



CURIA MERCATORUM  
CENTRO DI MEDIAZIONE ED ARBITRATO  
Associazione Riconosciuta

## CONVEGNO

**Marchi, denominazioni geografiche e di fantasia,  
elementi distintivi e nuove tecnologie in genere  
nel settore vinicolo**

30 giugno 2000  
**TREVISO**

# SOMMARIO

## PRESENTAZIONE

**Dr. Angelo Valentini** **pag. 7**

Storico-pubblicista Fondazione Lungarotti

*Per corsi di vini, ovverosia percorsi di vini: ieri, oggi, domani*

**Dr. Franco Milelli** **pag. 17**

Sommelier, docente di enologia Scuola Alberghiera di Trieste

*Marchi, denominazioni ed elementi distintivi nel vino*

**Dr. GianLuca Gargano** **pag. 27**

Presidente Velier spa

*Globalizzazione dei mercati e nuove strategie di marketing nel settore enologico*

**Dr. Walter Biasi** **pag. 37**

Titolare di Progetto Natura

*Coltivazione della vite ed impatto ambientale*

**Dr. Luigino Artico** **pag. 45**

Enologo, Ispettore dell'Ispettorato repressione frodi vitivinicole Conegliano - Treviso

*Denominazioni di origine dei vini e indicazioni geografiche tipiche nell'ordinamento giuridico italiano e comunitario*

*La depenalizzazione dei reati minori nel settore vitivinicolo*

**Avv. Danilo Riponti** **pag. 59**

Avvocato in Conegliano-Treviso, docente di antropologia criminale presso Università degli Studi di Trieste

*La certificazione di qualità*

*Igiene e ambiente nel settore vitivinicolo*

**Dr. Luca Dal Bianco** **pag. 71**

Enologo, esperto in informatica

*Vini e tecnologie Internet: profili di e-commerce*



## PRESENTAZIONE

*Il 30 giugno 2000 a Conegliano, presso l'Aula Magna della Scuola Enologica Cerletti, si è tenuto un convegno in materia enologica, in cui si è raccolta l'adesione e la partecipazione di autorevoli esperti di fama internazionale.*

*L'obiettivo dell'incontro era quello di approfondire, attraverso una nutrita serie di relazioni particolarmente qualificate, ogni aspetto dell'universo del vino, dall'approccio storico-culturale a quello sociologico e di costume, dalla coltivazione della vite alla produzione e commercializzazione del prodotto finale, dalle più moderne strategie di marketing ispirate alla globalizzazione dei mercati alla diffusione anche in questo settore delle nuove forme di commercio informatico (e-commerce): il tutto con un taglio trasversale e multidisciplinare, vera originalità dell'incontro, nel particolare frangente epocale a cavallo tra il secondo e il terzo millennio.*

*Il titolo del Convegno, " Marchi, denominazioni geografiche e di fantasia, elementi distintivi e nuove tecnologie in genere nel settore viticolo", rende solo in parte la ricchezza delle tematiche affrontate.*

*Dopo i saluti del dottor Antonio Nascimben componente della Segreteria di Curia Mercatorum e del sottoscritto, che ha funto anche da moderatore dell'incontro, i lavori sono iniziati con la relazione di Franco Milelli, sommelier già Consigliere nazionale dell'A.I.S. e docente di enologia in Trieste, che ha illustrato con toni critici l'attuale assetto, sotto il profilo enotecnico e normativo, delle denominazioni d'origine (ivi comprese le d.o.c.g.), evidenziandone la esclusiva valenza sotto il profilo della provenienza geografica e non certamente invece sotto quello qualitativo.*

*Lo scrivente ha approfondito la tematica delle certificazioni di qualità, igiene e sicurezza nelle cantine, con particolare riferimento alle certificazioni ISO 9001 e 14001 (anche in base al progetto di riforma delle stesse denominato VISION 2000), al regolamento CEE EMAS, nonché alla certificazione HACCP, i cui principi sono stati recepiti nel nostro ordinamento giuridico mediante il D.Leg. 155/97.*

*Dopo un breve intervento dell'Avv. Vincenzo Jandoli in tema di tutela giudiziale delle privative, Luigino Artico, Ispettore presso l'Ufficio Repressione Frodi Vitivinicole di Conegliano, ha offerto un quadro esaustivo della vigente normativa in materia viticola e della recente depenalizzazione.*

*Ha concluso la sessione mattutina la frizzante relazione di Luca Dal Bianco, enologo ed esperto di informatica, sull' e-commerce in materia vinicola.*

*Dopo una colazione di lavoro rallegrata da innumerevoli e pregevoli degustazioni, l'Ing. Bruno Cavasin, della Modiano & Associati, ha delineato i profili della proprietà industriale inerente marchi, brevetti e segni distintivi nel settore enologico.*

*Con la sua usuale "verve", ben nota ai frequentatori dello stand della Velier Spa a Vinitaly, Gianluca Gargano ha raccontato la sua esperienza di marketing e l'internazionalizzazione del commercio vinicolo, con scoperta di nuove aree di estremo interesse, sia per l'import che per l'export, nel mercato globale.*

*La tutela dell'ambiente nella coltivazione della vite e nella produzione delle uve, con l'obiettivo della massima eco-qualità, è stata ben illustrata anche con supporti audiovisivi, dal Dr. Walter Biasi di Progetto Natura.*

*Conclusivamente, la straordinaria ricchezza storico-culturale offerta da Angelo Valentini, motore instancabile della Fondazione Lungarotti, che ha ripercorso nei secoli il significato non solo alimentare e degustativo ma anche simbolico e di civiltà rappresentato dal Vino, ha costituito il degno suggello di una manifestazione di particolare pregio e interesse.*

*Costituisce per me un vero piacere, pertanto, presentare gli atti del Convegno all'attenzione di esperti e operatori del settore.*

*Conegliano, 12.12.2000*

*Danilo RIPONTI*

## PER CORSI DI VINI, OVVEROSIA PERCORSI DI VINI: IERI, OGGI, DOMANI

*di Angelo Valentini*

### ***L'origine e l'impianto della vite***

La pianta della vite appartiene alla specie *vitis vinifera linneo*, di cui faceva parte anche la sottospecie selvatica *labrusca*, che cresceva spontanea e rampicante nei boschi della nostra penisola; nel secolo scorso la fillossera, riducendo rovinosamente il nostro patrimonio ampelografico ha distrutto la vite *labrusca*.

I reperti, trovati a Bolca, nel veronese, che rappresentano l'impronta di una vite, fossilizzata nel calcare dell'Eocene Medio, testimoniano la presenza della *vitis* nel Quaternario, quindi anteriormente alla comparsa dell'Uomo sulla terra.

La vite coltivata oggi nell'intero continente, in luoghi in cui esistono condizioni pedoclimatiche favorevoli, è originaria dell'Asia Minore e si è sviluppata, fra le popolazioni europee, per il tramite dei commerci e dei traffici avvenuti nella nostra penisola.

Fin dai tempi più remoti, l'impianto di una vigna avviene mettendo a riposo "nel terreno" una talea, piccolo tralcio senza foglie, che, potato dalla pianta d'origine in inverno, sviluppa dalle sue gemme, verso il basso, l'apparato radicale e verso l'alto, i tralci.

Esiste anche un'altra pratica che si svolge piantando nel terreno, preventivamente mosso in profondità, una piccola pianta, munita di primordiali radici, chiamata "barbatella".

L'evolversi della coltura della vite ha permesso alle varietà di incrociarsi, spontaneamente o con l'intervento dell'uomo, dando origine al variegato portafoglio ampelografico, oggi esistente al mondo.

### ***La razionalità***

Le popolazioni preistoriche raccoglievano i frutti, composti da molti grappoli ma di scarsa qualità, dalle piante lasciate allo stato selvaggio su terreni coperti da abbondante vegetazione.

Gli antichi greci e le popolazioni dell'Asia Minore introdussero l'arte della potatura; proprio di arte si tratta, perché il taglio dei tralci realizza un giusto equilibrio, nella pianta, tra stato vegetativo e fine produttivo, così da ottenere un

frutto migliore ed una produzione costante nel tempo. La potatura, frutto di attenta osservazione, è il dialogo tra la pianta e l'uomo, che si realizza tenendo presenti tre basilari criteri, riferiti a tre tagli da apportare alla pianta, indipendentemente dai sistemi di coltivazione: il taglio del passato, eliminando il tralcio che ha fruttificato; il taglio del presente, incidendo il tralcio che dovrà dare i frutti nell'anno in corso; il tralcio del futuro su piccoli cornetti o tralci che dovranno fruttificare in avvenire.

Anche in Occidente si incontrano esempi remoti di razionalità.

Le popolazioni settentrionali della nostra penisola e della Francia meridionale appresero ed applicarono, dalla fine del secondo millennio a.C., la pratica della fermentazione dei succhi d'uva.

La stessa Umbria ha radici storiche antichissime: già gli etruschi, presenti nell'Italia centrale, coltivavano con successo la vite attraverso l'applicazione di tecniche avanzate e sistemi di potatura, tuttora esistenti nel nostro territorio, in particolare "maritavano a sostegno" la vite a piante di medio o alto fusto quali l'olmo, il pioppo o l'acero.

Plinio il Vecchio, nella sua enciclopedica opera, ricordò il grado evolutivo raggiunto, nelle nostre campagne, dai vari produttori di allora, analizzandone i nettari.

### ***I primi commerci***

Il commercio del vino, nell'area del Mediterraneo, fu prodigo e dispensatore di ricchezze, sia per le popolazioni dedite alla coltivazione della vite, che per quelle solite al commercio ed al trasporto.

In Grecia le anfore vinarie ed olearie venivano sistemate, nelle stive delle navi, infilando il primo piano di tale carico in uno strato di sabbia, disteso sul fondo della stiva; i successivi piani si sostenevano in un geometrico incastro, così da somigliare ai moderni ed attuali container.

Conseguentemente allo sviluppo della produzione e del commercio ci fu un fiorire di attività collaterali, quali, ad esempio, i vasai che erano soliti apporre il loro marchio e quello del committente-produttore al manufatto.

Nei porti di arrivo il vino veniva travasato in otri di pelle, per il successivo trasporto sulla terra ferma, poiché le anfore risultavano troppo fragili ed insicure a tale fine.

Agli otri in terra cotta si aggiungevano, quali recipienti per la mescita, le *oinokoe*, simili a brocche, o tazze, che permettevano una migliore valutazione della bevanda.

## ***STORIA DELL'ENOLOGIA ANTICA***

### ***Dall'Enotria Tellus alle prime invasioni barbariche***

Anche se il clima non favorì, in tutti i casi, il buon esito delle produzioni vinicole, le coltivazioni al seguito delle legioni romane favorirono, a scapito della coltivazione di cereali, l'espandersi dei vigneti a macchia d'olio e la produzione di vini, quali il "retico", prodotto nei colli vicini a Verona e lodato da Virgilio e Strabone.

Questa migrazione ampelografica giunse, grazie al popolo romano, fino a Digione, capitale della Borgogna ed in piena età imperiale a Bordeaux. Secondo Columella, grande enologo ed esperto del suo tempo, in tale regione si produceva vino conservabile per parecchi anni, che esportato, nel I secolo d.C., in Britannia (attuale Inghilterra), fece la fortuna della viticoltura bordolese, dando luogo ad un processo di selezione e perfezionamento, che portò l'enologia francese ad altissimi livelli qualitativi, a scapito di quelli di origine.

Nel lasso di tempo, che va dai primi secoli d.C. all'alto Medioevo, si registrò un periodo di decadenza della produzione italiana ed in particolare di quella centro meridionale.

Molti atteggiamenti, assunti dai vari imperatori, nel corso della storia di Roma, investirono tale problema. Svetonio ci riferisce, ad esempio, che nel 92 d.C., a seguito di un'annata molto abbondante per la vendemmia e infelice per il grano, Domiziano "comandò che in Italia non si facessero nuove piantagioni e che nelle province si tagliassero i vigneti, lasciandone, al più, la metà".

Ne fece le spese, certamente la produzione vinicola delle province, in particolare della Gallia Transalpina, i cui vini deboli e leggeri erano assai apprezzati.

Tale provvedimento determinò una forma di protezionismo economico, antesignano dei moderni comunitari, sebbene dal passo svetoniano risulti che preoccupazione primaria di Domiziano fosse quella di un riequilibrio, riassetto e redistribuzione delle colture di vite e di grano, "pensando che per troppo pensare alle viti si trascurassero le sementi".

In realtà questa ordinanza non fu completamente attuata e tuttavia solo nel 276 d.C., come ci riferisce Probo, "la produzione di vino fu liberalizzata per i Galli".

Più tardi, Valentiniano, Valente e Graziano inibirono il commercio del vino e dell'olio con le popolazioni confinanti, al fine di impedire la diffusione della conoscenza dei prodotti del bacino mediterraneo.

Tale provvedimento, però, sortì l'effetto di stimolare la bramosia dei popoli Barbari, i quali, fin dal IV secolo a.C. come testimoniano Tito Livio, Plutarco e Plinio, avevano disceso la penisola, al fine di impadronirsi delle terre produttrici di vino e in particolare di quelle del centro Italia. Lo sgretolamento dell'Impero determinò una forte decadenza in ogni settore del vivere sociale e, in particolare modo, il ritorno a un'attività agricola di

sussistenza con conseguente abbandono della coltura della vite, bisognosa, più di altre specie, di cure laboriose e continue.

Gli invasori, più che curarsi di coltivare, si preoccupavano di razziare ciò che la terra produceva, per cui il vino, scarseggiando, divenne un prodotto ricercatissimo. Ma tornando al IV e V secolo d.C., fu proprio durante un'invasione che i franchi riportarono in Francia, dall'Italia che chiamavano *Enotria Tellus*, il vitigno *biturica* (o *vidure*, o *vidur*), oggi "ahimè" più famoso nel mondo, con il nome di *cabernet sauvignon* (pensare che l'ipocrisia o l'ignoranza hanno fatto sì che oggi la nostra legislazione in materia non consideri più tale vitigno autoctono).

### ***La qualità e le qualificazioni dei vini nella Roma antica***

Nella Roma antica esisteva una tale molteplicità di vini, tra i quali i famosissimi Falerno, Cecubo, Balbia e Mamertino, provenienti dalla Campania, che Plinio alla comanda "se il vino nello spirito e l'olio sul corpo sono i due elementi maggiormente graditi all'uomo, quali dei due supera l'altro?", rispose che "se esistono centottantacinque qualità di vino, mentre di olio ne conosciamo assai meno, vorrà dire che per l'uomo è il vino che avrà la meglio".

Ma quale sapore e gusto potevano avere i vini di allora?

I criteri adottati dai romani, nella lavorazione e nella conservazione, erano completamente opposti a quelli odierni che, invece, sono il risultato degli studi enologici e delle avanzate tecnologie.

La tradizione vuole che si bevessero vini molto vecchi, che, l'evaporazione dalle anfore di coccio (materiale poroso), rendeva così concentrati, da sembrare sciroppi e per tale motivo, al momento del consumo, venivano allungati con acqua dolce ed in taluni casi di mare.

Gli inevitabili difetti, dovuti alla cattiva conservazione, venivano mascherati con l'aggiunta di altri sapori, ottenuti da erbe e piante odorose, ma soprattutto attraverso l'utilizzo del miele.

A tale riguardo Plinio, come storico, e Galeno, come medico, ci tramandano una tipologia di vinificazione, con aggiunta di assenzio ed issopo, per la realizzazione di un antenato del Vermouth (quest'ultimo fu scoperto molti secoli più tardi dagli inglesi).

Certamente esistevano anche delle classificazioni, sulla qualità, tanto che, presso l'antica Pompei, una targa in cotto, posta fuori da un'osteria testimonia ancora: "Per un asse qui si beve" (probabilmente del semplice vino da tavola); "se darai due assi ne berrai del migliore" (vino intermedio, forse corrispondente al nostro DOC); "se darai tre assi berrai del Falerno" (il massimo, corrispondente all'attuale DOCG).

I vini si contraddistinguevano, anziché per i millesimi di vendemmia, attraverso il nome del console in carica; tali vini erano denominati “di vecchio console”. Così si racconta che, per l’incoronazione di Cesare Augusto, fu servito un vino dell’epoca di Anco Marzio, suo predecessore, uno dei sette re di Roma e vissuto ben cinque secoli prima.

Sappiamo anche, per testimonianza diretta di Plinio e Columella, che i romani fossero soliti bere anche il “vino murato”, cosiddetto perché ottenuto, alla stessa maniera degli attuali vini novelli, con la macerazione carbonica, realizzata, allora, attraverso una chiusura in muratura dei recipienti al fine di togliere, come oggi avviene, l’ossigeno alla fermentazione; il raffinato palato delle *gentes romanae* conosceva tanto i vini invecchiati quanto i vini nuovi.

