



Il Consiglio Ue ha adottato ufficialmente la nuova ocm del settore

Fonte: Ue

La Commissione europea darà ora inizio al processo di adozione dei primi regolamenti sulle modalità di applicazione per far sì che la riforma possa entrare in vigore il 1 agosto 2008.

Principali aspetti dell'ocm vitivinicola riformata.

Dotazioni finanziarie nazionali: consentiranno agli Stati membri di adattare le misure alla loro situazione particolare. Le misure possibili includono la promozione nei paesi terzi, la ristrutturazione/riconversione dei vigneti, gli investimenti destinati all'ammodernamento della catena di produzione e all'innovazione, il sostegno alla vendemmia verde, nuove misure di gestione delle crisi e il semplice sostegno disaccoppiato.



Misure di sviluppo rurale: una parte dei fondi verrà trasferita a misure di sviluppo rurale riservate alle regioni vitivinicole. Tali misure possono includere l'insediamento dei giovani agricoltori, il miglioramento della commercializzazione, la formazione professionale, il sostegno alle organizzazioni di produttori, i finanziamenti destinati a coprire le spese supplementari e le perdite di reddito derivanti dal mantenimento dei paesaggi culturali, nonché il prepensionamento.

Diritti di impianto: è prevista la loro abolizione entro la fine del 2015, ma potranno essere mantenuti a livello nazionale fino al 2018.

Eliminazione progressiva dei regimi di distillazione: la distillazione di crisi sarà limitata a quattro anni, a discrezione degli Stati membri, fino al termine della campagna 2011/2012, con una spesa massima limitata al 20% della dotazione finanziaria nazionale nel primo anno, al 15% nel secondo, al 10% nel terzo e al 5% nel quarto. La distillazione di alcool per usi alimentari sarà progressivamente eliminata nel corso di un periodo transitorio di quattro anni, durante il quale verrà concesso un aiuto accoppiato che sarà poi sostituito dal pagamento unico disaccoppiato per azienda. Gli Stati membri avranno la possibilità di esigere la distillazione dei sottoprodotti, finanziata a partire dalla dotazione nazionale e ad un livello considerevolmente inferiore a quello attuale, che includa i costi di raccolta e trasformazione dei sottoprodotti. Introduzione del pagamento unico per azienda: questo pagamento disaccoppiato sarà concesso ai produttori di uve da vino a discrezione degli Stati membri e a tutti i produttori che estirpano i loro vigneti.

Estirpazione: è introdotto un regime di estirpazione volontaria su un periodo di tre anni, per una superficie totale di 175 000 ettari e con premi decrescenti. Uno Stato membro può mettere fine all'estirpazione quando la

superficie estirpata rischia di superare l'8% della superficie viticola nazionale o il 10% della superficie totale di una determinata regione. La Commissione può mettere fine all'estirpazione quando la superficie estirpata raggiunge il 15% della superficie viticola totale di uno Stato membro. Gli Stati membri possono inoltre vietare l'estirpazione nelle zone di montagna o a forte pendenza, nonché per motivi ambientali.

Pratiche enologiche: l'incarico di approvare pratiche enologiche nuove o di modificare quelle esistenti verrà trasferito alla Commissione, che valuterà le pratiche ammesse dall'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) ed aggiungerà alcune di esse all'elenco delle pratiche ammesse dall'UE.

Miglioramento delle norme in materia di etichettatura: i vini con indicazione geografica protetta e quelli con denominazione d'origine protetta costituiranno la base del concetto di vini di qualità dell'Unione europea. Verrà garantita la tutela delle politiche nazionali consolidate in materia di qualità. L'etichettatura verrà semplificata e sarà ad esempio concesso ai vini dell'UE senza indicazione geografica di indicare il vitigno e l'annata. Talune menzioni e forme di bottiglia tradizionali potranno conservare la protezione di cui godono.

Zuccheraggio: questa pratica continuerà a essere autorizzata, ma verrà imposta una riduzione dei livelli massimi di arricchimento con zucchero o mosto. In condizioni climatiche eccezionali, gli Stati membri potranno chiedere alla Commissione un aumento di tali livelli. Aiuto per l'utilizzazione dei mosti: tale aiuto potrà essere versato nella sua forma attuale per quattro anni. Una volta trascorso tale periodo transitorio, la spesa corrispondente potrà essere convertita in pagamenti disaccoppiati ai produttori di uve.

Assoenologi chiede più rigore e trasparenza nei controlli, ma soprattutto meno burocrazia

Più rigore e trasparenza nei controlli su tutto il settore vinicolo italiano, ma soprattutto meno burocrazia.



Sono le richieste espresse dal congresso nazionale degli Enologi-enotecnici italiani (Assoenologi), che si è tenuto a Venezia.

Gli enologi italiani sottolineano alle autorità nazionali la necessità di "rinnovare e semplificare la normativa,

rendendone nel contempo più stringente l'applicazione e la vigilanza".

"Il settore ne ha urgentemente bisogno - ha detto il presidente dell'Assoenologi, Giancarlo Prevarin - Il settore rappresenta oltre 12 miliardi di euro, di cui 3,3 miliardi frutto dell'export, più altri 2 miliardi di tecnologie e macchinari, anch'essi abbondantemente esportati dall'Italia".

Un dato che va inserito in un quadro di contrazione della produzione vinicola italiana, scesa ad una media di 48 milioni di ettolitri annui nell'ultimo quinquennio, rispetto ai 61,7 milioni di ettolitri annui del decennio 1987/96.

"Gli enologi - ha spiegato il direttore Giuseppe Martelli -

hanno trasformato una viticoltura di quantità in una di qualità, con un consumo pro-capite di vino in Italia che è passato dagli oltre 110 litri annui degli anni 1970 agli attuali 46”.

