

[FILIERE] Nel 2015 revisione dell'uso di alcune sostanze e delle tecniche di produzione

Vino bio, è necessario un ulteriore passo avanti

[DI ALESSANDRO D'ELIA]

Non convince,
innanzi tutto,
il limite dei solfiti.
Preoccupazioni
per l'export

Altre diciotto mesi dall'entrata in vigore del reg. Ce 203/2012, che disciplina la produzione del vino biologico, è utile fare un primo bilancio. Un fatto rimane incontrovertibile: oggi, rispetto a qualche anno fa e malgrado tutti i miglioramenti necessari, esiste finalmente una normativa europea che ha colmato un vuoto legislativo e che permette di utilizzare in etichetta l'*eurofoglia*, il logo del biologico europeo, alla pari degli altri prodotti bio, e la dicitura "vino biologico".

Il nuovo regolamento ha dato un grande impulso al settore segnando per il 2013 in Italia un significativo incremento degli ettari vitati coltivati in bio e un aumento notevole delle cantine bio. Inoltre le esportazioni di vino bio sono in crescita soprattutto verso alcuni mercati internazionali. Non ci si poteva attendere di più dall'entrata in vigore del reg. Ce 203/2012 anche perché a livello extra-europeo (Stati Uniti e Canada, per esempio) il vino biologico era già normato da tempo.

Ma per dare al settore maggiore credibilità e prospettive in termini economici occorre dare adeguate risposte alle tante questioni ancora aperte e meritevoli di attenzione. Non dovrebbero mancare le occasioni per tali interventi; di fatto la norma per la vinificazione bio-

logica non rappresenta la fine di un percorso ma la volontà, espressa chiaramente dalla Commissione Europea, di sostenere un miglioramento progressivo dei processi.

Lo stesso regolamento, infatti, prevede la possibilità di revisione nel 2015 dell'uso di alcune sostanze e delle tecniche di produzione. Appuntamento, quello del 2015, che non può essere mancato sul riesame delle questioni ancora non definite circa l'uso di trattamenti termici, l'utilizzo di resine a scambio ionico per la rettifica dei mosti concentrati e di osmosi inversa. Queste tecniche sono attualmente autorizzate per la produzione del vino biologico ma devono necessariamente essere riesaminate prima dell'agosto 2015.

[ADDITIVI E LIEVITI

Superata la fase iniziale di applicazione della nuova normativa - la cui prima interpretazione ha richiesto diversi interventi del Mipaaf - permangono alcune importanti questioni per un vero sviluppo

del settore: l'uso degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici consentiti nell'allegato VIII bis del regolamento 889/2008 e la difficile applicazione degli accordi di equivalenza con le normative bio extra-Ue.

Le sostanze presenti nel citato allegato, ottenute da materie prime di origine agricola, devono provenire da materie prime biologiche, se disponibili. Si tratta, nello specifico, di gelatina alimentare, proteine vegetali (da frumento o piselli), colla di pesce, ovoalbumina, tannini e gomma d'acacia (o arabica). Si pone il problema di come verificare la disponibilità e come garantire che tali prodotti siano effettivamente ottenuti da materie prime biologiche. Spesso parliamo di produzioni realizzate dove esistono difficoltà oggettive sia per la certificazione biologica della materia prima sia per il reperimento sul mercato dei prodotti certificati.

In merito, il Mipaaf è dovuto

intervenire con un apposito decreto che ha specificato le procedure che devono essere seguite dagli operatori in ogni campagna vitivinicola. In pratica solo quando è dimostrata l'indisponibilità in bio si può ricorrere alle sostanze di comune utilizzo in convenzionale. Ciò è valido anche per i lieviti: infatti, la norma dispone che anche questi debbano essere biologici.

Solo se non sono reperibili sul mercato i ceppi ricercati, dimostrandone l'indisponibilità, si può ricorrere a lieviti selezionati convenzionali, purché non ogm, oppure a ceppi selezionati in cantina (anche purificati e liofilizzati). In generale la questione si pone sul fronte del controllo delle procedure adottate e crea non pochi problemi anche ai produttori che, non percependo l'utilità di queste imposizioni, interpretano questo aspetto della normativa solo come un aumento ingiustificato della burocrazia. Inoltre, sul

piano dei costi, non è di secondaria importanza il differente prezzo corrisposto per le sostanze certificate da materia prima biologica e quelle usate in convenzionale. Per questo diverse aziende specializzate nella produzione di lieviti si stanno approc-



ciando al biologico.

Sempre sul fronte delle garanzie appare necessario un confronto definitivo sulle modalità di vendita di tali sostanze. Hanno iniziato a circolare sul mercato europeo dapprima lieviti, e poi anche altri prodotti, scortati da certificazioni di varia natura; alcuni prodotti contrassegnati con il logo europeo e altri no. È stato recentemente chiarito che questi prodotti devono essere etichettati come "ottenuti da materie prime biologiche" e nell'etichetta non può essere utilizzato il logo europeo del biologico ma devono comparire i riferimenti all'organismo di controllo cui l'operatore è assoggettato, come previsto dalla normativa Ue e nazionale per i prodotti biologici. Gli organismi di certificazione devono verificare l'origine biologica delle materie prime di base utilizzate per la realizzazione del prodotto e rilasciare all'operatore i relativi documenti di certificazione; sui documenti di certificazione il prodotto deve essere definito come prodotto trasformato "ottenuto da materie prime biologiche".

