

## LAFFORT INFO N°120

Gennaio 2020

### Il Regolamento delegato UE 2019/934 e le novità introdotte nella disciplina vitivinicola comunitaria

**Un nuovo regolamento comunitario, entrato in vigore lo scorso 7 dicembre, disciplina, assieme alle altre norme, il settore vitivinicolo UE: vediamo il merito e le novità nei dettagli**

Dopo poco più di dieci anni dalla sua introduzione - porta la data del 10 luglio 2009 e la sua entrata in vigore era stata fissata giusto nell'imminenza della vendemmia di quell'anno, l'1 di agosto - va in pensione il Regolamento (CE) n. 606/2009, abrogato dal **nuovo Regolamento delegato UE 2019/934**, emesso il 12 marzo per l'entrata in vigore fissata il 7 di novembre, ad operazioni vendemmiali della campagna 2019 in pratica quasi del tutto concluse.

Il Reg. CE 606/2009 faceva a sua volta riferimento al Regolamento CE 479/2008 (la cosiddetta "OCM Vino" dell'epoca), recandone "*alcune modalità di applicazione (...) per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche e le relative restrizioni*".

Analogamente il nuovo **2019/934** integra il Reg. UE 1308/2013, **recante Organizzazione Comune dei Mercati dei prodotti agricoli a livello comunitario - l'attuale OCM generale** - per quanto concerne:

- le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato,
- le **pratiche enologiche autorizzate** e
- le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli,
- la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione,
- nonché la **pubblicazione delle schede dell'OIV**

**Una doverosa premessa, a questo punto, ed un poco di storia**

E' opportuno ora, prima di procedere oltre, visto il ruolo di assoluta rilevanza attribuito all'Organizzazione ed ai suoi disposti dalla nuova regolamentazione comunitaria, presentare l'**OIV** ed approfondire brevemente il suo ruolo ed il suo funzionamento nel mondo vitivinicolo, di ieri e di oggi.

E' al 1874 che si possono far risalire i prodromi di quello che sarà l'OIV: dopo il disastro della fillossera che ha rischiato di distruggere completamente la viticoltura europea, i vignaioli di Francia, Italia, Svizzera, Austria e Germania, riuniti in occasione di un congresso a Montpellier, dal 26 al 30 ottobre, cercano tutti insieme di definire una strategia comune per debellare il devastante insetto.

Verso la fine del secolo, superata la crisi fillosserica, il mondo della vite e del vino si ritrova a dover regolamentare la produzione ed il commercio della bevanda, in continua ed incontrollata crescita.

Viene così siglata a Madrid il 14 aprile 1891 una convenzione internazionale che reprime l'uso di false indicazioni di provenienza, e si giunge fra l'altro, dopo ulteriori due congressi internazionali, uno a Ginevra e l'altro a Parigi ad una **prima definizione di vino**.

Dopo la prima Guerra Mondiale gli sforzi di collaborazione tra gli Stati riprendono e nel 1922 viene suggerita, da parte della Francia, l'istituzione di un "Organismo internazionale del vino".

L'idea è ripresa all'inizio del 1923 dalla Conferenza di Genova, durante la quale si decide di tenere una riunione ristretta e separata tra i rappresentanti di Italia, Francia, Spagna, Grecia e Portogallo per esaminare seriamente la creazione di tale organismo.

I delegati di questi Paesi decidono quindi di trovarsi alcuni mesi più tardi a Parigi, dal 4 al 6 giugno, ac-

cordandosi per la creazione di un Ufficio internazionale permanente che verrà finanziato da parte degli Stati rappresentati.

Sarà comunque solo il 29 novembre 1924, superate definitivamente tutte le riserve ed eccezioni, che si giunge finalmente alla firma da parte di Francia, Grecia, Italia, Lussemburgo, Portogallo, Spagna, Tunisia ed Ungheria di un accordo preliminare che istituisce la creazione a Parigi di un "Ufficio internazionale del vino", l'embrione di quello che diverrà l'O.I.V., che nascerà ufficialmente però solo tre anni più tardi, con la sessione costituente del 5 dicembre 1927 che riunisce i delegati nel Salone dell'Orologio del Ministero degli Esteri francese per la prima sessione di lavoro dell'appena istituito "Ufficio internazionale del vino".

La storia - ed i tempi - di questa complessa e travagliatissima genesi è la riprova della complessità dei problemi e dei conflitti prodotti dall'incontro non sempre armonico e concorde di molteplici istanze, ma la tenacia con la quale i diversi Stati hanno perseguito un obiettivo comune di collaborazione e mediazione è segno inequivocabile della necessità di pervenire ad una sintesi in vista di un comune interesse da salvaguardare e da coltivare.