La conoscenza di questa peculiarità storica, pone sempre l’interrogativo del perché la nostra cultura enologica non si riappropri di un suo primato, lasciato, abbandonato ai francesi che lo rivendicano con i “nouveau”.

Il *vinum* veniva qualificato attraverso un complesso di aggettivazioni, così ricercate, da far vergognare, per il loro povero “giardino letterario”, i cosiddetti esperti di oggi; di queste ne riporto, affiancate dalla traduzione, alcune, utilizzate per identificarne i sapori;

*dulcis, lenis* (dolce)

*suavis, nobilis, pretiosum* (morbido, fine)

*mollis* (molle)

*tenuis* (leggero, sottile, delicato)

*imbecillis, fugiens, saporis humectis* (piatto, poco alcolico, insipido)

*fortis, solidum, consistens* (pieno, consistente)

*firmum, validum* (serbevole, solido)

*austerum* (duro)

*asperum, acutum, acer* (aspro, acidulo)

*ardens, indomitum, generosum* (caldo, alcolico)

*pinguis, crassum* (grasso, spesso)

*sordidum* (grossolano, volgare)

Altre per descriverne l’aspetto:

*album* (bianco paglierino)

*sanguineum* (rosso)

*purpureum* (porpora)

*niger* (nero)

*medium belvoleum* (rosato)

### ***Il Medioevo e la cultura benedettina***

San Benedetto abate, patriarca dei monaci d’occidente, padre della civiltà cristiana d’Europa, nacque a Norcia nel 480 d. C. e morì a Montecassino nel 547 d.C.

Lasciò la natia terra Umbra all'età di 16 anni, insieme alla sorella Scolastica ed alla sua nutrice, diretto verso Roma, principalmente per conseguire un'adeguata cultura, ma probabilmente anche per fare carriera nell'Urbe, ancora centro mondiale della cristianità unita sotto la chiesa di Pietro. I disordini di Roma verso la fine del V secolo e la dilagante corruzione, che dominava la scuola e la società in genere, lo inaridirono a tal punto da fargli troncargli gli studi e rinunciare ad ogni carriera mondana; fuggì dalla civiltà per cercare la solitudine, al fine di intraprendere ardimentose ascensioni spirituali. Fra il V ed il VI secolo d.C. sotto la sua guida sorse e si diffuse in tutto il mondo il movimento benedettino, accompagnato dalla fioritura di rigogliosissimi monasteri.

In tali nuove comunità, non si trascurò la coltivazione della vite, per necessità di ordine pratico legate alla liturgia, all'alimentazione e all'alchimia. Ciò nonostante, attraverso la "Regola", san Benedetto poneva dei freni al consumo del vino, pur riconoscendone una incontestabile utilità e diffusione: "{...} considerando la debolezza di chi ha meno forza, riteniamo che un'emina di vino a testa al giorno sia sufficiente. Quelli ai quali Dio dà la forza di astenersene, sappiamo che avranno una particolare ricompensa.

Se le esigenze locali o il lavoro o il caldo dell'estate richiederanno di più, stia al superiore giudicarlo, badando che in nessun caso subentri sazietà o ubriachezza".

E aggiunge: "Sebbene leggiamo che il vino non è assolutamente per i monaci, tuttavia, poiché ai nostri tempi non è possibile convincerne i monaci. Almeno mettiamoci d'accordo su questo, di non bere fino alla sazietà, ma con maggiore moderazione".

Successivamente le abbazie ed i monasteri da comunità religiose chiuse si aprirono al mondo laico, rappresentando per esso il primo asilo nel momento della disperazione e della distruzione portate dalle scorribande barbariche.

L'asilo dei laici, in cambio di lavoro, mutò tali aggregazioni, già monopoli della cultura e trait d'union fra il sapere classico e l'umanesimo, in vere e proprie potenze economico produttive.

Ai benedettini si devono numerosissime bonifiche di territori paludosi, nonché l'invenzione delle attuali marcite lombarde e delle opere di idraulica-agronomica a Castelluccio di Norcia.

Il movimento fu alimentato anche da un gran numero di vocazioni, dovute in parte al fascino della quiete claustrale, ma soprattutto al benessere economico, che faceva da contraltare alle turbolenze, alla fame ed alla distruzione della vita civile e medievale.

L'integrazione fra elementi laici e monastici era perfetta, tanto che alle donne era riservata la lavorazione del lino, della canapa e della lana, prodotti in loco, mentre

gli uomini si dedicavano al lavoro nei campi ed all'allevamento del bestiame.

Da un punto di vista amministrativo, le comunità non erano altro che microsistemi, autonomi dal punto di vista politico ed economico, che l'abate governava saggiamente, assolvendo funzioni sociali ed assistenziali, attraverso l'organizzazione del lavoro dei rifugiati e la distribuzione di vitto, alloggio e di cure sanitarie.

Nel settore enologico l'ordinamento monastico prevedeva specifiche mansioni quali i *custos vinearum*, *qui vineas provideat*, il *cellarius* addetto alla preparazione e conservazione del vino e il *campario* custode della cantina.

Fin dall'epoca carolingia (Carlo Magno fu grande viticoltore, secondo Roger Dion, e passò alla storia per aver disciplinato l'agricoltura con il *capitulare de villis vel curtis imperatoris*), ai vescovi ed agli abati fu attribuito il titolo di *patres vinearum*, cioè di padri delle vigne.

L'alto Medioevo fece sicuramente da contenitore al rigoglio dell'agricoltura, gestita dal punto di vista giuridico, attraverso la forma associativa della mezzadria, giunta, prima di essere abolita, fino al 1950 e caratterizzata dalla spartizione dei prodotti della terra nella misura della metà, alla proprietà del fondo, e dell'altra metà, alla forza lavoro.

Verso la fine del 1300 e gli inizi del 1400 **Corniolo della Corgna**, esponente di una nobile famiglia perugina, redasse in lingua volgare un importante manoscritto sull'agricoltura, la Divina Villa, che sebbene rimasto inedito al pubblico per oltre sei secoli, rappresentò, nell'era moderna, un'importante fonte scientifica sui vari aspetti enciclopedici dell'agricoltura.

L'Autore, un militare di professione, descrisse tuttavia l'uva analiticamente nei suoi tipi e proprietà, nella sua conservazione e cura, nella vendemmia ecc., riportando tutta una serie di "sentenze" (norme), per la giusta coltivazione, le tecniche di impianto, di rimozione, di innesto, di potatura, di concimazione, di zappatura legata e pulitura.

### ***Il Vino nel Rinascimento.***

Papa Paolo III Farnese, committente del Sangallo per l'edificazione della solida, indistruttibile, inespugnabile ed ostile alla borghesia perugina, Rocca Paolina, aveva, per la ricerca e la conservazione dei buoni vini, al suo servizio, tale **Sante Lancerio**, sommelier *ante litteram*; quest'ultimo, al seguito del pontefice nei frequenti viaggi, necessari per l'espletamento del ministero pontificio, aveva l'incarico di assaggiare vini, al fine di redigerne una classifica.

Assolse questo compito con tale capacità, che lasciò, in eredità alla storia, un prezioso e raro libretto, intitolato *I vini d'Italia*, nel quale ha descritto con eccezionale vivacità i vini tipici dell'Italia centrale.

Un'altra fondamentale testimonianza è quella di **Andrea Bacci**, medico, filosofo, studioso, nato a Sant'Elpidio a Mare, nelle Marche, nel 1524.

Iniziata l'attività medica nel 1551, presso Serra San Quirico, in provincia di Ancona, ritenendola un impegno non rispondente alle sue aspirazioni presto la lasciò.

Abbandonò le Marche alla volta di Roma, dove accattivandosi l'amicizia del cardinale Ascanio Colonna, fu introdotto in Vaticano; nel 1567 ottenne dall'Università "La Sapienza" la cattedra di Botanica, che conservò fino alla morte.

Al servizio di papa Sisto V fu nominato *archiatra* (medico di corte) *pontifici* nel 1600.

Scrisse molti libri, distinguendosi per le innumerevoli ricerche, svolte nel campo della farmacologia, della mineralogia e dell'idrologia.

Ma l'opera, che gli meritò il maggior plauso, fu il *De Naturali Vinorum Historia* (Storia naturale dei vini), scritta in latino e ripartita in sette libri, di cui i primi due hanno carattere introduttivo, fornendo nozioni generali sui modi di preservare il vino, sulle sue malattie, sui suoi difetti e sull'aceto, a cui, allora, era data molta importanza, per le applicazioni in alchimia.

Il terzo libro considerava il valore nutritivo del vino, distinguendo fra persone sane ed ammalate.

Il quarto libro, suddiviso in cinque parti, descriveva i pasti del mondo romano e la semplicità della mensa dei tempi contemporanei all'autore, rispetto alla ricchezza di quella dell'antichità.

Infine dei restanti tre libri, due sono dedicati alla descrizione dei vini italiani, trattati per regione, mentre l'ultimo è riservato ai vini di Francia, Germania, Spagna, nonché alla produzione di birra.

Testimone rinascimentale è anche **Castore Durante**, medico originario di Gualdo Tadino, che scrisse una grande opera di erboristeria, intitolata *Erbario Nuovo*, tesoro scientifico di botanica e medicina, in cui, fra l'altro, venivano descritte le virtù del vino, purchè bevuto moderatamente, a scopo terapeutico, nonché le regole di abbinamento con i cibi, ritenute, ancora oggi, essenziali da gastronomi e sommelier.

Al vino novello attribuiva la virtù "di confortare gli spiriti", a quello aspro "di curare il fegato infiammato e saziare la sete", ai rossi "di origine raspante di far urinare", a quello dal colore di cedro, che diremmo oggi maderizzato, di "far dormire", mentre definiva quest'ultimo "sudorifero e diuretico", riteneva "i dolci rossi pettorali".

Infine consigliava "decotti di vino alla salvia per curare la tosse e provocare i mestru".

Tutti concetti sviluppati nella sua opera *Il tesoro della sanità*, ove considera il vino nella sua natura di bevanda, nei suoi effetti, nelle sue due specie di vino nuovo e di vino vecchio, nelle sue qualità di dolce vecchio e di dolce maturo, ed infine nelle sue tipologie di rosso e di bianco.

Di fondamentale importanza è il trattato intitolato *De Salubri Potu Dissertatio*, composto da circa 150 pagine, scritto da **Francesco Scacchi**, *fabrianensis*, ed edito nel 1622.

Questo descriveva, con 50 anni di anticipo rispetto a Dom Perignon, la maniera di fare spumante, avvalorando la tesi per cui lo stesso aveva in realtà appreso il metodo da un altro monaco, probabilmente proveniente dall'Umbria: in effetti lo Scacchi, pur connotato da soprannome derivato dalla città di Fabriano, era un monaco benedettino originario di Preci, medico appartenente alla famosa Scuola di Chirurgia preciana e solo in seguito inviato a Fabriano quale responsabile del Monte di Pietà.

Nel secolo scorso l'enologia europea subì la distruzione, quasi totale, del patrimonio ampelografico a causa della fillossera, un insetto parassita, proveniente dall'America, che, attaccando l'apparato radicale delle viti, distrusse ciò che l'uomo e la natura selezionarono nei secoli; infatti il clima, il terreno, il fotoperiodismo e l'uomo furono artefici della mutazione genetica dei vitigni.

Improvvisamente sparirono, dai nostri territori, varietà e vitigni preziosi, selezionati dall'opera di viticoltori illuminati e dai benedettini, colti ricercatori della qualità.

Il patrimonio ampelografico era suddiviso in vitigni di base, che fornivano la quantità e, da un punto di vista qualitativo, in altri meno produttivi, che apportavano al vino profumi, aromi, sapori ed eleganza, questi ultimi considerati vitigni di condimento.

La fillossera intorno al 1860 decimò i vigneti, facendo svuotare, di conseguenza, botti e cantine.

Risultate vane le soluzioni a base chimica, il flagello, procurato dall'insetto divoratore, fu debellato, in un primo momento attraverso l'incrocio, della *vitis vinifera* europea, con altre specie americane, quali la *vitis riparia*, *rupestris* e *berlandier*, dotate di un apparato radicale, immune alla fillossera.

Questo sistema, derivato dalla genetica e detto degli "ibridi produttori diretti", deluse presto le speranze in esso riposte, perché risultò, da un lato insufficiente ed inefficace la resistenza alla fillossera, dall'altro, mediocre, nella maggioranza dei casi, il prodotto.

In un secondo momento, attraverso il cosiddetto sistema dei "portinnesti", consistente nell'innesto, di un ibrido di vite americana, o di questa con l'europea, nella vite autoctona, in modo da dotare la pianta di un apparato radicale immune, fu definitivamente risolto il problema, causato da questa terribile calamità, nonché soddisfatta l'esigenza produttiva.

Importanti contributi nella ricostruzione del patrimonio ampelografico, a cavallo tra l'800' e il 900', furono dati, con leggi e decreti, da Cavour nonché, successivamente, da insigni studiosi come Bettino Ricasoli, Ottavi, Rovasenda e il marchese Emilio de Sambry.

Particolare attenzione all'economia agricola fu rivolta da Benito Mussolini. Merito del fascismo fu quello di codificare, attraverso il codice civile del 1942, un complesso insieme di regole, disciplinanti la mezzadria. E' in questo periodo che veniva scritta, in tre volumi, la *Storia della vite e del vino*, un'opera ancora attuale e da sempre fondamentale per la cultura enoica italiana. L'accademico **Arturo Marescalchi**, direttore insieme a **Giovanni Dalmasso** della collana, scrisse nella prefazione al primo volume, che questa traeva ispirazione dal lamento che ebbe "uno di noi", Mussolini, in occasione dell'Esposizione Nazionale per il IV Centenario di Emanuele Filiberto a Torino, per la mancanza nella letteratura italiana di una storia della vite e del vino. Di epoca più recente, particolarmente dopo la seconda guerra mondiale, è il fenomeno associazionistico delle confraternite bacchiche, che tanto ruolo hanno avuto e rivestono tutt'oggi nella riscoperta di valori legati al mondo del vino, e testimoniano il tramite tra la cultura contadina, per la quale lo stesso non era altro che una bevanda fondamentale dell'alimentazione, e quella più moderna, per cui il vino è un ricercato piacere e una ricca emozione di vita.

## **MARCHI, DENOMINAZIONI ED ELEMENTI DISTINTIVI NEL VINO** **di Franco Milelli**

Un saluto ai convenuti e ai relatori, molti dei quali mi onoro di conoscere e dei quali conosco la grande competenza. Sono felice di affrontare per primo i temi in questione poiché conto proprio sulla competenza dei relatori che mi succederanno per coprire le mie eventuali lacune.

Subito dopo aver accettato di intervenire come relatore e conosciuto i nomi degli altri relatori mi sono posto il problema su come affrontare i temi del convegno. Ho scartato l'approccio brillante e ho ripiegato su un'analisi fatta con semplicità, così come faccio con i miei allievi o con chiunque mi chieda di capire. Non equivocate, per favore, non intendo paragonare questa platea che poc'anzi ho descritto come competente, ai miei giovani allievi, ai quali cerco di spiegare le basi dell'enologia, bensì adotto la semplicità perché i temi sono complicati ed io intendo rimanere nel mio ruolo.

Qual'è il mio ruolo? Non sono un produttore, non sono un commerciante, sono stato un ristoratore. Sono un insegnante e un cultore.

Ora: poiché i prodotti come il vino sono una realtà che non interessa solamente chi produce o chi consuma ma coinvolge tutto ciò che sta nel mezzo di questi due fattori, ecco che il mio ruolo si delinea.

Come insegnante e "gourmet" mi colloco nella parte culturale e di tendenza che riguarda il vino ma non solo il vino.

Non essendo un produttore posso permettermi di essere obiettivo (tutti i produttori sono convinti che i loro prodotti siano straordinari).

Non essendo un commerciante non sono legato a problematiche di mercato che potrebbero farmi scegliere la convenienza a scapito della qualità.

Come insegnante e "gourmet" mi "nutro" anche della parte culturale per essere in grado di analizzare, confrontare, discutere, capire, scegliere, amare o odiare, scartare o promuovere e infine e, soprattutto, trasmettere il concetto e la filosofia della qualità ai vostri futuri clienti (mi rivolgo ai produttori, ai commercianti e ai ristoratori presenti) ecco la prima parola legata alle denominazioni e ai marchi e ... **la qualità.**

Per insegnare ai vostri futuri clienti cosa si intenda per qualità uso il metodo più semplice cercando con loro il significato che ne dà il vocabolario (rimanga tra noi, conosco certi produttori che dovrebbero fare lo stesso).

