formula possono avere differente composizione isotopica se la loro origine e/o la loro storia sono diverse.

Le proporzioni degli isotopi stabili nei vari composti sono approssimativamente quelle medie esistenti sulla terra, tuttavia le piccole deviazioni dalla media sono la chiave per differenziare un campione dall'altro.

Per poter mettere in risalto le infinitesime differenze tra le distribuzioni isotopiche di un elemento in due campioni diversi è necessaria una tecnica analitica in grado di misurare masse atomiche e molecolari con grandissima accuratezza e precisione. Attualmente due tecniche sono in grado di soddisfare questi requisiti:

- la **spettrometria di massa**, utilizzata per qualsiasi elemento
- la **risonanza magnetica nucleare**, utilizzata soprattutto per la determinazione degli isotopi dell'idrogeno (misura del rapporto $2\text{H}/1\text{H}$)

La maggior parte delle analisi isotopiche è effettuata mediante spettrometria di massa. La possibilità di differenziare due campioni in base all'analisi isotopica è legata al fenomeno di frazionamento isotopico che avviene nelle materie prime, ovvero nella deviazione dalla distribuzione isotopica naturale degli elementi in conseguenza a fenomeni biogeochimici naturali o artificiali.

Nel caso del **vino**, sono presenti in grande quantità gli elementi di maggior interesse nei processi biosintetici: **idrogeno, carbonio e ossigeno**. Questi elementi formano due molecole fondamentali nella vita delle piante: acqua e anidride carbonica.

Al termine del ciclo sintetico si producono molecole di glucosio che hanno un contenuto isotopico correlato a quello dell'acqua e dell'anidride carbonica impiegate, nonché del ciclo fotosintetico seguito.

La successiva fermentazione alcolica che trasforma il glucosio ad alcol etilico modifica solo in parte i rapporti isotopici (maggiormente per D/H), per cui essi si ritrovano nelle molecole di alcol etilico prodotte

In enologia, si può effettuare con le tecniche isotopiche la ricerca di:

- sofisticazione per aggiunta di zuccheri diversi da quelli presenti nell'uva (bietola, canna, mais), una pratica illecita in Italia
- annacquamento

Inoltre si può stabilire con discreta approssimazione la zona di provenienza di un vino.

Per chiarire l'importanza dell'introduzione di queste tecniche va considerato che prima del loro avvento, i metodi esistenti per scoprire le sofisticazioni erano abbastanza inefficaci. L'aggiunta di saccarosio ai mosti genera rapidamente per idrolisi fruttosio e glucosio, zuccheri già presenti nell'uva e quindi indistinguibili.

Le molecole di fruttosio e glucosio introdotte fraudolentemente hanno però una traccia della loro origine, nascosta nella distribuzione isotopica degli elementi che li costituiscono (carbonio, idrogeno e ossigeno). Questa distribuzione è diversa a seconda dell'origine del saccarosio o del trattamento cui è stato sottoposto.

In definitiva, i fenomeni naturali che si succedono durante il ciclo degli elementi C, H e O sono tali da permettere una differenziazione del prodotto finale. In base al tipo di rapporto isotopico in considerazione, si possono avere le seguenti informazioni:

Rapporto isotopico	Influenzato da	Può determinare
$^{13}\text{C}/^{12}\text{C}, \text{D}/\text{H}$	Metabolismo (C3, C4, CAM)	Aggiunta illecita di zucchero di canna e/o barbabietola
$^{18}\text{O}/^{16}\text{O}, \text{D}/\text{H}$	Origine dell'acqua	Annacquamento
$^{13}\text{C}/^{12}\text{C}, \text{D}/\text{H}$	Sintesi chimica	Aggiunta di sostanze di sintesi
$^{18}\text{O}/^{16}\text{O}, \text{D}/\text{H},$ $^{15}\text{N}/^{14}\text{N}, ^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$	Origine geografica	Caratterizzazione di prodotti ad origine protetta e controllata

Per la determinazione della **provenienza geografica**, si possono quindi utilizzare gli stessi parametri utili a identificare le adulterazioni, cioè $\delta^{13}\text{C}$ e $\delta^{18}\text{O}$ di etanolo e

acqua di vino. La base è ovviamente il database UE, ma la determinazione può essere resa problematica dall'incidenza dei seguenti fattori:

- il fatto che i campioni incogniti possono essere stati soggetti ad adulterazione, rendendo difficile la collocazione all'interno del database;
- la presenza di variazioni stagionali naturali significative

per questo, ancora oggi l'approccio migliore sembra essere un impiego di più variabili, sia isotopiche sia di altro genere.