Dal congresso nazionale, a fronte di un processo di specializzazione e rinnovamento delle strutture produttive, gli enologi si aspettano che le autorità "rispondano con un impegno di sburocratizzazione e semplificazione normativa che li sollevi dal peso di scartoffie che attualmente li opprime costringendoli a dedicare un quarto del loro tempo a riempire moduli per rispondere ai ventuno enti diversi deputati alle verifiche nel settore.

Il congresso di Assoenologi che aveva l'evocativo titolo "Vino: rimanere competitivi per continuare a vincere la sfida dei mercati" è stato articolato in due sezioni: la prima dedicata a finanza, marketing e territorio, nella quale verranno messe a fuoco le problematiche legate ai nuovi assetti finanziari delle aziende, alla diversificazione della promozione del prodotto nei mercati americani ed in quelli orientali, alla frammentazione delle strategie di mercato delle realtà operanti nel Paese; la seconda parte, invece, è su "Vino: nell'export il futuro del settore", per analizzare lo stato delle esportazioni italiane e la loro tendenza.

CONTROLLI DEI NAS DENUNCIATE NOVE AZIENDE



Proseguono in tutto il territorio nazionale i controlli pianificati dal Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, d'intesa con il Ministero della Salute, per verificare la regolare attività produttiva delle aziende operanti nel settore vinicolo. Nel corso della scorsa settimana sono state segnalate all'Autorità Giudiziaria e Sanitaria 9 strutture irregolari e 10 titolari d'azienda. Non solo: in

autonome ispezioni i Nas, nelle province di Cremona, Mantova, Napoli, Parma, Siena, Treviso e Taranto hanno posto sotto sequestro due linee produttive e 20 tra cisterne e vasi vinari, per un quantitativo di oltre 180.000 ettolitri di prodotto vinoso e 16.000 bottiglie già riempite ed etichettate. Tra le infrazioni accertate: frode in commercio; illecito smaltimento dei reflui di produzione, versati nel terreno senza alcun trattamento depurativo; detenzione di prodotti vinosi privi di qualsiasi indicazione attestante la natura del prodotto, la provenienza e la gradazione alcolica; uso di coadiuvanti ed edulcoranti non consentiti. Molte anche le irregolarità in materia di etichettatura e di gestione documentale dei registri aziendali. Rilevate, infine, anche difformità di natura commerciale e merceologica sia sui vini da tavola a basso costo che di qualità Doc e Igt.

L'attività dei NAS in Abruzzo risulta particolarmente attiva. I carabinieri stanno effettuando controlli a tappeto su tutte le cantine verificando: autorizzazioni sanitarie, autorizzazioni allo scarico delle acque reflue, presenza e corretta gestione del manuale HACCP, tracciabilità e rintracciabilità, registri di cantina e giacenze, prelievo dei campioni etc.

Preghiamo le Aziende che ancora non avessero adempiuto agli obblighi di legge di volerci contattare per regolarizzare le loro posizioni ed evitare sanzioni previste dalla normativa.

LEGGE REGIONALE N. 60 DEL 22-11-2001 REGIONE ABRUZZO

Regime autorizzatorio degli scarichi delle pubbliche fognature e delle acque reflue domestiche

Tale normativa regionale prevede, tra l'altro, lo smaltimento delle acque reflue provenienti dal lavaggio delle attrezzature di cantina nei propri vigneti, fermo restando adeguati controlli chimici i cui parametri devono rientrare nella tab. 4 del DL 152/99. In particolare:

"L'utilizzazione agronomica dovrà essere effettuata in modo da assicurare un'adeguata dispersione ed innocuizzazione e garantire che le acque superficiali e sotterranee, il suolo e la vegetazione, non subiscano degradazione o danno.

E' vietato lo spandimento sul suolo adibito ad uso agricolo, il cui raccolto sia destinato direttamente ad alimentazione animale, è ammesso solo se i liquami non contengono sostanze tossiche o bioaccumulabili.

Adeguate sistemazioni idraulico-agrarie dovranno evitare ogni fenomeno di ruscellamento all'atto della somministrazione dei liquami.

Lo spandimento, inoltre, non dovrà produrre inconvenienti ambientali come i rischi per la salute pubblica e la diffusione di aerosoli.

Per quanto non previsto dalla presente disciplina si applicano le disposizioni contenute nell'allegato n.5 della delibera del Comitato interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4 febbraio 1977."

Il nostro Studio assiste la propria Clientela a riguardo, fornendo tutte le relazioni tecniche e i certificati di analisi previste dalla suddetta normativa.

Effetto sul colore delle condizioni di conservazione del vino

L'effetto delle condizioni di conservazione sull'evoluzione del colore sui vini imbottigliati risulta particolarmente sentito. La temperatura di conservazione, in particolare, ha un'importanza notevole. In una serie di bottiglie provenienti dallo stesso lotto di produzione, e imbottigliate consecutivamente, sono state conservate in condizioni differenti: una serie in cantina ed una serie a temperatura ambiente, esposte alla luce. A distanza di circa due e cinque mesi sono state misurate le coordinate di colore. Dopo un anno è stata effettuata la misura su bottiglie conservate i primi cinque mesi in cantina, e successivamente a temperatura ambiente.

Risulta, pertanto, particolarmente interessante valutare anche la stabilità del colore specie su vini rossi che hanno subito aggiunte di tannini o invecchiamenti in legno.

Il nostro Laboratorio, oltre alle stabilità tartarica e proteica, esegue anche la **stabilità della sostanza colorante** che facilmente precipita in bottiglia formando la nota "camicia".

I tempi e i costi dell'analisi sono ridotti. Contattateci.