Dice il vocabolario:

qualificare = caratterizzare - distinguere

qualità = insieme di elementi materiali che definiscono qualcosa e ne permettono la valutazione

Poi, sempre con i miei allievi, mi dilungo nella spiegazione del concetto rapportandola ad immagini di facile apprendimento per poi arrivare alle leggi che talvolta regolano questo concetto e arrivo ... alle denominazioni di origine. Ecco che il termine qualità si sposa alle denominazioni.

### **Le denominazioni**

Cosa sono le denominazioni di origine o le denominazioni in generale?

Una denominazione rappresenta prima di tutto una espressione geografica, una zona delimitata con il suo o i suoi terreni, il suo o i suoi microclimi, la sua storia, le sue tradizioni, e qualora ci sono, i suoi prodotti.

Dunque, la denominazione è un'insieme inscindibile che caratterizza un luogo geografico nel cui interno vivono e operano coloro che dedicandosi alla produzione di una o più specialità ne determinano storicamente e/o tradizionalmente la denominazione stessa.

Il prodotto o i prodotti possono avere connotati solamente tecnologici “(cito: Silicon Valley - per i microprocessori - computer ecc.; oppure, per restare nelle vicinanze - il triangolo della sedia - dove va da sé, si elaborano sedie o parti di esse)”. Oppure, ed è il nostro caso, il prodotto o i prodotti hanno connotati meno evidenti di tecnologia mentre i fattori più importanti sono legati indissolubilmente alla natura (composizione del terreno, clima o microclima, andamento stagionale, ecc.).

Il riferimento, è ovvio, va ai prodotti naturali siano essi essenziali (una mela) o lavorati (un formaggio) o trasformati (un insaccato, un dolce).

L'Italia presenta un mosaico di grande bellezza e di grandissima importanza economica di questi prodotti: l'Italia dei formaggi, l'Italia degli olii, quella dei salumi, quella della frutta, ... l'Italia dei vini, degli agrumi, e via via arrivando allo stupendo quadro dei prodotti trasformati con l'Italia dei pani, dei dolci, delle inimitabili e stupende cucine regionali e perché no di “campanile” (un giorno, forse, dovremo occuparci delle denominazioni di quartiere). Tanto tempo fa, c'era un quartiere famoso a Trieste per il suo pane che prendeva il nome appunto dal quartiere.

Per difendere, valorizzare e far rispettare questi “mosaici” si sono dovute creare leggi, ordinamenti disciplinari e quant'altro servisse a tutelare le origini, le caratteristiche e i valori storici ecc., in altre parole la tipicità.

Le denominazioni nascono nel 1963 con grande travaglio traumatico. D'accordo, prima di questo avvenimento c'era il caos. Mi ricordo che Trieste, la mia città, era, dopo la Toscana, la seconda produttrice di Chianti!!!

Dunque! Bene o meno bene le denominazioni mettono un poco di ordine in questo caos. Con le denominazioni cominciano a delinearsi le regioni, le zone, le sottozone. Insomma, una rivoluzione, anzi una prima rivoluzione che fa un poco di pulizia. Ma le denominazioni sono figlie non desiderate da tutti, poco amate, subiscono traumi, angherie, violenze tali che neanche più di trent'anni di medicazioni con modifiche aggiunte e migliorie e nemmeno il supporto di organi di vigilanza, consorzi, Camere di commercio riescono a dare una fisionomia sicura di qualità. Così, già al momento della nascita i nemici delle denominazioni sono riusciti a modificare i connotati per i loro interessi.

### **I nemici delle denominazioni**

Alla creazione delle denominazioni avremmo potuto fare di più e meglio? Sì! Se solo avessimo, con modestia, studiato le regole e i principi dei paesi già disciplinati in materia (Francia in testa). Già! Ma in quel caso avremmo dovuto adottarne anche la “forma mentis” che regola la volontà di creare qualità con tutte le limitazioni produttive per ottenerla. Troppo oneroso!! Per esempio, avremmo capito che le leggi e/o i disciplinari possono essere invocati dai produttori ma ... non studiati, codificati e promossi dagli stessi. Studiando le origini delle denominazioni francesi (A.O.C. V.D.Q.S. ecc. e il concetto di CRU) avremmo appurato che nel 1855 quando, in occasione dell’ “esposizione mondiale” di Parigi, Napoleone III incarica la Camera di commercio della città a studiare e costituire la famosa suddivisione di qualità dei vini bordolesi, a stabilire la scala dei “CRU” non vengono interpellati i produttori, bensì sarà in sindacato dei sensali che commerciavano in vino ad occuparsene, e a quanto pare, con ponderatezza visto che la graduatoria di qualità, salvo poche modifiche e aggiunte rimane a tutt’oggi un esempio e un’immagine di tutela della qualità.

Cosa fecero i sensali, estensori della scala dei CRU? Spulciarono i registri di acquisto recenti, quelli dei loro padri, quelli dei loro nonni, scoprendo che a detenere i primati di qualità e di remunerazione erano sempre le stesse zone, sottozone e CRU e gli stessi vini. Dunque i produttori non poterono influire negativamente alla graduatoria di qualità.

Questo ha portato e porterà ancora nel tempo ad una valorizzazione ed a una immagine alla quale noi cominciamo da poco ad avvicinarci. (Ancora oggi nessun vino italiano parte con i valori astronomici dei grandi CRU francesi).

Per non aver voluto copiare i più bravi, le conseguenze furono di ottenere le denominazioni di origine, molto irrazionali e contro ogni logica di qualità. Furono chieste DOC per zone di pianura, buone per pascolo, furono chieste e ottenute massimali di resa troppo alti per vini di qualità. Sono state chieste e ottenute (udite, udite) DOC per vini virtuali che esistono solo sulla carta. Ultimamente vengono

richieste modifiche ai disciplinari onde allargare le sottozone e i CRU (vedi Verduzzo di Ramandolo).

Da tutto ciò si evince che i primi, in ordine di tempo ma anche di importanza, nemici delle denominazioni di qualità, erano e sono ancora i produttori stessi o almeno una parte di essi. Dunque! Nascono le prime denominazioni: “vini da tavola” DOC, DOCG- Una enormità di richieste, pochi o inesistenti i controlli, la maggior parte dei produttori si limita a produrre seguendo le obbligazioni minime di legge e arriviamo così negli anni settanta.

Nei primi anni settanta la situazione vede accomunati nella stessa sigla vini pessimi e i primi tentativi di produzione di qualità. In Toscana, in Piemonte, in Friuli, timidamente a macchia di leopardo cominciano ad apparire i primi esempi di vini dall’aggettivo superlativo. Però, seccati di essere accomunati dalla stessa denominazione a vini vergognosi questi produttori preferiscono non entrare nei vari DOC ecc., mantenendo i loro vini nel generico “vino da tavola” fidando della loro qualità intrinseca più che sulle denominazioni. Così facendo (e fecero benissimo) generarono ancor più confusione sia in Italia e tanto più all’estero abituato che il “vino da tavola” era, nei loro disciplinari, il più basso di livello, e non si capacitavano che questi grandi vini avessero la denominazione più bassa e un prezzo altissimo mentre per contro trovavano vini con denominazioni altisonanti ma di basso, bassissimo pregio.

Ma sono di quel periodo i grandi esempi di vini di qualità, i vini della seconda rivoluzione, ovvero, quella che io chiamo “la seconda rivoluzione del vino”. Nascono vini eleganti, frutto di vinificazioni moderne e rese di uva contenute. Si scoprono vitigni che non sapevamo di avere (lo chardonnay veniva scambiato per pinot bianco) e per volontà di produttori di eccellenza nascono i vari “sassicaia” “tignanello” “bricco dell’uccellone” e altri che riscuotono rispetto in tutto il mondo, pur, come dicevo prima con classificazione “vino da tavola”; e il resto? Ancora nel buio o quasi. Nelle DOC si bara! Il Chianti è ancora un prodotto di uve miste, bianche nere con pochi esempi di qualità. Nel Veneto...vogliamo ricordare il cartizze di quegli anni? Mario Schiopetto nel Friuli, per primo raggiunge livelli di qualità e remunerativi mai raggiunti prima ma... guarda caso disdegna la DOC!!!

Gli anni ottanta sono stati anni formidabili per i vini, ma non per merito delle denominazioni, solo la volontà di produrre qualità ha lentamente ampliato il numero dei produttori di qualità. Solamente questo fattore ha dato buoni risultati. E arriviamo al 1992 con la legge 164 che permette ai migliori di uscire dalla massa. Con l’identificazione delle sottozone e con regole più rigorose e restrittive con la riscoperta e la valorizzazione dei vitigni autoctoni ma cinificati in maniera totalmente diversa da un tempo, con l’adozione dell’affinamento in barriques, che piaccia o meno si è rivelato un sistema vincente. Tuttavia la 164 non è la panacea, i produttori di vinaccio sono riusciti ancora una volta a colpire.

Prendiamo in esame il solito Chianti (lo prendo come esempio perché lo reputo, il vino per antonomasia più rappresentativo d'Italia).

I produttori di Chianti chiedono e ottengono la denominazione di origine controllata e garantita (DOCG). E' vero che il Chianti è cambiato, non più tante uve, selezioni di Sangiovese accurate, vinificazioni accurate, rese ettaro basse, hanno creato un grande vino. Ma... qualcuno mi spieghi perché trovo in supermercato Chianti DOCG a 1.650 lire la bottiglia mentre so che per un Chianti di grande qualità non bastano le 40-50.000 lire.

Siamo alle solite. Torniamo al 1963?

Voi mi insegnate che ci sono sette zone o sottozone delegate alla produzione del Chianti, (le vogliamo ricordare? Chianti classico - colli fiorentini - rufina - Montalbano - colline pisane - colli senesi - colli aretini) tutte con denominazione di origine controllata e garantita. Come è possibile una uniformità totale?

Anche con la 164 del 92 non si riesce ad emulare la serietà di intenti dei francesi, eppure, mi ripeto, bastava copiare qualche disciplinare francese per capire perché un grande bordeaux è ...grande, così un vino di Borgogna. Leggiamo, come esempio il disciplinare dello chablis.

Lo chablis (che prende nome geografico dall'omonima città) è prodotto dal vitigno Chardonnay. Per tutelare i vini prodotti in terreni diversi (più o meno fortunati) esso si presenta in quattro versioni.

Lo "CHABLIS GRAND CRU" prodotto in sette "climats" fortunate

Lo "CHABLIS PREMIER CRU" prodotto in terreni parzialmente buoni

Lo "CHABLIS" buon vino ma non di eccellenza

Lo "PETIT CHABLIS" delizioso ma bevuto rapidamente altrimenti crolla.

Naturalmente i grand CRU sono a prezzi alti e via via a scendere i prezzi si regolano di conseguenza.

Perché non pensare a qualche cosa di simile per Chianti o Valpolicella o Barolo ecc.?

Mi si potrebbe obiettare che anche chi fa il Chianti da poco prezzo ha diritto di campare. Vero!! Ma non è giusto che il suo Chianti goda della stessa denominazione di prestigio.

Con la 164 nascono anche le I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica) una sigla e una denominazione che non convince. Dove stia la tipicità geografica di un cabernet o di un chardonnay prodotti sulle falde dell'Etna non lo so!? Discuto sulla denominazione riconoscendo ai vini citati una grande valenza. Ma la tipicità dove sta? Nel cabernet? Certo, lo riconosco, è un cabernet, e anche di grande livello, ma potrebbe essere di origine diversa, dunque solo la tipicità del vitigno non dell'espressione geografica.

Anche in questo caso perché non adottare sigle come "vini delimitati di qualità superiore" - Francia docet.

Insomma, perché non adottiamo anche noi un sistema di denominazioni che possa dividere abbastanza nettamente le “male dalle buone erbe”? Un altro nemico delle nostre denominazioni non solo inerenti al vino viene dall'estero. L'incapacità di difendere e tutelare zone e vini DOC e DOCG come il Chianti, il Valpolicella, il Marsala che sono nomi di vini ma anche di zone geografiche che vengono usati impunemente per vini prodotti in America, Australia, ecc. Se l'Ungheria può vincere la sua battaglia appellandosi al nome geografico del Tokaji, che è anche una cittadina, perché l'Italia non può fare altrettanto?

Tra l'altro si fanno discussioni e si promuovono tavole rotonde per risolvere il problema del nome del vino Tokai, ma non ho ancora sentito nessuno che parli del vitigno omonimo passi cambiare nome al vino, ma il vitigno? Il nostro Tokai nulla ha da spartire con l'omonimo ungherese che oltre ad avere cinque stili diversi (Furmint - Harsevelù - Szamorodni - Aszù ed Exencia) viene prodotto anche con due e talvolta tre vitigni diversi (Furmint - Harsevelù - Muskat). A proposito di estero, il più formidabile nemico delle nostre denominazioni si cela a Bruxelles, un nemico istigato da gente nostra e non, ovvero le grandi industrie alimentari. (la F.A.O.)

Sul quotidiano della mia città (ma le notizie di questo genere le troviamo ogni giorno non solo sui giornali) qualche tempo fa leggevo una notizia sotto la didascalia “golosità” il breve articolo diceva: il lardo di Collonnata, il formaggio di Fossa, la mortadellina di Campotosto e altre mille (1000) golosità potranno sopravvivere grazie ad un emendamento alla rigida legge comunitaria. E, ancora, sempre dai giornali rubrica “Segnalazioni”: I dispetti della CEE. Un lettore riporta e segnala tutta una serie di malefatte ordite lassù a Bruxelles dove si dovrebbe lavorare per il bene e la salute di tutti.

Sull'olio d'oliva dove un'ordinanza puniva chi riporta in etichetta la designazione di origine (proprio il contrario della DOC). Prima ancora la richiesta di poter chiamare l'olio extravergine di oliva italiano anche se prodotto con olive di altra provenienza (anche extracomunitaria) purché lavorate in frantoi italiani. La proposta di acquisire mosti d'uva extra italiani, anzi extraeuropei e naturalizzarli per poi trovarceli in una DOCG italiana.

Sorvolo pietosamente sulle dimensioni imposte alle banane e asparagi (ne uscirebbe una facile battuta ironica) ma trasecolo sul raddoppio consentito della quantità di diossina nella carne. E così avanti, ogni giorno da quella sede arrivano notizie allarmanti.

E allora quali sono queste “rigide leggi comunitarie” che permettono tutta una serie di frodi, che vogliono cancellare i prodotti di nicchia a favore delle grandi industrie? Quelle che non si occupano di manipolazioni genetiche!

E' di un mese fa sempre sui giornali: “UE: dopo gli alimenti ora si profila anche un vino Frankenstein” dove si parla di una direttiva europea che aprirebbe

all'introduzione di organismi geneticamente modificati nella coltivazione della vite.

Avremo forse una DOCG europea che reciterebbe così?:

“Denominazione di origine controllata geneticamente”

Altro nemico delle denominazioni è la disinformazione.

Quest'ultima lacuna riguarda tutte le categorie e fa comodo a chi non si occupa di qualità. Poco o male è informato l'ultimo anello della catena, ovvero il consumatore: poco informato il dettagliante così come il grossista e i quadri intermedi (rappresentanti - piazzisti, ecc.) e nel mondo della ristorazione cuochi - camerieri - gestori, ecc.

Oltre a questi nemici dobbiamo tener conto della formidabile concorrenza dei paesi sia comunitari sia extra comunitari con le loro denominazioni talvolta minori altre volte più serie delle nostre.

Le denominazioni di tutela sono o saranno fruibili non solo alle genti italiche, ma facendo parte della CEE dovranno tutelare i fruitori di tanti paesi. Va da sé che la concorrenza sarà spietata e non pensiamo neanche per un istante che i prodotti delle altre nazioni non siano anche di qualità. La Spagna sta esprimendo dei vini strepitosi, così la Grecia, l'Austria ecc. Per non parlare di altre nazioni che producono vini di altissimo livello e a prezzi interessanti pur non appartenendo alla CEE. Cito: Stati Uniti, Australia, Nuova Zelanda, Cile, Sud Africa, ecc. ecc.

### **Proposte**

Le critiche sono importanti, ma più importanti sono le proposte per migliorare.

Così, dopo le analisi critiche passo alle proposte.

- Rivedere le denominazioni che dovranno essere più restrittive e severe per i prodotti di qualità.
- Istituire in aggiunta le denominazioni comunali che già di per sé restringono il prodotto in piccoli CRU e non fare come stiamo facendo, allargando le zone e sottozone e concedendo la garanzia di qualità a tutto e tutti (Chablis docet).
- Istituire commissioni libere e serie di professionisti che abbiano la capacità professionale e la volontà di promuovere o bocciare, anno per anno o volta per volta, chi non può o non sa o non vuole raggiungere uno standard prestabilito di qualità. (Standard di qualità ottenuto non solo con analisi di laboratorio ma soprattutto con analisi organolettiche).
- Promuovere o creare consorzi o similari che tutelino e sorreggano non solo un prodotto ma tutti quei prodotti di nicchia che raggiungano uno standard di qualità all'interno della stessa zona e che non possono promuoversi da soli.

