



UGIVI

UNIONE GIURISTI DELLA VITE E DEL VINO

Seminario di aggiornamento

in collaborazione

**con il Programma Vino & Diritto e la sua Associazione degli studenti
dell'Università di Reims Champagne - Ardenne**

I CONTROLLI SUI VINI A DOP E A IGP IN ITALIA E IN FRANCIA. DUE SISTEMI A CONFRONTO

**I controlli sui vini
a denominazione di origine protetta
e a indicazione geografica protetta
in Italia.**

Avv. Pietro Caviglia

Verona – Vinitaly- 27 marzo 2012

1.- I controlli nel sistema vitivinicolo in generale. 2.- Carattere pubblicistico della protezione comunitaria. 3.- Le strutture di controllo e le loro funzioni. 4.- Il prelievo del campione, l'esame analitico ed organolettico, certificazione. 5.- Controlli collaterali da parte dei consorzi di tutela.

1. - I controlli nel sistema vitivinicolo in generale.

Controllo strategico

Una organizzazione comune di mercato non può essere un'entità immutabile nel tempo. E' necessario verificare costantemente la rispondenza tra gli obiettivi stabiliti dagli organi di direzione politica e le scelte compiute dagli enti incaricati della gestione operativa. E' di fondamentale importanza quindi un *controllo strategico*, effettuato mediante strumenti che la norma giuridica pone in essere per monitorare costantemente il settore e adeguarlo ai cambiamenti dei fattori in campo. Del resto, come ha scritto Friedrich August von Hayek¹, la legislazione è necessariamente un processo continuo in cui ogni passo provoca conseguenze impreviste che impongono a loro volta la necessità di altri passi. Questa è la "dinamica interna del diritto", specie di quello comunitario, con la quale noi cittadini europei conviviamo da tempo.

Accanto al controllo strategico, che si affida a strumenti di monitoraggio per le politiche di sostegno, vi sono controlli specifici che assumono diversi aspetti in relazione alle particolari finalità dei sottosistemi normativi.

Sin dal primo regolamento 24/62, col quale si era deciso di applicare al settore vitivinicolo una organizzazione comune di mercato, gli elementi portanti del sistema erano stati individuati, nel *catasto viticolo*, nell'intento di mettere anzitutto sotto osservazione le superfici delle uve da vino, e nelle *dichiarazioni di raccolta, produzione e giacenza*, come punto di partenza del controllo orizzontale sul prodotto. Ma anche come presupposti necessari per la formazione di un bilancio annuale di previsione a livello europeo con la cooperazione degli stati membri e la Commissione da esercitarsi nell'ambito del *Comitato di gestione*.

Controlli orizzontali

Una volta fissati i cardini del sistema, era necessario porre sotto costante osservazione i movimenti orizzontali del prodotto: dalla raccolta delle uve, alla loro trasformazione in mosto e in vino e quindi seguirne le diverse fasi della commercializzazione fino al consumo. Questi *controlli orizzontali* si svolgono sul piano amministrativo ed hanno lo scopo di assicurare la corrispondenza tra le quantità dichiarate e quelle riportate dai documenti obbligatori. Gli strumenti di controllo di questo sottosistema sono costituiti dal *registro di carico e scarico*, il quale a sua volta si scompone in registro delle trasformazioni e in altri registri partitari (imbottigliamento, elaborazioni, registri per tipologie e per denominazioni o indicazioni, ecc.) e dal *documento di accompagnamento* che, da una parte legittima i trasporti del prodotto da un punto all'altro della Comunità, dall'altra documenta le annotazioni di entrata e di uscita dagli stabilimenti. In entrambi i casi si tratta di *controlli istituzionali di sistema* che costituiscono l'insieme delle condizioni necessarie per lo svolgimento dell'attività di produzione e di commercializzazione.

Vi sono poi i controlli invasivi svolti dai vari organi territoriali (stato, regioni, provincie) di repressione delle frodi diretti ad accertare la genuinità del prodotto e la regolare applicazione delle norme, anche di carattere formale, che gli operatori sono tenuti a rispettare.

Controlli verticali

Per i vini di origine e a indicazione geografica sono stati istituiti *controlli verticali* affidati ad enti terzi allo scopo di certificare l'esistenza di determinate caratteristiche nel prodotto di cui si vuole

¹ V. Legge, legislazione e libertà.

utilizzare la relativa denominazione protetta.

Prima di addentrarci nel dettaglio delle norme è opportuno richiamare alcuni connotati significativi dell'istituto della protezione comunitaria.

2.- Carattere pubblicistico della protezione comunitaria.

Il vigente regolamento di base n. 1234/2007 (ocm unica) all'art. 118 bis, aprendo il capitolo della protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche, esordisce con una affermazione di principio per sottolineare il carattere pubblicistico della disciplina. Afferma tra l'altro che le norme relative sono basate sulla protezione dei *legittimi interessi* dei consumatori e dei produttori. Il riferimento al legittimo interesse è adottato dal legislatore comunitario, non in senso tecnico-giuridico come s'intende in Italia per distinguerlo dal diritto soggettivo, e quindi come linea di demarcazione per distinte competenze giurisdizionali tra giudice ordinario e amministrativo, ma solo per alludere al fatto che la protezione non è accordata al produttore per soddisfare una sua pur fondata esigenza mercantile dello sfruttamento della denominazione riconosciuta, ma bensì per la sua dimensione collettiva e cioè in quanto il suo interesse individuale coincide con il più vasto interesse dell'istituzione comunitaria che a sua volta intende tutelare, in primo luogo i consumatori ma anche gli operatori del settore dovendo garantire il corretto svolgimento dell'attività commerciale in ordine alla denominazione, onde evitare che l'azione sleale di un soggetto pregiudichi l'assetto della protezione danneggiando l'immagine che ha di quel prodotto il consumatore (reputazione).