Rispetto, poi, alla **rintracciabilità**, per trovare il collegamento tra il prodotto finito e le materie prime, sarebbe necessario investigare lungo la filiera fino ad individuare il legame con il terreno. La determinazione dei rapporti isotopici di C, H, N, O e S nel terreno è difficile da effettuare, a causa della mancanza di uniformità della matrice; inoltre, nel terreno sono presenti in concentrazioni elevate moltissimi composti contenenti gli elementi leggeri (a differenza del vino in cui l'etanolo e l'acqua sono assolutamente prevalenti come composti su cui determinare i rapporti isotopici di C e O).

Per questo motivo, il collegamento degli alimenti con il terreno è studiato anche mediante l'analisi isotopica di elementi più pesanti, quali lo stronzio (Sr) e il piombo (Pb), che, presenti in quantità limitate, hanno una distribuzione isotopica differente da terreno a terreno, che può agire da impronta digitale.

A causa della correlazione tra inquinamento da piombo e contenuto del metallo nelle piante, il vino risulta essere, tra l'altro, un marcatore dell'ambiente e, seppur a malincuore, costituisce un archivio dei cambiamenti ambientali, poiché rivela una tendenza parallela alla quantità di emissioni di Pb in atmosfera.

Ma quella più promettente è l'analisi dello Sr, che sembra permettere la classificazione dei vini secondo l'area geografica in modo più preciso ed è stata, anzi, testata in alcuni studi affiancati alla zonazione e alla caratterizzazione geologica di aree di produzione Prosecco DOC.

Non ci occuperemo qui della complessa disamina sugli **isotopi degli elementi pesanti**, ma è certo che, in via complementare agli isotopi leggeri, questo è il settore di ricerca ad oggi maggiormente innovativo, come dimostra uno dei principali progetti avviato, ormai nel 2011, dai ricercatori dell'Università di Modena e Reggio Emilia insieme all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

La risonanza magnetica nucleare protonica (1H- NMR)

Una tecnica in via di recente studio con specifico riferimento alla ricerca di contraffazioni è la risonanza magnetica nucleare protonica (o spettroscopia 1H-NMR), che, consentendo di ottenere informazioni molto dettagliate sulla struttura molecolare dei componenti del vino, pare in grado di dare risposte più certe sulla provenienza, i vitigni, l'annata e anche eventuali aggiunte al prodotto.

Come si è detto, le caratteristiche del suolo (come proprietà chimico-fisiche, temperatura ed umidità media annuale, esposizione) hanno una influenza sulla qualità del vino prodotto dal relativo vitigno, ed una relazione rigorosa tra suolo e qualità del vino può essere ottenuta per NMR: per farlo è necessario ottenere le caratteristiche molecolari del vino e del suolo per via diretta, senza i pretrattamenti delle tecniche analitiche tradizionali, per poi correlare gli spettri NMR del vino a quelli del suolo.

Alla base della tecnica vi è la possibilità misurare, con gli spettrometri di risonanza magnetica nucleare, l'assorbimento di energia da parte dei nuclei (^1H e ^{13}C sono quelli interessanti in ambito organico).

Lo *spin* nucleare è, come noto, una proprietà delle particelle (protoni e neutroni) che costituiscono il nucleo atomico: esse si comportano come se fossero in rotazione (*spin*) attorno al loro asse, generando un momento magnetico orientato nello spazio (non tutti i nuclei hanno un momento magnetico, perché gli *spin* delle particelle nucleari si possono compensare l'un l'altro, e molti elementi presentano degli isotopi che non hanno un momento magnetico, come il ^{12}C , ed altri che lo hanno, come appunto il ^{13}C e il protone ^1H). Se immersi in un forte campo magnetico, i nuclei magneticamente attivi sono in grado di orientare i propri *spin* come l'ago di una bussola e quando interagiscono con un campo elettromagnetico di frequenza opportuna, essi cambiano il proprio orientamento.

