

Il nuovo regolamento sul vino biologico e la posizione di FederBio

Roberto Pinton

Segretario della Sezione Soci

Produttori e Trasformatori FederBio

La genesi del regolamento è stata abbastanza sofferta.

Prima del regolamento CE n.203/2012 la normativa dettagliava quanto andava fatto in vigna, dalla scelta della barbatella alla vendemmia, passando dalla fertilizzazione dei vigneti solo con sostanza organica alla difesa da insetti e funghi, ma si fermava all'ingresso della cantina; non si parlava di "vino biologico", ma di "vino da uve biologiche".

Dal punto di vista strettamente legale, un'azienda avrebbe potuto coltivare i vigneti col miglior metodo biologico e poi trasformare l'uva in vino utilizzando tutti i numerosi additivi e coadiuvanti tecnologici e le metodiche autorizzati nella vinificazione convenzionale (anche se l'utilizzo del logo europeo era escluso il marchio), anche se va detto che, nei fatti, praticamente l'intera filiera vitivinicola biologica rispettava l'uno o l'altro dei disciplinari emanati dalle organizzazioni del settore.

Questi disciplinari elencavano le "buone pratiche": dalla modalità della vendemmia alla pigiatura, dalla pressatura alla macerazione, dai lieviti alla fermentazione alcolica, da quella malolattica alla conservazione, dal confezionamento (qualcuno anche entrando nel merito del tipo di tappi), passando dalla produzione di novello, spumante e passiti: tutto era chiaramente dettagliato, proibendo la quasi totalità dei processi non fisici e raccomandando di ridurre al minimo l'uso di solfiti.

La massima parte del "vino da uve biologiche" univa già alla massima salubrità e qualità dell'uva (base indispensabile per un buon prodotto) tecniche di lavorazione "dolci" e l'uso di additivi ridotto all'osso (per i solfiti, i limiti erano intorno a un quarto di quelli utilizzabili nei vini convenzionali).

Chiaramente la mancanza di un quadro normativo comunitario ostacolava lo sviluppo del mercato (i vini erano sì "da uve biologiche", ma trasformati nella piena libertà consentita dall'OCM specifica e, quindi, potenzialmente assai diversi).

La Commissione finanziava il progetto internazionale **Orwine** per disporre di un quadro complessivo sui diversi aspetti della vinificazione biologica che coinvolgesse tutti gli stakeholder.

Dai focus group con i consumatori emergevano le richieste di:

- Proibire additivi o processi che influenzano l'aroma/gusto e quindi la sua naturalezza / tradizione / autenticità;
- Proibire sostanze dannose per la salute, indipendentemente dalla loro utilità nel processo di vinificazione;
- Ridurre i limiti massimi consentiti per gli additivi critici, specialmente per l'anidride solforosa.

Dal sondaggio tra i produttori risultava che **per il 70% dei vinificatori biologici europei** (77% di quelli svizzeri, oltre l'80% dei francesi e degli spagnoli, oltre il 90% degli italiani) **era appropriata una percentuale di SO₂ totale di 90 mg/l nei vini bianchi secchi**; la soglia, tuttavia, era ritenuta soddisfacente soltanto dal 43% dei produttori tedeschi.

Per i vini rossi, risultava appropriata una soglia di 90 mg/l per quasi il 100% degli intervistati: facevano eccezione gli svizzeri (84%) e i tedeschi (57%); riteneva sufficiente una quantità tra i 30 e i 60 mg/l il 52% delle cantine europee.

Il dato era confermato dalle analisi svolte in occasione dei concorsi internazionali: **la maggior parte dei 201 campioni italiani presentava SO₂ tra i 20 e i 90 mg/l**, la maggior parte dei 60 tedeschi tra i 70 e i 120 mg/l.

I primi tentativi strutturati per costruire il regolamento risalgono al 2009, con una proposta informale della Commissione di ridurre del 50% i solfiti, da subito punto caldo della discussione.