Dobbiamo renderci conto che i prodotti di qualità che rappresentano una zona o una regione e in definitiva una nazione, suscitano interessi che molto spesso non si

limitano al prodotto o ai prodotti stessi ma sono sinergici con altri interessi di varia natura legati al prodotto.

Oltre all'indotto e all'economia ci sono la cultura, la promozione turistica e infine ed inevitabile, interessi politici.

Vale dunque la pena, vista la molteplicità degli interessi, tutelare la qualità?

E tutto ciò non solo per i vini ma per tutti i prodotti tradizionali e tipici.

Si faccia il radicchio di Treviso anche fuori dal comune omonimo, ma si valorizzino e si indichino chiaramente i CRU.

Siano indicati con chiarezza sui prodotti le prerogative di qualità, con colori, forme, simboli e quanto altro possa servire a non fuorviare il consumatore.

Quanti sanno che se manca la parola "tradizionale" all'etichetta che indica un "aceto balsamico di Modena" quello può essere tutto meno che un balsamico di qualità?

Oggi per avere qualche sicurezza in fatto di qualità (anche in rapporto al prezzo) la gente comune non ha molta scelta. Deve consultare le "guide" espresse in bicchieri, cappellini, bottiglie, soli ridenti e tanti altri simboli. E meno male che ci sono!

Sono parecchi anni che l'Italia va di moda. Un tempo erano le automobili, le sartorie, oggi si desiderano i prodotti italiani gastronomici e enologici. Vanno di moda, e giustamente, le cucine regionali. I piccoli prodotti di nicchia ma di grandissimo pregio di area delimitata sono presenti nelle varie esposizioni ma devono e vanno difesi da tutti quei nemici di cui abbiamo parlato. Di fronte all'inevitabile globalizzazione dobbiamo distinguerci.

Distinguere i prodotti, renderli riconoscibili, caratterizzarli, differenziarli dal banale, sia nel prodotto stesso in modo che si possano percepire con chiarezza, con i sensi, le differenze tra due prodotti simili in apparenza... sia rendendoli riconoscibili con contrassegni, etichette ecc., anche a chi i sensi non sa usarli in modo raffinato.

## **Il marchio**

Pur differenziandosi dal concetto di denominazione, il marchio è spesso legato alle denominazioni stesse.

Ogni consorzio di tutela delle denominazioni ha un suo marchio di denominazione. Il marchio è un fatto privato, esso è un bene cedibile, può venire congelato e rispuntare anche dopo un notevole numero di anni, può venire ereditato, ceduto, accorpato ad altri e non è obbligato a dare garanzie sulla qualità di un prodotto.

Tuttavia, se ideato con intelligenza può fare la fortuna di un prodotto (mi aggiusti i "ferodi") dove la parola "ferodi" (marchio) diventa sinonimo di freni o meglio, delle pastiche dei freni.

Mi dia un Knorr .....marca Lombardi!! Dove Knorr divenne sinonimo di dado per brodo potrei citare altri esempi di marchio indovinato. Cosa dice il vocabolario?

Marchio: segno che si imprime su qualcosa. Usato dall'imprenditore per contraddistinguere i propri prodotti; e ancora ...

Marchio di qualità: che garantisce la corrispondenza di un prodotto a certi standard. Quest'ultima definizione è, per il tema di oggi, la più importante.

Cosa si può dire sul marchio di qualità? Abbastanza facile da mantenere se applicato a prodotti ... chiamiamoli costruiti.

Meno facile per prodotti naturali soggetti molto spesso alle bizze e volontà della natura. Come si fa a mantenere costantemente un certo tipo di tenore qualitativo su un prodotto che è figlio di una espressione geografica circoscritta e soggetto ad alti e bassi. La pubblicità, per altro molto attenta, della birra, ve la ricordate? "Bevi birra e sai cosa bevi!!" non era una forzatura... La birra è un prodotto costruito, dove la qualità, se voluta, non è difficile da ottenere e mantenere. Così per un vino in cartone, così per un formaggio o un formaggio costruito. Sono dell'avviso che un marchio sui prodotti non costruiti sia inerente alla prima definizione, ovvero: il marchio è un segno che si imprime su qualcosa.

Infatti, nel caso del marchio di un consorzio, esso rappresenta i buoni e i bravi come i meno buoni e meno bravi.

Anche nella tutela dei marchi, così come nella difesa delle denominazioni, siamo deficitari, anzi peggio.

I fratelli Gallo, proprietari della cantina forse più grande del mondo, sono così potenti da impedire l'entrata dei Chianti classici in California, e forse in tutta l'America, perché il marchio del Chianti classico è l'emblema di un Gallo. Non solo l'immagine ma anche la parola Gallo non passa la censura dei potenti fratelli. Così che per esportare i loro vini in America i produttori Gallo di Romans hanno dovuto creare la linea "Le vie di Romans" e togliere dall'etichetta qualsiasi Gallo di sorta.

Per riscontro, i Gallo di California, sono sbarcati in Italia invadendo i supermercati con le loro etichette con il marchio Gallo in bella evidenza.

Così come facevano nel west i razziatori di bestiame, i marchi possono venire contraffatti. Questo succede, ed è cronaca abituale, in special modo ad onore della moda e oggettivistica.

Nel mondo del vino e liquori invece si usa preferibilmente la "quasi contraffazione" dove bottiglie, colori, etichette, grafica e pubblicità, sono "quasi" simili. Un amaro ha dovuto cambiare drasticamente il suo nome dopo che la bottiglia nella sua forma accattivante, l'etichetta nella grafica e nel colore e persino il nome stesso venivano replicate quasi pari pari. Così nei vini, soprattutto negli spumanti le similitudini inducono il consumatore ingenuo a scelte discutibili.

Insomma il marchio, se usato con sufficiente volontà di delinquere può con maliziosi e intelligenti interventi sull'immagine, sul "logo" sulla conformazione del

contenitore, sull'assonanza dei nomi già affermati sulla pubblicità simile, può elevare il valore di un prodotto mediocre.

A porre riparo a tutto ciò possono, anzi potrebbero concorrere una legislazione chiara che obblighi alla assoluta trasparenza. Oggi si può contare solo su chi, sufficientemente preparato informi correttamente chi non lo è.

Penso che sui marchi sarà più interessante sentire chi parlerà dal punto di vista delle leggi di tutela.

Vi ringrazio per la Vostra attenzione.

## **GLOBALIZZAZIONE DEI MERCATI E NUOVE STRATEGIE DI MARKETING NEL SETTORE ENOLOGICO**

**di Gianluca Gargano**

### **Prefazione**

Agli inizi degli anni ottanta, girando il mondo per lavoro, riuscivo raramente a vedere nelle migliori enoteche i vini italiani di qualità, prodotti dai piccoli produttori emergenti.

Ho cominciato così ad esportare alcuni prodotti, all'epoca sconosciuti, che oggi hanno trovato la loro giusta collocazione.

Ho esportato Gianfranco Gallo, Jermann, Monteverdine, Chionetti e molti altri in diverse nazioni.

A fine anni ottanta, mosso dallo stesso spirito, ho cominciato ad importare in Italia i grandi vini del Nuovo Mondo che cominciavano ad essere apprezzati dai mercati più evoluti come quello statunitense ed inglese.

Il mio agente di Roma, il barbuto ed arguto Alvaro Stirpe (il quale è oggi uno dei migliori conoscitori dei vini del mondo), alla mia comunicazione che avremmo importato un vino dal Libano, mi disse in una tiepida notte romana "Ah Luca, che tu fossi pazzo lo sapevo, ma tu ..... sei proprio pazzo ....".

Tanta acqua è passata sotto i ponti in questi dieci anni.

Siamo passati dall'ignoranza totale (mi ricordo di aver fatto assaggiare a Perugia Chateau Musar in anteprima a Gino Veronelli...), alla *Guida dei vini del mondo* dell'Arcigola SlowFood: 1341 pagine sui migliori vini dei cinque continenti.

Nel 1998, la più grossa catena della G.D. italiana ha cominciato a distribuire una gamma di vini del Nuovo Mondo; osterie famose come "Il Tre Freccie" di Bologna di Fabio Ciavadoni hanno in prima pagina nel menu dei vini venduti a bicchiere "Vini Rossi e Bianchi del mondo".

Alle degustazioni cieche che regolarmente organizziamo di Cabernet Sauvignon del mondo, con l'inclusione di "un italiano" (solitamente Sassicaia), notiamo un interesse e curiosità straordinari.

Credo che nei prossimi anni, in un mondo sempre più piccolo e sempre più in rete, le vere frontiere del vino non saranno quelle geografiche, ma quelle tra vini di qualità e non.

La Velier, fedele alla sua politica rivolta alla ricerca della qualità e della scoperta, importa i vini del mondo seguendo i seguenti criteri:

**vini eccellenti**

**vini provenienti da vitigni autoctoni**

**vini provenienti da vitigni che sono marginalmente o per nulla coltivati in Italia**  
**vini con rapporto prezzo/qualità migliore degli altri**

### **Pionieri**

<b>SUD AFRICA</b>	<b>DAL 1988</b>	
CALIFORNIA		DAL 1988
CILE		DAL 1989
<b>AUSTRALIA</b>	<b>DAL 1989</b>	
LIBANO		DAL 1990
NUOVA ZELANDA		DAL 1992
<b>ARGENTINA</b>	<b>DAL 1996</b>	

Siamo stati i primi ad importare in Italia i vini dal Cile, dall'Australia, dalla Nuova Zelanda, dall'Argentina e dal Libano.

Dieci anni di importazioni dai paesi del Nuovo Mondo: un'esperienza che nessun'altra azienda italiana può vantare.

Nella costante ricerca di prodotti d'eccellenza, abbiamo scoperto (o riscoperto) grandi vitigni e grandi vinificatori.

### **Vitigni bianchi**

#### **CHARDONNAY**

Vitigno dei grandi bianchi della Côte d'Or, Chablis e Champagne.

E' oggi internazionale, allevato dovunque; predilige i terreni calcarei. Dà vini strutturati e grassi, che hanno la capacità di migliorare nel tempo. Raggiunge i massimi livelli in Francia e California (Sonoma); anche Australia, Sud-Africa e Cile producono Chardonnay di livello internazionale.

#### **CHENIN BLANC**

Intenso e nervoso, ha buona acidità e profumi di miele. Coltivato nell'Anjou e nella Touraine è utilizzato anche per la produzione di ottimi spumanti.

In Sud-Africa è chiamato Steen ed è utilizzato per i vini novelli. Incremento della superficie vitata in California.

#### **GEWURTZTRAMINER**

Vitigno principe dell'Alsazia dove copre il 20% del totale dei vigneti. Produzione per ettaro limitata con vendemmie precoci. Dà vini aromatici dal profumo molto

intenso. Soggetto alla “pourriture noble”, dà grandi Vendages Tradives (Late Harvest nei paesi Anglosassoni). Best: Alsazia e Nuova Zelanda.

### **MOSCATO**

Diverse varietà, le migliori sono il moscato a piccoli grani ed il moscato aspro. Profumi primari; dà vini dolci (a parte i moscati alsaziani e bulgari). Originario della Grecia si è propagato in tutto il Mediterraneo e poi nel mondo. I migliori in Grecia, in Sud-Africa, Francia e Italia del Sud.

### **SAUVIGNON BLANC**

Base dei Bordeaux Blanc e Sauternes. Vino aromatico, con alta acidità. Profumi di pietra focaia e frutti tropicali. Migliori del mondo: Nuova Zelanda.

### **SEMILLON**

Componente dell’uvaggio bordolese bianco sia Graves che Sauternes. Subisce la “pourriture noble” che si sviluppa in condizioni climatiche particolari grazie ad un fungo (*Botrytis Cinerea*) che, ammorbidendo la pelle, permette l’evaporazione dell’acqua contenuta nell’acino, con susseguente concentrazione degli zuccheri e delle sostanze aromatiche, dando vini pastosi e cremosi.

Ottimi a Sauternes e soprattutto in Australia

### **Altri vitigni bianchi**

- **ALBARINO**: Ottimi vini in Galizia – Spagna.
- **ALIGOTE’**: Vitigno della Borgogna, molto usato in Europa Est, specialmente in Russia.
- **BUAL**: Usato per i grandi vini di Madera.
- **CHASSELAS**: Usata prevalentemente come uva da tavola con questo vitigno fanno il Fendant in Svizzera ed il Gutedel in Germania.
- **COLOMBARD**: Fruttato, piacevolmente spigoloso. Molto popolare in California per vini da tavola. Guadagna terreno nella Francia, Sud-Africa e California.
- **FURMINT**: Uva dal grande carattere; vitigno principale del Tokaj ungherese.
- **GRUNER VELTLINER**: 50% dei bianchi austriaci. Secco, leggero, ma longevo; presente anche in Moldavia.
- **KEKNYELU**: Vitigno ungherese con bassa resa per ettaro. Speziato e potente; ottima potenzialità.
- **KERNER**: Incrocio recente Riesling/trollinger. Molto popolare in Germania.

- **MALVASIA:** Vitigno di origine greca (Monemvasia) dà vini sia secchi che dolci. Ottimi in Italia, Grecia e Madera dove è chiamata Malmsey.
- **RIESLING:** Vitigno principale in Germania. Soggetto alla “pourriture noble”. Vitigno sottostimato, dal piacevole contrasto dolce/acido. Best in Germania, Alsazia, Sud-Africa (white Johannisberg). Il Riesling italico è di qualità inferiore.
- **SERCIAL:** Produce Madeira secchi.
- **SYLVANER:** Vitigno da battaglia in Germania. Buoni in Italia (Sud-Tirolo), Alsazia e Valais Svizzero.
- **VIOGNIER:** Vitigno raro della Côte du Rhône (Condrieu), esperimenti in California, Cile, Grecia.

### **Vitigni rossi**

#### **CABERNET SAUVIGNON**

Uva dagli acini piccoli e dalla pelle dura; è la componente principale dell’uvaggio bordolese con il quale si producono alcuni dei più grandi vini del mondo.

Dà vini con profumi intensi di frutti di bosco che hanno la capacità di migliorare nel tempo.

Grandi Cru di Bordeaux e Californiani, i migliori insieme agli Australiani di Coonawarra.

#### **MERLOT**

Dà vini morbidi, con discreto corpo.

Impiegato nell’uvaggio bordolese. Ottimi vini in Cile, Canton Ticino, Italia e Sud-Africa.

#### **PINOT NERO**

Vitigno dei grandi rossi della Côte d’Or di Borgogna e dello Champagne. Dà vini con profumi di grande intensità e finezza con discrete capacità d’invecchiamento.

Ottimi Pinot Nero in Oregon e Nuova Zelanda.

#### **SANGIOVESE**

E’ il più importante vitigno rosso toscano. Bassa resa per ettaro, maturazione tardiva, ottima acidità. Impianti sperimentali in California e Cile.

#### **SYRAH**

Il vitigno principe della Côte du Rhône (Hermitage). Dà vini morbidi ma corposi, con alta percentuale di tannini morbidi che si evolvono nel tempo. Vertice mondiale in Australia dove si chiama Shiraz ed in Francia. Petite Syrah in California.

## ZINFANDEL

Eccellente uva rossa californiana, in passato scambiato per il Primitivo pugliese, mentre le ricerche più recenti lo fanno originario di un'area compresa tra la bassa Ungheria, Slovenia e Croazia.

Produce un ottimo vino, sia in età giovanile che lungamente invecchiato.

Miglior zona: Sonoma, nelle sottozone di Howell Mountain e Dry Creek.

