

**BOLLETTINO INFORMATIVO
DI LEGISLAZIONE VITIVINICOLA
N. 29
Ottobre –dicembre 2017¹**

Gentili Lettori,

il ns. Bollettino, messo a Vs. disposizione direttamente sul sito dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino www.aivv.it e liberamente scaricabile a cura degli interessati, prosegue la sua attività di ricerca e informazione di settore, con un ampio aggiornamento sul tema pratico, ma assai complesso, della dematerializzazione dei registri di cantina, raccogliendo in tal senso la sollecitazione di molti lettori, che auspicano chiarimenti sul tema.

Abbiamo coinvolto in questo lavoro di attualizzazione e aggiornamento un grande esperto di problematiche informatiche, l'ing. Roman Popa che ci ha evidenziato il suo punto di vista di elevata competenza.

A) LA DEMATERIALIZZAZIONE DEI REGISTRI DI CANTINA

Situazione attuale e prospettive

Non è tuttora possibile affrontare – a dicembre 2017 – il tema della dematerializzazione del settore vitivinicolo senza almeno una marginale divagazione sulla genesi normativa del progetto.

L'evoluzione normativa parte con il Regolamento Comunitario (Reg CE 436/2009) il quale prevede, in alternativa ai registri cartacei, la possibilità per gli Stati Membri di adottare un sistema informatico con i medesimi contenuti. L'Italia è il primo Paese (a conoscenza dell'autore) che adotta questa modalità,

L'autore

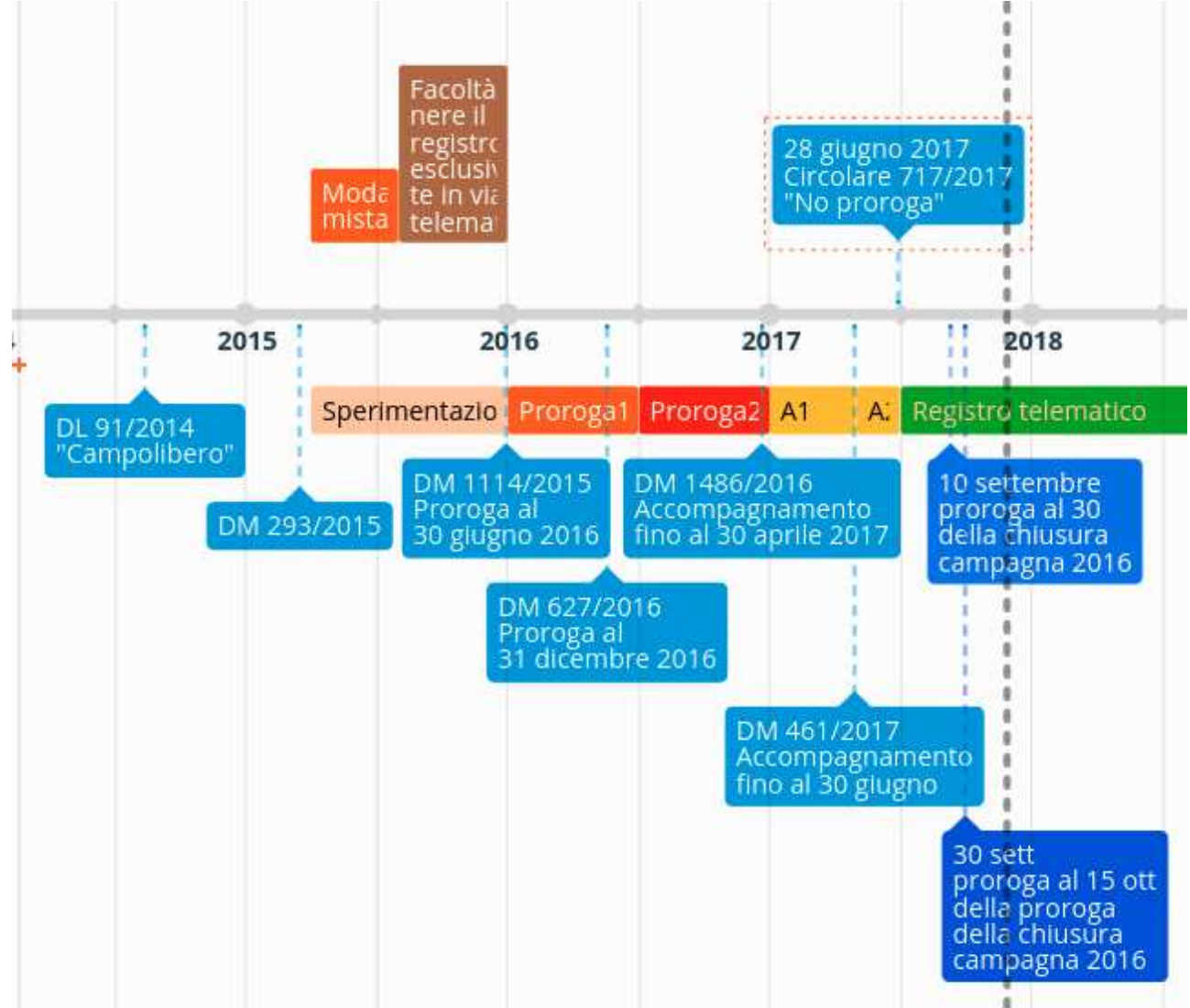
Roman Popa è l'amministratore della Validus srl – società informatica che da anni sviluppa piattaforme software di comunicazione tra controllato e controllore, collaborando attualmente con 8 Organismi di Controllo.

Si occupa anche dello sviluppo delle soluzioni per la tenuta dematerializzata dei registri di cantina fin dalla partenza – vantando attualmente l'utilizzo di propri sistemi da parte di più di 1400 stabilimenti trasversalmente distribuiti sull'intero territorio italiano.

¹ Questo numero del bollettino è stato curato dall'Avv. Danilo RIPONTI, con il supporto del Dr. Giuseppe Maset, collaboratore dello Studio Legale RIPONTI e con la collaborazione del Dr. Francesco Bruzzese e dell'ing. Roman Popa. Ci si è avvalsi, come d'abitudine, dei contributi tratti dalle fonti normative e regolamentari; dagli studi, dati e servizi delle associazioni di categoria; dagli studi e contributi scientifico-accademici; ed infine dai suggerimenti e dagli attenti quesiti degli addetti al settore che tante tematiche ci sottopongono.

rendendo di fatto la dematerializzazione obbligatoria. Ciò avviene con un Decreto Legge (L. 91/2014) seguito poi da un Decreto Ministeriale attuativo (D.M. 293/2015). Quest'ultimo Decreto, emanato a marzo 2015, prevede un periodo di sperimentazione fino a fine del 2015, con tenuta ibrida del registro in entrambe le forme e con la facoltà di passare esclusivamente al telematico a partire da agosto dello stesso anno. In parallelo, vengono individuate circa 50 cantine sul territorio nazionale che partecipano ad un progetto di sperimentazione del sistema registro, con l'obiettivo di arrivare all'obbligatorietà dello stesso a partire dal 01 gennaio 2016. La realtà dei fatti però è totalmente diversa. Tutto il 2016 vede un susseguirsi di diverse proroghe, arrivando fino al 1 gennaio 2017, momento in cui la tenuta de-materializzata del registro di cantina diventa obbligatoria a tutti gli effetti. In quel momento però l'intero progetto è ancora in una situazione di stallo: il SIAN (il contenitore in cui fluiscono i dati), non essendo ancora stato provato «sul campo» da una massa critica di utenza, presenta diverse criticità e mancanze. Si entra in un circolo vizioso: da una parte gli operatori non caricano dati in quanto il sistema è instabile; dall'altra il sistema è instabile in quanto non vi sono sufficienti dati/casistiche caricate per poterlo collaudare in modo adeguato. Il 1 gennaio 2017 si procede con un espediente, facendo partire il cosiddetto «Periodo di accompagnamento» (eufemismo per non utilizzare il termine «depenalizzazione del mancato adempimento»), il quale permette di giustificare fino al 30 aprile 2017 in via documentale le operazioni non ancora inviate telematicamente. I termini del Decreto che sancisce questo periodo subiscono tuttavia, a loro volta, un'ulteriore proroga fino al 30 giugno 2017.

A ridosso della scadenza della citata ultima ed ulteriore proroga, tutto il settore aspettava la successiva, ma, un po' a sorpresa, il 28 giugno 2017 il Mipaaf ha chiarito attraverso una Circolare che non sarebbero stati concessi ulteriori rinvii. Il 01 luglio 2017 è da considerarsi, quindi, come il «giorno 0» per la tenuta de-materializzata del registro di cantina: solo in quel momento è partito l'utilizzo serio, sistematico e di massa della nuova piattaforma.



(il lungo travaglio)

Logicamente la partenza del 28 giugno 2017 è costernata da problematiche di ogni genere: gli operatori sono comunque obbligati a trasmettere anche il pregresso 1 gennaio – 30 giugno (in forma cumulativa); il sistema SIAN sta uscendo da un mese di elaborazioni delle domande PAC (il che lo rendono poco utilizzabile per tutto il mese di giugno). In sostanza, le aziende devono affrontare una corsa contro il tempo per caricare i dati mancanti e risolvere diverse problematiche non riscontrate fino a quel momento.