Dopo la seconda Guerra Mondiale è viva l'esigenza da parte dell'OIV di tenere il passo con un mondo di scambi in sempre più rapida evoluzione e con i progressi della tecnologia e delle scienze chimiche e biologiche che propongono soluzioni sempre nuove tutte da vagliare contemperando salubrità, sostenibilità e miglioramento qualitativo del vino.

Si arriva così, nel 2001, alla revisione ed al rinnovo dello storico accordo del 1924.

L'OIV - oggi **Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino** - <http://www.oiv.int> - con sede a Parigi, è definita come **organismo intergovernativo** di tipo scientifico e tecnico, di competenza riconosciuta nell'ambito

della vigna, del vino, delle bevande a base di vino, delle uve da tavola, delle uve passe e degli altri prodotti della vigna. Conta attualmente 47 Stati membri dei cinque continenti, delineati con lo sfondo colorato nel planisfero a fine pagina: rappresentano l'85% della produzione complessiva e l'80% del consumo di vino nel mondo.

## L'OIV oggi: funzioni ed attività

L'OIV oggi si articola operativamente in: Assemblée generale, Comitato esecutivo, Comitato scientifico e tecnico, Direttorio, Commissioni e Sottocommissioni, Gruppi di esperti, Comitato scientifico e tecnico, Segretariato; alle varie riunioni, oltre agli esperti di settore, partecipano anche i rappresentanti degli Stati membri e dei Paesi osservatori.

In particolare le **Commissioni e le Sottocommissioni** sono gruppi di lavoro che si occupano di tutte le questioni e gli argomenti che rientrano nei rispettivi ambiti di competenza, inerenti alle competenze dell'OIV. Le commissioni e le sottocommissioni si riuniscono normalmente due volte all'anno e sono le seguenti:

- Commissione I: Viticoltura
- Commissione II: Enologia
- Commissione III: Economia e diritto
- Commissione IV: Sicurezza e salute
- Sottocommissione: Metodi di analisi
- Sottocommissione: Uva da tavola, uva passa e prodotti non fermentati della vite

Il **Segretariato** è invece responsabile del funzionamento ordinario dell'OIV e del coordinamento tra i vari organi dell'Organizzazione, è composto dal personale a tempo pieno dell'Organizzazione ed è guidato dal direttore generale dell'OIV.

Così articolato l'OIV è in grado di espletare le sue funzioni istituzionali, fra le quali risalta per importanza l'elaborazione di norme per il settore vitivinicolo, tra le quali, in particolare, le norme relative alle pratiche viticole ed enologiche: sono le



norme, definizioni e linee guida relative alle pratiche viticole, con un'attenzione particolare sull'identificazione e la protezione della vite e le **norme relative alle pratiche enologiche (vinificazione)** volte alla produzione di prodotti di origine viticola.

Parimenti importante è la definizione delle **specifiche relative ai prodotti utilizzati per l'elaborazione e l'affinamento dei vini** e la definizione di **metodi condivisi per l'analisi** di uve, mosti, vini, aceti e prodotti distillati.

Questi documenti, per loro stessa natura, **non sono direttamente vincolanti dal punto di vista legale**, si tratta piuttosto di una serie di norme internazionali condivise a cui gli Stati membri aderiscono. Le risoluzioni sono concepite per servire **da riferimento per i singoli organi governativi nell'elaborazione dei quadri legislativi degli Stati nel loro insieme**.

In particolare rivestono capitale rilevanza:

- **Il Codice internazionale delle pratiche enologiche**: è una **raccolta di processi enologici** relativi a diversi prodotti vitivinicoli, adottati dagli Stati membri dell'OIV, descritti nel dettaglio e aggiornati costantemente. Si tratta di un documento di riferimento tecnico-giuridico mirato a normalizzare i prodotti vitivinicoli e il cui uso è raccomandato per la definizione di regolamenti nazionali e sovranazionali e fissa inoltre le pratiche enologiche ammesse, raggruppate in base al tipo di prodotto a cui è possibile vengano applicate. Ciascuna voce comprende poi la finalità tecnologica ed alcune raccomandazioni relative all'applicazione: ogni trattamento o pratica enologica deve essere inoltre conforme alle disposizioni del **Codex enologico internazionale**. Questo ulteriore documento raccoglie, sotto forma di **schede monografiche**, il dettaglio dei prodotti utilizzabili per l'elaborazione, l'affinamento e la conservazione dei vini; fornisce la definizione o la formula di ognuno di essi, gli eventuali sinonimi, il peso molecolare, le caratteristiche generali e, in particolare, la solubilità. Contiene la descrizione dettagliata delle **caratteristiche** e del **grado di purezza**, insieme all'**efficacia minima** richiesta al singolo prodotto affinché possa essere considerato **«conforme al Codex enologico internazionale»**. Contiene inoltre le condizioni, le indicazioni d'uso ed i relativi limiti.