A seconda del proprio **“intorno chimico”** (ovvero della struttura molecolare di cui è parte), ogni nucleo genera così un segnale caratteristico, che cade ad una specifica frequenza di risonanza e viene rilevato nell'esperimento NMR.

Lo spettro di segnali che ne risulta, interpretato chemiometricamente², cioè attraverso elaborazioni statistiche multivariate di spettri NMR, dovrebbe consentire di identificare anche la diversità nella qualità molecolare del vino riconducibile ai differenti *terroir* e, quindi, la sua origine geografica.

Naturalmente siamo appena all'inizio e, anzi, gli studi condotti finora hanno preso in esame prevalentemente vini monovarietali³, al fine di evidenziare maggiormente la possibilità, tracciata l'impronta digitale (metabolica) di un vino, di differenziarla in funzione di specifici fattori di vinificazione. Ma, a quanto pare, la strada per una piena rintracciabilità con le tecniche NMR è aperta.

² La chemiometria è la branca della chimica che studia l'applicazione dei metodi matematici o statistici ai dati chimici.

³ La spettroscopia ^1H NMR è stata impiegata, per esempio, per esaminare il profilo molecolare di vino “Fiano di Avellino” ottenuto attraverso fermentazione con un lievito starter *Saccharomyces cerevisiae* commerciale o con un ceppo autoctono selezionato. Gli spettri ^1H NMR hanno permesso la definizione del contenuto metabolico dei due vini differentemente trattati e l'elaborazione dei dati NMR per analisi statistica multivariata ha evidenziato che i due lieviti portano a differenze significative nei metabolomi del vino.

II DNA

Le tecniche utilizzate in studi di tracciabilità alimentare sono molte altre (gas cromatografia-spettrometria di massa (GC-MS), la spettroscopia infrarossa (IR), le spettroscopie di assorbimento atomico e di emissione atomica, tecniche cromatografiche, la spettroscopia Raman, le spettroscopie UV-vis e di fluorescenza, ecc.) ma, per permettere una univoca classificazione varietale, anche per quanto riguarda i vini sono sempre più utilizzate le tecniche basate sull'analisi del DNA.

Il metodo del DNA potrebbe essere potenzialmente il migliore per la tracciabilità, tuttavia nei vini commerciali la quantità del DNA proveniente dall'uva diminuisce notevolmente nel corso della fermentazione e la sua qualità, contaminata da polifenoli e altre sostanze del vino, non è sufficiente a stabilire la purezza di un vino (se è cioè monovitigno), ma solo se quel tipo di varietà è presente nel vino senza escludere quella di altri.

In particolare, con una metodologia parallela a quella usata in medicina forense, alcuni studi affermano che il DNA residuo presente nel vino è utilizzabile per ricostruire con probabilità statisticamente significativa l'identità del vitigno d'origine in vini monovarietali, mediante amplificazione di marcatori molecolari detti **microsatelliti**, sia per i vini sperimentali che commerciali. Nei vini blended, tuttavia, è necessario che i vitigni complementari abbiano una concentrazione almeno del 10% per poter essere identificati, per questo parte della ricerca è ancora in fase di studio.

B PROBLEMATICHE GIURIDICHE

Mentre le ultime accennate sono metodologie ancora in buona parte sperimentali, le potenzialità dell'analisi isotopica sono tali che alcuni metodi di analisi sono da anni diventati ufficiali al livello nazionale ed europeo:

- Il Regolamento CEE 2676/90 (determinazione dei metodi comunitari di analisi da utilizzare nel settore del vino) prevede la rivelazione dell'aumento del titolo alcolimetrico di mosti e vini, ottenuto con addizione fraudolenta di saccarosio, mediante analisi NMR del rapporto D/H
- Il Regolamento CEE 822/97 (modifica del Regolamento precedente) prevede la determinazione del rapporto isotopico $^{18}O/^{16}O$ dell'acqua contenuta nei vini per identificare il possibile fraudolento annacquamento di un vino
- Il Decreto Ministeriale 16-02-93 prevede la determinazione del rapporto isotopico $^{13}C/^{12}C$ dell'alcol in mosti e vini mediante tecnica IRMS per identificare l'addizione fraudolenta di miscele di saccarosio da bietola e canna