Per leggere meglio la situazione, va inoltre tenuto conto anche del fitto calendario che le cantine devono affrontare: entro il 1 luglio la partenza dei registri; entro il 15 agosto il bilancio della materia energetica; entro il 10 settembre la dichiarazione di giacenza e la chiusura del registro; entro il 15 novembre la dichiarazione di vendemmia; entro il 15 dicembre la dichiarazione di produzione – ovviamente in parallelo gestendo la vendemmia stessa e le innumerevoli altre denunce e dichiarazioni varie (ad esempio preventive di arricchimento e preventive di smaltimento dei sottoprodotti).

Considerato questo contesto, i numeri pubblicati dal Mipaaf sull'Informatore Agrario di ottobre (17000 stabilimenti attivi – la quasi totalità – e circa 40 mln hl di vini e mosti trasmessi) decretano un successo dell'intero progetto tanto clamoroso quanto inaspettato. Ad oggi i numeri sono ancora più impressionanti: all'appello manca un migliaio di cantine, ma quantitativamente parlando vi sono più di 60 mln di ettolitri giacenti, dato coerente con i dati attesi, considerando che (secondo l'Istat) in Italia l'anno scorso si sono prodotti circa 52 mln di ettolitri di vini e mosti.

Questi numeri per il momento hanno tre forti significati:

1. Smentiscono varie disquisizioni e pronostici sulla tenuta del sistema SIAN per quanto riguarda i registri telematici: 15 milioni di operazioni ricevute e processate in 4 mesi dimostrano che, al netto delle varie problematiche puntuali, in linea generale il sistema è solido e funzionante.

2. Dimostrano che non è accaduta nessuna delle catastrofi pronosticate alla vigilia della partenza del progetto. Infatti, la stragrande maggioranza delle aziende, seppur con difficoltà e dispendio di tempo/risorse, sono riuscite ad aderire al progetto.

3. Intrinsecamente diventano prova di uno dei grandi vantaggi della dematerializzazione, ovvero la disponibilità dei dati in tempo quasi «reale», i cui usi potranno spaziare dalla regolamentazione dell'offerta sul mercato alla lotta contro la contraffazione, per una migliore immagine del prodotto italiano. Per correttezza di analisi, va precisato che un sottoinsieme di questi dati era già disponibile presso gli Organismi di Controllo e Consorzi di Tutela da molti anni, ma il registro telematico offre l'opportunità di coprire anche la parte relativa ai prodotti a monte del vino, della giacenza del prodotto imbottigliato e dei vini generici senza DO/IG.

I dati riportati risultano ancora di più sorprendenti se si considera che la dematerializzazione è partita senza molte delle semplificazioni che si dovevano (e si potevano) apportare con il passaggio al nuovo sistema.

Il concetto di semplificazione parlando di dematerializzazione è importante, e, per tale motivo, va chiarito meglio.

È assolutamente controproducente, quando si parla della digitalizzazione di un processo, legare la semplificazione al mezzo di scrittura. La tastiera di per sé ha tanti vantaggi rispetto alla penna, al pari di quanti di ne ha una macchina da scrivere. Ovviamente la

semplificazione è data dal futuro utilizzo di questi dati immessi: la prevenzione dell'errore, la loro archiviazione, la loro elaborazione statistica, la facilità di consultazione e di reperibilità, l'indicizzazione e la ricerca, etc.

Inoltre, in un sistema di comunicazione tra controllato e controllore, la semplificazione deve essere bidirezionale, ovvero ne devono poter beneficiare entrambi gli attori. È superfluo parlare di *semplificazione* finché essa non viene percepita vantaggiosa da entrambe le parti: la pubblica amministrazione può trarre ogni genere di beneficio dalla dematerializzazione, ma finché essa non si traduce in un risparmio di tempo e di costi per l'utilizzatore, quest'ultimo non potrà né apprezzarla né appoggiarla.

Consideriamo le seguenti immagini di raffronto tra cartaceo e telematico:

DOCUMENTI	DESCRIZIONE DELL'OPERAZIONE E ANNOTAZIONI	NUMERO RECIPENTE		CARATTERISTICHE «TUTELATE»		DATI ANALITICI			LIVE FRESCHE		
		Ente	Use	Colore	Prodotto	Massa VOL Grado ritr.	Zucch. totl. gr/Kg.	Alcol % Vol.	Car. Kg.	Scar. Kg.	Vini Car. Kg.
						Riperto					
01.10 2015	ACQ. UVA DA AZ. AGR.			rosso	CABERNET FRANC DOP FRAULI COLLI ORIENTALI				7200		
	OTTENUTO DA VINIFICAZIONE			rosso	CABERNET FRANC DOP FRAULI COLLI ORIENTALI				7200	4220	

(l'operazione di pigiatura su un registro tradizionale, «cartaceo»)

DATI GENERALI	PRODOTTO IN SCARICO	PRODOTTO IN CARICO 1	PRODOTTO IN CARICO 2
PRODOTTO IN CARICO 3	DATI GENERALI		
CERCA PRODOTTO COMPATIBILE CON IL TIPO D'USO			
Categoria Prodotto (*): 07 - Mosto di uve in peso			
CAMBIA CATEGORIA			
Classificazione (*): B - DOC			
Atto/Certificato (*): 1 - Atto			
Stato fisico (*): 1 - Sfuso			
Quantità prodotto in Kg (*): 7200			
ALTRE INFORMAZIONI COMPLEMENTARI			
Colore : 2 - Rosso			

(l'operazione di pigiatura sul registro telematico)

Nel primo caso l'operatore compila alcuni campi sulla carta, nel secondo l'operatore compila alcuni campi sul computer. Appare evidente che se l'unica differenza è il mezzo di scrittura, l'operatore non può percepire alcuna semplificazione.

In primis va chiarito che le opportunità di introdurre queste semplificazioni non erano sconosciute all'ICQRF. A marzo 2017 sono state previste delle scadenze per alcune novità molto importanti: l'avvio dell'MVV telematico nell'ambito dei servizi SIAN, la dematerializzazione delle varie dichiarazioni preventive, l'integrazione dei registri con le diverse denunce AGEA e molto altro. Ad oggi però è stata implementata una sola tra queste: l'assolvimento dell'obbligo di denuncia di giacenza attraverso la chiusura del registro telematico (con modalità discutibili, la Circolare è stata pubblicata 2 giorni prima della scadenza, quando gli operatori ormai avevano provveduto alla dichiarazione con le vecchie modalità).

L'MVV telematico merita poi una riflessione a parte: parliamo dei documenti di trasporto del vino, che hanno ad oggi delle modalità di emissione piuttosto laboriose. Devono essere in certi casi timbrati preventivamente, poi convalidati in comune o tramite microfilmatura. In parallelo con la dematerializzazione, sempre nel 2014 (17 giugno) viene pubblicato il

Decreto che rendeva operative le «*Disposizioni per l'utilizzo della posta elettronica certificata ai fini della convalida e la trasmissione dei documenti di accompagnamento*». In linea teorica tale disposizione offre una modalità più semplice per la convalida attraverso l'invio della PEC. In pratica, però, il nuovo metodo si dimostra un mezzo flop, in quanto è soggetto alle normali problematiche del protocollo della posta elettronica (un ritardo nella consegna della PEC è intollerabile avendo il camion con la cisterna piena in partenza). L'MVV telematico, invece, nasce con l'intento di risolvere queste problematiche: la trasmissione (con contestuale convalida) dovrebbe avvenire sullo stesso protocollo del registro telematico, eliminando alcuni intermediari (i fornitori PEC) e rendendo di conseguenza il riscontro molto più veloce e temporalmente prevedibile. La situazione con la sua implementazione è singolare: a giudicare dalle specifiche tecniche, il sistema SIAN sarebbe predisposto per l'avvio del progetto già da mesi, però manca inspiegabilmente ancora un supporto normativo.

Non appare superfluo menzionare inoltre che attualmente il mondo vitivinicolo è in attesa della pubblicazione dei nuovi decreti attuativi del T.U. (Legge 12 dicembre 2016 n. 238), tra cui il più impattante sulla dematerializzazione dovrebbe essere il nuovo Piano dei Controlli per i vini DO/IG. Il (ormai imminente «vecchio») Piano dei Controlli (DM 794/2012) prevede una contabilità parallela rispetto al registro, tenuta dagli Organismi di Controllo. Con ogni probabilità il nuovo Decreto andrà ad equiparare la tenuta del registro telematico con la comunicazione all'OdC ai sensi del piano dei controlli. Ciò solleva alcuni interrogativi: ad esempio, le aziende sono pronte a sacrificare la comodità di poter inviare i dati al SIAN a 30 giorni, tenuto conto che l'OdC deve avere la situazione di cantina in tempo reale per procedere alla certificazione?

