

Coldiretti bocchia la proposta di regolamento Ue sul vino biologico

Torna in discussione allo Scof, la Commissione per l'agricoltura bio, la proposta di regolamento sul vino biologico. Su indicazione di Coldiretti e delle associazioni di rappresentanza del mondo delle imprese biologiche, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali si è impegnato a votare contro tale proposta, visto che la maggioranza degli altri Stati membri non solo non intende produrre nel breve periodo vino biologico in assenza di anidride solforosa, ma non è neanche disponibile a una soluzione di compromesso, per un periodo transitorio, consistente nel fissare un quantitativo di tale sostanza, per poi scolarne progressivamente il contenuto, fino ad arrivare appunto ad ottenere un vino bio senza la presenza di solfiti.

L'attuale Organizzazione Comune di Mercato prevede come limiti di anidride solforosa per i vini convenzionali rossi secchi 150 mg/l e per i bianchi e rosé secchi 200 mg.

La proposta di regolamento sul vino biologico prevede per i rossi 100/l mg, mentre per i bianchi ed i rosé secchi 150 mg/l. La Germania chiede, addirittura, una soglia di 130 mg/l per il rosso e 180 mg/l per i bianchi. Questa posizione è sostenuta da Lussemburgo e Ungheria Malta, Paesi Bassi, Austria, Polonia, Portogallo, Svezia e Regno Unito.

La proposta di mediazione avanzata è di 120 mg per i vini rossi e 170 mg per i vini bianchi e rosé secchi, limiti, dunque, maggiori rispetto a quelli attualmente previsti dalla proposta di regolamento.

Inoltre, Coldiretti ha espresso una netta contrarietà rispetto alla norma di deroga che, in presenza di "condizioni meteorologiche eccezionali" di una determinata campagna, applicherebbe limiti di solforosa superiori a quelli previsti dal regolamento, sulla base di una semplice autorizzazione da parte dell'autorità nazionale e senza un preventivo consenso della Commissione Europea.

Come ha più volte sottolineato Coldiretti, l'approvazione di tale disposizione rischia di nuocere gravemente all'immagine del vino biologico presso i consumatori in quanto qualsiasi Stato membro potrebbe facilmente derogare ai limiti di solforosa stabiliti dal regolamento comunitario, non dovendo ricevere un autorizzazione preventiva da parte dell'Ue.

Si tratta dunque di una disposizione che penalizza i produttori italiani, molti dei quali, già oggi, sono in grado di ottenere vini bio o biodinamici senza l'ausilio dell'anidride solforosa o, comunque, impiegando quantità molto più basse di quelle riportate nella proposta di regolamento.

Quindi, nell'impossibilità di trovare un accordo soprattutto con Germania e Francia, ma paradossalmente anche con altri paesi mediterranei quali la Grecia che non avendo esperienza in materia di tecniche di vinificazione non hanno interesse a condividere norme restrittive per la produzione di vino biologico, in caso di parere negativo del comitato scientifico, la proposta di regolamento sarà poi trasmessa ai Ministri dell'Agricoltura dell'Ue che avranno tre mesi di tempo

qualificata, spetterà alla Commissione decidere in merito.