Nella primavera del 2010 è emerso l'orientamento di accelerare i tempi trovando un compromesso sulle dosi di SO₂, arrivando a una riduzione del 30% per evitare che i Paesi del nord Europa attrezzassero una minoranza di blocco.

Dalle consultazioni informali era infatti emersa la posizione nordica di zonizzare i limiti dei solfiti in aderenza alla normativa dell'OCM generale; c'era la loro disponibilità a una leggera riduzione della SO₂, lasciando ai Paesi meridionali riduzioni più consistenti e la richiesta di mano libera sulla gestione delle deroghe, anche superando i limiti previsti per il vino convenzionale.

FederBio da subito segnalava di ritenere una scelta sbagliata quella della zonizzazione applicata al vino convenzionale, per la difficoltà di spiegare al consumatore sensibili differenze per la SO₂ su vini con lo stesso logo, ma anche per evitare forme sleali di concorrenza, mettendo sullo stesso piano la vinificazione di uve scadenti con l'ausilio di maggiori quantità di SO₂ da un lato, e dall'altro il lavoro sodo nel vigneto per ottenere un'uva di buona qualità.

Livelli eccessivi di SO₂, inoltre, non andavano nella direzione del soddisfacimento della specifica domanda di alimenti più salubri espressa dal consumatore, al quale non si poteva proporre una riduzione puramente simbolica (col rischio di trovare sul mercato vini convenzionali con meno solfiti di quelli biologici).

Si pensava anche a un criterio analogo a quello adottato per i sali di rame, prevedendo che gli Stati membri potessero autorizzare un determinato quantitativo massimo di SO₂ in un dato anno, ma a condizione che la quantità media effettivamente applicata nell'arco di cinque anni non superasse una quota predeterminata. Nella tensione tra diversi Paesi, emergeva anche l'ipotesi di un doppio regime di etichettatura, mantenendo l'allora attuale "vino da uve biologiche" e introducendo la nuova classificazione di "vino biologico" con una riduzione non inferiore al 30% dei solfiti e l'impegno alla verifica di ulteriori riduzioni per il 2013.

Questa proposta sembrava quella che più equilibrava le richieste dei consumatori e dei nostri

vitivinicoltori, che in parte significativa, oltre a lavorare sodo, avevano effettuato cospicui investimenti in cantina per ottenere vini biologici qualità apprezzati su tutti i mercati, e trovava il consenso anche di altri Paesi mediterranei, che avrebbero potuto rispondere con una contro-minoranza di blocco.

Stante il rilievo della vitivinicoltura biologica italiana, si chiamava il ministero a giocare ogni carta.

"Per fare un vino che sia biologico - dichiarava Giancarlo Galan, all'epoca ministro delle Politiche agricole - occorre che la presenza di anidride solforosa sia marcatamente diversa da quella autorizzata per il vino convenzionale. Su questo tema ha trovato un forte sostegno da parte del commissario europeo".

Nel giugno 2010 il commissario Dacian Ciolos si era visto però costretto a **ritirare la bozza** di proposta della Commissione per il mancato consenso degli Stati membri: quelli meridionali, Italia compresa, continuavano a contestare la limitata differenza con le pratiche enologiche convenzionali; qualcuno di quelli centro-settentrionali continuava a sollecitare dosaggi di solfiti più elevati.

Nel settembre 2010 Paolo De Castro, presidente della Commissione agricoltura al Parlamento europeo dichiarava *"Abbiamo risolto il problema"* e annunciava che il Parlamento Ue sarebbe stato in grado di licenziare a breve il regolamento. Sussistevano ancora *"alcune difficoltà con la Germania, ma alla fine arriveremo ad approvare la proposta della Commissione"*. La proposta *"crea una differenza nella quantità di solfiti tra il vino biologico e quello tradizionale"* perché *"se vogliamo che la produzione biologica abbia quelle 'caratteristiche in più', dobbiamo offrire al consumatore la dimostrazione che effettivamente anche in materia di solfiti ci sia una differenza"*.