Tornando alla questione software, il registro telematico ha collateralmente introdotto una piccola rivoluzione anche nel mondo dei gestionali di cantina. Già dopo il 28 giugno è apparso evidente che alcuni modelli esistenti non sono riusciti ad adattarsi a SIAN. Tradizionalmente i software «di magazzino» funzionano nella maniera che tutti conosciamo: si basano sul concetto di «articolo» con codice articolo e proprietà varie. Quindi, che si tratti di una scarpa (che può essere bianca o nera, con lacci o senza, in cuoio o no) o di una matita (grigia o rossa, di grafite o di creta, fotografica o subacquea) la gestione del magazzino è pressoché uguale. Questo modello in qualche modo ha

funzionato anche per il vino, ma con le logiche SIAN del registro telematico non è più applicabile. Il motivo è molto semplice: il vino ha diverse caratteristiche che riguardano non l'«articolo», ma la «giacenza». Ad esempio, la stessa massa di vino, parzialmente tagliata e parzialmente certificata in 2 parti si traduce sul SIAN in 4 partite diverse. È impensabile gestire una situazione di questo tipo con il concetto di codice articolo statico, a meno che non si voglia rendere insostenibile il lavoro dell'operatore. Difatti, le aziende produttrici di software che hanno saputo leggere correttamente la situazione ancora dai tempi della sperimentazione del 2015 rivoluzionando i propri software, ne stanno attualmente raccogliendo i frutti.

Parlando in particolare del SIAN, e ricordando che si tratta di un contenitore quasi passivo, va detto che la sua progettazione da un punto di vista architettonico è assolutamente valida e consistente. Tuttavia, l'implementazione pratica di questa architettura ha subito qualche incidente di percorso e presenta tuttora diverse criticità (che vengono progressivamente risolte con rilasci continui). Naturalmente, queste criticità hanno creato una certa sana competizione tra i software: l'obiettivo non è più solo quello di inviare i dati, ma anche quello di approcciare in maniera pro-attiva le varie problematiche SIAN. Di più, in base alle osservazioni dell'autore, la dematerializzazione in un certo modo ha anche contribuito alla liberalizzazione (o almeno ad uno «scuotimento») del mercato dei software di cantina. Finora, tra le più grandi preoccupazioni delle aziende medio-piccole nell'affrontare il cambio di software vi è la mancanza di possibilità di migrare facilmente i dati; ora con il registro telematico il problema non si pone più in quanto è sufficiente per il nuovo software scaricare il pregresso direttamente dal SIAN, avendo i dati un formato già implementato. Non è venuto a mancare nemmeno il vecchio scenario in cui la cantina compilava una parte del proprio registro delegando l'altra (di regola la vinificazione) al proprio consulente o centro di assistenza agricola: il SIAN non preclude in alcun modo la coesistenza di 2 o più software.

Alla fine, passati i primi mesi, le aziende produttrici di software hanno fatto tesoro delle problematiche iniziali migliorando di continuo le proprie soluzioni e facendo assimilare le novità alle cantine. E' innegabile che ci sono software che funzionano meglio o peggio di altri, ma è anche naturale aspettarsi un'evoluzione dei sistemi ed un sostanziale

allineamento a lungo termine per quanto riguarda il mero interfacciamento informatico col SIAN.

A questo punto, la situazione creatasi sottolinea che l'importanza di prepararsi in anticipo alle novità non riguardava solo gli informatici ma anche gli operatori vitivinicoli stessi: banalmente molti si sono trovati impreparati da un punto di vista normativo. I software potrebbero differire per le soluzioni ingegneristiche proposte e per la facilità di gestire certi dati, ma resta il fatto che l'operatore dovrebbe sapere quali dati e in che situazione inserire. Se prima era sufficiente scrivere «Orvieto Classico Abboccato 2013», ora l'operatore si trova a dover capire se deve indicare il codice colore, il tenore zuccherino, cosa scrivere nei diversi campi, e così via. Tant'è che nel già citato articolo sullo «Informatore Agrario», il gruppo di lavoro ICQRF tenta di fare chiarezza sull'opportunità di compilare o non compilare determinati campi.

La materia, come ben sappiamo non è facile: il registro telematico tenta di recepire il quadro normativo del vino, il quale è oltremodo corposo. Il nuovo strumento tenta, inoltre, di uniformare diverse procedure per l'intero Paese, il che rende la situazione ancora più complicata, se si considera che lo stesso quesito inoltrato a sedi locali ICQRF in Regioni diverse può avere risposte altrettanto diverse. Paradossalmente troviamo opinioni discordanti anche su questioni di natura numerica (come il fatto che in Piemonte si usa un fattore di conversione massa/volume del saccarosio diverso, oppure il gruppo di lavoro ICQRF che equivoca nel già citato articolo l'alcool potenziale dell'MCR solido con il suo potenziale dei litri di etanolo per 100kg).

A tal proposito, uno speciale plauso va fatto al manuale redatto dal gruppo di lavoro, che è esaustivo e ben fatto. In pratica non è solo un manuale SIAN: contiene una quantità inestimabile di informazioni correlate alla tenuta (dematerializzata o non) del registro di cantina.

Ad ogni modo, i primi risultati stanno già arrivando. Le cantine, superata la scossa iniziale, cominciano ad intravedere i vantaggi – la strutturazione di dati, la maggiore competitività nel mercato dei software, i primi accenni di semplificazione, etc. Abbiamo raccolto testimonianze da alcuni operatori che affermano di aver vissuto la vendemmia più facile di sempre (dal punto di vista di tenuta del registro), il che è un risultato stupefacente considerando che il sistema è appena partito.

In ultima analisi, il registro de-materializzato a grandi linee lo dobbiamo considerare partito e funzionante. Ha già comportato diversi indubbi vantaggi, ma la strada è ancora lunga. Il cambiamento non è stato a impatto zero: molte aziende hanno dovuto cambiare software o adottarne uno, molte hanno anche dovuto ricorrere all'assunzione di personale dedicato. Questi sacrifici potranno essere ripagati soltanto con la chiusura del cerchio: integrazione con l'MVV, Organismi di Controllo, Organismi Pagatori, Banca Dati Vigilanza e dematerializzazione di tutte le dichiarazioni preventive ancora cartacee.

Com'è fatto il registro dematerializzato: Relazione tecnica

Nota bene: il presente non vuole essere l'ennesima guida sulla dematerializzazione – si invita chi ne avesse bisogno a consultare l'ottimo manuale ministeriale, le «domande e risposte» ed i vari articoli pubblicati a cura del gruppo di lavoro. Lo scopo di questo articolo è quello di illustrare in termini divulgativi e concettuali il funzionamento del registro de-materializzato per chi ancora non lo conosce.

Il registro de-materializzato di fatto è la registrazione informatica delle operazioni di carico/scarico. Concettualmente parlando si tratta della stessa sequenza di scritture di una volta:

- + 100 l vino sfuso (acquisto)
- 100 l vino sfuso (imbottigliamento: scarico)
- + 100 l vino imbottigliato (imbottigliamento: carico)
- 40 l vino imbottigliato (vendita)

Saldo: 60 l vino imbottigliato

La differenza più notevole è data dalle colonne del nostro ipotetico foglio di calcolo. Si consideri la seguente immagine:

Quantità	Causale	Prodotto	Categoria	Provenienza	Manipolazioni
90	Acquisto	Refosco	Vino	Italia	0
-10	Imbottigliamento	Refosco	Vino	Italia	0
-34	Taglio	Ribolla	Vino	Italia	1-4
25	Trasferimento	Ribolla	Vino	Italia	1-4
30	Acquisto	Refosco	Vino	Italia	0
-60	Imbottigliamento	Refosco	Vino	Italia	0
18	Taglio	Ribolla	Vino	Italia	4
25	Trasferimento	Ribolla	Vino	Italia	4

Saldi vecchio metodo (solo poche proprietà diventano criterio di raggruppamento)

50 **Refosco**
34 **Ribolla**

Saldi registro de-materializzato (la maggior parte delle proprietà diventa criterio di raggruppamento)

50 **Refosco**
-9 **Ribolla (manipolazione 1-4)**
43 **Ribolla (manipolazione 4)**

Come possiamo vedere è sufficiente una proprietà differente (in questo caso parliamo delle manipolazioni, ma vale per molte altre) per avere un problema con i saldi.

Non esistono più registri di commercializzazione, spumantizzazione, vinificazione, partitari o «speciali»: il registro è unico. Sono state individuate 35 operazioni (causali), ciascuna delle quali può avere uno o più prodotti in carico e uno o più prodotti in scarico. Ad esempio l'imbottigliamento scaricherà 1 prodotto sfuso e caricherà 1 prodotto imbottigliato, mentre la spumantizzazione potrebbe scaricare vino sfuso, mostro concentrato, zucchero e caricare vino spumante. Le 35 operazioni potrebbero sembrare tante (ed in effetti lo sono, anche se qualcuna – ad esempio lo sbottigliamento – è sfuggita) ma vi è una logica in ciascuna di loro, sostanzialmente l'idea iniziale era sempre quella di guidare l'operatore nella compilazione del registro.

Le operazioni devono essere sequenziali, ovvero non si può registrare uno scarico senza aver registrato prima il carico. Ciò che sembrerebbe naturale spesso collide con l'operatività dei grandi imbottiglieri: può accadere che l'operatore in pesa registri l'ingresso delle cisterne senza essere sincronizzato con l'operatore della linea di imbottigliamento. Anche se a fine giornata i conti tornano, con una sequenzialità invertita il SIAN rigetta il dato.

I prodotti oggetto delle operazioni di carico scarico a loro volta sono divisi in categorie (più di un centinaio): ad esempio vino, mosto, coloranti, saccarosio, etc. Oltre a ciò, i prodotti possono avere più di una quarantina di caratteristiche: Colore, Classificazione, Denominazione d'origine e così via.