[SOLFITI, NOTA DOLENTE

La maggior parte delle critiche al regolamento riguardano la scarsa limitazione dei solfiti rispetto al vino convenzionale e questo aspetto è largamente condiviso soprattutto dal mondo del biologico italiano. Di fatto solo in due casi la riduzione di anidride solforosa raggiunge in valore assoluto i 50 mg/l rispetto al vino convenzionale; nei vini rossi bio il limite è 100 mg/l con zuccheri residui < 2g/l mentre è 150 mg/l nel vino rosso convenzionale. Inoltre nei vini bianchi e rosé bio il limite è 150 mg/l con zuccheri residui < 2g/l rispetto ai 200 mg/l per lo stesso vino in convenzionale. Negli altri casi la riduzione è di

[TAB. 1 - I LIMITI DELLA SOLFOROSA

TENORE DI ZUCCHERI X (G/L)	834/07		NOP	COR	
	SOLFOROSA TOTALE			SOLFOROSA TOTALE	SOLFOROSA LIBERA
	ROSSI	BIANCHI E ROSÈ			
$x < 2$	100	150	100	100	30
$2 \leq x < 5$	120	170	100	100	30
$5 \leq x < 10$	170	220	100	150	35
$x \geq 10$	170	220	100	250	45

Nella tabella si riassumono i limiti di solforosa validi per ciascun vino. I limiti sono da intendersi al momento dell'immissione al consumo umano diretto e sono espressi in mg/l. Il tenore di zuccheri è espresso dalla somma di glucosio e fruttosio.

solo 30 mg/l rispetto al convenzionale.

Più in generale, in termini di riduzione relativa non supera il 17% di media sul totale delle tipologie di vino contemplate dal regolamento Ce 606/2009. Peraltro in caso di eccezionali condizioni climatiche - ad esempio, se in una determinata area geografica è in pericolo la salubrità delle uve a causa di attacchi fungini - la normativa prevede anche la possibilità di un innalzamento dei valori rispetto a quelli previsti. Il limite dei solfiti è senz'altro la nota più dolente del regolamento sul vino biologico; in Italia, soprattutto, si auspica una revisione immediata dei limiti con una forte riduzione dei solfiti ammessi, così come peraltro già avviene nella pratica se si analizzano i vini bio.

Riguardo alla difficile applicazione degli accordi di equivalenza con le normative bio al di fuori della Ue le criticità interessano soprattutto il controllo dei requisiti specifici che differenziano i vari standard e le procedure per l'esportazione. La non completa equivalenza tra Ue e Nop circa le norme di produzione del vino biologico riguarda soprattutto i limiti e la tipologia dei solfiti ammessi (solo SO₂ gassosa), oltre ad altre sostanze non ammesse.

Inoltre, il vino biologico de-

stinato al mercato americano, nella maggioranza dei casi, deve essere prodotto ed etichettato separatamente rispetto al normale vino biologico venduto in Ue. Ogni spedizione, poi, richiede l'emissione di un certificato d'importazione con non pochi problemi di ordine logistico. In alternativa, le aziende possono certificarsi direttamente in conformità al Nop ed esportare il vino biologico negli Stati Uniti al di fuori dell'accordo di equivalenza.

[CRITICITÀ DELL'EXPORT

In tutti i casi le etichette devono essere approvate dall'ente di certificazione e devono essere conformi al regolamento dell'etichettatura del mercato di destinazione. Le piccole cantine bio sono quelle che più di altre soffrono le criticità legate all'esportazione e questo aspetto è un fattore limitante per la loro crescita. Lo stesso vale per il mercato canadese, dove l'accordo di equivalenza tra Ue e Canada non contempla il vino per cui la cantina si deve certificare in conformità al Cor (Canada Organic Regime), norma bio canadese. Poiché, invece, tra il Canadian Food Inspection Agency (Cfia) e l'Usda degli Stati Uniti esiste un regime di equivalenza che copre anche i prodotti enologici, i vini biologici europei certificati in conformità al Nop

possono essere venduti come biologici anche in Canada. Il Brasile ha un regolamento nazionale sul biologico ma non c'è regime di equivalenza con l'Unione Europea: le bevande alcoliche, come gli altri prodotti alimentari, devono essere certi-

ficati in conformità alle norme brasiliane da un ente accreditato dal governo brasiliano. Mentre il Giappone non ha ancora una norma specifica per la produzione di vino biologico, anche se è presente il regolamento nazionale per l'agricoltura biologica. Pertanto non è possibile trovare sul mercato vino biologico giapponese certificato secondo il Japanese Agricultural Standards (Jas). I vini biologici europei possono essere esportati in Giappone grazie alla certificazione di cui al regolamento Ce 834/2007, ma non possono apporre in etichetta il logo Jas.

In un quadro complessivamente difficile per l'intera economia italiana, il settore del vino biologico è in controtendenza. Il comparto attraversa un grande fermento, soprattutto sui mercati esteri, in particolare negli Stati Uniti e in Canada. Sicuramente una corretta revisione della normativa nei punti sopraccitati, soprattutto riguardo ai limiti dei solfiti, aumenterà la credibilità e l'affermazione del settore con margini ulteriori di crescita. Il contesto è favorevole a un incremento delle esportazioni di vino biologico italiano: tutto dipenderà dalla capacità delle imprese di organizzarsi per raggiungere mercati complessi. ■

L'autore è di Suolo e Salute.