## Altri vitigni rossi

- **AGHIORGHITIKO:** Nemea (Grecia), ricco di colore, tannini dolci. Grande potenzialità.
- **BAGA:** si produce il Barraida (Portogallo). Dà vini tannici.
- **BARBERA:** Oltre al Piemonte, sta guadagnando prestigio in California.
- **CABERNET FRANC:** Dominante a St. Emilion, usato nell'uvaggio bordolese, usato in Loira per Chinon e Saumur. Poco coltivato nel Nuovo Mondo.
- **CARIGNAN:** Il vitigno più comune del Midi. Ottimo da vecchie vigne. Coltivato in Nord Africa, Spagna e California.
- **CINSAULT:** Vini da tavola del Midi francese. Incrociato con Pinot Nero, dà il Pinotage sud-africano. Entra nell'uvaggio di Chateau Musar.
- **GAMAY:** Vitigno del Beaujolais. Allevato anche in Svizzera e California.
- **GRENACHE:** (alias ALICANTE, CANONAU, GRANACCIA). Poco intenso nel colore, ma potente nei profumi. Entra nel Chateaneuf du Pape ed in uvaggi con il Syrah in California. Ottimi da vecchie vigne in Australia. Usato nell'uvaggio di Chateau Musar.
- **KADARKA:** Buoni vini in Ungheria e Bulgaria.
- **MALBEC:** Coltivato nel Cahors e specialmente in Argentina. Dà vini dal colore intenso, concentrati, tannici, in alcuni casi di grande qualità.
- **MAVRODAPHNE (Alloro Nero):** Patrasso (Grecia). Dà vini vellutati e vinosi, stile Madera.
- **MAVRUD:** Rosso Top bulgaro. Necessita lunghi invecchiamenti.
- **MOURVEDRE (alias MATARO):** Ottimo vitigno molto tannico usato per uvaggi Provenza e Midi francese. Esperimenti in Australia e California.
- **NEBBIOLO (alias SPANNA, CHIAVENNASCA):** Ottima uva rossa (oltre a Barolo e Barbaresco anche Gattinara e Valtellina). Esperimenti in Cile, già Top in California (Philip Togni +++).
- **PINOTAGE:** Incrocio di Cinsaut/Pinot Nero. Sud-Africa.
- **SANGIOVESE:** Oltre all'Italia, California e Cile.
- **SAPERAVI:** Produce vini un po' ruvidi, ma con grande capacità d'invecchiamento. Georgia e Moldavia (uvaggio con Cabernet Sauvignon).
- **TEMPRANILLO:** Il pallido vitigno di Rioja (Spagna). Maturazione precoce.

- **TOURIGA NACIONAL:** Vitigno principe di Porto e vini della Valle del Douro.
- **XYNOMAVRO:** Miglior Vino Nord Grecia. Necessita climi freschi. Difficoltà maturazione completa.

### **SUD AFRICA, AFRICA (DAL 1988)**

Molti erroneamente pensano ad un continente caldo, con palme che lambiscono il mare. Niente di più sbagliato quando si parla del Sud Africa.

Questa nazione–continente comprende i climi più disparati, dai deserti come quello del Kalahari alle vette innevate della catena montuosa del Drakensberg.

Il Sud Africa è il più antico produttore del Nuovo Mondo grazie al pioniere Jan Van Riebeck della Dutch East India Company che piantò la prima vite nel 1659 a Costantia, vicino a Città del Capo. 350 anni con momenti prosperi (nel '700 i vini dolci di Costantia erano ricercati dalle corti europee come migliori Sauternes e Madera) e momenti difficili (sovrapproduzione, crollo dei prezzi, apartheid).

Nel 1918 fu creata la K.W.V. (attualmente 4374 soci) cooperativa a cui tutti i produttori devono aderire, che ha svolto nel '900 la stessa funzione di un Ministero dell'Agricoltura determinando le aree adatte a nuovi impianti, il prezzo delle uve, il prezzo della distillazione, l'export e la legislazione della produzione che è sfociata nel 1973 nella creazione delle denominazioni d'origine (Wine of origine) e nel 1982 "Wine of origine superior".

Nel 1973 è stato anche creato il Dipartimento di Enologia dell'Università di Stellenbosch che sta producendo alcuni tra i migliori "Winemakers" del mondo.

Negli anni ottanta il regime quasi monopolistico della K.W.V. è stato ammorbidito e diversi piccoli produttori hanno cominciato a distinguersi dal punto di vista qualitativo, a distribuire i loro vini sul mercato esterno e l'export senza passare tramite K. W. V.

L'avvento di Mandela e la fine dell'apartheid hanno contribuito al boom del vino sudafricano nel mondo che è in corso in questa seconda parte degli anni novanta.

### **CALIFORNIA**

Il panorama negli anni '60 era semplice. Pochissimi ottimi produttori ed alcune grandi Aziende (es. Gallo) con produzioni immense di vino da tutti i giorni. Poi il boom, sia del vino come prodotto "alla moda" sia dei livelli qualitativi della produzione sotto la spinta di grossi investimenti.

A fine anni '70 Cabernet Sauvignon e Chardonnay avevano acquisito lo status internazionale come "pari" dei più grandi Chateaux Bordolesi.

Negli anni '80 anche lo Zinfandel ha raggiunto livelli mondiali. La produzione californiana (più di 600 produttori) è ancora, un po' come tutto il mondo,

nettamente divisa tra i 40/50 produttori di assoluto livello mondiale ed i restanti che producono vini tecnologici con acidificazioni e filtrazioni eccessive da parte degli enotecnici, e presenza di tannini verdi ed astringenti. La tendenza è comunque di produrre con tecniche meno traumatiche e meno interventiste, rispettando maggiormente il lavoro della natura. Il disastro della fillossera ha inoltre permesso un reimpianto mirato alla grande qualità (impianti più fitti con minor rese e ottimizzazione dei vitigni rispetto al suolo). Sei annate eccezionali (1990 – 1995) hanno permesso ai migliori produttori di esibire vini con finezza, eleganza ed armonia pari ai più grandi Chateaux francesi.

### ***CILE***

La storia vinicola del Cile comincia intorno al 1550 appena dopo la presa del possesso di Pedro de Valdivia in nome del Regno di Spagna.

Fu quindi il primo paese del Nuovo Mondo a impiantare vigneti. Con l'indipendenza, intorno al 1850, un cambio decisivo avvenne nell'enologia cilena: Don Domingo Fernandez Concha, un politico, fondò Vina Sana Rita ed introdusse dalla Francia vitigni mobili come Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot e Pinot Nero.

Tutto questo poco prima dell'arrivo della fillossera in Europa che distrusse la totalità dei vigneti europei costringendo ad innestare su piede di vite americana.

In Cile, al contrario, le condizioni climatiche particolari hanno impedito alla fillossera di svilupparsi permettendo ai vigneti, non innestati, di vivere tre volte più a lungo di quelli europei (100 anni contro 30/40).

Anche le variazioni di temperatura tra giorno e notte (25°) dovute alla vicinanza delle Ande all'Oceano, collaborano a preservare la vite dalle malattie ed a mantenere gli elementi aromatici come i polifenoli. Dagli anni '70 l'enologia cilena ha assunto una configurazione all'avanguardia mondiale dotandosi delle tecnologie più moderne.

### ***AUSTRALIA***

La "Terra Australis" è il continente più piccolo e l'isola più grande del mondo: una nuova frontiera, la Terra più antica del mondo, piena di contraddizioni e di sorprese.

In un'area di poco inferiore a quella degli U.S.A. vivono 16 milioni di australiani tra vasti spazi vuoti e metropoli infinite, tra caldo torrido e freddo intenso, tra culture moderne e antiche.

Era difficile presagire in Australia uno sviluppo dell'industria vinicola: colonizzata dagli inglesi, senza vitigni autoctoni e con i Paesi del Sud-Est asiatico, i più vicini partner commerciali, non consumatori di vino.

Ma non bisogna dimenticare che gli Inglesi del '700 erano, come sono ancora oggi, grandi appassionati di vino e che era loro interesse ridurre il consumo di rhum in una terra che era utilizzata come colonia penale.

Inoltre i vigneti europei erano a rischio causa guerre e rivoluzioni. E così la prima vite arrivò il 26 gennaio 1788 al seguito di Arthur Philips, comandante della First Fleet, le undici navi che sbarcarono i primi coloni inglesi.

Oggi l'industria vitivinicola australiana comprende circa 900 aziende che occupano 5000 addetti con un fatturato di 1200 miliardi di lire.

Nell'ultimo decennio i vini australiani hanno raggiunto i vertici qualitativi mondiali, imponendosi commercialmente nei paesi Anglosassoni per l'ottimo rapporto prezzo/qualità.

### ***LIBANO***

La famiglia Hochar è proprietaria dal 1930 di Chateau Musar. Serge Hochar, attuale presidente e wine-maker, ha studiato enologia con Peynaud a Bordeaux. E' inoltre laureato in ingegneria elettronica ed è dottore in legge.

E' uomo straordinario, nato nel 1940, cristiano maronita, ha tre figli tra cui la giovane e bellissima Karina che sta seguendo le orme del padre. Durante la guerra in Libano (1975/1994), ha vissuto tra Londra, Parigi e Beirut; oggi è ritornato a vivere a Ghazir.

A Londra c'è la sede di Chateau Musar ed è lì che il vino, quando lascia il Libano, è stoccato. La rivista inglese "Decanter" ha istituito nel 1984 il riconoscimento "man of the year" ed il primo a riceverlo è stato proprio Serge Hochar. E' coadiuvato nella sua attività dal fratello Ronald.

### ***I VIGNETI DI CHATEAU MUSAR***

Sono situati nella tristemente famosa valle della Bekaa tra 900 e 1.100 metri di altitudine. La Bekaa si sviluppa parallelamente alla costa libanese sul Mediterraneo a circa 50 km. dal mare ed è compresa tra due catene montuose che superano i 3.000 mt.. Il terreno insiste su uno strato calcareo del Giurassico superiore ed è prevalentemente argilloso con presenza di sabbie nella zona Sud; la composizione così come la profondità sono comunque molto variabili da vigneto a vigneto. La pluviometria media è di 550 mm. all'anno e le precipitazioni (pioggia e neve) sono concentrate nell'inverno, inizio primavera. Durante il periodo vegetativo non piove quasi mai. L'irrigamento, se così possiamo chiamarlo avviene con il disgelo delle nevi tra Aprile e Giugno. La Bekaa, pur essendo sul 34esimo parallelo, per via dell'altitudine ha temperature moderate, non superando mai i 30 gradi centigradi. I vigneti, 160 ettari di proprietà, hanno un'età media di 15 anni, con alcuni appezzamenti che raggiungono 60-80 anni. I ceppi sono posti a distanza di 2,5 x 2,5 metri.

La produzione è di circa 25 ettolitri di vino per ettaro. Non viene effettuato nessun trattamento anticrittogamico. I vitigni sono a piede franco e della composizione del vino fanno parte Cabernet Sauvignon, Cinsault, Cabernet Franc e Merlot.

La vite è coltivata nella Bekaa da diversi millenni, è qui arrivata da Babilonia e Samara ed i Fenici l'hanno in seguito introdotta nel Mediterraneo. Per esempio, è dimostrato scientificamente che gli Chardonnay europei derivano dall'Ozbeideh, vitigno autoctono libanese ancora presente nella Bekaa con un fusto strisciante e foglie poste ad ombrello sul grappolo per proteggerlo dall'insolazione.

### ***NUOVA ZELANDA***

La Nuova Zelanda, agli antipodi dell'Italia, ha una superficie di poco inferiore ad essa ma conta solamente 3 milioni di abitanti.

Formata da due isole: l'isola Nord, più densamente popolata con clima temperato e l'isola Sud quasi deserta e con un clima molto fresco.

Nel 1831 vengono piantati i primi vigneti, dal pioniere missionario inglese Samuel Marsden.

Per 130 anni, sino al 1960, la viticoltura rimase confinata nella regione di Auckland e Hawkes Bay con produzione di vini fortificati come Sherry e Porto e vini da tavola di medio livello.

Negli anni '60 si cominciò a piantare nella fertile regione di Gisborne e solo nel 1973 la Montana, una delle più grandi aziende vinicole, iniziò a sviluppare la coltivazione della vite nella regione di Marlborough, oggi la più famosa area di produzione neozelandese.

Nel 1985 la nuova politica del governo ridusse i dazi d'importazione e il boom del consumo di vini stranieri portò i produttori (che sino ad allora vendevano tutta la produzione nel mercato domestico), ad interessarsi dell'export migliorando le tecniche di coltivazione in vigna e di vinificazione in cantina. Si iniziò a sostituire il Muller Thurgau (usato per produrre vini in Bag in Box a basso prezzo), con vitigni più popolari a livello internazionale e si ridussero le rese per ettaro.

Grazie alle sue particolari condizioni climatiche: molto sole, bassissima umidità, clima molto fresco, la Nuova Zelanda è oggi considerata ai vertici mondiali per la produzione di Chardonnay e Sauvignon Blanc molto profumati.

### ***ARGENTINA***

La storia argentina inizia nel 1500 con l'arrivo della vite al seguito dei colonizzatori spagnoli. Negli ultimi 100 anni l'industria vinicola si è sviluppata grazie alla professionalità degli immigrati europei, ma è ancora organizzata sulla base di una produzione di massa. Pochi ancora, anche se in vertiginoso aumento, i produttori di qualità.

Ai piedi delle Ande grazie a condizioni climatiche d'eccellenza (terreni posti tra i 700 e i 900 metri, irrigati naturalmente con le acque del disgelo delle nevi), si sono create le condizioni ideali per la coltivazione di Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot Nero e Chardonnay a piede franco non avendo avuto l'Argentina la piaga della fillossera.

La varietà più diffusa è il Malbec mentre aumenta la superficie vitata dei vitigni nobili.

Nella provincia di Salta, a Cafayate, viene coltivato un vitigno autoctono: il Torrontes.

Il potenziale vitivinicolo dell'Argentina è immenso e grazie agli investimenti stranieri ed al progresso tecnologico in atto, il vino argentino sarà protagonista, nei primi anni del 2000, dell'enologia mondiale.

## ***COLTIVAZIONE DELLA VITE ED IMPATTO AMBIENTALE***

**di Walter Biasi**

Con il mio intervento tenterò di riassumere tutti gli aspetti legati alla tecnica viticola che possono avere ripercussioni sull'ambiente, sugli operatori del settore e sui consumatori.

Molte cose sono cambiate in questi ultimi anni; si sta diffondendo una mentalità nuova, che ha come obiettivo il recupero di un'agricoltura intesa come strumento di gestione globale del territorio secondo quanto indicato dalle linee generali della politica agricola comunitaria.

Dopo gli anni della "produttività a tutti i costi" tramite il trasferimento diretto dell'innovazione tecnologica senza seguire una certa programmazione e trascurando quelle che potevano essere le ripercussioni sull'ambiente, si è iniziato ad inquadrare il rapporto tra tecnologia ed agricoltura in termini di eco-compatibilità.

La viticoltura, in particolare, proprio per essere collocata soprattutto in ambiente collinare, ha il ruolo delicato di mantenere una giusta redditività per i viticoltori e nel contempo di salvaguardare il territorio ed il paesaggio. La conservazione del territorio e il rispetto degli ecosistemi agrari, attraverso un'appropriata gestione del suolo e del soprassuolo e un giusto utilizzo delle risorse energetiche naturali, è uno degli obiettivi a cui la moderna viticoltura deve mirare.

A questo punto, basandomi sulla mia esperienza di tecnico viticolo posso dire che sono molteplici gli aspetti inerenti alla pratica viticola che possono avere in qualche modo ripercussioni sull'ambiente.

Tali aspetti possono essere così raggruppati:

- impianto e reimpianto di nuovi vigneti
- gestione del suolo
- nutrizione della vite
- difesa del vigneto

### **Impianto e reimpianto nuovi vigneti**

La realizzazione di un nuovo vigneto richiede una profonda conoscenza dell'impiantistica, delle capacità di lavoro delle macchine e, soprattutto, della fisiologia di comportamento della vite nei diversi ambienti. La tecnologia di preparazione di gestione di un moderno vigneto non può, quindi, essere frutto

di improvvisazione, ma il risultato di un **progetto** e di una analisi tecnica complessiva i cui parametri fondamentali sono però ben conosciuti. La sistemazione dei terreni e la loro preparazione, la scelta della forma di allevamento, delle varietà, cloni e portinnesti, la scelta di tutti i materiali per l'impianto, sono tutti aspetti egualmente importanti della progettazione di un nuovo vigneto. Solo mediante un percorso di questo tipo è possibile ridurre al minimo errori nelle scelte tecnico-agronomiche e operare, con l'obiettivo della conservazione del territorio e del rispetto degli ecosistemi agrari, attraverso una appropriata gestione del suolo e del soprassuolo e nell'ottica del massimo utilizzo delle risorse energetiche naturali.

Per quel che concerne la **sistemazione dei terreni**, soprattutto in collina, si nota che non sempre le cose vengono eseguite a regola d'arte. Molte volte si assiste a delle vere opere di "miglioramento agrario", che non tengono conto né della futura gestione dei vigneti, né della tutela del territorio e del paesaggio viticolo collinare.

Queste sistemazioni devono essere volte a mantenere la fertilità del suolo, la conservazione dello strato superficiale, devono ridurre al minimo il danno dovuto all'erosione, eliminare il ristagno idrico e, nel contempo consentire la massima tesaurizzazione dell'acqua per superare gli eventuali periodi di siccità. Esse devono anche agevolare la gestione dei futuri vigneti in maniera razionale e moderna. Il rittochino, i ciglioni raccordati, la disposizione dei filari paralleli alle curve di livello, sono tipologie alternative, che vengono eseguite in zona.