In pratica, una riclassificazione potrebbe essere rappresentata come segue:

Scarico

Carico

Categoria	Vino
Classificazione	Varietale
Varietà	Cabernet
% varietà	85
Annata	2017
Biologico	Sì
Provenienza	Italia
Quantità	75 l
Stato fisico	sfuso

Categoria	Vino
Classificazione	Varietale
Colore	Rosso
Biologico	Sì
Provenienza	Italia
Quantità	75 l
Stato fisico	sfuso

Naturalmente non tutte le proprietà sono applicabili a tutte le categorie di prodotto: non ha senso parlare del colore del saccarosio o del grado di acidità dei raspi. E qui nasce una delle più grandi difficoltà degli operatori: capire quali campi e in che condizioni vanno compilati.

L'acidità dei raspi è un esempio banale, ma pensiamo invece all'opportunità di indicare il tenore zuccherino su un Orvieto Abboccato. Da una parte lo riportiamo in etichetta quindi andrebbe indicato, dall'altra però è già implicito nella designazione, e quindi non servirebbe. Oppure chiediamoci se il Recioto della Valpolicella è da classificare come «Vino proveniente da uve appassite» (nb: la risposta è no). Sono tutte questioni che hanno messo in difficoltà anche diversi esperti del settore. Immaginatoci una cantina che fino a qualche mese fa scriveva «Recioto d.V» senza tanti dubbi!

Com'è logico aspettarsi, sul SIAN sono finiti dati di ogni genere: vini del 17 dopo Cristo (perché qualcuno scriveva l'annata a 2 caratteri), vini composti da 400 varietà o provenienti da 200 paesi (qualcuno per errore selezionava tutto) e via dicendo. L'Icqrif, nel tentativo di ideare un sistema che potesse assistere alla compilazione di questi campi ha stabilito alcune regole: quale categoria ammette quali proprietà e durante quali operazioni. Sfortunatamente l'iniziativa non ha risolto tutti i problemi. E' del tutto normale e pressoché impossibile ipotizzare un automatismo che possa bloccare o rendere obbligatoria la compilazione di certi campi. I motivi possono essere di ogni genere:

2. a volte la designazione di un prodotto può dipendere non dall'operazione che subisce, ma da eventuali sviluppi futuri. Ad esempio, un vino che si sa che non verrà

venduto sfuso, da un punto di vista strettamente normativo potrebbe non avere la necessità di tracciare la zona viticola in fase di vinificazione.

3. la stessa operazione può richiedere o non richiedere alcuni campi in base al prodotto. Si noti come nel nostro esempio riportato sopra non abbiamo indicato l'annata sul prodotto caricato: non sarebbe possibile se si fosse trattato di un vino DOC/DOCG.

4. alcune proprietà dipendono da quanto verrà riportato in etichetta. Nell'esempio di sopra abbiamo ommesso di specificare la varietà sul vino caricato, non sarebbe possibile (ovvero sarebbe sanzionabile) se in etichetta scrivessimo «Cabernet».

5. certe volte anche alcune proprietà che sembrano implicite vanno specificate: si pensi ad un vino Merlot (normalmente è implicito che sia rosso) vinificato in bianco.

Il gruppo di lavoro tentando di risolvere il problema ha commesso alcuni errori di valutazione, generando diversi campi sequenzialmente e reciprocamente bloccanti (che qualcuno chiama «*campi killed*»). Ad esempio, è possibile introdurre nel deposito una bottiglia non etichettata di vino della zona C2, ma poi non è possibile etichettarla, in quanto l'operazione di etichettatura non ammette il concetto di zona viticola. O di contro, è stata bloccata la possibilità di specificare la «partita» (un campo jolly che le cantine potevano usare per differenziare le partite per fornitore, linea di mercato, caratteristiche qualitative o altro) su alcuni tipi di mosti o di vini.

Anche la gestione dei lotti e delle fascette (contrassegni di stato sui vini DOCG ed alcuni DOC) solleva diversi interrogativi. In primis il lotto di imbottigliamento non è un criterio di raggruppamento. E' ineccepibile da un punto di vista normativo, mentre in termini pratici le aziende movimentano i magazzini per lotto (ed è anche un criterio importante per le ASL, HACCP, etc). Il paragonare le giacenze tra un software aziendale e quello ministeriale non è sempre immediato.

La questione dei contrassegni di Stato, invece, merita una riflessione a parte. La Validus, che ha lavorato per anni nel campo della tracciabilità dei vini DO, attualmente garantisce la tracciabilità puntuale di circa 2 miliardi di fascette dal 2009 in poi. Vi sono inoltre altri sistemi degli OdC o dei Consorzi di tutela che offrono strumenti simili al consumatore. Tuttavia la tracciabilità pubblica dei contrassegni messa a disposizione da parte degli Organismi di Controllo ha un unico grande difetto: il fatto di non essere centralizzata. In pratica, il consumatore finale non può sapere da chi è certificato un eventuale Chianti o

Amarone o Ramandolo. I vini in esempio sono certificati da 3 ODC diversi (in Italia gli ODC totali del settore vino sono circa 30). Il consumatore per conoscere la tracciabilità di filiera dovrebbe visitare altrettanti siti internet.

Tant'è che in parallelo con la dematerializzazione, indicativamente nel 2015, parte anche un progetto dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato chiamato inizialmente «Veritas» e poi «Trust your wine». Lo scopo del progetto era appunto di raccogliere in via centralizzata i dati dai vari OdC e farne un database unico, a cui potessero attingere i consumatori interni o esterni. L'idea di base era semplice: al supermercato diventava possibile verificare la genuinità di qualsiasi bottiglia di vino DOC e DOCG. Il registro de-materializzato avrebbe potuto arrivare allo stesso risultato con minimo sforzo. Purtroppo questo non è accaduto, in quanto è stato stabilito che durante gli imbottigliamenti, gli operatori non sono tenuti a comunicare puntualmente gli intervalli di fascette utilizzati per quel specifico lotto, ma possono fare riferimento all'intero intervallo acquistato dall'Organismo di Controllo. Facciamo un esempio: se una cantina certifica l'equivalente di 1000 fascette e acquista l'intervallo da 1 a 1000, può imbottigliare in prima battuta solo 250 bottiglie. A registro l'operatore di cantina può imputare l'intero intervallo di 1000 fascette sulle 250 bottiglie del primo lotto emesso. In questo caso, si perde innanzitutto il collegamento lotto – fascetta, ma il problema può articolarsi oltre. Supponiamo che l'operatore cambi idea, ed il restante vino sfuso lo venda sfuso, senza imbottigliarlo. A quel punto è legittimato a rendere le fascette all'Organismo di Controllo, il quale a sua volta può venderle ad un'altra cantina. Quest'ultima le può utilizzare e comunicare per un suo imbottigliamento: è comprensibile come in questa situazione si perde qualsiasi tipo di tracciabilità, in quanto, nel registro telematico, la stessa fascetta è di fatto applicata sui vini di due cantine diverse.

Un altro problema del registro sono le varie nomenclature e la loro manutenzione/aggiornamento. Ad esempio, l'elenco dei comuni (necessario per la gestione dei clienti/fornitori) non viene aggiornato da due anni. Per l'elenco dei codici DO/IG accade il contrario. Dall'inizio del 2017 abbiamo assistito a più di una decina di rilasci di codici e l'elenco non sembrerebbe ancora definitivo. Tra l'altro, fino a non molto tempo fa vi era un disallineamento tra i codici dei registri e quelli della banca dati vigilanza, mentre proprio in questi giorni sta emergendo un disallineamento tra i codici dei vini del

registro ed i codici dei vini della denuncia di produzione/di vendemmia (il che appare inspiegabile, se si considera che tutti e tre i servizi sono tenuti in ambito SIAN).

In conclusione, nonostante le varie problematiche riportate, siamo convinti che il progetto sia sulla strada giusta. Le difficoltà in fase di avvio su un progetto così impattante e rivoluzionario erano inevitabili, ma è evidente sia la volontà della pubblica amministrazione di superarle che l'impegno messo a tal proposito. Ora non ci resta che auspicare un maggior coinvolgimento di tutti gli attori per prepararsi al meglio per il 2018, che sarà un anno cruciale per la dematerializzazione: Se non si riuscirà ad apportare i necessari elementi semplificativi nel processo di sburocratizzazione, tutto l'impegno messo sul campo negli ultimi anni da parte degli operatori potrebbe venire vanificato.

B) Sintesi del Reg. (UE) REGOLAMENTO (UE) 2017/625 SUI CONTROLLI UFFICIALI – cd. pacchetto igiene (all.1).