L'attuale disciplina ha radicalmente modificato il sistema della protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche. Mentre in precedenza la Comunità delineava il quadro normativo generale al quale dovevano conformarsi i vini di qualità prodotti in regione determinata, lasciando poi agli stati la potestà regolamentare di ogni singolo vino fino al riconoscimento ufficiale da parte dello stato stesso, e la Comunità si limitava a inserire in apposito elenco la denominazione riconosciuta senza entrare nel merito, ora la tutela ufficiale è assegnata alla competenza della Commissione europea la quale, su istanza del paese membro, e dopo avere controllato la conformità del disciplinare alle regole comunitarie, iscrive la denominazione o l'indicazione nell'apposito "Registro delle Dop e delle Igp" riservando ai singoli stati solo la funzione di proposta e di istruttoria sulla base delle prescrizioni di sostanza e di procedure uniformi stabilite in sede europea. Questo meccanismo è stato dettato dalla necessità di conferire alla Comunità più forza nella difesa sul piano internazionale delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche assunte dalla Comunità stessa come proprio patrimonio in forza dell'accoglimento della domanda di protezione e dell'annotazione sul Registro, più di quanto poteva consentire il precedente elenco compilato unicamente sulla base di semplici comunicazioni delle denominazioni riconosciute dai singoli stati membri sia pure nel rispetto di parametri comunitari.

Ma anche sul piano della classificazione qualitativa il nuovo quadro apporta significative modifiche. Il requisito della qualità, in precedenza assegnato ai soli Vqprd, viene esteso esplicitamente anche alle Igp e dunque queste ultime vengono ad acquisire, dal punto di vista della protezione, un rango pari alle Dop².

Il regolamento comunitario, pur segnando le linee lungo le quali devono implementarsi le leggi nazionali, lascia agli stati membri la possibilità di adattarsi alle caratteristiche e alle varie sensibilità esistenti nei rispettivi paesi, ma la novità di rilievo è rappresentata dal fatto che il legislatore comunitario pone tre condizioni essenziali per la legittimazione della domanda di registrazione europea: 1) Costituzione di un'associazione che rappresenti i produttori e che assuma la paternità della domanda, come a volere rimarcare la necessità che debba sussistere un interesse collettivo e non privatistico alla protezione, 2) Elencazione tassativa degli elementi che devono essere contenuti nel disciplinare di produzione del vino che si intende regolamentare, 3) Individuazione di un ente

² La Commissione in proposito ha espresso l'orientamento di arrivare, in un prossimo futuro, ad una fusione di queste due classificazioni sia pure differenziando i due livelli di tutela (comunicazione della Commissione al Parlamento europeo n. 234/2009).

indipendente chiamato a svolgere le funzioni di controllo sottolineando così il principio di base che il controllo debba essere parte integrante del sistema di protezione di ogni singola denominazione. Ed infatti oggi ciascun disciplinare di produzione riporta il riferimento alla struttura di controllo coi riferimenti all'autorizzazione ricevuta.

3.- Le strutture di controllo e le loro funzioni.

Un sistema di protezione come quello vinicolo, dove le strutture comunitarie e nazionali si pongono nei confronti del consumatore come garanti dell'autenticità del prodotto designato rispetto a determinati standard tipologici, per essere credibile ha bisogno di essere assistito da un capillare apparato di controlli rivolto essenzialmente verso tutti gli operatori tenuti ad applicare i disciplinari di produzione come condizione per utilizzare una determinata denominazione protetta.

Il controllo come diritto degli operatori

Dall'efficienza di tali controlli dipende spesso il successo di affermazione, specie sul mercato internazionale, della denominazione o indicazione. La disinvoltura di uno può compromettere gli sforzi anche finanziari di ciascuno che in quella denominazione investe credendo nelle sue potenzialità commerciali. E' per questo che all'art. 118 sexdecies del regolamento di base si afferma che il controllo è un *diritto degli operatori* che gli stati sono tenuti a garantire e quindi rappresenta una sorta di corrispettivo pubblico per tutte le condizioni che sono imposte per l'utilizzo del nome geografico protetto. Ed è per questo che i controlli sulle denominazioni e indicazioni possono essere definiti *controlli di presidio* dovendo assicurare una valida cintura di sicurezza attorno ai nomi geografici onde evitare abusi ed usurpazioni.

Gli organismi di controllo

Gli stati per garantire tale diritto vi possono provvedere direttamente o mediante uno o più organismi di controllo che operano come organismi di certificazione di prodotto secondo i criteri stabiliti dall'art. 4 del reg. 882/2004³.

L'art 118 septdecies del regolamento di base prescrive che per le Dop e Igp deve essere fatta una verifica annuale da parte di enti pubblici o privati designati dallo stato membro oppure da organismi di certificazione per accertare il rispetto dei disciplinari, sia durante la produzione, sia dopo il condizionamento⁴ del prodotto.

In Italia, secondo quanto dispone l'art. 13 del dlgs n. 61/2007, l'autorità preposta al coordinamento dell'attività di controllo e responsabile della vigilanza è il Ministero delle politiche agricole che può, con suo decreto, autorizzare altre autorità pubbliche o enti privati a svolgere tale funzione.

Le autorizzazioni a enti privati possono comunque essere date previa la valutazione della conformità degli stessi alla norma europea EN 45011 che richiede indipendenza, competenza e sufficienti mezzi per espletare l'attività⁵. Presso lo stesso ministero è costituito un gruppo tecnico per valutare l'affidamento della delega alle funzioni di controllo.

Gli organismi riconosciuti, siano essi pubblici o privati, sono inseriti in un *Elenco delle strutture di controllo per le denominazione di origine protette e per le indicazioni geografiche protette del settore vitivinicolo*. E' suddiviso in due sezioni: una per le strutture pubbliche e l'altra per quelle private.