Non fidandosi molto dei tempi parlamentari, diverse organizzazioni e istituzioni scientifiche cominciavano a elaborare una **"European Organic Wine Charta"**, che intendeva diventare il disciplinare privato di riferimento, in attesa che ripartisse il percorso verso il nuovo regolamento; ne assumeva la segreteria l'*Institut Technique de l'Agriculture Biologique*.

Anche il ministero si metteva al lavoro per elaborare un disciplinare unico nazionale (**"Metodo italiano di vinificazione delle uve biologiche"**) e, nonostante la nota con cui la Commissione il 20 gennaio 2011 ricordava agli Stati membri che non potevano regolamentare con norme nazionali la produzione di vino biologico, in quanto materia di esclusiva competenza UE, in aprile nominava un apposito gruppo di lavoro.

I dubbi erano del tutto legittimi: nell'aprile 2011 la Commissione, dopo aver tentato di rilanciare il progetto sulla base di un compromesso (100 milligrammi il litro per i vini rossi e 150 per i vini bianchi e rosati, ossia 50 milligrammi in meno rispetto agli livelli attualmente in vigore per i vini convenzionali) *"ha dovuto constatare che le posizioni dei partner europei restano immutate, in particolare sulle soglie da autorizzare per la presenza di solfiti nel vino"* doveva ripiegare, dopo che la Francia si era aggregata ad Austria e Germania nel chiedere limiti più morbidi.

Il 28 giugno 2011 l'ICQRF con nota 15513 comunicava di ritenere illegittima in quanto ingannevole del consumatore l'indicazione nelle etichette del vino da uve biologiche della

stringa che identifica organismo di controllo e operatore, così come il comma del decreto ministeriale (dello stesso ministero) che lo consentiva.

Il 4 luglio, dopo che l'ufficio SAQ X gli aveva fatto presente che aveva preso lucciole per lanterne, lo stesso ICQRF con nota 16090 faceva dietrofront e ammetteva la liceità dell'indicazione.

Le imprese che dal 28 giugno avessero disposto il ritiro delle bottiglie così etichettate dagli scaffali avrebbero ben motivo di commentare.

Nell'estate FederBio comunicava più volte al ministero di ritenere prioritaria la necessità manifestata dalla larga parte delle imprese italiane di avere al più presto la possibilità di etichettare il vino come biologico e apporre quindi anche il logo europeo.

Pur condividendo il merito delle valutazioni negative su alcuni aspetti della proposta della Commissione chiedeva al Ministero di perseguire come obiettivo prioritario quello della rapida approvazione del Regolamento, perseguendo i necessari compromessi.

Il 7 e 8 febbraio 2012 lo SCOF approvava la bozza di regolamento, che con il numero 203/2012 veniva pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea l'8 marzo.

Stremati dall'iter di questa norma, che dire?

Non è una buona legge, non è la nostra legge.

Tecniche, additivi e coadiuvanti son quelli già ora utilizzati dalla maggior parte delle cantine convenzionali discrete.

La Commissione ha finanziato il progetto Orwine dal quale è risultato che i consumatori desideravano una sensibile riduzione dei limiti massimi consentiti per gli additivi critici (anidride solforosa in primis) e che per la grande maggioranza dei vinificatori riteneva tecnicamente praticabili limiti contenuti di SO₂.

Per soddisfare le richieste della Germania (in parte legate alle condizioni climatiche, in parte al lavoro in vigneto e alla dotazione di cantina), la percentuale di anidride solforosa ammessa è elevata, in particolare sui bianchi e rosati, con **150 mg/l** (è 200 mg/l sul convenzionale); solo leggermente meglio va per i rossi, con **100 mg/l** (è 150 mg/l sul convenzionale), cioè proprio i livelli di compromesso proposti dalla Commissione nella primavera 2011 e superiori a quelli ritenuti adeguati dalla gran maggioranza degli stessi vinificatori biologici europei

Va molto peggio per gli altri vini.