E' stato promulgato il 15 marzo 2017 e dal 14 dicembre 2019 entrerà in vigore il Reg. (UE) 2017/625 (GUUE L 95 del 7.4.2017), un testo normativo fondamentale destinato a sostituire , in relazione ai controlli ufficiali, i Reg. (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 (che si relazionano al Reg. (CE) n.178 /2002 in materia di alimenti e mangimi) . **L'approccio non sarà più settoriale ma, ad eccezione dell'area disciplinata dall'OCM unica – reg. Reg. (CE) n. 1308/2003, affronterà l'intera sfera alimentare, disciplinando:**

- a) gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti;
- b) l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati (OGM) a fini di produzione di alimenti e mangimi;
- c) i mangimi e la sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e del loro uso, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali in modo da tutelare la salute, gli interessi e l'informazione dei consumatori;
- d) le prescrizioni in materia di salute animale e corretta zootecnia;
- e) i sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati;
- f) il benessere degli animali;
- g) gli organismi nocivi per le piante;

- h) l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari e l'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione dei medesimi;
- i) la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici;
- j) l'uso e l'etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite.

In particolare alcune disposizioni appaiono interessanti, anche per le potenziali future estensioni all'area vitivinicola:

una particolare attenzione è riservata (art.5) al settore biologico, le cui attività di controllo **devono disporre di adeguate strutture di laboratorio e di un numero sufficiente di esperti qualificati e formati nel settore specifico.**

Vi sono poi numerosi requisiti, procedure e meccanismi che hanno lo scopo di garantire l'imparzialità, la qualità e la coerenza dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali a tutti i livelli e il diritto di ricorso , secondo le modalità previste dai singoli stati membri (art.7)

Pur in presenza di un interesse pubblico prevalente alla divulgazione delle informazioni, sono previsti obblighi di riservatezza (art. 8), qualora ne derivi nocimento obiettivi delle attività ispettive, di indagine o audit, , il che non impedisce alle autorità competenti di pubblicare i risultati dei controlli ufficiali su singoli operatori, ai quali deve essere permessa la presentazione di osservazioni relativamente alle informazioni che l'autorità competente intende pubblicare o rendere altrimenti disponibili al pubblico prima della loro divulgazione.

Norme generali sui controlli (art. 9) prevedono che le autorità competenti effettuino regolarmente controlli ufficiali senza preavviso e, per quanto possibile, con modalità di minimo impatto sugli oneri amministrativi e le limitazioni delle attività degli operatori, sulla base del rischio e con frequenza adeguata, tenendo conto della probabilità che i consumatori siano indotti in errore sulle qualità del prodotto (composizione, conservazione, origine, ecc), dei precedenti e della affidabilità dei risultati in autocontrollo. I controlli devono ispirarsi al principio di trasparenza (art. 11) e almeno annualmente devono esserne diffusi al pubblico, salve le eccezioni indicate, modalità e risultati, con documentazione scritta (art. 13) che ricostruisca gli obiettivi, i metodi e gli esiti del rapporto sul controllo ufficiale e l'eventuale indicazione delle azioni che le autorità competenti richiedono all'operatore di porre in essere sulla base degli esiti dei controlli ufficiali. Tra gli obblighi degli operatori (art. 15), vi è quello di riconoscere all'autorità di controllo l'accesso agli impianti e alla propria documentazione (certificazioni , HACCP, modelli di organizzazione e gestione, analisi interne , dati di autocontrollo, , ecc.)

Norme specifiche sono previste per i controlli ufficiali su OGM destinati alla produzione di alimenti (art. 23) e per i prodotti fitosanitari (art. 24) e i loro residui , monitorati a norma del Reg. (CE) n. 396/2005; come pure per i prodotti biologici (art. 25) e DOP (art. 26).

Il Capo IV disciplina il campionamento, analisi, prove e diagnosi del prodotto, prevedendo la possibilità di controperizia (art. 35, per cui l'organo ispettivo su richiesta dell'operatore, assicura che nel prelevare i campioni ne venga prelevata una quantità sufficiente per consentire una controperizia; qualora non fosse possibile prelevare una quantità sufficiente, ne deve informare l'operatore). Interessante rilevare che analisi possono essere svolte – senza che i controllori rivelino la propria identità in fase di acquisto - , anche su prodotti in vendita via Internet o altri canali a distanza (art. 36), sempre con salvezza della possibilità di controanalisi.

Quanto ai controlli ufficiali su animali e merci ai posti di controllo frontaliere (art. 46-47), presuppongono la procedura di designazione e un documento sanitario comune di entrata (DSCE) che l'operatore deve consegnare alle Autorità e si svolgono presso i PIF (Posti di Ispezione Frontaliere). In caso di sospetta non conformità (art. 65), può essere disposto il blocco ufficiale sanitario. I controlli sono reiterati verso i soggetti recidivi, e l'Autorità può respingere il prodotto non conforme, ordinarne la distruzione, o infine disporre un trattamento speciale per consentirne la regolarizzazione (trattamento o lavorazione, compresa la decontaminazione, se del caso, esclusa la diluizione; trattamento adeguato a garantire la sicurezza per il consumo animale o umano) .

Il Capo VI (art. 79 – art. 85) prevede che i controlli dei controlli svolti dalle Autorità e dei laboratori di analisi accreditati (che devono operare secondo la norma EN ISO/IEC 17025) siano a carico dei soggetti richiedenti, con tariffe predeterminate, che possono prevedere riduzioni per soggetti con bassa capacità produttiva; ovvero utilizzano metodi tradizionali per la produzione, il trattamento e la distribuzione; o infine posti in aree svantaggiate (es.: montagna).

L'UE istituisce centri di riferimento dell'UE per l'autenticità e l'integrità della catena agroalimentare (art. 97 98) con elevata competenza scientifica, tecnica e giuridica in materia agroalimentare , per offrire riferimenti certi e combattere condotti fraudolente e/o ingannevoli.

Inoltre esperti della Commissione eseguono controlli(art.116 – 129), compresi audit, in ciascuno Stato membro al fine di verificare l'applicazione della normativa ed il funzionamento dei sistemi nazionali di controllo nei diversi settori; le relative informazioni vengono diffuse mediante un sistema informatico per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali (IMSOC)

Il reg.625/2017 abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004; il pacchetto igiene avrà un impatto relevantissimo sulle procedure di controllo alimentare e igienico-sanitario degli stati Membri, e potrebbe costituire un laboratorio normativo destinato a influenzare eventuali future riforme nel settore vitivinicolo, di certo avremo quindi modo di tornare sul tema con specifici approfondimenti.

C) Notizie dal mondo vitivinicolo

Viticultura in Ucraina , mercato in forte espansione

La vitivinicoltura ucraina , a differenza di altre realtà dell'Est Europa, come quella moldava, è assai poco conosciuta, anche se le potenzialità agricole di questa Nazione sono immense e i vini prodotti anche nell'epoca zarista, erano enormemente apprezzati , al pari di quelli di Crimea.

Nel periodo sovietico,Ucraina e Georgia erano i maggiori produttori di vino dell'Urss, e la tradizione trova corollario in una costante crescita della domanda interna di vino , anche di qualità, onde il Governo sta varando piani di potenziamento della filiera di settore (sviluppo delle superfici vitate – attualmente 45.000 ha - , alla modernizzazione delle aziende, e all'adozione normative , anche igienico-sanitarie , in armonia con le regole UE e internazionali) per assicurare allo stesso un ruolo nello scenario internazionale.

Se ne è trattato al 3° Forum nazionale del vino ucraino promosso da Volodymyr Gisem e di Volodymyr Kucherenko, rispettivamente vicepresidente e direttore generale dell'Ukrvinprom (Associazione dei produttori di vino ucraini). L'Ucraina conta circa 150 aziende di settore e produce circa 1 milione di ettolitri di vino e brandy, quest'ultimo di qualità spesso altissima, paragonabile all'eccellenza di quello armeno.

Varietà resistenti alle patologie viticole e Fondazione Mach

La Fondazione Mach ha messo a dimora nel 2013 due vigneti di cultivar resistenti alle principali malattie fitosanitarie , tutte a bacca bianca (solaris, bronner, helios, muscaris, johanniter e sauvignon gris) , provenienti principalmente da Friburgo con lo scopo di testarne le potenzialità viticole ed enologiche, nella piena consapevolezza che si è peraltro ancora assai lontani da una diffusione/ pianificazione vivaistica di tipo generale sul mercato di tali prodotti. In prima battuta possono essere considerate un'opportunità in zone limitrofe ad aree sensibili quali case, scuole, giardini pubblici, ciclabili dove la conflittualità tra trattamenti fitosanitari e popolazione è maggiore, perché i trattamenti si riducono a 2-3 per anno. Importante riferimento analitico è la concentrazione di acido shikimico , un marcatore dell'origine varietale non solo tra le Vitis vinifera - ad esempio della discriminazione dei vini Pinot grigio rispetto a quelli Chardonnay - ma anche tra gli ibridi interspecifici e nei tagli autorizzati nel caso di vini a IGT.

CAVIT

Cavit , nota e importante cooperativa a cui aderiscono dieci cantine sociali che rappresentano oltre il 60% della produzione vitivinicola trentina, con circa 4.500 i soci conferitori che gestiscono una superficie vitata di 5.400 ettari , si impegna con costante ricerca scientifica per gestire al meglio una realtà ,quale quella della provincia di Trento, molto vocata per la viticoltura ma altrettanto diversificata per caratteristiche di **suoli** (alluvionali , glaciali e vulcanici) e **microclimi** (con vigneti che si estendono dal fondo valle a 800 metri sdi quota).