Autorizzazione al controllo

Al fine di ottenere l'autorizzazione al controllo, le strutture devono trasmettere al ministero il piano di controllo, l'elenco degli ispettori incaricati per ogni singola Do o Ig, l'elenco dei componenti il

³ Riguarda i controlli ufficiali per verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

⁴ La Commissione europea ha chiarito che il termine "condizionamento" va definito in base al disciplinare di ciascuna Dop o Igp e può riferirsi sia all'attività d'imbottigliamento o all'introduzione del prodotto in bag in box, sia all'etichettatura, all'imballaggio in cartoni o a qualunque altro elemento che abbia a che fare con la presentazione del prodotto (nota mipaf del 17.10.2011 prot. n. 6907).

⁵ L'indipendenza dev'essere percepita come tale dall'esterno. La percezione dell'indipendenza è compromessa dal conflitto d'interesse che si realizza allorquando soggetti coinvolti nella gestione del prodotto, anche a livello consenziale, partecipano al processo di certificazione.

comitato di certificazione coi relativi curricula, e infine il tariffario che sarà applicato ai soggetti controllati per le prestazioni fornite.

La struttura di controllo è tenuta a garantire la tracciabilità di ciascuna partita a denominazione di origine. Può svolgere la sua funzioni per una o più denominazioni riconosciute ma ogni produzione può essere controllata da una sola struttura. Può avvalersi, tramite apposita convenzione, di strutture e del personale di altre strutture iscritte in elenco. La convenzione è approvata dal ministero unitamente al piano dei controlli. La struttura di controllo provvede anche alla distribuzione dei contrassegni di Stato che può delegare ai consorzi di tutela riconosciuti.

La vigilanza sulle strutture di controllo è esercitata dal Ministero per le politiche agricole. E più precisamente dal dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela e della qualità e repressione frodi (ICQRF) dei prodotti agricoli-alimentari, che controlla anche le richieste e la distribuzione dei contrassegni di stato, dalle Regioni o Province autonome per le Do o Ig ricadenti nel proprio territorio.

Notifica dell'attività d'impresa

Tutti i soggetti che partecipano alla filiera di ciascuna produzione protetta, e quindi anche gli imbottigliatori non produttori, se non risultano iscritti allo Schedario viticolo, devono notificare la propria attività all'autorità pubblica designata o all'organismo privato autorizzato inserendosi così nel sistema di controllo. La struttura di controllo a sua volta formerà un elenco dei soggetti iscritti e lo invierà al SIAN⁶ dove può essere consultabile da chiunque.

Controlli ispettivi

L'attività della struttura di controllo non si limita a svolgere funzioni certificatorie per le partite campionate ma è tenuta anche ad effettuare controlli ispettivi su una percentuale di ditte stabilite nel piano dei controlli. I soggetti da controllare sono estratti a sorte alla presenza di un funzionario dell'ICQRF e della Regione o Provincia autonoma competenti per il territorio dove è situata la Do o la Ig.

Secondo il recente decreto, che ha specificato le modalità dei controlli, le verifiche ispettive devono essere differenziate a seconda dei ruoli economici occupati. Così per le aziende produttrici di uve, il campione di ditte deve essere almeno il 10 per cento, se si tratta di Do, e di almeno il 3 per cento, se si tratta di Ig. Analoghe percentuali sono stabilite per le ditte trasformatrici, per gli intermediari di uve e di vini sfusi. Per le aziende imbottigliatrici, le percentuali di prelievo sono rispettivamente del 15 e 5 per cento. Inoltre deve essere estratto a sorte il 2 per cento di ditte già sottoposte a verifica e l'1 per cento di quelle che hanno avuto contestazioni gravi di non conformità.

I dati relativi alle attività di controllo devono essere mensilmente inviate al SIAN dove possono essere consultate dalle Regioni o Province autonome, da altri organismi addetti alla vigilanza, e dai consorzi di tutela riconosciuti.

Le strutture di controllo sono tenute a comunicare, anche per via informatica, all'ICQRF e alle Regioni e Province autonome competenti per territorio, tutte le non conformità che riscontrano nel corso dell'attività riconducibili a violazioni per le quali è prevista sanzione amministrativa pecuniaria (decreto 2 novembre 2010).

Tassazione

Ciascuna delle funzioni svolte dai soggetti inseriti nel sistema di controllo è soggetta a tassazione. Così i viticoltori, i centri di intermediazione delle uve destinate alla vinificazione, le aziende che acquistano e/o vendono vini sfusi destinati alla Do e/o vini a Do, i vinificatori e gli imbottigliatori, sono tenuti a versare alla struttura di controllo gli importi stabiliti dal tariffario approvato dal ministero col piano dei controlli.

La tariffa è commisurata alle quantità rivendicate, movimentate o certificate.

I produttori di uve pagano per le quantità rivendicate come Do; i centri di intermediazione delle uve

⁶ Sistema Informativo Agricolo Nazionale. Nato come supporto ai procedimenti amministrativi del Ministero dell'agricoltura nel 1984, ha assunto successivamente una funzione di controllo del territorio nel contesto dell'erogazione degli aiuti comunitari nonché un ruolo centrale nella gestione e nell'aggiornamento dello Schedario viticolo.

destinate alla vinificazione per le quantità di uve destinate a Do movimentate; i vinificatori sulle quantità per le quali è richiesta la rivendicazione di Do; le aziende che acquistano e/o vendono vini sfusi destinati alla Do e/o vini Do per le quantità per le quali viene richiesta la certificazione di Do e per quelle destinate a Do o certificate a Do movimentate e infine gli imbottiglieri per le quantità a Do effettivamente imbottigliate.

4.- Prelievo del campione, esame analitico ed organolettico, certificazione.

L'art. 25 del regolamento applicativo della Commissione 607/2009 prescrive che sui vini a Dop deve essere effettuato un esame analitico ed organolettico, mentre per quelli a Igp è lasciata agli stati la facoltà di prevedere solo quello analitico oppure entrambi. Le verifiche devono essere annuali, possono essere fatte mediante controlli casuali sulla base di un'analisi di rischio o mediante controlli a campione oppure con controlli sistematici o con una combinazione di entrambi.

