

CONSORZIO TUTELA VINI DI ORVIETO

-13 Settembre 2006-

**ALLE AZIENDE ASSOCIATE
LORO SEDI**

MODALITA' DI TRATTAMENTO DEI PRODOTTI VINICOLI IRREGOLARI

I prodotti che non possono essere offerti o avviati al consumo umano diretto, in quanto non conformi alla regolamentazione comunitaria e alle norme nazionali devono essere immediatamente denaturati con una sostanza rilevatrice e quindi avviati alla distillazione o ad acetifici.

Un decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 31 luglio 2006 pubblicato nella Gazzetta ufficiale italiana del successivo 10 agosto ha stabilito che la denaturazione deve avvenire con il cloruro di litio. Il cloruro di litio, al fine di consentirne la corretta ed omogenea dispersione nella partita di mosto o di vino oggetto della denaturazione, deve essere perfettamente sciolto in una parte del mosto o del vino, prima di essere aggiunto e accuratamente mescolato alla totalità della partita stessa. Inoltre il cloruro di litio, al termine delle operazioni di denaturazione, deve essere presente nei vini nella misura compresa tra 5 e 10 grammi per ogni 100 litri di prodotto.

In applicazione della legge n. 82/2006, viene previsto con questo decreto ministeriale che la denaturazione con cloruro di litio debba riguardare sia le fecce di vino, i mosti ed i vini che presentino caratteristiche in violazione delle disposizioni vigenti e sia i sidri ed i fermentati alcolici diversi dal vino che hanno subito fermentazione acetica o che sono in corso di fermentazione acetica, nonché i mosti ed i vini introdotti in uno stabilimento nel quale si procede alle operazioni di produzione, imbottigliamento o deposito di aceti allo stato sfuso, qualora siano destinati alla distillazione o alla distruzione. Il responsabile legale della distilleria, ovvero la persona da lui delegata per tale funzione nell'ambito dell'organizzazione aziendale verifica che il cloruro di litio sia uniformemente contenuto, nelle singole partite di vino introdotte, nella misura stabilita.

La legge 82/2006 stabilisce in maniera dettagliata i prodotti per i quali è previsto il divieto di detenzione e che qualora scoperti, devono essere subito denaturati ed avviati alla distillazione. In linea generale i prodotti vietati sono i mosti e i vini non rispondenti alle definizioni stabilite o che hanno subito trattamenti e aggiunte non consentiti o che provengono da varietà di vite non iscritte ad uva da vino nel Registro nazionale delle varietà di vite, secondo le regole ivi previste. In dettaglio il divieto si applica altresì ai mosti e ai vini che:

- a) all'analisi organolettica o chimica o microscopica risultano alterati per malattia o avariati in misura tale da essere considerati inutilizzabili per il consumo, salvo che siano denaturati;
- b) contengono una delle seguenti sostanze:
 - 1) bromo organico;
 - 2) cloro organico, salvo le eventuali piccole quantità che possono provenire da residui di pesticidi impiegati nel vigneto;
 - 3) fluoro, oltre i limiti stabiliti;
 - 4) alcol metilico in quantità superiore a 0,30 millilitri per i vini rossi e a 0,20 millilitri per i vini bianchi, per ogni 100 millilitri di alcol totale. In annate con andamento stagionale sfavorevole, il Ministro delle politiche agricole e forestali può consentire, con proprio decreto, per determinate zone di produzione e per prodotti provenienti da uve di particolari vitigni, la detenzione presso i vinificatori di mosti e di vini rossi aventi un contenuto in alcol metilico superiore a 0,30 millilitri, per ogni 100 millilitri di alcol totale, purchè siano rispettate le cautele stabilite con lo stesso decreto;
- c) all'analisi chimica risultano contenere residui di ferro – cianuro di potassio e suoi derivati a trattamento ultimato, o che hanno subito tale trattamento in violazione alla normativa vigente.

La legge 82 precisa inoltre che è vietato vendere, porre in vendita o mettere altrimenti in commercio, nonché comunque somministrare mosti e vini:

- a) i cui componenti e gli eventuali loro rapporti non sono compresi nei limiti stabiliti con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali, di concerto con il Ministro della salute;
- b) che all'analisi organolettica o chimica o microscopica risultano alterati per malattia o comunque avariati e difettosi per odori e per sapori anormali;
- c) che, sottoposti alla prova preliminare di fermentazione secondo i metodi ufficiali di analisi, non risultano fermentescibili. E' fatta eccezione per i mosti d'uva mutizzati con alcol, i vini liquorosi ed i vini aromatizzati;
- d) contenenti oltre un grammo per litro di cloruri espressi come cloruro di sodio, fatta eccezione per il vino marsala, i vini liquorosi e i mosti d'uva mutizzati con alcol, per i quali tale limite è elevato a 2 grammi per litro;
- e) contenenti oltre 2 grammi per litro di solfati espressi come solfato neutro di potassio, fatta eccezione per il vino marsala, i vini liquorosi e i mosti d'uva mutizzati con alcol, per i quali tale limite è elevato a 5 grammi per litro;
- f) contenenti alcol metilico in quantità superiore a 0,25 millilitri per i vini rossi e a 0,20 millilitri per i vini bianchi, per ogni 100 millilitri di alcol totale;
- g) contenenti acido citrico in quantità superiore ad 1 grammo per litro;
- h) contenenti bromo e cloro organici salvo, per quest'ultimo, quanto stabilito all'articolo 10, comma 2 lettera b), numero 2);
- i) che all'analisi chimica rivelano presenze di ferro – cianuro di potassio o di suoi derivati.

DETEZIONE DEI MOSTI AVENTI UNA GRADAZIONE INFERIORE A 8 GRADI

Diventa permanente la possibilità di detenere in cantina mosti aventi un titolo alcolometrico volumico naturale inferiore a 8% vol. La disposizione è contenuta in un decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 31 luglio pubblicato sulla Gazzetta ufficiale italiana del successivo 10 agosto.

La disposizione è stata emanata dal Ministero per dare attuazione alla legge 20 febbraio 2006, n. 82, recante disposizione di attuazione della normativa comunitaria concernente l'organizzazione comune di mercato (OCM) del vino e, in particolare, gli articoli 6, comma 1, lettera g), e 8, comma 1, primo periodo.

L'autorizzazione è necessaria ai fini dei controlli, in quanto le attività di trasformazione delle uve in mosti aventi un titolo alcolometrico volumico naturale inferiore a 8% vol debbono essere distinte in conformità alla loro diversa destinazione cui soggiacciono nell'ambito dell'organizzazione comune di mercato del settore vitivinicolo;

Inoltre la legge n. 82/2006, ha stabilito che i mosti aventi titolo alcolometro inferiore all' 8 per cento in volume, destinati alla preparazione di succo di uve e di succhi di uve concentrati, possono essere detenuti nelle cantine e negli stabilimenti enologici, nonché nei locali annessi o intercomunicanti, anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, senza la prescritta denaturazione, a condizione che siano rispettate le modalità definite con decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali.

Il decreto ministeriale in questione stabilisce quindi le modalità per detenere tali mosti aventi una gradazione inferiore a 8 gradi a condizione che siano destinati alla preparazione di succhi di uve e di succhi di uve concentrati.

In particolare il decreto fissa le seguenti modalità:

i mosti sono ottenuti direttamente e totalmente da uve appartenenti alle varietà che figurano come varietà di uve da vino nella classificazione compilata a norma dell'art. 19 del regolamento (CE) n. 1493/1999, introdotte e lavorate nella stessa cantina;

i mosti ottenuti sono immediatamente immessi nei recipienti destinati a contenerli;

i mosti presenti nei recipienti di cui alla lettera b), hanno i requisiti, oltre a quelli già previsti alla lettera a) per la fabbricazione di succo di uve e di succo di uve concentrato;

i mosti presenti nei recipienti di cui alla lettera b) sono trasferiti, entro il terzo giorno lavorativo successivo alla data della loro presa in carico sul registro di carico e scarico vidimato ad uno stabilimento separato, destinato all'elaborazione dei prodotti di cui alla lettera c): il trasferimento avviene comunque entro e non oltre il 31 dicembre dello stesso anno in cui sono state raccolte le uve da cui tali mosti sono stati ottenuti;

sono effettuate le apposite denunce preventive previste dall'art. 8, comma 1, primo periodo della legge n. 82/2006, al competente Ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi entro e non oltre il secondo giorno precedente a quello in cui le uve sono prese in carico. Analoga comunicazione deve essere fatta entro lo stesso giorno in cui avviene la spedizione dei mosti all'impianto di produzione dei succhi.

Il decreto infine stabilisce che sul registro sono annotati:

i quantitativi di uve giornalmente introdotti;

i quantitativi di uve giornalmente trasformati in mosto;

i quantitativi di mosto ottenuti;

la massa volumica dei prodotti ottenuti;

i quantitativi di sottoprodotti ottenuti dalla trasformazione delle uve in mosti;

il numero progressivo e la data dell'operazione;

gli estremi dei documenti di accompagnamento che hanno scortato le uve in entrata ovvero i mosti ed i sottoprodotti in uscita;

il nome del destinatario del mosto e il luogo di destinazione.

Cordiali saluti

Il Direttore