Da questo impegno è nota **Pica** (Piattaforma integrata cartografica agriviticola), una piattaforma digitale di gestione del vigneto, utile per molteplici scelte agronomiche, dalla scelta della migliore **cultivar** per l'impianto ai trattamenti, passando per gli interventi agronomici e la **vendemmia**. Per le competenze digitali Cavit si avvale di uno spin off della **Fondazione Bruno Kessler**, Mpa Solution , che ha costruito l'architettura informatica di Pica, la **Fondazione Edmund Mach** ha

contribuito invece alla parte agronomica e della caratterizzazione del territorio.

La piattaforma ha consentito di identificare oltre 35mila parcelle offrendo una ricchissima scheda con le **informazioni sul suolo** e la **caratterizzazione orografica** (la posizione, l'altitudine, la radiazione solare il fotoperiodo ecc.ecc.) oltre ai **dati sul vigneto**: tipologia varietale , forma di allevamento, caratteristiche irrigue, anno e sesto di impianto, principali caratteristiche stagionali delle uve, sia sotto un profilo di fisiologia (maturazione grado zuccherino , ph) che sotto quello patologico (infezioni , diffusione di patologie che vanno dalla peronospora a parassiti, **come la *Drosophila suzukii*, il *Planococcus ficus*, la *Lobesia botrana* o lo *Scaphoideus titanus***; si tratta di informazioni incrociate con i dati della **rete di centraline meteo** della Fondazione Edmund Mach.

Vino a impatto zero

Il produttore catalano Miguel Torres, dell'azienda Bodegas Torres, vitivinicola spagnola con sede a Penedes (ma che controlla cantine in Spagna, Cile e Stati Uniti) impegnato nel progetto di sostenibilità Torres Earth per il quale ogni anno è investito l'11% dei profitti (l'investimento stimato per quest'anno in questo senso è superiore a 12 milioni di euro) , sostiene che entro 15 anni avremo il primo Vino a impatto zero.

Riutilizzare l'anidride carbonica prodotta dalla fermentazione del vino e trasformarla in energia è una delle strade che contribuiranno alla creazione di un'azienda vinicola a impatto zero, riducendo la quantità di gas a effetto serra prodotti per ogni bottiglia di vino del 30% rispetto al 2008.

Il progetto di riduzione dell'impatto ambientale coinvolge anche le emissioni indirette legate all'uso di energia elettrica e a quelle derivanti dalle attività dei conferitori, dei contoterzisti e degli altri fornitori (imballaggio, distribuzione etc). Altri fondi sono stati destinati al rispetto della diversità biologica, a mantenere l'equilibrio del ciclo dell'acqua e alla riforestazione della Catalogna.

La viticoltura del futuro? Naturale, ma con l'aiuto della genetica.

“Dal 2006 in seno al Merano Wine Festival – secondo Helmuth Köcher, patron della manifestazione meranese - abbiamo lanciato “Bio&Dynamica” per dare spazio ai vini “diversi” dai tradizionali e oggi, a 11 anni di distanza, vogliamo rafforzare il messaggio con questa nuova sezione, “Naturae et Purae”: natura e la purezza ispirano quel naturale, vino che va sotto le innumerevoli denominazioni di biologico, bioenergetico, organico, biodinamico, naturale, orange, ecologico, vino libero, vitigni PIWI (acronimo di Pilzwiderstandfähig), cioè vitigni ottenuti da incroci di viti resistenti alle malattie fungine”.

Il futuro appartiene ai vini naturali , come afferma Carrillo, ideatore con Kocher di Naturae ET Purae. “Il mondo del bio certificato - ha osservato - è in fortissima ascesa come dimostrano i dati Nielsen sull'andamento delle vendite di vino biologico nella grande distribuzione organizzata con un incremento del 19,7% in un anno, dal 2015 al 2016. Un dato che fa prevedere un futuro, non lontanissimo, in cui i sistemi di coltivazione che limitano l'uso di prodotti di sintesi diventeranno la norma. È necessario avviare un dialogo tra le diverse anime del mondo dei nuovi vini, la stampa e la scienza”. Il riferimento corre alla genetica , Attilio Scienza, nel suo intervento alla tavola rotonda di Merano, ha evidenziato “ingenera paure ancestrali e divide le persone che sposano posizioni preconcepite senza neppure cercare di comprendere di cosa si tratta”, ma si tratta di un inesatto ossequio per i significati simbolici della vite e del vino , dato che per altre specie vegetali il problema non sussiste, dato che sul mercato gli incroci supera l'80% del prodotto totale.

Il tema dei controlli in quest'area è essenziale. “Abbiamo lavorato per fare un disciplinare sorretto da controlli - racconta Angiolino Maule, che guida VinNatur, 180 produttori per 2.300 ettari vitati e 4 milioni di bottiglie prodotte - e lanciato l'idea gli Enti certificatori. Stiamo formando i controllori in modo che abbiano gli strumenti per capire dove e quando vale la pena approfondire i controlli. Indichiamo loro cosa chiedere e quali sono le risposte che devono metterli in guardia. Ma questa è

solo l'ultima delle nostre attività. Come VinNatur abbiamo puntato a instaurare relazioni con la ricerca e avviato una serie di collaborazioni con diverse Università, convinti che possiamo misurare i miglioramenti. Un esempio eclatante è quello del terreno in cui, grazie a un elevatissimo numero di analisi che ci hanno permesso di mettere a punto un modello previsionale, siamo giunti a fare una proiezione nel tempo di quale sarà l'incremento di biomassa adottando il nostro protocollo. Stiamo lavorando sulla sostituzione di rame e zolfo con accorgimenti agronomici e induttori di resistenza e sperimentando un sistema di irrorazione con ugelli che evita il passaggio di macchine sul terreno e conseguente compattazione”.

Werner Morandell, produttore, esperto e vivaista di PIWI, ha descritto i nuovi vitigni resistenti, che conseguono a un severo processo di selezione, ultraventennale. “Tra questi molti danno vini di qualità e si sono diffusi non solo nelle aree di montagna, ma anche in zone collinari o pianeggianti in aziende di grandi dimensioni. Questo ci ha indotti a distinguere le produzioni di montagna delle province di Bolzano, Trento e Belluno con il marchio “Green Mountain Wine”, visto che noi produciamo meno e a prezzi più elevati”. Vitigni interessanti, anche dal punto di vista qualitativo, che, in alcuni casi, come quello del Sauvignier gris, possono aprire anche nuove possibilità enologiche. Questo vitigno mantiene un'acidità elevata anche a maturità fenolica perfetta e quindi è adatto a produrre vini frizzanti con metodo ancestrale o metodo classico”.

Le nuove varietà provenienti da incrocio con specie diverse dalla vinifera trovano comunque difficoltà a prendere piede soprattutto perché non ne è ammesso l'uso nei vini a denominazione, e solo in tre Regioni ne è autorizzata la coltivazione. Al contrario, nel momento in cui la cisgenetica fosse “sdoganata” dall'UE, i vitigni resistenti che ne deriverebbero, appartenendo alla stessa specie, non subirebbero queste limitazioni.

“L'ostacolo principale alla diffusione dei vitigni resistenti è di natura culturale - ha sottolineato Scienza. Non ci sono controindicazioni di natura salutistica o qualitativa. Le stesse varietà attuali sono il risultato di incroci spontanei che l'uomo ha selezionato in funzione degli ambienti di coltivazione e della sua cultura. I primi destinatari di questi vitigni dovrebbero essere i viticoltori bio e biodinamici, che invece rifiutano l'innovazione genetica e tecnologica in genere. Oggi abbiamo gli strumenti tecnici per arrivare a varietà identiche a quelle che coltiviamo tranne che per la resistenza alle malattie e possiamo farlo in tempi molto brevi, rispetto a quelli del miglioramento genetico “classico”. In molti Paesi, in Cile e Sudafrica, in Usa e Israele, stanno lavorando su queste varietà. Arriveranno qui da noi e non sono peraltro riconoscibili da quelle di partenza”. Ci sono poi ostacoli legislativi, ma sono sicuramente più superabili che l'opposizione di parte del mondo produttivo e dei consumatori.

Lo storytelling scientifico, il racconto veritiero in un romanzo di verità scientifiche, potrebbe essere un sistema di informazione del consumatore di notevole impatto².

Cambiamenti climatici e vino.

I ciclici cambiamenti climatici stanno modificando in quest'epoca la viticoltura di montagna rendendo accessibili quote più elevate, ma obbligando i viticoltori a modificare gli impianti. Un software chiamato Rebecka , di cui è responsabile suggerisce il migliore connubio tra parcella e cultivar.

Non tutti i terreni sono adatti ad ospitare un **vigneto** e non tutte le viti vanno bene in un certo contesto microclimatico. Nella valutazione della **cultivar da impiantare** in una certa area entrano in gioco numerosissimi fattori: il tipo di terreno, l'esposizione, l'inclinazione del suolo, il microclima, la disponibilità di acqua, la latitudine e la presenza di malattie sono solo alcune delle variabili che vanno prese in considerazione. In passato nella scelta varietale si ricorreva alla **tradizione** e all'andamento del **mercato**, riflettendo quella specificità tipicamente italica di unire vini di vitigno con vini di territorio, per cui il sodalizio stretto tra le colline di Valdobbiadene e la Glera sembra inscindibile, come quello Montefalco e il Sagrantino, o tra Sangiovese e il Senese. Non è detto tuttavia che seguire

² Si pensi ai romanzi di Giovanni Negri (“Roma Caput Vini” e “Il vigneto Da Vinci”) e “La vigna antica”, scritto da Leonardo Franchini con lo stesso Attilio Scienza.

la 'moda' sia la mossa vincente, soprattutto visto che i **cambiamenti climatici** stanno modificando il territorio italiano, soprattutto nella regione delle **Alpi**.