Per gli spumanti si va dai **155 mg/l** (contro 185 mg/l sul convenzionale) per i DOC e IGT, a **205 mg/l** (contro i 235 mg/l) per gli altri.

Si può arrivare a **270 mg/l** (contro i 300 mg/l per il convenzionale) per Loazzolo, Alto Adige e Trentino passiti o da vendemmia tardiva, per il Colli orientali del Friuli Picolit e il Moscato di Pantelleria, a **370 mg/l** (contro i 400 mg/l del convenzionale) per l'Albana di Romagna passito; ci limitiamo a segnalare le deroghe per i vini italiani (nelle diverse categorie sono presenti ovviamente numerosi vini esteri).

La riduzione dell'anidride solforosa è **talmente limitata da non poter essere agevolmente spesa per la promozione del prodotto, che dovrà concentrarsi sugli aspetti ambientali e agricoli**. Non potrà concentrarsi sui requisiti salutistici, in quanto la normativa generale europea li vieta nei prodotti alcolici.

Al di là degli aspetti salutistici legati all'uso dei solfiti, l'aspetto critico è che possono costituire un ausilio per la "sistemazione" di uve "così così"; la possibilità di "aggiustare" i vini in cantina non stimolerà tutti i produttori a raggiungere l'eccellenza in vigneto, e introduce elementi per una concorrenza al ribasso, anche se, ovviamente, i produttori di qualità non avranno interesse ad appiattirsi sui limiti massimi o sull'adozione di tutte le tecniche ammesse. In ogni caso, una norma a maglie larghe mal si combina con un mercato esigente di fascia medio-alta e potrebbe non contribuire positivamente allo sviluppo del mercato delle produzioni di qualità, soprattutto nei confronti di Paesi con minor tradizione enoica, che potrebbero accontentarsi della presenza del logo europeo.

Parte delicata è la previsione che, a fronte di condizioni climatiche eccezionali che conducano a una vendemmia con significativi problemi batterici o fungini, l'autorità nazionale competente possa autorizzare l'uso di solfiti fino alla soglia massima ammessa nei vini convenzionali. Sarà necessario vigilare sul fatto che al di là delle Alpi le deroghe non siano generalizzate e costanti, ma soltanto una tantum e riferite ad aree geografiche ben circoscritte e limitate.

Neppure l'ammissione delle resine a scambio ionico, dell'osmosi inversa, del riscaldamento fino a 70 gradi (ma non della crioconcentrazione, quasi che portare il vino a 70 gradi sia coerente con gli obiettivi e i principi stabiliti nel regolamento n. 834/2007 e concentrarlo parzialmente a freddo no), tutte prassi diffuse nell'enologia convenzionale, siano particolarmente utili per promuovere il vino biologico.

Volendo fare i difficili, va anche segnalato che si prevede che i tannini debbano essere bio, ma non i chip di quercia (l'uso dei quali è da qualche anno ammesso nella produzione di vino in genere con funzione aromatizzante che simula l'affinamento in barrique: invece di mettere il vino nelle botti, si mettono le botti nel vino, con un processo che a tutti gli effetti è di infusione).

Dato che anche sulle querce si ricorre a trattamenti (contro insetti defogliatori, xilofagi e funghi), non sarebbe stato inopportuno prevedere che le essenze di provenienza dei chip non fossero state trattate con sostanze non ammesse in agricoltura biologica e che fosse richiesta quantomeno una dichiarazione del fornitore sulla situazione dei boschi di prelievo (non limitrofi a fonti di inquinamento quali inceneritori, discariche o centrali nucleari).

Si potrebbe ragionare anche sull'origine delle barrique, ma la distinzione tra materiale di imballaggio e ruolo di ingrediente (non si tratta certo di un coadiuvante tecnologico, che in base alla normativa generale europea è una sostanza volontariamente utilizzata nella trasformazione che può dar luogo alla presenza, *non intenzionale, ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito*. Nelle barrique la presenza di derivati aromatici è con assoluta evidenza del tutto intenzionale) rischia di trascinarci in un'inutile disfida giuridica.