Attualmente la materia è contemplata dal **Regolamento (CE) N. 555/2008** della Commissione del 27 giugno 2008 (All. 1), recante le modalità di applicazione del **Regolamento (CE) n. 479/2008** (All. 2) del Consiglio relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo e ai controlli nel settore vitivinicolo, il quale ha previsto i criteri a garanzia della comparabilità dei dati e dei risultati delle analisi, come:

- un sistema di norme di qualità per i laboratori a cui gli Stati membri affidano l'analisi isotopica dei campioni
- l'accessibilità della banca di dati del CCR ai laboratori ufficiali e ad altri organismi ufficiali degli Stati membri, nel rispetto dei principi della protezione dei dati privati
- norme uniformi sui prelievi
- l'interpretazione dei risultati ottenuti dai laboratori ufficiali degli Stati membri mediante i metodi di analisi di riferimento previsti dall'articolo 31 del Reg. (CEE) n. 479/2008:

“I metodi di analisi per determinare la composizione dei prodotti disciplinati dal presente regolamento e le regole per stabilire se L 148/16 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 6.6.2008 tali prodotti siano stati sottoposti a trattamenti in violazione delle pratiche enologiche autorizzate sono quelli raccomandati e pubblicati dall'OIV.”

Sulle analisi isotopiche, le attuali raccomandazioni OIV sono:

- Determinazione del rapporto isotopico $18\text{O}/16\text{O}$ dell'acqua (Oeno 353/2009): OIV-MA-AS2-12
- Determinazione del rapporto isotopico dell'etanolo (Oeno 17/2001): OIV-MA-AS312-06
- Determinazione del rapporto isotopico del carbonio $13\text{C}/12\text{C}$ nella CO_2 dei vini spumanti: metodo utilizzante la spettrometria di massa per il rapporto isotopico (IRMS) (OIV-Oeno 512-2014): OIV-MA-AS314-03

Prima di questa codificazione uniforme delle metodologie a livello comunitario, la questione dell'attendibilità di tali nuove analisi era risolta nel senso di questa nota Sentenza della Corte europea (Seconda Sezione) del 5 giugno 1997 (Domanda di pronuncia pregiudiziale: Tribunale civile e penale di Ravenna - Italia. - Organizzazione comune del mercato vitivinicolo - Controllo dei vini provenienti da un altro Stato membro - Metodo della ricerca degli isotopi dell'ossigeno nell'acqua mediante la spettrometria di massa a rapporti isotopici. - Causa C-105/94):

“Spetta al giudice nazionale stabilire, in base alle norme processuali vigenti nel suo Stato membro, se il metodo d'analisi dei vini denominato «determinazione del rapporto isotopico $\text{O}18/\text{O}16$ dell'acqua contenuta nel vino» sia conforme ai criteri di esattezza, di ripetibilità e di riproducibilità

sanciti dall'art. 74, n. 2, lett. c), del regolamento (CEE) del Consiglio 16 marzo 1987, n. 822, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo”.

Con l'attuale riferimento normativo e scientifico, è andata invece affermandosi una tendenza sempre più netta a far corrispondere l'attività di repressione amministrativa - e financo penale - con l'evidenza data dai risultati delle analisi isotopiche, così come sopra descritte.

Risultati che, tuttavia, se dal punto di vista prettamente tecnico, offrono condizioni di attendibilità metodologica e statistica, sotto il più delicato aspetto della prova di un illecito, prestano tuttora il fianco a notevoli dubbi, dati prevalentemente dalla presenza di variabili che, caso per caso, imporrebbero quanto meno l'utilizzo di più tecniche analitiche incrociate , e il confronto con elementi investigativi – indiziario – probatori ulteriori, da ritenersi indispensabili , se non in un contesto amministrativo, quantomeno in un contesto giudiziario.