L'obiettivo è individuare il miglior **connubio tra territorio e vitigno**, sviluppando un **modello di analisi** algoritmico che indichi al viticoltore **vocazione viticola** di una certa area montana, dato che con tutta probabilità i **versanti delle Alpi** vedranno l'espansione dei vigneti, ma anche gli impianti a fondo valle dovranno essere ripensati alla luce delle vendemmie sono **sempre più precoci**, Al progetto Rebecka, ricorda Stefania Ventura, ricercatrice a Laimburg, lavorano due istituti in Italia e due in Austria, Laimburg opera su trenta parcelle nel territorio altoatesino, sullo sviluppo fenologico e sulle condizioni meteo, **Eurac Research** di Bolzano invece sta sviluppando l'algoritmo di analisi dei dati; *"la società austriaca Joanneum Research analizza e valuta statisticamente i dati delle vendemmie degli ultimi venti anni, provenienti dalle principali cantine dell'area. Cercano le correlazioni tra clima e dati di vendemmia. L'altro partner della Carinzia, l'Istituto di fruttiviteicoltura di Sant'Andrea, fa il nostro stesso lavoro ma su dieci parcelle in territorio austriaco"*.

Tappi In Sughero Evergreen

I **wine lovers amano i tappi in sughero**, che associano a vini di maggiore pregio e prestigio, oltre che qualità: secondo uno studio di Apcor-Portuguese cork Association, solo in Gran Bretagna alzerebbero il valore della singola bottiglia, cresciuto nel 2016 del +17%. rispetto al +9% di quelli con altri tipi di chiusure, di ben 5,38 sterline!

Enoturismo. Si apre la strada verso una legge europea

Anche il Parlamento europeo si occuperà di enoturismo con una Oral Question al Consiglio Europeo per esaminare le difficoltà burocratiche, amministrative, fiscali e legislative di un settore strategico ma ancora privo di una normativa ad hoc.

L'iniziativa, d'iniziativa della deputata europea Isabella De Monte, annunciata da FIVI – CEVI (Confederazione Europea Vignaioli Indipendenti), costituisce, secondo Carlo Pietrasanta, presidente nazionale del Movimento Turismo del Vino, iniziativa assai opportuna: *"Considerato il lavoro che stiamo svolgendo in Italia per l'approvazione del Disegno di Legge Stefàno sull'Enoturismo (ndr. DDL 2616 è attualmente in discussione presso la Commissione Agricoltura del Senato) siamo ben felici che la questione sia affrontata anche a livello comunitario. L'iniziativa di CEVI – FIVI, volta all'approvazione di una legge comunitaria sull'enoturismo, porrebbe l'Italia all'avanguardia nella normativa del settore a livello europeo"*.

Giovani, bellezza e biodiversità nel bando di ampliamento della doc prosecco: secondo il consorzio, almeno il 5% dei nuovi 1.200 ettari dovranno essere dedicati a siepi ed alberi, per valorizzare paesaggio e vigneti

L'annuale richiesta del Consorzio di estendere la richiesta di rivendicazione per 1.200 ettari (978 ettari nel Veneto e di 222 ettari nel Friuli Venezia Giulia, già deliberati dall'assemblea dei produttori, ratificato dalle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, che porteranno la superficie totale dagli attuali 23.250 ettari a 24.450 ettari) avverrà per una gara inedita in cui il massimo punteggio, quest'anno, andrà ai giovani che praticano la coltivazione biologica, soprattutto se provvedono alla creazione o conservazione di siepi ed alberi nella misura di almeno il 5% della superficie oggetto di ampliamento. Coerentemente con le note iniziative UNESCO, chi coltiverà Prosecco dovrà contribuire alla bellezza del paesaggio oltre che alla salubrità dell'ambiente. *"Più siepi, più alberi, maggior biodiversità - dichiara il presidente Stefano Zanette, con ferma convinzione - perché la bellezza del territorio di produzione è un ingrediente fondamentale del Prosecco, come del resto di ogni prodotto della terra. In questi giorni verranno resi pubblici i bandi con le regole di assegnazione degli ampliamenti che presentano elementi di novità assoluta. Se ci avessero capito, evitando di osteggiarci, le novità a favore dell'ecosistema e della bellezza del paesaggio sarebbero state ancora più rilevanti"*.

A questi 1.200 ettari accederanno le aziende per un massimo di 3 ettari ciascuna . “*Gli ulteriori aumenti di pari misura ipotizzati nei due anni a venire - aggiunge Zanette - saranno autorizzato solo nel caso ne venisse confermata la necessità. Altrimenti ci si ferma qui. Queste misure, infatti, sono frutto di scelte ponderate effettuate sulla base di analisi elaborate da Nomisma, Cirve, Oiv, che stimano una crescita del settore spumanti a livello mondiale pari ad almeno il 7% annuo nel prossimo triennio. Noi abbiamo optato per un aumento prudenziale del 5% annuo subordinando l’incremento a verifica puntuale. Aumentiamo solo se il mercato lo richiede al fine di evitare tensioni deleterie sui prezzi. Esattamente quelle cui stiamo assistendo in questi giorni post vendemmia. In tal senso richiamo gli operatori che hanno a cuore il Prosecco ad un senso di responsabilità individuale. Siete ancora nei tempi per salvare il futuro della nostra Denominazione*”.

Vino, forte calo produttivo nel 2017

Assoenologi evidenzia il forte calo (15 milioni di ettolitri rispetto all’anno scorso, ovvero oltre il 27% medio in meno) della produzione vitivinicola italiana nel 2017 si è verificato, a seguito di una vendemmia fortemente condizionata da un clima inusuale e difficile che ha portato a una delle vendemmie più scarse dal dopoguerra ad oggi (la seconda dopo quella del 1947, con 36,4 milioni di ettolitri). Le premesse negative sono partite con l’ondata di gelo di aprile, che in molte aree produttive ha bruciato molti germogli ben sviluppati, cui è seguita la grande siccità estiva, che ha messo a dura prova i vigneti del Centro-Sud: tuttavia l’Italia dovrebbe mantenere la leadership produttiva mondiale

Tutte le Regioni italiane hanno registrato forti riduzioni produttive, con punte medie del 45% in Toscana, Lazio, Umbria e Sardegna, determinando un risultato italiano aggregato intorno ai **38,9 milioni di ettolitri, comunque con buoni parametri sanitari** delle uve, e **livelli qualitativi** differenziati, talvolta comunque anche ottimi.

Anche a livello mondiale, secondo le stime appena pubblicate dall’**Oiv**, il calo produttivo è ormai una costante , anche se mediamente in misura minore rispetto all’Italia, con una **riduzione percentuale media dell’8,2%**rispetto al 2016. In Europa il calo è pesante anche in **Francia (-19%)** con una previsione di 36,7 milioni di ettolitri, così come in **Spagna (-15%)** con la produzione stimata a 33,5 milioni di ettolitri. Solo gli **Stati Uniti denotano un calo limitatissimo, circa l’1%**, mentre **in controtendenza è il +25% dell’ Argentina** e il +6% dell’Australia. Jean-Marie Aurand, presidente dell’Oiv, ha presentato il 24.10.17 i dati Oiv : produzione mondiale di vino 2017 tra i 243,3 e 250,1 milioni di ettolitri, considerando il dato medio , 246,7 milioni di ettolitri, si tratterebbe di un calo sul 2016 dell’8,2% (- 22,1 milioni di ettolitri).

Quanto ai consumi di vino, l’Organizzazione internazionale della vigna e del vino stima un volume di 243,2 milioni di ettolitri, punto medio in una forchetta che va da 240,5 a 245,8 milioni di ettolitri.

GDO: il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg continua ad aumentare il suo valore e si conferma in crescita

L’andamento delle vendite di Conegliano Valdobbiadene in GDO è uno dei termometri con cui misurare lo stato di salute della Denominazione, nei primi nove mesi del 2017 si conferma la tendenziale crescita del valore del prodotto ed il concomitante aumento delle vendite del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Lo scenario generale registra la ripresa dei consumi nella GDO (+2% dei volumi e +2.2% dei fatturati) trainato dal comparto degli spumanti (crescita a valore del 10.3% e a volume del 7.9%) , con il fatturato che raggiunge complessivamente 378 Milioni di euro e oltre 76 milioni di bottiglie vendute. In questo contesto il Prosecco in generale e la DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in particolare assumono il ruolo di locomotiva del valore. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, una delle 73 DOCG italiane comprendenti i vini di migliore qualità e di più antiche tradizioni nonché massima espressione

qualitativa nello scenario del Prosecco, rappresenta il 54% del fatturato totale delle vendite di Prosecco in GDO e il trend di crescita continua a essere positivo; in particolare rispetto al 2016 si registra un +14.5% a valore e + 10.9% a volume. Questo vale in tutto il territorio nazionale con la seguente ripartizione geografica:

- Nord-Ovest +16.7%
- Nord-est +10.5%
- Centro Sud + 12.4%
- Sud + 25%

Cresce inoltre il numero medio di referenze sia negli ipermercati (+3) che nei supermercati (+3). A conferma della crescita del valore e del sempre più preciso posizionamento del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG si segnala anche la diminuzione del 7% dei volumi in promozione in GDO.