Ciascuna monografia riporta poi la procedura per rivelare e quantificare le impurità e il relativo limite accettabile.

Il corpus completo di **Codice** e **Codex** è reperibile sul sito Internet dell'OIV (<http://www.oiv.int/it/norme-e-documenti-tecnici>) nelle lingue **francese ed inglese**.

## Giunti a questo punto

Non è nostra intenzione addentrarci ulteriormente nei dettagli della documentazione pubblicata dall'OIV od in quelli della legislazione vitivinicola comunitaria.

Quanto appena riportato dovrebbe però risultare premessa sufficiente per comprendere quali siano gli elementi fondamentali, le differenze di approccio e le analogie nell'impostazione dei due regolamenti che vanno a susseguirsi.

## Vediamo nel dettaglio le differenze tra vecchia e nuova normativa

Il Regolamento **CE 606/2009**, riportava in particolare, principalmente nell'allegato **IA**, l'**elenco positivo delle pratiche enologiche, dei prodotti utilizzabili e delle specifiche condizioni d'uso**: affinché una qualsiasi operazione enologica od uso di prodotto fosse legalmente ammesso in ambito UE doveva essere obbligatoriamente contemplato in detto regolamento.

Detta lista, denominata "positiva" in quanto basata sull'assunto giuridico che **"tutto ciò che non è esplicitamente ammesso è vietato"** veniva costantemente aggiornata da parte della U.E. in modo da seguire mano a mano l'evoluzione ed i progressi dello stato dell'arte della tecnica enologica, inserendo i nuovi prodotti e tecniche (a volte invero con un certo ritardo) mano a mano che venivano introdotte e convalidate dall'O.I.V.

E' stato il caso, ad esempio, della proteina vegetale di patata (Vegecoll in gamma Laffort), inserita nella documentazione OIV con la risoluzione OIV-OENO 495-2013 a data **7 giugno 2013** e recepita nella norma UE - dopo sei mesi - con la promulgazione del Regolamento di esecuzione (UE) N° 1251/2013 della Commissione del **3 dicembre 2013**, recante modifica del regolamento (CE) n. 606/2009 per quanto riguarda, fra l'altro, l'utilizzo di detto agente chiarificante, oltre agli estratti proteici di pisello e frumento, già da tempo autorizzati.

Ovviamente durante il lasso di tempo intercorso tra il recepimento OIV e la modifica al Reg. 606/2009 le proteine vegetali da patata NON sono state legalmente utilizzabili nella UE nel settore enologico, nonostante fossero oramai definitivamente riconosciute in ambito OIV.

Inoltre, in alcuni specifici casi, potevano sussistere **differenze** tra quanto ammesso ai sensi del Reg. 606/2009 e quanto previsto in ambito OIV.

E' il caso ad esempio dell'utilizzo della CMC - Gomma di cellulosa - Carbossimetilcellulosa: prevista in ambito OIV (scheda del Codice delle Pratiche enologiche OENO 2/08) **"per contribuire alla stabilizzazione tartarica di vini bianchi e spumanti"**.

Alla riga 42 dell'Al. IA del Reg. 606/2009 si poteva leggere invece "Aggiunta di carbossimetilcellulosa (gomma di cellulosa) ai vini per garantirne la stabilizzazione tartarica" **Soltanto per il vino e per tutte le categorie di vini spumanti e di vini frizzanti**.

Appare chiara la maggior estensione d'uso del prodotto prevista dalla **passata** norma UE (Reg. 606/2009).

## E' importante, in un'ottica più ampia, notare innanzitutto come l'entrata in vigore del nuovo Reg. delegato UE 2019/934,

che abroga il regolamento 606/2009 si inserisca nell'ambito dell'adeguamento della strutturazione delle norme ai principi fissati dal Trattato di Lisbona che, introducendo una distinzione esplicita tra atti delegati e atti di esecuzione, intende agevolare eventuali modifiche degli atti delegati sui punti secondari, tenendo salda la norma di esecuzione.