Molte volte, purtroppo, si assiste a dei veri e propri scempi e a realizzazioni di "modelli viticoli" collinari piuttosto discutibili, dove, le regole, sono dettate da una mentalità poco propensa alla difesa del territorio e non al passo coi tempi. Spesso tali progetti sono avallati dalle Istituzioni le quali, non sempre sono in grado di capire e controllare tali opere di sistemazione.

Geometri, geologi, ingegneri, guardie forestali, sono figure che entrano in gioco quando si effettua un'opera impegnativa, ma, nonostante ciò, non si perviene ad un risultato ottimale se non si conoscono le reali esigenze di sistemazione atte a permettere una moderna gestione del vigneto e a tutelare il territorio e il paesaggio.

Altri paesi, a tal proposito, sono riusciti in questo intento (Svizzera, Germania,..) tramite delle scelte adeguate nella sistemazioni dei terreni. Tali scelte che possono essere discutibili, perché sono delle vere opere di ricomposizione fondiaria, hanno reso possibile un'intelligente gestione anche dei vigneti situati in aree con forti pendenze (40-60%) limitando fortemente i problemi legati all'erosione, agli smottamenti, alla viabilità interpodere mediante adeguate opere idrauliche. Dotare i P.R.G. comunali di norme più chiare per le aree agricole e forestali e prevedere la presenza di un agronomo esperto sia nelle commissioni edilizie ed ambientali comunali sia in fase progettuale e di direzione dei lavori è

più che mai opportuno se si vuole andare nella direzione giusta per la tutela ambientale e per una razionale gestione dei vigneti.

Per quel che concerne le lavorazioni di preparazione del terreno, queste devono essere fatte con attrezzi che non provochino il rimescolamento degli strati del suolo. Ciò è possibile con l'uso del ripuntatore fino ad una profondità di 80-100cm e di arature superficiali (30-40 cm).

Considerando altri aspetti della fase di impianto del vigneto vanno dette due parole sull'uso dei **tutori**: risultano molto impiegati i pali in cemento, che presentano un certo impatto ambientale rispetto ai pali in legno.

Questi ultimi ( pino silvestre) sono trattati in autoclave con impregnanti antimarciume (normative RAL)e, se è vero che conferiscono al vigneto una certa immagine presentano, per contro, il problema del loro smaltimento; essi non possono essere bruciati come legna da ardere, ma devono essere smaltiti come rifiuti tossici speciali.

In Germania, smaltire i pali trattati di un ettaro di vigneto, può costare circa 6000 marchi; questo problema ha favorito l'introduzione di pali in acciaio zincato e di pali in plastica riciclata.

Meglio sarebbe utilizzare legno di provenienza boschiva come l'acacia e il castagno, ma i costi per il taglio e la produzione di questi pali è elevato e, conseguentemente, poco proponibile. Assurdo ritengo poi sia l'utilizzo ancora diffuso in zona collinare di pali in cemento dell'ENEL come pali di testata. Questi diventano dei veri detrattori visivi del paesaggio. In certi comuni il P.R.G stabilisce delle norme precise sull'uso dei tutori per i vigneti (ad esempio, solo legno trattato e non, o cemento colorato).

Per quel che concerne il **materiale biologico**, è determinante individuare i giusti portinnesti e utilizzare i cloni più adatti al tipo di terreno, al versante, all'altitudine, ecc.

Ecco l'importanza di studi geopedologici e climatici, che mettano in rilievo quali sono le attitudini viticole di un determinato sito (zonazione).

La giusta scelta del materiale viticolo permette di poter raggiungere più facilmente l'obiettivo di produrre uve di alta qualità senza dover intervenire massicciamente con interventi di protezione (difesa) e l'uso fertilizzanti per correggere scelte sbagliate (es.: localizzare varietà sensibili alla Botrite in zone umide e poco ventilate). Anche la scelta delle **forme di allevamento e densità di impianto** sono importanti al fine di ottenere le condizioni ottimali per lo sviluppo delle piante sia in termini di sanità fogliare che di sanità e qualità della produzione.

Tutto questo può avvenire soltanto quando si hanno all'interno del vigneto condizioni fisiologiche necessarie al buon funzionamento delle piante (captazione dell'energia solare, ottimale distribuzione spaziale delle gemme, ecc.).

Se vengono rispettate le leggi che regolano l'efficienza fisiologica del vigneto, si riducono anche gli interventi esterni (tagli di ritorno, cimature, concimazioni,

difesa dalle crittogame, diradamenti, ecc.), che aumentano i costi di gestione e provocano ripercussioni a livello ambientale.

### **Gestione del suolo**

Uno dei problemi più gravi dei terreni vitati, soprattutto se posti in collina, è rappresentato dal fenomeno dell'**erosione**. E' un fenomeno naturale che provoca l'asportazione di sostanze organiche, argilla ed altre frazioni colloidali del terreno. L'erosione può abbassare la capacità del suolo di trattenere acqua e nutrienti, porta in superficie strati del suolo più profondi e meno fertili, può ridurre il vigore e l'accrescimento delle piante.

L'erosione dei suoli può essere facilmente ridotto o annullato, mediante il ricorso all'**inerbimento** delle interfile e attraverso il **diserbo** sotto le file.

E' possibile così evitare qualsiasi lavorazione che, nel caso del vigneto in pendenza e sistemato a rittochino, favorisce l'erosione del terreno. Sono state valutate perdite di terreno di pochi Kg /ha per anno, nel caso di terreni completamente inerbiti, fino a diverse decine di tonnellate, nel caso di suoli completamente lavorati. Per quel che concerne la pratica del diserbo, la messa in commercio di principi attivi più ecologici e l'adozione del diserbo controllato, ha ridotto notevolmente l'impatto ambientale di questa tecnica di controllo delle infestanti. Il regolamento CEE 2078/92 a tale proposito, stabilisce i principi attivi diserbanti, non residuali e rapidamente biodegradabili che possono essere adottati limitatamente al sottofila dei vigneti. Per le aziende che optano per la produzione biologica e che non possono ricorrere alla pratica del diserbo chimico, la gestione delle infestanti sotto fila potrebbe essere gestita con rasaerba muniti di dispositivo interceppo e con lavorazioni superficiali utilizzando rasentatori che effettuano un diserbo meccanico. In questo caso, si può evitare l'uso dei classici scalzatori e rincalzatori che creano solchi, i quali incanalando l'acqua nei terreni in pendenza, favoriscono l'erosione.

Far uso di ripuntatori ed arieggiatori nei terreni pesanti infine, limita di molto lo stress alle viti per compattamento ed asfissia a livello radicale, mantenendo il vigneto in buono stato di salute.

Una adeguata gestione del suolo diventa, quindi, cosa imprescindibile per la difesa degli ecosistemi ambientali.

### **Nutrizione della vite**

La nutrizione dei vigneti, nell'ottica di una riduzione nell'impiego degli elementi fertilizzanti e di una conseguente **riduzione dell'inquinamento delle falde**, deve essere eseguita tenendo sempre presente quello che è lo stato nutrizionale del suolo. Tale contenuto è rivelato da analisi fisico-chimiche da ripetere periodicamente (ogni 5-6 anni) e da diagnostiche fogliari.

L'**azoto** va ridotto drasticamente nel caso di vigneti con eccessivo vigore, anche perché è noto a tutti quanto l'azoto, oltre certi limiti, sia nemico della qualità.

**Fosforo e potassio**, se in presenza di terreni argillosi e in caso di verificata carenza, dovrebbero essere somministrati solo con la concimazione di fondo, al momento dell'aratura di reimpianto del vigneto.

**Il disciplinare per la produzione integrata (REG CEE 2078/92)** prevede per la regione Veneto dei limiti annui alla distribuzione di azoto, fosforo e potassio (in collina N < 80 Kg/ha, K<sub>2</sub>O <100 Kg/ha ; in pianura N < 60 Kg/ha e K<sub>2</sub>O 120 Kg/ha; nessun apporto di fosforo sia per la collina che per la pianura).

Per quel che riguarda l'uso dell'**acqua**, considerandola un elemento fondamentale per la nutrizione, essa può essere distribuita in modo da regolare o mantenere l'equilibrio vegeto-produttivo della vite. Bisogna assolutamente abbandonare i sistemi irrigui per scorrimento o aspersione e preferire l'impianto a goccia.

Questo permetterà un enorme risparmio di una risorsa importante come l'acqua e consentirà di intervenire solo in relazione alle reali esigenze fisiologiche della vite stessa .

### **Difesa del vigneto**

Nel corso degli ultimi vent'anni si è passati dalla normale **lotta a calendario**, alla **lotta guidata** degli anni '80, alla **lotta guidata ed integrata** e, successivamente, alla **viticoltura integrata o produzione integrata**.

Quest'ultima racchiude tutte quelle che sono le strategie per una difesa del vigneto nel pieno rispetto dell'ambiente, degli operatori e dei consumatori.

La produzione viticola integrata prevede che ogni variabile della tecnica colturale sia perfettamente adattata ed integrata con tutte le altre. La scelta varietale, che deve tenere conto dell'ambiente e degli aspetti pedo-climatici, le corrette tecniche di fertilizzazione, l'irrigazione, la gestione del suolo, la scelta delle forme di allevamento, la gestione della chioma (legatura, cimatura, sfogliatura...), sono aspetti fondamentali per garantire il giusto equilibrio alle piante ed una maggior resistenza alle fitopatie. In questo senso la lotta integrata prevede interventi diretti contro i parassiti delle colture solo al superamento della soglia di tolleranza, attraverso campionamenti periodici dei vigneti e uso di trappole sessuali; mira inoltre alla salvaguardia degli antagonisti naturali, in particolare insetti e acari fitoseidi.

Tra i prodotti per la difesa è preferibile impiegare quelli dotati di bassa tossicità per l'uomo e la fauna utile. In questo senso si stanno orientando anche le multinazionali della chimica, attraverso la ricerca di prodotti a bassa tossicità da utilizzare a ridotti dosaggi per ettaro, evitando formulati in polvere e facendo uso di sacchetti idrosolubili per evitare il contatto prodotto-operatore. Sempre più importante è poi la possibilità di poter utilizzare prodotti fortemente biodegradabili, che non lascino residui nel prodotto finale tali da creare problemi nella fermentazione, e che non conferiscano odori sgradevoli al vino. Vale la pena, a questo proposito, ricordare la

raccomandazione di rispettare i tempi di carenza dei vari prodotti antiparassitari, che dovrebbero essere prolungati in caso di scarse precipitazioni.

Come agronomo, avrei molte considerazioni da fare riguardo alla normativa sull'uso dei fitofarmaci. Si è discusso tanto negli anni passati sulla possibilità di rendere obbligatoria la **ricetta** firmata da un agronomo o perito agrario che indicasse la malattia da combattere, il principio attivo e le dosi del fitofarmaco, le modalità d'intervento, ecc.. Almeno per i **prodotti tossici e molto tossici**, questa scelta andava fatta. Questo tipo di consulenza non può, a mio avviso, essere effettuata dal venditore che basa il suo reddito sulla quantità di fitofarmaco venduto, e questo a prescindere dalla sua preparazione in materia.

Il Reg. CEE n.2078/92 va in questa direzione, ma coinvolge solo una parte degli imprenditori agricoli e della superficie agricola. Un aspetto importante da considerare, infine, è quello relativo alla **distribuzione dei fitofarmaci**. Controlli effettuati sulle irroratrici da vari organismi pubblici e privati, hanno messo in rilievo che solo il 3-5% di queste hanno presentato condizioni tecniche ottimali e che il 15% degli operatori distribuivano un volume d'acqua superiore a quello ottimale. A tale proposito si riporta in tabella il risultato del controllo effettuato dallo studio Progettonatura dal 1988 al 2000 su circa 500 irroratrici :

Descrizione	Percentuale
Manometri non funzionanti	73
Pompe non funzionanti	8
Pompe con portata < a quella dichiarata	62
Cardani scoperti	13
Cardani liberi	82
Cardani correttamente usati	5
Piastrine usurate	70
Miscelatori mal funzionanti	35
Distribuzione verticale non corretta	85

Concludendo, come abbiamo visto, la viticoltura, per molti aspetti, assume un ruolo fondamentale nella salvaguardia delle risorse ambientali. La riduzione dell'impatto ambientale dovuto all'uso di fitofarmaci e concimi, la tutela del territorio e del paesaggio sono tutti obiettivi raggiungibili mediante una razionale gestione dei vigneti. Il Regolamento CEE 2078/92 che stabilisce i metodi di

produzione compatibili con le esigenze di protezione dell'ambiente, la certificazione ISO 14001 che si rapporta al sistema ambiente con l'obiettivo di tutelarlo, se ben applicati, possono contribuire efficacemente alla conservazione del territorio e degli ecosistemi.



**DENOMINAZIONI DI ORIGINE DEI VINI E INDICAZIONI  
GEOGRAFICHE TIPICHE NELL'ORDINAMENTO GIURIDICO  
ITALIANO E COMUNITARIO  
LA DEPENALIZZAZIONE DEI REATI MINORI NEL SETTORE  
VITIVINICOLO**

*di Luigino Artico*

**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche**

La prima normativa organica di istituzione delle denominazioni di origine italiane, è rappresentata dalla emanazione del **DPR 930 del 1963** con il quale lo Stato Italiano ha inteso tutelare e regolamentare la produzione di vini di qualità provenienti da zone geografiche ben definite. Vennero così istituite le categorie dei vini a Denominazione di origine semplice DOS (le ex I.G. indicazioni geografiche) e le Denominazioni di origine controllata DOC e garantita DOCG.

Anche la CEE, fin dagli anni 70, con vari regolamenti di cui l'ultimo attualmente in vigore il n. **823/87**, ha dettato delle norme generali per i vini in questione, classificandoli per altro come " Vini di qualità prodotti in regioni determinate o V.Q.P.R.D. "( VSQPRD per gli spumanti, VFQPRD per i frizzanti e VLQPRD per i vini liquorosi), quale indicazione utilizzabile in aggiunta alle designazioni previste da ogni singolo stato membro (Denominazione di origine controllata per l'Italia, Appellation d'origine contrôlée per la Francia ecc.). A proposito, pare opportuno segnalare che il reg. Cee sopra citato, verrà abolito assieme a molti altri regolamenti comunitari, a seguito della entrata in vigore dal 01/08/2000 del cosiddetto "**Nuovo O.C.M. vino**" rappresentato dal **Reg. Cee n.1493/99** con il quale vengono introdotte delle novità per quanto riguarda le politiche comunitarie di controllo del potenziale viticolo e delle strategie di mercato, ma non vi sono variazioni in materia di normativa sulle denominazioni o indicazioni geografiche.

Dopo quasi trenta anni in cui era in vigore il DPR 930/63, al fine di dare un incremento alle produzioni di qualità, un po' sul modello francese secondo cui uno stesso vigneto poteva fornire uva per più denominazioni ma soprattutto con l'obiettivo di creare uno sviluppo del mercato mediante una migliore strategia di orientamento gestita dai produttori, dai consorzi di tutela o dai consigli interprofessionali, è stata emanata con la **Legge 10/02/92 n. 164**, la nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini.

La legge 164, non modifica il concetto base delle denominazioni di origine di cui ne conferma la definizione intesa come " nome geografico di una zona viticola

particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato” ma introduce alcune novità come ad esempio la nuova categoria dei vini a **Indicazione Geografica Tipica IGT**.

Oltre alle definizioni di cui agli artt. 1 e 2, le principali disposizioni contenute nella Legge 164, sono le seguenti:

**Art. 3** Le DOCG e le DOC sono le menzioni specifiche tradizionali utilizzate dall’Italia per designare i VQPRD (anche frizzanti, liquorosi e spumanti come regolamentati dalla Cee). La menzione IGT può essere sostituita da “Vin de pays” per i vini prodotti in Val d’Aosta e “Landweine” per i vini prodotti in provincia di Bolzano.

**Art. 4** Con il riconoscimento di una DOC o DOCG le zone di produzione possono comprendere oltre al territorio specifico del nome geografico, anche zone vicine quando esistono analoghe condizioni ambientali, medesimi vitigni e siano praticate le stesse tecniche colturali e purchè i vini prodotti e commercializzati da almeno 10 anni abbiano uguali caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche. Nell’ambito di una DOC possono esistere aree più ristrette, denominate “**sottozone**” aventi specifiche caratteristiche ambientali e designate con nome geografico o storico-geografico, purchè espressamente previste e più rigidamente regolamentate nel disciplinare di produzione. Le sottozone delle DOC possono essere promosse a DOCG separatamente o congiuntamente alla DOC principale. Le DOC possono essere seguite da nomi di vitigni, menzioni specifiche, riferimenti a particolari tecniche di vinificazione e altre qualificazioni solo se previste dal disciplinare.