In realtà si ripropongono ancora una volta le problematiche tipiche connesse alla cd. prova scientifica nel processo penale, tema estremamente complesso e affascinante della quale tratteremo a fondo in uno dei prossimi Bollettini, argomento che verrà trattato in occasione di un prossimo Convegno , che si terrà l'11 aprile 2016 a Vinitaly, con l'organizzazione del Corpo Forestale dello Stato, nell'ambito di una giornata di Studio sui nuovi reati agroalimentari.

C NEWS

Vino e Antitrust:

accordi relativi a prezzi di uve destinate alla produzione Docg e Doc, una decisione estremamente interessante dell'Antitrust , su un tema di estrema attualità, suscettibile di applicazioni estensive

Roma, 29 mar 2016 - **L'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato** ha comunicato al Ministro delle Politiche Agricole e Forestali, al Ministro dello Sviluppo Economico e ai Presidenti di Regione un importante provvedimento su un tema che più volte, in queste pagine, abbiamo definito scottante:

*“L'Autorità ha avuto notizia di una serie di **accordi di filiera**, stipulati tra il 2010 e il 2014, nell'ambito di alcuni tavoli interprofessionali convocati dall'Assessorato all'Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Piemonte relativamente alle modalità di cessione delle uve “Cortese” impiegate per la produzione di due vini bianchi assoggettati a disciplinari DOCG e DOC, il “Cortese di Gavi” e il “Cortese Piemonte”.*

È ragionevole presumere che tavoli di questo genere si siano tenuti in altri contesti regionali con riferimento ad altri vini.

Ai sensi dell'articolo 22 della legge n. 287/90, secondo cui l'Autorità può esprimersi sui problemi riguardanti la concorrenza ed il mercato quando lo ritenga opportuno, con riferimento a questo tipo di accordi si rileva quanto segue.

L'industria vitivinicola risulta tradizionalmente caratterizzata da una pervasiva disciplina che, in linea con le finalità della Politica Agricola Comune a suo tempo indicate dall'art. 39 del Trattato di Roma del 1957 e mantenute sino all'art. 39 TFUE, mira tra l'altro a "stabilizzare i mercati". Ciò ha fatto sì che, lungo le diverse filiere di prodotto, siano sin qui ricorse con relativa frequenza "catene pattizie" tra agricoltori e acquirenti diversi, volte a esercitare un controllo più o meno ampio su una serie di variabili economiche anche significative, ivi comprese – attraverso il meccanismo noto come "blocage" (su cui v. l'art. 14 del D.Lgs. n. 61/2010) – le quantità di uve e vini rese disponibili sul mercato. Con specifico riferimento agli accordi relativi alle modalità di cessione delle uve "Cortese", oltre alla ricorrenza di simili criteri di controllo delle quantità delle uve, risulta che siano stati anche determinati prezzi minimi di conferimento delle stesse, con il riconoscimento di incrementi annui costanti.

Tutto ciò premesso, l'Autorità intende sottolineare con fermezza la necessità di circoscrivere rigorosamente le intese di filiera a quanto consentito dalla normativa vigente, con l'espressa esclusione di accordi di prezzo delle uve e tanto più dei vini sfusi.

Pertanto, anche in coerenza con la maggiore sensibilità pro-concorrenziale da ultimo introdotta nel settore agroalimentare dalla nuova PAC, si richiamano gli enti competenti a un uso il più possibile circoscritto di meccanismi di controllo delle attività d'impresa – in primo luogo il blocage-deblocage delle uve di cui all'art. 14 del D.Lgs. n. 61/2010 – in quanto incidenti direttamente sulle disponibilità di prodotto (e prezzi conseguenti) nei mercati finali, pur nella consapevolezza della tipicità del prodotto uva, che può presentare un'elevata differenziazione qualitativa da un anno all'altro.

Peraltro, l'Autorità ha già più volte avuto modo di criticare la determinazione concordata di quantità e prezzi di prodotti agroalimentari, tenuto conto della preminente opportunità di concentrare gli sforzi dei diversi operatori – anche nei momenti pattizi – sul miglioramento della qualità dei prodotti o su standard contrattuali comuni. Alla luce delle precedenti considerazioni, l'Autorità invita tutti gli enti, che possano aver adottato o favorito pattuizioni simili a quelle contenute negli accordi passati relativi alle modalità di cessione delle uve "Cortese", a perseguire per quanto di propria competenza una gestione delle attività vitivinicole nell'armonica considerazione dei diversi interessi rilevanti, alla luce di tutti i vigenti principi dell'ordinamento."