L'Italia ha scelto il sistema di controllo sistematico per Docg e Doc, e per i vini a Igt la verifica annuale a campione finalizzata all'esame analitico.

Per le Do tutte le operazioni relative alle procedure di prelievo, ai controlli analitici, all'esame organolettico, fino all'eventuale decisione in sede di appello, sono state ricodificate con un recente decreto ministeriale del 11 novembre 2011 entrato in vigore il 1° gennaio scorso. Per il ritardo col quale è stato emanato, causa la crisi di governo, si è verificato in alcune zone qualche problema organizzativo dovuto essenzialmente ai rapporti tra i nuovi enti certificatori e le Regioni. Comunque il nuovo regime non differisce dal precedente se non per il meccanismo di formazione e nomina delle commissioni di degustazione. Ed è probabile che in questa campagna sopravvivano transitoriamente alcune norme del vecchio sistema che però non incidono nel meccanismo di controllo vero e proprio.

La struttura di controllo svolge un ruolo da protagonista dovendo sviluppare una serie di attività di verifica documentale e di interventi ispettivi.

Le verifiche sono effettuate sempre avendo come punto di riferimento il "Piano dei controlli" e cioè il documento operativo che detta le norme comportamentali per le imprese e gli ispettori incaricati secondo direttive fornite con decreto dal ministero onde evitare trattamenti non omogenei sul territorio nazionale. Ma vediamo quali sono in concreto le procedure prescritte.

La procedura di prelievo

Il detentore del vino, il quale può essere soggetto diverso dal produttore, che intende ottenere la certificazione di una partita come Doc o Docg, presenta apposita richiesta, anche a mezzo fax o per via informatica, alla struttura di controllo competente per il territorio di produzione affinché gli sia prelevato il campione rappresentativo della produzione da sottoporre agli accertamenti previsti. al fine di ottenere la certificazione, e dunque deve essere indicato il luogo dove si trova il prodotto da controllare con la specificazione della tipologia e dei recipienti dove esso è contenuto nonché la relativa quantità.

Per le partite sottoposte ad affinamento in bottiglia o ad invecchiamento obbligatorio, il prelievo del campione può essere effettuato trenta giorni prima della scadenza del termine previsto dal disciplinare per l'immissione al consumo.

Se si tratta vini novelli o altre tipologie, che per ragioni commerciali devono essere immessi in commercio entro un breve lasso di tempo dalla fine della vendemmia, la richiesta di prelevamento è proposta prima della presentazione della dichiarazione di produzione delle uve dichiarando, mediante *autocertificazione*, che, per le partite soggette al controllo, sono stati rispettati gli adempimenti tecnico-normativi previsti dal disciplinare e dalle disposizioni in materia.

Il prelievo del campione è effettuato a cura della struttura di controllo con proprio personale su richiesta del detentore del vino il quale è tenuto anzitutto ad *identificare* la partita da sottoporre alla verifica e a *dichiarare l'uniformità qualitativa* della stessa. La partita deve provenire da un unico processo di omogeneizzazione della massa e contenuta in un unico o più recipienti (botti, damigiane, bottiglie).

L'agente, nell'espletamento delle funzioni a lui assegnate, ha diritto di accedere ai locali nei quali è

detenuta la partita. Provvede prima di tutto a *riscontrare la partita già identificata* dal detentore, quindi prende visione della documentazione ufficiale che attesti la provenienza del prodotto, la relativa tipologia e la quantità nonché l'ubicazione della partita stessa. Se riscontra anomalie, sospende le operazioni di prelievo e si comporta come suggeriscono le disposizioni contenute nel piano dei controlli.

Nel caso in cui i controlli fisici e documentali diano esito positivo, procede al prelevamento del campione rappresentativo della partita da certificare e lo suddivide in sei esemplari: uno è lasciato al detentore della partita, uno è destinato all'esame chimico fisico, uno è destinato all'esame organolettico, uno è conservato per l'eventuale esame da parte della commissione di appello e infine due sono conservati per almeno sei mesi presso la struttura di controllo per eventuali ulteriori esami chimico fisici ed organolettici.

Delle operazioni di prelievo è redatto verbale sottoscritto dall'agente e dall'incaricato dell'azienda.

Il decreto dispone all'art. 3.19 che le partite di vino dalle quali sono stati prelevati i campioni non possono essere rimosse dal luogo e dai recipienti dove si trovano al momento del prelievo fino a che non vengano espletate le operazioni relative agli esami analitico ed organolettico, eccezione fatta per le operazioni di cantina o commerciali che non consentono l'attesa dei tempi per il rilascio della certificazione. In questi casi i travasi o gli spostamenti (questi ultimi entro i confini della zona di vinificazione delimitata dal disciplinare) sono preventivamente comunicati alla struttura di controllo ed annotati nei registri di cantina.

Gli esami analitici ed organolettici si svolgono su campioni resi anonimi.

L'esame analitico

L'esame analitico, secondo quanto dispone il relativo regolamento comunitario, deve accertare il titolo alcolometrico totale ed effettivo, gli zuccheri totali espressi in fruttosio o glucosio, acidità totale, acidità volatile, anidride solforosa totale e anidride carbonica, se si tratta di vini frizzanti e spumanti. Può riguardare anche i valori caratteristici della denominazione o indicazione se questi sono indicati nei rispettivi disciplinari.

Il laboratorio è scelto dalla struttura di controllo tra quelli autorizzati dal ministero.

L'esito negativo dell'analisi preclude l'accesso al successivo esame organolettico e conseguentemente la struttura di controllo comunica la non idoneità alla ditta interessata la quale può provvedere alla *riclassificazione* del prodotto secondo le disposizioni vigenti.