**Art. 5** La specificazione “classico” è riservata ai vini non spumanti della zona di origine più antica. La menzione “riserva” è attribuita ai vini non spumanti che siano stati sottoposti ad un periodo di invecchiamento appositamente previsto dal disciplinare e di norma non inferiore ai due anni.

**Art. 6** La menzione “ vigna” seguita dal toponimo può essere utilizzata soltanto nella presentazione e designazione dei vini DOCG e DOC ottenuti dalla superficie vitata corrispondente al toponimo, definito nell’albo dei vigneti e rivendicato nella denuncia annuale di produzione delle uve e a condizione che la vinificazione delle uve avvenga separatamente.

**Art. 7** Vini ad indicazione geografica tipica.  
Le IGT designano vini provenienti da zone di produzione anche comprendenti aree DOCG e DOC, normalmente di ampia dimensione, che presentano uniformità ambientale che conferiscono caratteristiche omogenee ai vini stessi. E’ consentita la coesistenza in una stessa area di più vini a denominazione di origine e ad IGT, anche derivanti dagli stessi vigneti, a condizione che venga operata annualmente, la scelta

vendemmiale riferita a ciascuna superficie iscritta separatamente ad ogni albo dei vigneti o ad ogni elenco delle vigne. Nel caso sia operata la scelta vendemmiale, la resa massima di uva per ettaro non può superare il limite più restrittivo previsto dai differenti disciplinari di produzione. E' consentito per i mosti e vini ottenuti, il passaggio dal livello di classificazione più elevato a quelli inferiori (da DOCG a DOC a IGT) e da una IGT ad altra IGT, purché il prodotto abbia i requisiti richiesti, le denominazioni ed indicazioni geografiche si trovino nella medesima area viticola e siano territorialmente più estese rispetto a quella di provenienza. Di questa riclassificazione, deve essere data comunicazione all'Ispettorato Centrale Repressione Frodi competente e alla Camera di Commercio. I nomi geografici o parte di essi e le sottozone usate per designare DOCG e DOC, non possono essere usati per designare vini IGT. Il taglio tra due o più mosti o vini IGT diversi comporta la perdita del diritto all'uso del nome geografico.

**Art. 8** Il riconoscimento delle denominazioni di origine e IGT e la delimitazione delle rispettive zone di produzione vengono effettuate contestualmente alla approvazione dei disciplinari di produzione con Decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali sentito il Comitato nazionale. Le DOCG sono riservate ai vini già riconosciuti DOC da almeno 5 anni.

**Art. 9** Il riconoscimento delle DOC e IGT, può essere **revocato** quando queste non siano state attivate entro 3 anni, quando per 5 anni consecutivi i produttori iscritti all'albo dei vigneti non abbiano presentato denunce di produzione delle uve o quando vi sia stata una scarsa utilizzazione della denominazione. Inferiore al 35% della superficie iscritta agli albi per le DOCG e inferiore al 15% per le DOC, non considerando nel calcolo, le superfici di quei vigneti iscritti ma che da almeno 3 anni consecutivi non sono stati oggetto di denuncia delle uve DOC, che devono essere cancellati dall'albo dei vigneti. Vi può essere revoca della denominazione anche se per 3 anni consecutivi non sono stati rispettati i disciplinari di produzione in ordine ai parametri previsti, per più del 50% dei vigneti iscritti. In casi di frodi di particolare gravità, riguardanti l'origine del prodotto o la sofisticazione, il giudice può disporre la sospensione da uno a tre anni o la revoca all'uso delle denominazioni di origine e IGT.

**Art. 10** Nei **disciplinari** di produzione dei vini **DOCG e DOC** devono essere stabiliti:

- la denominazione di origine
- la delimitazione della zona di produzione delle uve
- la resa massima di uva e vino per ettaro e la relativa tolleranza di supero
- le caratteristiche chimiche e organolettiche del vino e il grado alcolico minimo al consumo

- le condizioni di produzione pedoclimatiche, la composizione ampelografica dei vigneti, la densità di impianto le forme di allevamento e i sistemi di potatura
- l'eventuale periodo di invecchiamento in legno e di affinamento in bottiglia
- l'eventuale imbottigliamento in zone delimitate.

Nei **disciplinari** di produzione dei vini **IGT**, sono stabiliti:

l'indicazione geografica

la delimitazione della zona di produzione delle uve

i vitigni ammessi e le tipologie enologiche (frizzante, novello, passito ecc.)

le rese massime di uva per ettaro e la resa uva /vino

il titolo alcolometrico minimo delle uve e dei vini al consumo (attualmente quelli previsti dalla Cee per i vini da tavola) ed eventuali pratiche correttive autorizzate.

**Art. 11** Albo degli imbottiglieri (in attesa del Decreto che istituisca l'Albo).

**Art. 13** I vini a **DOCG** e **DOC** per l'utilizzazione delle rispettive denominazioni di origine, devono essere sottoposti ad una analisi chimico-fisica e ad un esame organolettico; per i vini **DOCG** l'esame organolettico deve essere ripetuto, partita per partita nella fase di imbottigliamento. La certificazione positiva dell'analisi e della degustazione, è condizione per l'utilizzazione della **DOCG** e **DOC**. L'analisi e l'esame organolettico, sono effettuati su richiesta degli interessati, dalla competente Camera di Commercio.

**Art. 14** Denuncia delle superfici vitate. Con **DM 08/03/2000** è stato decretato l'obbligo di presentazione all'AIMA della dichiarazione delle superfici vitate di tutti i vigneti anche quale condizione per l'accesso alle misure di mercato e strutturali previste dalla normativa comunitaria e di cui ai regolamenti 822/87 e 1493/99.

**Art. 15** Albo dei vigneti ed elenco delle vigne **IGT**. In attesa del decreto che disciplina le iscrizioni.

**Art. 16** La rivendicazione delle denominazioni di origine e delle **IGT** è effettuata, da parte del conduttore del vigneto in periodo di vendemmia, mediante la denuncia delle uve da presentare contestualmente alla dichiarazione di raccolta e di produzione vitivinicola, al Comune competente che le trasmette alla Camera di Commercio. Le Regioni in collaborazione con gli Ispettorati repressione Frodi accertano che la produzione totale di uva per ettaro non superi i limiti di tolleranza massimi previsti da ciascun disciplinare. I vini a **DOC** che non avendo ancora acquisito tutte le caratteristiche previste per l'immissione al consumo, sono commercializzati all'esterno della zona di vinificazione, decadono dal diritto alla denominazione.

- Art. 17** Istituzione del Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle IGT, con le seguenti funzioni:
- promuovere disciplinari di produzione dei vini DOC e IGT nonché modificare o revocare;
  - DOC e IGT;
  - collaborare con i competenti organi statali e regionali all'osservanza della Legge 164;
  - promuovere iniziative in materia di studi, propaganda e divulgazione dei prodotti DOC e IGT ed intervenire in Italia e all'estero a tutela dei nomi geografici;
  - promuovere attività di controllo per una corretta produzione, trasformazione e commercio dei vini anche svolgendo controlli qualitativi e di classificazione.
- Art. 19** Per ciascuna DOC o IGT possono essere costituiti **Consorzi Volontari di Tutela** per la valorizzazione e cura generale degli interessi relativi alle DOC e IGT. Essi hanno inoltre compiti di proposta per la disciplina regolamentare delle rispettive DOC o IGT nonché compiti consuntivi nei confronti della Regione e della Camera di Commercio in materia di gestione degli albi dei vigneti, elenchi delle vigne e denunce di produzione. Il Ministero può affidare l'incarico di collaborare alla vigilanza sulla applicazione della Legge 164 nei confronti dei propri affiliati, ai consorzi che:
- siano rappresentativi di almeno il 40% dei produttori e della superficie dei vigneti e almeno il 50% nel caso di DOC riguardanti vini spumanti e liquorosi;
  - siano retti da statuti che consentono l'ammissione senza discriminazioni e dispongano di strutture adeguate ai compiti;
  - non gestiscano marchi collettivi o attività di tipo commerciale o promozionale concernenti i soli associati.
- Art. 20** Qualora per una DOCG, DOC o una IGT non sia costituito un consorzio volontario di tutela, è istituito presso la Camera di Commercio il **Consiglio interprofessionale** composto per un terzo da rappresentanti del settore viticolo e per due terzi da rappresentanti dei settori della trasformazione e del commercio.
- Art. 21** I Consorzi Volontari e i Consigli interprofessionali autorizzati, hanno il compito di organizzare e coordinare le attività delle categorie interessate alla produzione e commercializzazione delle DOC e IGT, e svolgono attività a livello tecnico e amministrativo. I Consorzi e i Consigli, sono coordinati dal Comitato nazionale e devono osservare le direttive del Comitato stesso.
- Art. 22** Designazione e presentazione dei vini ( In attesa di Decreto).

**Art. 23** Recipienti dei vini e contrassegni di Stato. Con **DM 07/07/93** sono stati stabiliti il colore, la forma, la tipologia, la capacità, i materiali e le chiusure dei recipienti nei quali sono confezionati i vini DOC:

- Vini DOC con le menzioni “riserva, superiore o vigna” tappo sughero raso bocca

- Vini DOC con menzione aggiuntiva di vitigno o di tipologia, tappo sughero raso bocca e tappo a vite

- Vini DOC senza alcuna specificazione aggiuntiva, utilizzo di tutti i tipi di tappature ammessi dalla vigente normativa.

La tappatura a “fungo e a gabbietta” è riservata ai vini spumanti salvo deroghe motivate da tradizionalità, per le quali su autorizzazione è possibile utilizzare il tappo a fungo e gabbietta anche per i vini frizzanti DOC e IGT (vedi Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene DOC o Lambrusco dell’Emilia IGT) comunque non ricoperto da alcuna capsula.

I vini DOCG devono essere immessi al consumo in bottiglia o altri recipienti di capacità non superiore ai 5 litri, muniti a cura della ditta imbottigliatrice, di un contrassegno di Stato fornito di una serie e di un numero identificativo.

**Art. 24** Non si considera impiego di denominazioni di origine, l’uso di nomi geografici inclusi in veritieri nomi propri, ragioni sociali ovvero indirizzi. Nei casi in cui detti nomi contengano in tutto o in parte termini geografici riservati ai vini DOCG, DOC e IGT, è fatto obbligo che i caratteri usati per indicarli, in vini diversi, non superino i 3 millimetri di altezza per due di larghezza ed in ogni caso non siano superiori ad un quarto sia in altezza che in larghezza di quelli usati per la indicazione del prodotto.

Il riconoscimento di una DOC o una IGT esclude la possibilità di impiegare i nomi geografici per designare **marchi**. Per i marchi più antichi e rinomati il Ministero può concedere una deroga massima di 10 anni. L’uso effettuato con qualunque modalità su etichette, recipienti, imballaggi, listini, documenti di vendita, di una indicazione di vitigno o geografica per i vini DOCG, DOC e IGT costituisce dichiarazione di conformità del vino alla indicazione e denominazione usata.

**Art. 25** I vini frizzanti gassificati non possono utilizzare nella loro designazione e presentazione nomi geografici o nomi di vitigni. I vini frizzanti possono utilizzare nella loro designazione e presentazione nomi di vitigni solo se in abbinamento ad un nome geografico.

**Art. 27** Concorsi Enologici. Il Ministero con DM n.335 del 08/03/94 ha regolamentato la disciplina dei concorsi enologici, per cui è possibile fregiarsi in etichetta di distinzioni rilasciate da enti o organismi ufficialmente riconosciuti per il quantitativo di vino accertato prima del

concorso, previa autorizzazione del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali.

### **Sistema sanzionatorio**

**Art. 28** Vedi norme depenalizzate di cui al capitolo 2.

**Art. 29** 1) Chiunque omette di presentare la denuncia all'albo dei vigneti DOC e all'elenco delle vigne è punito con la sanzione amministrativa da 1 a 6 milioni di lire per ogni ettaro o frazione di ettaro.

2) Chiunque dichiara un quantitativo di uva o di vino maggiore di quello effettivamente prodotto è punito con la sanzione amministrativa da 1 a 6 milioni di lire per ogni quintale denunciato in eccedenza.

**Art. 30** Chiunque viola le disposizioni del decreto ministeriale (non ancora emanato) di cui all'art. 22 sulle modalità di designazione dei vini DOCG, DOC e IGT è punito con la sanzione amministrativa da 1 a 6 milioni di lire.

**Art. 31** Sanzioni accessorie. La condanna per alcuna delle violazioni di cui agli artt. 28-29 e 30 comporta la pubblicazione del provvedimento su due giornali diffusi dei quali uno quotidiano ed uno tecnico. Nei casi di particolare gravità e di recidiva specifica possono essere disposte la confisca del prodotto e la chiusura fino a 12 mesi dello stabilimento.

## **Considerazioni.**

Della Legge 164, possiamo senz'altro renderci conto dei vincoli imposti, ma se vi erano degli obiettivi nuovi di sviluppo e incremento delle attività produttive, si deve concludere che questi non sono stati raggiunti, principalmente perché non è stata garantita una costanza enologica dei prodotti immessi nel mercato, né sono stati attivati strumenti efficienti in relazione alle nuove possibilità di commercializzazione.

Anche se sono aumentate le denominazioni di origine arrivando a circa 330 DOC di cui 20 DOCG (nel 1991 erano 250), e circa 125 IGT, si deve rilevare che il 60% di vino prodotto è ancora costituito da generici vini da tavola, il 25% da vini IGT e solo il 15% da vini DOC. Contemporaneamente, vi sono DOC "floride" con utilizzazione al 100% del potenziale viticolo iscritto all'albo, e invece DOC che ogni anno subiscono una cancellazione di superfici e vini DOC che per essere commercializzati devono essere declassati a IGT. Per fare qualche esempio della nostra zona, basti pensare che in base a dati del 1996, per la DOC PIAVE a fronte di 8.125 ettari iscritti ne sono stati rivendicati 3.026 oppure la DOC Lison-Pramaggiore con 2.270 ettari e rivendicati 1.730.

In questi ultimi anni inoltre, considerato l'ingresso sul mercato del vino di paesi produttori da tutto il mondo, si è aggiunto un altro elemento di crisi e cioè il dover scegliere se produrre vini dal gusto internazionale con quei 4-5 vitigni mondiali e l'uso massiccio del legno, o continuare a produrre vini che siano espressione di tipicità dei diversi territori.

Le Denominazioni di origine e le IGT rappresentano del resto, la parte più qualificata delle nostre produzioni e solo con maggiori controlli nei confronti di operatori sleali e con un maggiore rigore produttivo, sarà possibile migliorare il livello qualitativo dei vini per una più remunerativa collocazione sui mercati.

## **Depenalizzazione dei reati minori nel settore vitivinicolo**

Con il **Decreto Legislativo 30/12/99 n. 507**, si è proceduto alla **depenalizzazione** di 38 fra Leggi, DPR e Decreti Legislativi del settore alimentare oltre a svariati articoli del Codice Penale interessanti altre materie.

Per quanto riguarda il settore viticolo ed enologico, la depenalizzazione ha interessato le tre Leggi sanzionatorie principali e cioè il DPR 162/65, la Legge 460/87 e la Legge 164/92. Il legislatore per la trasformazione dei reati penali in sanzioni amministrative di così tanti articoli, ha stabilito con l'art. 2 del D. Lgs n.507/99 un criterio unico che si può così riassumere:

Reato Penale -solo multa o ammenda	<b>Nuova sanzione amministrativa stesso importo ma non inferiore a 500.000 lire</b>
-reclusione o arresto fino a 1 anno o multa-ammenda	<b>da 15 a 90 milioni di lire</b>
-reclusione o arresto fino a 1 anno e multa-ammenda	<b>a 20 a 120 milioni di lire</b>
-reclusione o arresto superiore a 1 anno o multa-ammenda	<b>da 20 a 120 milioni di lire</b>
-reclusione o arresto superiore a 1 anno e multa-ammenda	<b>da 30 a 180 milioni di lire</b>
<b>Pene proporzionali alla quantità di merce non conforme:</b>	
-solo multa o ammenda proporzionale	<b>stesso importo proporzionale</b>
-reclusione-arresto o multa-ammenda	<b>importo proporzionale aumentato di 1/3</b>
-reclusione-arresto e multa-ammenda	<b>importo proporzionale raddoppiato</b>

#### **Legge 164/92 art. 28**

**Comma 1.** Produzione, vendita di vini con menzioni geografiche IGT che non hanno i requisiti:

-ex reato. Reclusione fino a 6 mesi o multa da 1 a 6 milioni di lire per ettolitro di prodotto.