E' sotto gli occhi di qualsiasi operatore del settore vitivinicolo l'importanza straordinaria dei contenuti di questa pronuncia a fronti di dinamiche assai singolari che da tempo agitano i movimenti di prodotto vinoso e i relativi prezzi , in numerosi e nevralgici segmenti di produzione, di particolare successo sul mercato nazionale e internazionale.

Riforma etichettatura vino: marcia indietro della Commissione europea

Come anticipato nei numeri precedenti, la Commissione Europea sta lavorando da più di un anno a un processo di riforma dei Regolamenti attuativi dell'OCM: in tale ambito si inquadra anche la modifica dell'attuale Regolamento (CE) n. 607/2009, recante disciplina in materia di denominazioni di origine protette e indicazioni geografiche protette, menzioni tradizionali, varietà, etichettatura e presentazione di determinati prodotti vitivinicoli. Un pezzo di legislazione vinicola importantissima, di immediata e quotidiana applicazione da parte degli operatori.

A partire dal mese di novembre del 2015, l'indirizzo politico tracciato dalla DG Agri rispetto alla riforma di questo Regolamento è parso andare in un senso diametralmente opposto rispetto a quanto auspicato.

La proposta targata Agri era di inserire una parte della disciplina vitivinicola all'interno di un Regolamento "omnibus" contenente regole per tutti i prodotti agricoli, oggettivamente difficoltoso da consultare e contrario alla specificità del comparto.

A parere del Ministero, invece, sarebbe indispensabile mantenere la specificità in materia di regole di commercializzazione ed etichettatura, codificate nel corso degli anni sulla base delle peculiarità di un comparto, riconosciuto come pioniere della disciplina delle denominazioni di origine, delle sue definizioni e regole di attuazione.

La Commissione Europea ha ora annunciato che tale progetto (denominato "marketing standards") è stato abbandonato.

Dematerializzazione dei registri vitivinicoli: lo stato d'avanzamento lavori

Il 12 febbraio si è svolta a Roma, presso la sede dell'ICQRF, una riunione sullo stato di avanzamento del progetto "dematerializzazione dei registri vitivinicoli", di cui molte volte abbiamo trattato in questo bollettino.

Si ricorda che il Decreto del 30 dicembre 2015 ha rinviato al 30 giugno 2016 l'obbligatorietà della tenuta dei registri di cantina in forma dematerializzata.

A partire dal 1° aprile 2016, invece, tutti gli operatori potranno esercitare tale possibilità, su base volontaria.

Le aziende attualmente coinvolte dal processo sono 46 e rappresentano la quasi totalità del territorio nazionale, ad eccezione di talune aree.

L'ICQRF, insieme ai servizi del SIAN, ha illustrato il funzionamento della tenuta dei registri di cantina telematizzati, nelle modalità on-line e web-service.

Com'è noto, nel primo caso, l'operatore si autentica al portale internet del MIPAAF (<http://mipaaf.sian.it>) con le proprie credenziali personali e procede direttamente on-line alla registrazione delle diverse operazioni.

Nel secondo caso, la modalità di trasmissione non prevede un intervento diretto dell'operatore, in quanto il colloquio avviene in automatico tra il sistema gestionale dell'operatore o di un delegato ed il SIAN.

Termini di registrazione: per quanto concerne i termini di registrazione delle operazioni nei registri, si ricorda che essi variano a seconda dell'operazione, secondo le attuali disposizioni del Regolamento 436/2009 (es. entro il primo giorno lavorativo a quello della ricezione registrazione delle entrate, entro il terzo giorno successivo a quello della spedizione registrazione delle uscite, ecc).