Il riesame

Se l'interessato non intende accettare l'esito, entro sette giorni dalla comunicazione, può effettuare ricorso richiedendo un *ulteriore prelievo* al fine di far ripetere l'analisi a condizione però che la partita possa essere ancora assoggettata a pratiche e a trattamenti enologici ammessi dalla vigente disciplina. L'esame viene ripetuto, ma da laboratorio diverso da quello che ha effettuato l'analisi precedente.

In caso di ulteriore esito negativo il prodotto si considera non idoneo. L'interessato può provvedere alla riclassificazione del prodotto secondo le apposite disposizioni.

L'esame organolettico

Stante la natura complessa del vino, per una sua compiuta valutazione non basta l'analisi fisico-chimica, ma è necessario approfondire la conoscenza attraverso la degustazione da parte di esperti i quali sono chiamati ad accertare tutti gli aspetti gustativi ed apparenti che il disciplinare descrive per il vino oggetto di esame. Il complesso di questa attività va sotto il nome di esame organolettico. L'esame organolettico conclude l'accertamento tecnico ed è la fase più delicata del procedimento amministrativo di controllo in quanto predomina il giudizio soggettivo da parte dei commissari chiamati a decidere. Devono infatti esercitare l'apparato visivo per accertare lo stato di limpidezza e il colore che può avere diverse gradazioni, l'apparato olfattivo per classificare odori, aromi e profumi e infine l'apparato gustativo per individuare i sapori fondamentali (dolce, amaro, acido e salato) e quelli secondari che sono moltissimi⁷. E è per questo che occorre una predisposizione

⁷ Due esempi valgono per tutti. Il disciplinare del Brunello di Montalcino così descrive le caratteristiche al consumo: colore: rosso rubino intenso tendente al granato; odore: caratteristico e intenso; sapore: asciutto, caldo, un po'

particolare e una consumata pratica nel campo. Operazione affidata ad apposite commissioni formate da tecnici ed esperti degustatori iscritti in appositi elenchi⁸.

La Regione nomina il presidente e il suo supplente. Il segretario ed il supplente sono anche essi designati dalla Regione, ma su indicazione della struttura di controllo. Ciascuna commissione, che dura in carica per un triennio, è composta dal presidente, dal supplente, da quattro membri, dal segretario e il suo supplente, ma il presidente e almeno due membri devono essere tecnici degustatori, salvo deroghe in caso di carenza di queste figure nell'elenco regionale.

La scelta dei commissari deve essere effettuata dal presidente d'intesa con segretario attingendo dall'elenco dei *tecnici degustatori* e dall'elenco degli *esperti degustatori* entrambi compilati dalla Regione. Questi tecnici ed esperti possono esercitare la loro attività per tutti i vini della provincia per i quali abbiano dichiarato di possedere specifica competenza.

Il giudizio

Se la commissione pronuncia giudizio di *idoneità*, la struttura di controllo rilascia apposita *certificazione di conformità* per la partita oggetto di prelievo⁹.

Se invece il giudizio è di *rivedibilità*, l'interessato può richiedere, entro 60 giorni dalla comunicazione, un nuovo prelievo previa applicazione di pratiche e trattamenti ammessi. In questo caso deve essere ripetuta l'analisi chimica. In caso di nuovo giudizio di rivedibilità, la partita è considerata *non idonea* e la struttura di controllo ne dà comunicazione all'azienda la quale, entro 30 giorni può proporre appello alla commissione competente. In mancanza l'azienda interessata non può utilizzare la denominazione rivendicata ma può procedere alla riclassificazione secondo le apposite disposizioni.

Costi

I costi per il prelievo dei campioni, per l'espletamento delle analisi e per il funzionamento delle commissioni di degustazioni sono posti a carico dei soggetti che richiedono la certificazioni. L'ammontare è stabilito per ciascuna Doc e Docg dalla struttura di controllo ed è approvato dal ministero unitamente al piano dei controlli.

Anche i costi per il giudizio di appello sono posti a carico dei ricorrenti ed adeguati con decreto ogni due anni.

L'appello

Le commissioni di appello per i vini Docg e Doc per Italia settentrionale, centrale e meridionale, sono istituite presso il comitato nazionale vini Dop e Igp.

Il ricorso è presentato presso la struttura di controllo la quale, entro sette giorni dal ricevimento, deve trasmetterlo alla competente commissione di appello, a spese dell'interessato, unitamente alla frazione del campione a suo tempo prelevato con il relativo certificato di analisi.

Ciascuna commissione è composta da un presidente e relativo supplente nominati dal ministero tra esperti di chiara fama, da un segretario e da due supplenti designati tra i funzionari, e da quattro

tannico, robusto, armonico, persistente.

Il disciplinare del Chianti classico così descrive le caratteristiche: limpidezza: limpido; colore: rubino vivace tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, con profumo di mammola e con pronunziato carattere di finezza nella fase d'invecchiamento: sapore: armonico, asciutto, sapido, leggermente tannico che si affina col tempo al morbido vellutato.

⁸ Agli elenchi si accede per domanda a condizione che i richiedenti abbiano determinati profili.

Per i *tecnici degustatori* si richiede: diploma di perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia o enotecnico, o diploma di enologo, o laurea in scienze agrarie o in scienze forestali, laurea in chimica o biologia, laurea in preparazione alimentare, titoli equipollenti conseguiti all'estero. Inoltre è richiesto l'esercizio di attività di degustatore in forma continuativa per vini Doc e Docg nei due anni precedenti la domanda.

Per gli *esperti degustatori* sono richiesti, oltre alla partecipazione a corsi organizzati da associazioni nazionali operanti nel settore della degustazione e il superamento dell'esame conclusivo dei corsi stessi, l'esercizio in forma continuativa di degustazione nel biennio precedente la presentazione della richiesta.

