

“Orwine”: verso un regolamento europeo sulla vinificazione biologica

Cristina Micheloni, AIAB, Roma

Qui di seguito presentiamo le affermazioni/posizioni che si sono profilate durante il primo anno di attività del progetto ORWINE e tengono conto delle evidenze scientifiche e sperimentali nonché delle opinioni espresse dai diversi portatori di interesse (consumatori, produttori, operatori di mercato) e dall'analisi dei regolamenti esistenti sulla vinificazione biologica (soprattutto delle associazioni).

Ovviamente si è tentato di coniugare le richieste, le aspettative e le necessità dei diversi gruppi, cosa non semplice visto la diversità di visione circa il “vino bio” che i produttori di diversi paesi hanno ma soprattutto le percezioni diverse dei consumatori. Il tentativo è quello di convogliare tutte le opinioni verso una proposta normativa che possa godere di ampio e trasversale supporto.

Gli autori del presente documento hanno cercato di dare risposta ai seguenti quesiti:

1. Dove deve essere regolata la vinificazione biologica?
2. Quali aspetti debbono essere regolati?
3. Come si può tenere in considerazione le differenze regionali all'interno di un regolamento europeo?

La vinificazione biologica, comunque la si voglia definire, deve svolgersi nel rispetto dei principi di base della produzione e trasformazione degli alimenti biologici. Nello specifico si dovranno rispettare le seguenti norme:

1. il vino biologico può essere prodotto esclusivamente con uve biologiche certificate, così come tutti gli ingredienti di origine agricola (zucchero, alcol, mosto concentrato, mosto concentrato rettificato);
2. le materie di partenza (uva), gli additivi, i coadiuvanti di processo e le pratiche di vinificazione devono rispettare le regole Comunitarie generali sulla vinificazione definite da OCM 1493/1999;
3. L'uso di organismi OGM e sostanze da essi derivati è proibito.

Il gruppo di lavoro che ha predisposto il presente decalogo propone le seguenti 10 regole come base per lo sviluppo del regolamento europeo sulla vinificazione biologica:

1. la vinificazione biologica deve essere regolamentata a livello Comunitario e non è sufficiente regolamentare solamente la produzione dell'uva, come accade attualmente con il Reg. CE 2092/91;

2. la vinificazione biologica deve essere regolamentata all'interno del nuovo regolamento Comunitario sulle produzioni biologiche (quello adottato nel giugno 2007, Reg. CE 8620/1/2007) e non all'interno della OCM vino (1493/1999), anche se quest'ultimo regolamento definisce tutte le tipologie di vino prodotte nella UE;
3. il regolamento comunitario sulla vinificazione biologica non dovrà limitare solamente l'utilizzo degli additivi e coadiuvanti di processo ma dovrà prendere in considerazione anche le tecniche e i processi;
4. le regole della vinificazione biologica dovranno essere facilmente comprensibili per il consumatore finale ed utilizzabili come strumento di comunicazione e promozione;
5. le regole della vinificazione biologica dovranno rispettare gli obiettivi ed i principi della produzione biologica (come definiti dagli art. 3 e art. 4 del nuovo regolamento EC 8620/1/2007) ed i principi specifici della trasformazione biologica (come definiti dall'art.6 del regolamento sopra menzionato).
6. le regole della vinificazione biologica dovranno basarsi su norme comuni, condivise da tutti gli Stati Membri, ma dovranno anche lasciare spazio ad un certo grado di adattabilità nazionale/regionale che permetta di tener conto di fattori climatici e di tradizione locale (mettendo in pratica il concetto di flessibilità riportato all'art. 22 del nuovo regolamento) in modo da consentire di produrre vino di qualità ogni anno, in ogni regione e tipologia di cantina. Disciplinari privati più restrittivi potranno essere ammessi.
7. L'utilizzo degli additivi e dei coadiuvanti di processo di origine sintetica può essere autorizzato solo dimostrandone l'estrema necessità ed in quantità chiaramente limitata, nel rispetto degli art. 19 e 21 del nuovo regolamento.
8. Gli additivi potenzialmente dannosi o la cui sicurezza per i produttori, i consumatori e l'ambiente sia dubbia devono essere, in linea di principio, proibiti. Quelli, tra essi, tuttavia necessari per garantire la qualità del vino (come la solforosa o il solfato di rame) debbono essere utilizzati nel vino biologico in quantità inferiore rispetto al limite ammesso nei vini convenzionali ma tale da consentire l'ottenimento di vini di qualità ogni anno, in ogni regione e in qualunque tipologia di azienda.
9. L'utilizzo della solforosa (SO₂) deve essere limitato a livelli significativamente inferiori rispetto a quelli ammessi nel vino convenzionale. Specifici limiti nazionali potranno essere definiti a livello di Stato Membro all'interno del limite massimo definito dalla Comunità.
10. Le pratiche e le tecniche enologiche che possono agire sull'autenticità e l'originalità del vino devono essere limitate nel vino biologico.