Tuttavia, il decreto 20 marzo 2015, fa salve le deroghe previste dalla normativa UE: la trasmissione delle registrazioni al SIAN potrà avvenire entro 30 giorni dalla data di effettuazione delle operazioni per le aziende:

a) Che si avvalgono di una contabilità computerizzata (ad eccezione delle operazioni di arricchimento);

b) Che vinificano meno di 1000 ettolitri prevalentemente con uve aziendali (ad esclusione di arricchimento con dichiarazioni cumulativa, ottenimento di mosti e/o vini aventi < 8%, non denaturati);

c) Che vinificano meno di 1000 hl da propria produzione.

Nei casi A e B le operazioni e le giacenze debbono poter essere controllate in qualsiasi momento sulla base di documenti giustificativi.

Entro fine marzo, dovrebbe essere pubblicato il Decreto ministeriale attraverso il quale saranno codificate le specifiche tecniche necessarie per la tenuta del registro telematico e per l'utilizzo dei servizi connessi.

Pinot Grigio: nuove Doc e Igt

Prosegue il progetto di valorizzazione e tutela della varietà Pinot Grigio connessa ai territori di questa area geografica, attraverso le seguenti iniziative:

1. Creazione di una nuova **DOC “Delle Venezie”** che avrà due sole tipologie – Bianco e Pinot Grigio – per vini anche spumanti (da extra brut a dry) e frizzanti, ed è questa la principale novità sotto un profilo economico-produttivo:

- la zona di produzione della nuova denominazione includerà gli interi territori delle Regioni Veneto, Friuli Venezia Giulia e della Provincia di Trento.

- La resa massima consentita sarà fissata a 18 tonnellate di uve per ettaro.

- Le operazioni di vinificazione, frizzantatura, spumantizzazione e imbottigliamento dovranno avvenire all'interno della zona delimitata.

2. Definizione di una nuova **IGT denominata “Trevenezie”**, la cui area di produzione coinciderà con quella prevista per la DOC “Delle Venezie”. Per tale IGT non sarà consentita la specificazione del vitigno “Pinot Grigio”.

3. Specificazione che l'indicazione del vitigno “Pinot Grigio” non sarà più consentita per le seguenti IGT: Veneto, Veneto Orientale, Marca Trevigiana, Colli Trevigiani, Conselvano, Alto Livenza, Verona, Venezia Giulia.

Sono state presentate le bozze dei disciplinari di produzione della nuova DOC “Delle Venezie” e della nuova IGT “Trevenezie” (All.3- 4), unitamente alla bozza di statuto dell'Associazione senza scopo di lucro denominata “Produttori vitivinicoli trentini, friulani e veneti” relativa alla nuova DOC.

L'iter di approvazione dei disciplinari dovrebbe completarsi in tempo utile per la prossima campagna vendemmiale.

Ricerca e Piano Biotecnologie Sostenibili

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha reso noto che sono stati registrati nel registro nazionale delle varietà di vite 10 nuovi vitigni sviluppati dall'Università di Udine e dall'Istituto di genomica applicata di Udine.

Si tratta di 5 uve a bacca bianca e 5 a bacca rossa così denominati: *fleurtaï, soreli, sauvignon kretos, sauvignon nepis, sauvignon rytos, cabernet eidos, cabernet volos, merlot khorus, merlot kanthus, julius*. La caratteristica principale è la loro maggiore resistenza a parassiti e malattie, ottenuta grazie a studi e incroci condotti dal 1998 ad oggi.

Il Ministro Maurizio Martina ha ribadito come *"L'Italia si conferma punto di riferimento per la ricerca in campo agroalimentare ma possiamo fare ancora di più. Gli studi condotti dai centri della Regione Friuli Venezia Giulia dimostrano che abbiamo grandi professionalità, in grado non solo di cogliere le opportunità, ma di anticipare le sfide di mercato. Aver iniziato già nel 1998 un lavoro attento ed efficace su vitigni più resistenti e quindi che contribuiscono alla sostenibilità della nostra agricoltura ne è evidente dimostrazione. Ora siamo pronti a fare un salto di qualità ulteriore, attraverso il nostro piano per lo sviluppo delle biotecnologie sostenibili. Con pratiche come il **genome editing** e la **cisgenesi**, infatti, risultati come quelli presentati oggi si potranno ottenere anche in tempi meno lunghi e tutelando la nostra biodiversità con ancora più strumenti. La vite sarà uno dei punti centrali del piano, perché mantenere la leadership in un settore che vale per l'Italia oltre 14 miliardi di euro significa investire con convinzione in ricerca pubblica. Siamo stati protagonisti, insieme alla Francia, del sequenziamento del genoma della vite e ora siamo pronti a sviluppare filoni di studio per ottenere vitigni più resistenti alle malattie, in grado di resistere ai cambiamenti climatici e a salvaguardare il profilo qualitativo delle uve. Sono obiettivi ambiziosi sui quali investiremo a fondo nei prossimi tre anni"*.