Il nuovo Regolamento delegato integra infatti le disposizioni del Regolamento n. 1308/2013 relative alle pratiche enologiche: nel corso di tale revisione, che avrebbe dovuto limitarsi ad un mero riordino del testo, sono stati però modificati, a volte in maniera sostanziale, particolari aspetti di varia rilevanza. A livello generale:

- l'allegato IA "Pratiche e trattamenti autorizzati" del Regolamento 606/2009 è stato scisso in due tabelle differenti, una **TABELLA 1** relativa alle "**Pratiche Enologiche autorizzate**", ne sono elencate in tutto 19, e per ciascuna di esse sono dettagliate le condizioni ed i limiti d'uso,

ed una **TABELLA 2** riguardante i "**Composti (prodotti) enologici autorizzati**", per ciascuno è indicata la **Categoria funzionale** (ne sono distinte ben 11: Regolatori dell'acidità; Conservanti e antiossidanti; Sequestranti; Attivatori della fermentazione alcolica e malolattica; Agenti chiarificanti; Agenti stabilizzanti; Enzimi; Gas e gas di imballaggio; Agenti di fermentazione; Correzione di difetti ; Altre pratiche); •il Numero E e/o il numero CAS; •il riferimento al Codice delle pratiche enologiche dell'OIV ed il Riferimento della scheda del Codex dell'OIV; •se sia definito Additivo o Coadiuvante tecnologico; •le Condizioni ed i limiti d'uso; •le Categorie di prodotti vitivinicoli sui quali è utilizzabile.

Da sottolineare la rilevanza dei continui e sistematici riferimenti al **Codice** ed al **Codex** OIV, le disposizioni dei quali, sebbene siano per loro natura e come esplicitamente affermato dall'OIV stesso atti squisitamente tecnici, assumono, almeno in ambito UE, valenza ben differenti. Infatti è da notare, al proposito, come sulla GU della UE serie C 409/2 del 5.12.2019 sia stata pubblicata la **Comunicazione 2019/C409/01 della Commissione europea** che riporta l'elenco e la descrizione delle schede del Codice di pratiche enologiche dell'OIV richiamate nelle tabelle 1 e 2 del Reg. delegato 2019/934.

Questo al fine di fornire di questi testi, disponibili in ambito OIV in forma completa solo nelle lingue **francese** ed **inglese**, la versione nelle differenti lingue della Comunità, osservando poi che, **in caso di differenze** tra il rego-

lamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione e le schede OIV per quanto concerne in particolare le categorie di prodotti contemplate (categorie menzionate nella colonna 8 della tabella 2 dell'allegato I, parte A), **il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione prevale**. Inoltre, laddove siano stati ritenuti necessari chiarimenti sulle schede dell'OIV, a queste ultime sono state aggiunte note a piè di pagina. Inoltre va notato nel dettaglio:

- l'uso in enologia del Cloruro d'argento non è più ammesso;
- è stata introdotta la possibilità di utilizzare fibre vegetali selettive come "Sequestranti";
- l'uso della CMC è ristretto **al momento** ai soli vini bianchi e spumanti;
- i "lieviti inattivati con livelli garantiti di glutazione" sono consentiti soltanto per la fermentazione alcolica;
- Il PVPP è utilizzabile su mosti e vini, ma **NON** in corso di fermentazione alcolica (**è attesa una modifica estensiva**);
- l'utilizzo dei tannini è previsto su mosti e vini come coadiuvanti di chiarifica (non però in corso di fermentazione) e su vini come stabilizzanti (**anche qui sono attese modifiche**);
- data la strutturazione delle tabelle può essere utile ricordare, in chiusura, il dettaglio delle categorie dei prodotti vitivinicoli definiti nella Parte II dell'Al. VII al Reg. UE 1308/2013:

- (1) Vino
- (2) Vino nuovo ancora in fermentazione
- (3) Vino liquoroso
- (4) Vino spumante
- (5) Vino spumante di qualità
- (6) Vino spumante di qualità del tipo aromatico
- (7) Vino spumante gassificato
- (8) Vino frizzante
- (9) Vino frizzante gassificato
- (10) Mosto di uve
- (11) Mosto di uve parzialmente fermentato
- (12) Mosto di uve parzialmente fermentato ottenuto con uve appassite
- (13) Mosto di uve concentrato
- (14) Mosto di uve concentrato rettificato
- (15) Vino ottenuto da uve appassite
- (16) Vino di uve stramature
- (17) Aceto di vino

**ATTENZIONE:** la presente nota informativa è stata composta con la massima cura e sulla base di dati rilevati, al momento della redazione, da fonti ritenute affidabili. Tuttavia non è possibile garantirne in ogni caso l'aggiornamento e l'assoluta assenza di errori. D'altra parte fanno fede unicamente i testi della legislazione dell'Unione europea pubblicati nelle edizioni cartacee della Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. Pertanto si invita a controllare con scrupolo ogni dato e si declina ogni responsabilità per problemi derivanti dall'utilizzo delle informazioni contenute in questa nota informativa ("Laffort-Info"). Per le porzioni di testo legislativo riportate la titolarità del diritto di autore e la proprietà del testo competono alle Comunità europee. Clausola di esclusione della responsabilità: «Soltanto la legislazione europea pubblicata nell'edizione cartacea della Gazzetta ufficiale dell'Unione europea è da considerarsi autentica».