⁹ La conformità si riferisce al relativo disciplinare e la certificazione rilasciata dalla Struttura di controllo rientra pienamente nella definizione che ne dà la norma EN 45011 secondo la quale essa costituisce l'atto mediante il quale una parte terza indipendente attesta che, con ragionevole attendibilità, un determinato prodotto è conforme ad una specifica norma o documento normativo.

tecnici scelti dal segretario, per ciascuna seduta a rotazione nell'ambito di un elenco di dieci tecnici degustatori depositato presso il comitato nazionale.

I tecnici sono designati: quattro dalle Regioni, due dal Comitato, due dall'Associazione enologi enotecnici italiani, due dalla Federazione nazionale consorzi di tutela.

I tecnici designati in commissione di appello non possono essere contemporaneamente membri di commissione di primo grado competente per territorio da cui proviene il vino sottoposto ad esame.

Al giudizio di appello partecipano cinque membri compreso il presidente, ma la commissione può legittimamente deliberare anche con quattro membri se è impossibile sostituire un componente assente. Il giudizio è espresso a maggioranza e in caso di parità prevale il voto del presidente..

L'esito del giudizio è comunicato entro tre giorni a mezzo lettera raccomandata alla ditta interessata e alla struttura di controllo.

L'esito positivo dell'analisi e dell'esame organolettico dà diritto al produttore di ottenere dalla struttura di controllo la relativa *certificazione* che costituisce il titolo per l'utilizzazione della denominazione rivendicata e quindi se il prodotto non è destinato all'imbottigliamento può essere immesso al consumo, salvo l'obbligo di rendicontazione.

In caso di giudizio definitivo di non idoneità l'interessato può riclassificare la partita secondo le vigenti norme.

I documenti relativi al giudizio devono essere conservati e gli estremi della certificazione annotati sul registro di carico e scarico e d'imbottigliamento in corrispondenza della partita cui si riferiscono.

Scadenza della certificazione

Nel corso del tempo possono verificarsi processi bio-chimici che incidono nella qualità del vino. E' per questo che la certificazione ha una scadenza (decreto 11 novembre 2011). Per le Docg la validità è di 180 giorni, per le Doc di due anni e per le Doc dei vini liquorosi tre anni. Dopo tale periodo, se non è stato effettuato l'imbottigliamento, i vini Docg, entro un anno dal rilascio della certificazione devono ripetere l'esame organolettico, trascorso l'anno devono ripetere anche l'esame chimico. I vini Doc, trascorso il termine di due anni, devono ripetere entrambi gli esami.

Assemblaggio delle partite certificate

Le partite certificate di una stessa denominazione possono successivamente essere assemblate prima dell'imbottigliamento perché non v'è dubbio che la somma di due partite aventi ciascuna i requisiti minimi stabiliti dal disciplinare non può che dare un'unica partita nella quale siano contenuti almeno i parametri prescritti e accertati in precedenza negli esami distintamente effettuati. Ma, secondo quanto stabilisce l'art. 2, ultimo comma del decreto 11 novembre 2011, tale assemblaggio deve essere ritenuto una nuova partita, e deve essere inviata alla struttura di controllo, entro tre giorni dall'assemblaggio, apposita autocertificazione sottoscritta dall'enologo, o da altro tecnico abilitato alla professione responsabile dell'operazione il cui ordinamento consente le determinazioni analitiche, che attesti la conformità della partita assemblata ai parametri chimico fisici stabiliti dall'art. 26 del reg. 607/2009 e di quelli previsti dal disciplinare di produzione per il vino in questione.

Rendicontazione

Il rilascio della certificazione, se da una parte esaurisce l'iter procedurale di controllo verticale, dall'altra cede il passo all'obbligo della rendicontazione delle partite certificate.

Gli imbottiglieri, al fine di rendicontare le partite certificate, prima delle operazioni d'imbottigliamento devono comunicare alla S. C. anche telematicamente entro 7 giorni lavorativi dalla conclusione delle operazioni d'imbottigliamento e comunque almeno entro 3 giorni lavorativi prima del trasferimento o della vendita. Qualora si rendesse urgente trasferire o vendere il prodotto certificato, può essere inviata comunicazione preventiva d'imbottigliamento alla S. C. la quale può effettuare entro le 24 ore successive le verifiche che ritenesse opportune. Trascorso il termine il prodotto può essere trasferito o venduto.

Le partite esportate allo stato sfuso devono essere comunicate alla struttura di controllo entro il giorno lavorativo successivo all'operazione inviando anche copia del documento di trasporto.

Le vendite al consumatore finale di prodotto a Do e a Ig sfuso devono essere comunicate mensilmente alla S. C. specificando per ciascuna Do o Ig i quantitativi venduti direttamente specificando per Do gli estremi delle certificazioni.

Contrassegni di Stato

La nostra legge prescrive che i vini a Docg devono essere immessi al consumo in bottiglia o in altre recipienti di capacità non superiore a sei litri, salvo diverse disposizioni più restrittive dei disciplinari di produzione, muniti di contrassegno stampato dal Poligrafico dello Stato riportante serie e numero d'identificazione (art. 19). Tale contrassegno è utilizzato anche per i vini doc per i quali non è previsto il limite restrittivo dell'imbottigliamento in recipienti fino a 6 litri per l'immissione al consumo. Tuttavia per questi ultimi è consentito, per i prodotti confezionati in contenitori alternativi al vetro, se non lo vieta il relativo disciplinare, di riportare sul recipiente, invece del contrassegno, il numero del lotto attribuito alla partita certificata purché gli estremi siano comunicati alla struttura di controllo¹⁰. Tale sistema realizza un ulteriore controllo di concordanza tra le quantità certificate e quelle imbottigliate che è automatico e documentale nel caso di applicazione del contrassegno, in quanto su ciascuno è riportata anche la capacità del recipiente sul quale esso è applicato, mentre nel caso del riferimento al numero di lotto la ricerca di concordanza implica ulteriori accertamenti documentali.

