

Vino bio, stop alla solforosa per tutelare il prodotto italiano

Negli ultimi quattro anni il settore del vino biologico é cresciuto nel nostro paese sia in termini qualitativi, ottenendo riconoscimenti internazionali anche nelle competizioni convenzionali, che quantitativi, sì che la viticoltura biologica italiana interessa 40.000 ha con tassi di crescita di circa 3.000 ha all'anno. L'Italia detiene quindi il primato rispetto agli altri paesi europei, non solo per quanto concerne le superfici coltivate, ma anche come quantità di vino biologico ottenuto e commercializzato.

Nel frattempo a livello comunitario, si è lavorato dal punto di vista tecnico-scientifico per mettere a punto un regolamento in grado di valorizzare ulteriormente il vino biologico ed anche in tale contesto l'Italia ha avuto la leadership tramite il coordinamento del progetto Orwine.

Attualmente la Commissione sta proseguendo nell'iter di approvazione della proposta di regolamento attraverso la negoziazione tra gli Stati Membri, processo reso complicato dalla netta divergenza di posizione tra l'Italia che chiede una drastica e progressiva limitazione del contenuto di anidride solforosa per arrivare entro pochi anni, alla sua totale eliminazione nei vini biologici, e Germania ed Austria che intendono produrre tali vini impiegando i medesimi quantitativi di solforosa adottati per i vini convenzionali.

Nella prossima riunione dello Scof (Standing Committee on Organic Farming) che si terrà ad aprile, la discussione si preannuncia molto accesa. La proposta di regolamento attualmente in discussione, non è, quindi, completamente condivisa da Coldiretti, in quanto per la realtà vitivinicola italiana è urgente e importante poter contare su un regolamento comunitario che finalmente identifichi e garantisca elevati standard di qualità del vino biologico e sarebbe un errore con pesanti conseguenze, non completare, ora, con la dovuta attenzione politica, il processo normativo fin qui elaborato con grande sforzo tecnico-scientifico.

Coldiretti ha chiesto, pertanto, al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con urgenza, di fare in modo che la delegazione italiana che andrà a discutere la proposta di regolamento a Bruxelles abbia tutto il sostegno politico per: essere in grado di partecipare alla negoziazione finale del testo del regolamento; incidere su alcuni punti fondamentali della normativa almeno per i prossimi 3 anni.

In sostanza, Coldiretti ha evidenziato al Ministero la necessità di attivare, come hanno già fatto in modo molto efficiente la Germania e l'Austria, rapporti di negoziazione con le altre delegazioni, prima del momento della votazione, soprattutto con quelle dei paesi mediterranei, concordando una posizione condivisa in merito alla necessità di eliminare progressivamente nel tempo l'uso dell'anidride solforosa iniziando a prevedere, da subito, una drastica riduzione percentuale della stessa nei vini biologici.

Coldiretti ha chiesto, inoltre, di proporre, da subito, l'inserimento nei "considerando" del regolamento del concetto che "è interesse comune ridurre progressivamente ed, infine, escludere, dopo un periodo transitorio, l'utilizzo della solforosa e di altri additivi potenzialmente dannosi per la salute e che le progressive limitazioni saranno stabilite tendo conto dei risultati emersi dalle sperimentazioni scientifiche condotte a riguardo".

Tale punto dovrebbe tradursi nella ricerca di alleanze con le delegazioni degli altri Stati membri, per ottenere l'inserimento nell'articolato del regolamento, della proposta italiana di riduzione immediata di anidride solforosa nella misura del 50%, sin dal momento dell'entrata in vigore del regolamento e stabilendo la fissazione di date certe (ad es. entro 3 anni), al fine di ottenere una riduzione progressiva per arrivare, poi, alla completa assenza di utilizzo di tale sostanza.

Coldiretti ha evidenziato, poi, che occorre assolutamente modificare la disposizione della proposta di regolamento contenente un meccanismo di deroga che consente allo Stato membro di stabilire un aumento del quantitativo di anidride solforosa utilizzabile nel vino biologico, in presenza di condizioni climatiche avverse. La posizione di Coldiretti, in tal senso, è che la disposizione prevista dall'Ocm vino possa essere ripresa nel regolamento per il vino biologico, prevedendo che qualora si verificano condizioni climatiche eccezionali, la Commissione, su richiesta degli Stati membri, sia autorizzata a fissare un livello di anidride solforosa più elevato per il vino biologico.

Tale meccanismo offre migliori garanzie rispetto a quanto attualmente stabilito dall'articolato della proposta di regolamento, in quanto sarebbe la Commissione e non il singolo Stato membro a decidere la possibilità di utilizzare la deroga. Inoltre, gli Stati ai quali viene concessa la deroga devono essere elencati in un allegato allo stesso regolamento rendendo possibili eventuali controlli.

Infine, pur mantenendo fermo l'obiettivo di una diminuzione dei solfiti in tempi ristretti, si dovrebbe considerare anche la quantità di solforosa determinata per i vini speciali dell'Ocm vino (passiti, liquorosi, spumanti) riducendo, nella fase iniziale, il limite di almeno 50 mg/l.

Questi elementi di negoziazione garantirebbero i consumatori europei e darebbero il tempo ai produttori di avviare un processo, che comunque deve essere irreversibile, di riduzione della presenza di solfiti nei vini biologici senza penalizzare i nostri produttori più bravi che hanno già avviato questo percorso.

Coldiretti ha manifestato anche al Copa Cogeca quanto sopra evidenziato evidenziando inoltre come sia di prioritaria importanza stabilire delle norme rigorose per quanto concerne gli standard qualitativi del vino biologico (percentuale di solforosa, elenco delle tecniche di vinificazione e degli additivi ammessi) anche a costo di rimandare nel tempo l'approvazione del regolamento.

Affrettarne, infatti, l'adozione inserendo norme che non garantiscono ai consumatori la produzione di un vino rispondente ai principi basilari del metodo di produzione biologico significa immettere in commercio un prodotto privo delle caratteristiche attese dai consumatori e di pregiudicare il lavoro di quei viticoltori che in questi anni sono stati già in grado di produrre senza il ricorso all'anidride solforosa preoccupandosi prima di tutto di ottenere con le buone pratiche agronomiche, uve di ottima di qualità.

Coldiretti ha quindi espresso la propria assoluta contrarietà rispetto alla posizione di quei Paesi che non intendono non solo non eliminare, ma neanche ridurre, la presenza di anidride solforosa nei vini biologici. Del resto, se si vuole incentivare i consumi di prodotti biologici sul mercato europeo occorre che questi si differenzino nettamente da quelli convenzionali, altrimenti, il

pregevole offerta di vini convenzionali di alta qualità - non sarà in alcun modo invogliato ad orientarsi verso tale tipologia di prodotto. Anche gli Stati Uniti hanno compiuto una scelta ispirata al massimo rigore, consentendo di etichettare come vino biologico solo quello ottenuto senza l'impiego della solforosa.

L'auspicio, pertanto, è che nell'elaborazione del regolamento la Commissione Ue tenga conto di quanto emerso dal progetto Orwine rispetto alle aspettative dei consumatori e soprattutto si premi il lavoro di quei viticoltori biologici e biodinamici che hanno saputo ottenere vini di qualità non grazie all'uso della chimica, ma per la professionalità ed il know how raggiunti in campo agronomico ed enologico.