La Francia sorpassa l'Italia nel valore dell'export del vino USA

La Francia ha raggiunto il primo posto nell'export del vino sulla piazza Usa, scalzando l'Italia che per 15 anni ha rappresentato l'enologia di riferimento nel mercato nordamericano, secondo i dati insieme a Nomisma-Wine Monitor. I dati forniti dalle Dogane relativi all'importazione di vino USA nel terzo trimestre 2017 quantificano la dimensione del sorpasso Francese in valore, che ha annullato il divario di 160 milioni che separavano le performance dei due paesi. La perdita del primato sul mercato nordamericano, è il frutto della combinazione di una certa incapacità del mondo vitivinicolo italiano di fare sistema in maniera efficace, approntando delle strategie che coinvolgano tutti gli attori della viticoltura italiana, in una corralità di impegno che scavalchi finalmente le logiche degli orticelli, troppe tristemente diffuse nelle mentalità italiana, D'altra parte, le istituzioni pubbliche non pongono come target l'adeguato supporto all'export, né con normative e procedure snelle e adeguate, né con i contributi necessari alle imprese di un settore per tali obiettivi.

Lotta alla contraffazione e alla pirateria nell'UE: l'impatto di un approccio coordinato

L'intensificazione della cooperazione e del coordinamento tra le autorità di contrasto a livello di Unione europea ha consentito di sequestrare milioni di prodotti contraffatti e potenzialmente dannosi per il consumatore e ha contribuito a smantellare alcune reti criminali transnazionali, operanti anche nel mondo dell'e-commerce

In prima linea in queste attività di cooperazione è la Intellectual Property Crime Coordinated Coalition (IPC3), una coalizione coordinata per la lotta ai reati contro la proprietà intellettuale istituita nell'ambito dell'attuale struttura di Europol, l'Agenzia dell'Unione europea per la cooperazione nell'attività di contrasto, e che è cofinanziata dall'Ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale (EUIPO) dal luglio 2016.

Grazie ai risultati raccolti finora dall'IPC3, l'EUIPO ha raddoppiato i finanziamenti messi a disposizione dell'unità, per consentirle di intensificare le proprie attività e di sfruttare appieno i progressi compiuti dalla sua istituzione. Tra i suoi incarichi rafforzati vi saranno l'esplorazione di Internet, l'analisi e l'elaborazione dei dati e un aumento delle iniziative di formazione per le autorità di contrasto.

Nel solo 2017 l'IPC3 è stata coinvolta in 36 importanti casi di reati contro la proprietà intellettuale. L'unità ha coordinato vaste operazioni transnazionali dalla sua sede a L'Aia e ha prestato

un'assistenza diffusa nell'ambito delle indagini transfrontaliere, offrendo sostegno tecnico e operativo. Ha altresì fornito sostegno sul campo attraverso la mobilitazione di esperti IPC3 per assistere nelle azioni di contrasto a livello nazionale negli Stati membri dell'UE, consentendo uno scambio di informazioni in tempo reale e controlli incrociati con le banche dati di Europol.

Nel corso del 2017 sono transitati attraverso il polo IPC3 istituito presso Europol più di 1 700 messaggi sicuri relativi a reati contro la proprietà intellettuale e sono state indagate quasi 1 400 persone sospette.

Alcune delle principali indagini coordinate o sostenute dall'IPC3 quest'anno sono:

L'Operazione In Our Sites (IOS) VIII, il principale strumento contro la pirateria online, diretto contro i siti web illeciti che offrono beni contraffatti o contenuti piratati. L'operazione, che si è conclusa nel novembre 2017, ha portato al sequestro di oltre 20500 nomi di dominio che vendevano illegalmente online ai consumatori merci contraffatte, tra cui articoli sportivi, prodotti elettronici e farmaceutici, oltre che servizi di pirateria online tramite piattaforme di commercio elettronico e social network. L'operazione IOS VIII è stata condotta in 27 paesi ed è stata coordinata e sostenuta da Europol in collaborazione con l'autorità competente in materia di immigrazione e dogane del Dipartimento della sicurezza interna degli Stati Uniti (ICE – HIS, US Immigration and Customs Enforcement – Department of Homeland Security Investigations) e Interpol.

L'Operazione Silver Axe II, diretta a contrastare la minaccia emergente dei pesticidi illeciti, che nel luglio 2017 ha portato al sequestro di 122 tonnellate di pesticidi illegali o contraffatti in 16 Stati membri dell'UE. L'operazione era finalizzata a ridurre le violazioni dei diritti della proprietà intellettuale tra cui marchi, brevetti e diritti d'autore, nonché il commercio di pesticidi di qualità scadente.

L'Operazione Opson VI, un'iniziativa congiunta Europol-Interpol diretta a contrastare la contraffazione di alimenti e bevande, che ha consentito il sequestro, tra il dicembre 2016 e il marzo 2017, di oltre 13,4 tonnellate di alimenti potenzialmente nocivi e di 26,3 milioni di litri di bevande potenzialmente nocive, per un valore stimato di 230 milioni di EUR. La gamma di prodotti sequestrati andava dai prodotti di uso quotidiano, come l'alcol, l'acqua minerale, il dado vegetale, il pesce e i frutti di mare e l'olio di oliva, ai prodotti di lusso come il caviale.

L'Operazione Gazel ha permesso di colpire un gruppo criminale organizzato che commerciava in Europa carne di cavallo non idonea al consumo umano. In Spagna 65 persone sono state arrestate e accusate di reati quali maltrattamento di animali, falsificazione di documenti, intralcio alla giustizia, reati contro la salute pubblica, riciclaggio dei proventi di attività illecite e appartenenza a un'organizzazione criminale.

L'Operazione Kasper ha portato allo smantellamento di uno dei più grandi distributori illeciti di protocollo IP-TV in Europa e alla chiusura dei suoi server. La rete criminale possedeva due fornitori di servizi Internet (ISP) in Spagna e Bulgaria, che offrivano illegalmente oltre 1 000 canali televisivi a clienti europei.

L'Operazione Pinar ha permesso di colpire un'organizzazione criminale internazionale coinvolta in reati contro la proprietà intellettuale e il riciclaggio dei proventi di attività illecite. Complessivamente sono stati sequestrati quasi 265 000 prodotti che violavano diritti della proprietà intellettuale (tra cui prodotti tessili, calzature, orologi, occhiali da sole, prodotti in pelle, gioielli e altro) nei territori spagnoli di La Junquera e El Perthus, per un valore stimato sul mercato nero di 8 milioni di EUR.

Il Direttore esecutivo dell'EUIPO, António Campinos, ha dichiarato: *«L'IPC3 è una storia di successo sia per le attività svolte sia per il sostegno fornito alle autorità di contrasto nell'UE e non solo. Grazie alle nuove risorse messe a disposizione, l'unità potrà concentrarsi su un più ampio ventaglio di incarichi, nell'intento di rendere Internet un luogo più sicuro per i consumatori e le imprese.»*

Il Direttore esecutivo di Europol, Rob Wainwright, ha affermato: *«Il mondo digitale in rapida evoluzione pone le autorità di contrasto, che si occupano di reati contro la proprietà intellettuale, di fronte a sfide enormi che non possono essere risolte dalle sole autorità. I successi operativi dell'IPC3 sono un perfetto esempio di quanto sia importante creare partenariati solidi tra le parti interessate per contrastare efficacemente questo tipo di reato. Accogliamo favorevolmente la decisione*

dell'EU IPO di consolidare il suo sostegno all'IPC3 e di rafforzarne la capacità di contrastare la contraffazione e la pirateria.»

La coalizione Intellectual Property Crime Coordinated Coalition (IPC3) si avvale dell'accordo strategico sottoscritto nel 2013 da Europol ed EU IPO.

In Italia – Tra le azioni sostenute dall'IPC3 negli ultimi 12 mesi si annoverano le seguenti:

durante l'Operazione Opson VI, i Carabinieri del NAS, in collaborazione con il ministero della Salute, hanno sequestrato oltre 266 000 litri di acqua minerale (quasi 32 000 bottiglie) nella regione del Lazio. Le bottiglie avevano una forma ed etichetta simili a quelle di un marchio registrato di acqua minerale.

In Toscana i Carabinieri hanno smantellato un gruppo della criminalità organizzata coinvolto nella produzione e nella distribuzione di vino contraffatto, venduto come vino ad indicazione geografica protetta. In realtà, si trattava di vino di bassa qualità adulterato con l'aggiunta di alcol puro per aumentarne la gradazione rispetto al prodotto di base.

Come sempre, grazie per la Vs. costante attenzione e arrivarci al prossimo numero, il n.30 – primavera 2018 - che verrà pubblicato nel corso del prossimo mese di marzo 2018.

Ma l'occasione è gradita per porgere a tutti i lettori i più fervidi Auguri per il S.Natale del Signore e per un 2018 di Eccellenza e Serenità .

Danilo RIPONTI