Controlli sulle Igt

Per i vini a Igt per il momento vige un regime transitorio in attesa di norme di allineamento con le Do¹¹. Per questi vini è il Ministero delle politiche agricole coi suoi uffici periferici a svolgere le verifiche sulla base di un campione di soggetti selezionati casualmente mediante un'analisi di rischio¹². Il campione è diviso in quattro parti (non essendo previsto l'esame organolettico e naturalmente l'appello).

L'esame analitico è svolto per il riscontro degli elementi richiesti dal regolamento comunitario. Tutte le ditte interessate a commercializzare vini a Igt, entro 10 giorni dalla presa in carico del prodotto, devono inviare all'ufficio periferico del ministero, a mezzo fax o posta elettronica una dichiarazione secondo un modello prestabilito¹³ dove siano specificate le indicazioni geografiche protette dei prodotti a monte del vino e/o i vini che intendono produrre, e/o commercializzare, e/o imbottigliare.

5.- Controlli collaterali da parte dei consorzi di tutela.

La legge nazionale sulle denominazioni di origine, col fatto di avere riconosciuto in materia di controlli l'esigenza di affidarli ad enti terzi o a enti pubblici, che per la loro stessa funzione sono indipendenti dai diretti interessati, ha voluto coinvolgere i consorzi di tutela affidando loro funzioni collaterali di tutela delle denominazioni, promozione e valorizzazione nonché d'informazione verso il consumatore e quindi garantire alla denominazione uno stimolo permanente per assicurare al consumatore una qualità in linea con la reputazione della denominazione stessa. I consorzi di tutela hanno avuto nel passato un ruolo fondamentale spesso contribuendo in modo determinante all'affermazione del prodotto sul mercato mediante un'opera di attenzione alla qualità e alla valorizzazione soprattutto associando ed indirizzando gli operatori verso obiettivi comuni. E' ovvio che essendo emanazione diretta degli interessati alla denominazione non potevano avere il potere di certificazione come avrebbero voluto e quindi si è cercato di non disperdere l'esperienza da essi accumulata nel tempo convogliandola nel più ampio e articolato sistema della protezione.

Per ciascuna Do e Ig può essere costituito, ad iniziativa dei soggetti sottoposti al controllo, un consorzio di tutela che può richiedere il riconoscimento al Ministero delle politiche agricole allo scopo di svolgere, nell'interesse degli associati, varie attività di tutela tra cui: avanzare proposte

¹⁰ V. decreto ministeriale 19 aprile 2011. Il consorzio di tutela, la Regione oppure la Provincia autonoma, se non esiste il consorzio, possono pretendere che venga applicato comunque il contrassegno.

¹¹ V. Decreti del Ministero politiche agricole del 31 luglio 2009 e 11 luglio 2011.

¹² Il regime transitorio scadrà il prossimo 31 agosto ed entro tale data dovranno essere istituite le strutture di controllo, definiti i relativi piani di verifica secondo le procedure previste dal dlgs 61/2010.

¹³ V. allegato al decreto 31 luglio 2009.

sulla regolamentazione del prodotto, svolgere funzioni consultive e collaborative nell'applicazione delle norme riguardanti il prodotto tutelato. Il consorzio può svolgere attività di assistenza tecnica, di studio e di proposta nonché di valutazione economica congiunturale sul prodotto rappresentato, nonché attività finalizzata alla valorizzazione per quanto riguarda il profilo tecnico dell'immagine. Può inoltre collaborare col ministero secondo le direttive da questi impartire per tutelate la denominazione o indicazione da abusi, atti concorrenza sleale, contraffazioni uso improprio e comportamenti vietati dalla legge.

Tutela limitata agli associati

Può inoltre svolgere, però *solo nei confronti dei propri associati*, funzioni di tutela, valorizzazione, di informazione al consumatore e cura degli interessi generali della denominazione, nonché attività di vigilanza da espletare *prevalentemente nella fase del commercio*, in collaborazione con l'Ispettorato di repressione delle frodi raccordandosi con le regioni e province autonome.

Può rappresentare più denominazioni o indicazioni purché esse ricadano nel medesimo ambito territoriale provinciale, regionale o interregionale ma per ogni singola denominazione o indicazione deve essere assicurata l'autonomia decisionale per tutte le relative proposte che il consorzio porta avanti.

Non tutti i consorzi di tutela possono essere riconosciuti, ma solo quelli che: siano rappresentativi di almeno il 35 per cento dei viticoltori e di almeno il 51 per cento della produzione certificata dei vigneti iscritti nello Schedario della relativa Do o Ig negli ultimi due anni, siano retti da statuti che consentano, senza discriminazioni, l'ammissione di viticoltori singoli o associati, vinificatori e imbottigliatori autorizzati e che ne garantiscano una equilibrata rappresentanza negli organi sociali: Ai fini del riconoscimento devono disporre di strutture e risorse adeguate ai compiti.

Tutela erga omnes

Il consorzio riconosciuto che intende esercitare funzioni di tutela, valorizzazione e di cura degli interessi generali della Do o Ig, non soltanto nei confronti dei propri associati, ma anche nei riguardi di tutti i soggetti che si trovino inseriti nel sistema di controllo per le Dop e le Igp, può ottenere il riconoscimento *erga omnes* a condizione che rappresenti il 40 per cento dei viticoltori e almeno il 66 per cento della produzione certificata dei vigneti dichiarati a Do a Ig negli ultimi due anni.