Si tratta di tematiche importanti e di estrema attualità, ove si tenga conto che non ci si muove più in una prospettiva di OGM in senso stretto, che si riferisce a operazioni di ingegneria genetica con materiale transgenico secondo il dettato della Direttiva 2001/18/CE⁴ (all.5), bensì con materiale cisgenico, cioè proveniente da specie incrociabile sessualmente, cioè da inserimento di geni

⁴ Dir.2001/18 CE - Art.2 - Definizioni

Ai fini della presente direttiva si intende per:

1) organismo, qualsiasi entità biologica capace di riprodursi o di trasferire materiale genetico;
2) organismo geneticamente modificato (OGM), un organismo, diverso da un essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale ; ...

resistenti, selezionati e provenienti da vitis vitivinifera : in pratica , si vengono a porre in essere le medesime operazioni di selezione e incrocio che la Natura svolge costantemente da sempre, solo in termini selettivi , quindi molto più accelerati e rapidi.

I vitigni in questione , realizzati tramite almeno tre reibridazioni, partono dal genoma di noti vitigni tradizionali per approdare a vitigni con genoma diverso in misura percentuale affermata del 10% circa.

Le micro vinificazioni hanno dato buoni risultati, specie per le varietà a bacca bianca, anche se appare indispensabile una sperimentazione in campo e non solo in ambienti di ricerca.

Appare assolutamente centrale e fondamentale offrire una corretta e limpida spiegazione al consumatore, che non deve essere fuorviato da espressioni come cabernet, merlot e sauvignon, usate in associazione ad altri aggettivi, in quanto la sovranità alimentare implica conoscenza precisa e rapportata al livello conoscitivo del consumatore più debole. Lo stesso uso di denominazioni di vitigni tradizionali, seppur in associazione con altre espressioni, dovrà essere attentamente valutato sotto un profilo legale.

Di certo il tema sarà oggetto di approfondimenti specifici in un futuro numero del bollettino.

Biologico: proroga di tre anni per tre pratiche enologiche

Come stabilito dal Regolamento di esecuzione (UE) n. 203/2012 della Commissione dell'8 marzo 2012 (che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico), dopo il primo agosto 2015, la Commissione ha dovuto riconsiderare tre pratiche enologiche allo scopo di eliminarle gradualmente o di limitarle:

- (a) trattamenti termici;**
- (b) uso di resine a scambio ionico;**
- (c) osmosi inversa.**

Pertanto, all'inizio della revisione del regolamento relativo all'agricoltura biologica, è stato nominato un gruppo di esperti indipendenti per la consulenza tecnica sulla produzione biologica (EGTOP), che nel dicembre scorso ha pubblicato un report, sulla base del quale la Commissione potrebbe proporre modifiche agli allegati del regolamento in esame, che dovrà poi essere adottato dagli Stati membri. In particolare, in relazione alle tre pratiche sopracitate, l'EGTOP ha raccomandato alla Commissione di continuare a permettere il loro utilizzo nella produzione del vino biologico, in virtù del fatto che attualmente mancano alternative valide. Allo stesso modo, l'EGTOP ha anche suggerito alla Commissione di riavviare a posteriori un ulteriore esame delle stesse al fine di valutare nuovamente se limitarle o proibirle.

Seguendo le raccomandazioni dell'EGTOP, **la Commissione ha deciso di prorogare l'uso delle tre pratiche** per altri tre anni, quindi fino ad **agosto 2018**, momento in cui verranno di nuovo riesaminate.

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

Danilo RIPONTI