Ottenuto il riconoscimento, per esercitare le funzioni anche nei confronti dei non aderenti può: definire, previa consultazione con le organizzazioni di categoria della denominazione interessata, *regole circa l'offerta* per salvaguardare la qualità e contribuire ad un miglioramento nell'immissione sul mercato della denominazione o indicazione tutelata (art. 17.4). Può inoltre organizzare e coordinare le attività delle categorie interessate alla produzione e commercializzazione della Dop e della Igp, agire in tutte le sedi giudiziarie e amministrative per la tutela della Dop e Igp e per la tutela degli interessi e diritti dei produttori, svolgere azioni di vigilanza per la tutela della denominazione e indicazione da svolgersi, dopo che è stata rilasciata la relativa certificazione, prevalentemente nella fase della commercializzazione in quanto tale fase rappresenta un passaggio delicato lungo il quale possono consumarsi atti di concorrenza sleale o quanto meno l'uso improprio dei nomi geografici nella presentazione e nella pubblicità. Questa attività, comportando un'attività di polizia vera e propria, in quanto possono essere necessari accertamenti invasivi presso le aziende di commercializzazione, devono essere svolte col coordinamento dell'Ispettorato di repressione delle frodi e comunque l'attività del consorzio è limitata ad accertare che le produzioni certificate e poste in commercio rispondano ai requisiti prescritti dal disciplinare e che prodotti simili non ingenerino confusione presso il consumatore a danno del prodotto tutelato.

Agli agenti dei consorzi addetti alla vigilanza può essere riconosciuta la qualifica di agenti di pubblica sicurezza nelle forme di legge. Essi non possono svolgere attività di vigilanza sugli organismi di controllo e non possono neppure svolgere attività di autocontrollo sulle produzioni. Il consorzio può accedere alle informazioni presso il SIAN ai fini dell'espletamento dell'attività di vigilanza per la denominazione di competenza.

Costi

I costi dell'attività di tutela della denominazione sono a carico di tutti soci del consorzio e di tutti i

oggetti inseriti nel sistema di controllo anche se non soci del consorzio secondo criteri stabiliti dal ministero. Ma il consorzio che abbia svolto a favore della denominazione protetta azioni di valorizzazione, può richiedere ai nuovi soggetti che utilizzano la denominazione, nel momento in cui entrano nel sistema di controllo, un contributo di avviamento secondo i criteri stabiliti dal ministero¹⁴. Il fatto che tutti coloro i quali utilizzano la denominazione siano tenuti a partecipare alle spese sostenute dal consorzio anche se non aderiscono ad esso, non significa però che devono concorrere a tutte le spese, ma dovranno sostenere solo i costi riguardanti le attività di promozione e valorizzazione della denominazione.

Il consorzio riconosciuto può proporre l'inserimento nel disciplinare di produzione, come logo della Dop o della Igp il marchio consortile usato in precedenza oppure di nuova elaborazione che identifica i prodotti. In tal caso il logo diviene segno distintivo del prodotto e può essere utilizzato da tutti i produttori che fanno parte del sistema di controllo anche se non aderenti al consorzio.

E' fatta salva la possibilità per i consorzi di utilizzare un proprio marchio da mettere a disposizione degli associati secondo regole inserite nello statuto ed approvate dal ministero.

Le problematiche del contingentamento dell'offerta

La possibilità data ai consorzi di intervenire sulle politiche di governo dell'offerta è al centro di un dibattito che non riguarda solo i vini. Il consorzio del Prosciutto di Parma, di San Daniele e quello del formaggio Parmigiano Reggiano, i quali avevano imposto limitazioni alle rispettive produzioni e di conseguenza anche limiti agli acquisti della materia prima, sono stati censurati dall'Autorità garante della concorrenza e del mercato¹⁵.

La legge n. 287/1990 relativa alla disciplina della concorrenza e il mercato prevede la possibilità che venga data un'autorizzazione temporanea in deroga della quale i consorzi in questione si sono avvalsi. E' dunque questa una materia molto delicata che presta il fianco a prese di posizioni diverse nell'ambito della valutazione economica sul governo dell'offerta dal momento che non esiste, né può esistere, una pianificazione delle aziende riguardante la produzione, specie per quelle che acquistano le uve, e non è neppure possibile contingentare gli acquisti. Esiste però alla fonte una limitazione della produzione data dal disciplinare e su questo versante i consorzi potrebbero intervenire per modificarla laddove si riscontrasse un'offerta strutturalmente eccessiva rispetto alla domanda e quindi un alleggerimento della pressione sul mercato produrrebbe benefici effetti per tutti gli operatori che quella denominazione utilizzano.

Conclusioni

Quando si afferma che il vino è il prodotto più controllato del settore agroalimentare, non ci si riferisce solo al sistema dei controlli quantitativi finalizzati a garantirne la genuinità, ma anche e soprattutto al capillare sistema dei controlli verticali che interessano ogni singola denominazione di origine o indicazione geografica ognuna delle quali racchiude, chi più chi meno, un patrimonio collettivo accumulatosi nel tempo e che è costituito, non solo da fattori naturali, ma da un'eredità tecnica e culturale trasmessa da una generazione all'altra e ciascuna di queste ha il dovere di non disperdere quello che ha ricevuto, ma di consegnarlo, possibilmente arricchito, alle future generazioni. Ed è per questo che i controlli nel settore vinicolo assumono un duplice aspetto: diritto dell'operatore garantito da una serie di norme per monetizzare la denominazione e nel contempo impegno oneroso e assunzione di responsabilità per mantenere un efficiente presidio attorno alla denominazione stessa affinché il sistema della protezione possa garantire il godimento di un'eredità ma nel contempo trasmettere alle future generazioni un bene non svalutato, ma semmai arricchito da ulteriori traguardi qualitativi.

¹⁴ La possibilità di "tassare" i nuovi ingressi nei consorzi di tutela è contenuta nell'art. 2 ter del d. l. 23.10.2008 n. 162 che autorizza il ministero a stabilire i criteri per la fissazione dell'importo del contributo che i soggetti appartenenti alla categoria dei "produttori ed utilizzatori" sono tenuti a versare per le singole Dop e Igp, all'atto del loro ingresso nel sistema di controllo. Ciò a fine di rafforzare la tutela e la competitività dei prodotti a denominazione protetta.

¹⁵ V. Decisioni n. 3999 / 1996 e n. 4352/1996.