-Nuova sanzione amministrativa da lire 1.333.333 a lire 8.000.000 per ettolitro di prodotto.

**Comma 2.** Produzione, vendita di vini con menzioni di **denominazione di origine** senza i requisiti:

-ex reato. Reclusione fino ad un anno e multa da 3 a 18 milioni di lire per ettolitro di prodotto.

-Nuova sanzione amministrativa da lire 6.000.000 a lire 36.000.000 per ettolitro di prodotto.

**Comma 3.** Contraffazione o alterazione dei contrassegni di Stato per i vini DOCG :

-ex reato. Reclusione da 6 mesi a 3 anni e multa da 1 a 30 milioni di lire.

-Nuova sanzione amministrativa da lire 30.000.000 a lire 180.000.000.

**Comma 4.** Le disposizioni di cui ai commi 1 e 2 non si applicano al commerciante che vende i vini in confezioni originali salvo che non abbia concorso nella violazione.

**Comma 5.** Uso di denominazioni di origine per vini che non hanno i requisiti premettendo le parole “tipo, gusto, uso, sistema” e simili o impiego di maggiorativi, diminutivi o altre deformazioni o uso di indicazioni, illustrativi o segni atti a trarre in inganno il consumatore:

-ex reato. Arresto fino a 2 mesi e ammenda da 1 a 6 milioni di lire.

-Nuova sanzione amministrativa da lire 20.000.000 a lire 120.000.000

**Comma 6.** Adozione di denominazioni di origine o IGT come ragione sociale o come “ditta, cantina, fattoria”:

-ex reato. Ammenda da 1 a 12 milioni di lire.

-Nuova sanzione amministrativa da lire 1.000.000 a lire 12.000.000.

**D.P.R. n. 162/65 artt. 76 – 80 – 82 e 94.**

**ART. 76-A)** Impiego nella vinificazione o altre manipolazioni di alcole, zuccheri diversi da quelli provenienti dall’uva ovvero impiego di antibiotici, sostanze antifermentative o ferrocianuro di potassio in modo diverso da quello stabilito.

**B)** Aziende trasformatrici di piccole dimensioni che impieghino solo zucchero destinato all'alimentazione umana e non altre sostanze non ammesse, entro il periodo delle fermentazioni.

**C)** Utilizzo in vinificazione e magazzinaggio di sostanze non previste dall’articolo 5 del DPR 162/65 o mancato rispetto dei limiti stabiliti.

Ex Reato

**Nuova sanzione amministrativa**

**A)** reclusione da 6 mesi a 5 anni e multa di  
Lire 500.000 per q di prodotto sofisticato

**Lire 1.000.000 per quintale  
di prodotto sofisticato**

**B)**reclusione da 6 mesi a 5 anni o multa di cui  
al punto A) ridotta di ¼

**Lire 250.000 per quintale**

**C)** arresto fino ad 1 anno o ammenda da 1 a 10 milioni

**S.A. da lire 20 a 120 milioni**

N.B. Al tecnico responsabile delle operazioni o manipolazioni si applicano le medesime sanzioni amministrative a carico del titolare della ditta

**ART. 80** che penalizza l’**art.14** in relazione alla presentazione di una dichiarazione di lavoro per l’utilizzo del saccarosio in cantine promiscue per la produzione di vini spumanti:

Ex reato. Multa da 3 a 30 milioni e nei casi più gravi o di recidiva oltre alla multa la reclusione fino a 3 anni.

Nuova S.A. da 3 a 30 milioni e nei casi più gravi o di recidiva da 30 a 180 milioni di lire.

Per l'ART. 82 che penalizza gli artt. 16 e 17 circa le sostanze di cui è vietata la detenzione in cantina e l'ART. 94 che penalizza l'art. 41 e 51 circa le modalità di produzione, detenzione e commercio degli aceti, le pene sono le medesime:

Ex reato. Multa da 12 a 120 milioni e nei casi più gravi o di recidiva, reclusione fino a 3 anni.

Nuova S.A. da 12 a 120 milioni di lire e nei casi più gravi o di recidiva, da 30 a 180 milioni di lire.

**Legge n. 460/87 art. 4, commi 1, 5 e 7.**

**Comma 1.** Violazioni ai divieti e limiti stabiliti negli artt. 15-16 e 22 e allegato VI del Reg. CEE 822/87 in materia di dolcificazioni, tagli e trattamenti enologici:

Ex reato. Arresto fino a 6 mesi o ammenda da 1 a 20 milioni di lire salvo più grave reato.

Nuova S.A. da 15 a 90 milioni di lire salvo che il fatto costituisca più grave reato.

**Comma 5.** Utilizzo nella produzione di mosti e vini di uve di varietà non autorizzate:

Ex reato. Multa di lire 210.000 per quintale di prodotto detenuto a scopo di commercio o posto in vendita e la pena non può comunque essere inferiore a lire 1.200.000.

Nuova S.A. di lire 210.000 per quintale e comunque non inferiore a lire 1.200.000.

**Comma 7.** Violazione alle disposizioni comunitarie in materia di arricchimento, acidificazione e disacidificazione:

Ex reato. Ammenda da 1 a 10 milioni.

Nuova S.A. da 1 a 10 milioni di lire

### **Osservazioni.**

Restano reati penali le violazioni al Codice Penale di cui agli artt. 439-440-441-442 e 444 relativi all'avvelenamento, adulterazione e commercio di sostanze alimentari nocive, come pure le violazioni agli articoli del C.P. n. 515 (frode in commercio), 516 (vendita di sostanze alimentari non genuine) e 517 (vendita di prodotti industriali con segni mendaci). In merito viene anzi aggiunto l'articolo 517 bis quale circostanza aggravante per cui le pene stabilite dagli artt. 515-516 e 517 sono aumentate se i fatti hanno ad oggetto alimenti o bevande la cui Denominazione di origine o geografica o le cui specificità sono protetti dalle norme vigenti. Nei casi più gravi o di recidiva specifica, il giudice nel pronunciare condanna può disporre la chiusura dello stabilimento da 5 giorni a 3 mesi ovvero revocare la licenza di produzione.

Ugualmente vengono confermate come reati penali, le violazioni in materia di genuinità dei prodotti alimentari di cui agli artt. 5 -6 e 12 della Legge sanitaria n. 283/62. In proposito viene anche modificato il principio di specialità della Legge 689/81 per cui "ai fatti puniti dagli artt. 5 -6 e 12 della Legge 283/62 si applicano solo le disposizioni penali, anche quando i fatti stessi sono puniti con sanzioni amministrative previste da Leggi speciali in materia di produzione, commercio e igiene degli alimenti e bevande".

Per quanto riguarda l'Autorità amministrativa competente, si precisa che le norme depenalizzate in sanzioni amministrative di cui alla Legge 164/92 e DPR 162/65 sono di competenza del Prefetto ove è avvenuta la violazione, mentre per la Legge 460/87 la competenza è del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali con delega ai Direttori degli uffici periferici degli Ispettorati Centrali Repressione Frodi. La modalità di irrogazione delle sanzioni, segue la norma base delle Leggi ove sono contenute le norme depenalizzate, così ad esempio per la Legge 460/87 (si evidenzia che il Governo sta predisponendo un nuovo Decreto Legislativo che sostituirà la L. 460/87 per sanzionare le violazioni del settore vitivinicolo in relazione al Reg. Ce 1493/99), dopo la contestazione vi sarà l'emissione della Ordinanza di Ingiunzione di pagamento da parte dell'I.C.R.F. Per il DPR 162/65 e per la Legge 164/92, in sede di contestazione non sarà ammesso il pagamento in misura ridotta con effetto liberatorio, considerata la presenza di norme penali accessorie obbligatorie, trasformate per effetto del D.L.vo 507/99 art. 3 in sanzioni amministrative accessorie appunto con l'esclusione della possibilità di pagamento in misura ridotta, per cui dovrà essere attesa la emissione della Ordinanza di pagamento da parte del Prefetto, previa ovviamente tutte le facoltà di difesa previste dalla L. 689/81 (per i procedimenti in corso sarà possibile il pagamento in misura ridotta).

Eventuali ricorsi avverso l'ordinanza di ingiunzione di pagamento, verranno fatti presso il Giudice di pace per importi fino a lire 30.000.000 e per importi superiori, al Giudice ordinario presso il Tribunale.



## ***LA CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ. IGIENE E AMBIENTE NEL SETTORE VITIVINICOLO***

**di Danilo Riponti**

### **Obiettivo qualità**

La **sicurezza e la competitività** delle aziende si perseguono sul campo della qualità.

Entrambi questi fondamentali risultati, infatti, possono (e devono) essere congiuntamente perseguiti operando selettivamente sulle metodologie gestionali e produttive che si ispirino a criteri di chiarezza ed efficienza qualitativa.

Come vedremo, ciò consente, in una certa misura, di perseguire anche risultati ulteriori, legati ad una **migliore organizzazione complessiva dell'azienda**, che determina una migliore gratificazione ed efficienza del personale; ad una **immagine e affidabilità formale dell'azienda** sul mercato, particolarmente utile nell'aggressione di mercati esteri; ad una **ottimizzazione dei processi produttivi** con risparmio di materie prime, di scarti e di resi, e ad una conseguente limitazione delle responsabilità contrattuali e da prodotto.

In generale va detto che tutti i sistemi di conformità perseguono un modello oggettivo cui rapportare tutte le valutazioni e le iniziative, anche a lungo termine, di miglioramento aziendale e tendono a valorizzare giustamente gli approcci di tipo preventivo rispetto a quelli di tipo terapeutico.

Anche nel settore vitivinicolo sono perfettamente applicabili queste considerazioni, e, particolarmente, in relazione all'incremento di immagine della cantina certificata, che risulta amplificato sia in relazione ai servizi che ai prodotti.

Ma dovrebbero essere anzitutto motivazioni interne a incentivare le certificazioni, dettate dalla volontà di evitare incidenti alimentari ed elevare gli standards qualitativi dei prodotti, evitando altresì contestazioni con i clienti e responsabilità contrattuali.

Realizzare in cantina un sistema di sicurezza e qualità consente di produrre vini migliori con un sistema di prevenzione dai costi gestiti.

Consente inoltre di limitare e identificare i prodotti difettosi, focalizzando i fattori di pericolo e aumentando la trasparenza dell'attività di cantina, con indubbi benefici sul consumatore; consente di programmare in modo organico e coinvolgente l'attività interna, individuando le migliori opportunità di investimento delle risorse economiche.

Gli imprenditori italiani in generale sembrano tuttavia essersi accorti con grave ritardo rispetto ai concorrenti europei di questo teorema, al punto che solo nel 1991 le imprese certificate erano 161 (dati Sincert), e solo negli ultimi tre anni si è assistito ad una crescita vigorosa, che ha consentito di raggiungere quasi trentamila soggetti certificati, prevalentemente (ma non esclusivamente, per fortuna) distribuiti nel Nord-Italia.

Da queste premesse il giudizio sulla qualità viene posto in diretto riferimento alla certificazione dell'azienda.

### *La certificazione*

Sotto un profilo definitorio, la **certificazione è un atto formale**, conseguente ad una fase istruttoria, in base al quale un istituto o ente, terzo ed esterno rispetto all'azienda (o ente) da certificare e indipendente dai soggetti interessati, attesta che un sistema produttivo e organizzativo, un servizio ovvero un prodotto sono conformi a norme di riferimento.

Il rapporto dialettico da cui scaturisce la certificazione coinvolge pertanto almeno quattro elementi: **il soggetto da certificare**, **il soggetto certificatore**, **il documento normativo di riferimento** emesso da un organismo autorevole, e **il soggetto destinatario della produzione o del servizio**, che nel caso delle certificazioni di qualità è il mercato (o, più esattamente, ogni singolo cliente).

Questo complesso sistema può trovare, come in ogni altra realtà aziendale, una piena applicazione nell'azienda viti-vinicola.

Attraverso la certificazione, l'azienda ufficializza una determinata situazione corrispondente a standards normativi particolarmente qualificati, che viene verificata da un ente terzo, il soggetto certificatore, a sua volta connotato da requisiti di serietà e professionalità, da cui consegue pertanto un'elevata autorevolezza del giudizio di conformità.

In tal modo l'azienda comunica in modo formale, attraverso l'attribuzione dell'organismo di certificazione, e si impegna nei confronti della pluralità dei suoi clienti che un proprio prodotto ovvero sistema produttivo od organizzativo corrisponde ad un preciso modello di riferimento, che verrà mantenuto costante nel tempo.

Infatti l'organismo di certificazione garantisce non solo uno status quo rispettoso delle norme, ma anche che l'azienda rispetterà le stesse in futuro.

Infatti le **certificazioni devono essere mantenute**: il conseguimento delle stesse è pertanto un primo risultato, cui deve corrispondere un impegno costante nel tempo per mantenere o migliorare il livello qualitativo e superare positivamente le verifiche di sorveglianza che l'organismo accertatore effettua con cadenza variabile a seconda delle caratteristiche dell'azienda, mediamente ogni sei mesi.

Queste visite di sorveglianza consistono in indagini a campione e in caso di non conformità accertate, gravi e ripetute, la certificazione può essere sospesa o addirittura ritirata.

Ciò può verificarsi in caso di reiterate segnalazioni critiche e proteste dei cliente all'ente certificatore, in caso di non-adeguamento alle revisioni normative, nelle ipotesi di mancata attuazione di interventi correttivi segnalati dall'ente, di cessazione della produzione per periodi lunghi etc.etc. .

### **I principali tipi di certificazione**

La certificazione consente quindi di far valere sul mercato, presso soggetti e autorità pubbliche e private, un certo status aziendale corrispondente a norme di riferimento.

Ma quali sono le principali certificazioni e le più importanti norme di riferimento nel settore viti-vinicolo?

Non vi è dubbio che la principale certificazione sia quella **ISO**, nelle diverse varianti 9000 e 14000.

Il termine ISO è una sigla – International Standardization Organisation – che indica un istituto, avente status di organo consultivo dell'UNESCO, con sede a Ginevra, che si occupa di perseguire lo sviluppo della standardizzazione, stabilendo normative comuni per la realizzazione di prodotti e servizi , nonché la cooperazione internazionale in campo tecnologico e scientifico.

Ancor più dell'UNI (sigla che contraddistingue l'ente nazionale per l'Unificazione nell'Industria, derivato nel 1928 dal Comitato Generale per l'unificazione nell'industria creato nel 1921, e riordinato nel 1946 quale libera associazione, giuridicamente riconosciuta, alla quale sono federati numerosi enti di normazione tecnica, che opera elaborando tabelle di unificazione in relazione a settori tecnologici diversi), l'ISO ha svolto, attraverso l'operato dei suoi comitati, una funzione unificante, estesa a livello internazionale, nella produzione industriale e artigianale.

Le norme ISO più diffuse nel settore in esame appartengono alla classe **9000** e si riferiscono ai sistemi di qualità, ne stabiliscono le caratteristiche, le direttive e i principi, indirizzando all'utilizzo di altre norme, relative a problemi specifici.

In via di massima sintesi, si distinguono in :

ISO 9001, il sistema più completo che disciplina tutto il processo produttivo dalla progettazione al prodotto finito presso il cliente.

ISO 9002, che inerisce la sola produzione e vendita.

ISO 9003, che disciplina la gestione contrattuale, in particolare gli acquisti e le vendite.

ISO 9004, che disciplina tutti gli aspetti organizzativi e di efficienza interna aziendale in relazione alle esigenze del mercato.

Certamente la certificazione più diffusa nelle cantine e nelle aziende agroindustriali e la ISO 9002, utilizzata nel 90% dei casi, e molto meno la ISO 9001, circa il 10% dei casi.

Le norme ISO 9000 sono state realizzate per garantire la qualità e pertanto attribuire all'azienda un'immagine tale da suscitare fiducia nel mercato.

Forniscono una rappresentazione dettagliata del complesso delle attività aziendali in funzione dell'obiettivo qualità fornendo al mercato, sia in relazione ad eventuali partners industriali che alle esigenze del consumatore, un quadro informativo idoneo a definire la gestione di tutte le variabili aziendali in funzione della qualità. Nelle diverse forme che abbiamo descritto, si tratta di norme integrative che devono rettificare e supportare gli indirizzi aziendali già adottati, nei diversi settori, a seconda delle diverse esigenze specifiche.

L'adozione del sistema ISO 9000, e particolarmente della certificazione ISO 9001 che è l'unica dotata di una organica completezza, consente una gestione ottimale dell'azienda dalla fase degli acquisti alle metodologie produttive, riducendo ogni forma di spreco nonché la realizzazione di prodotti di qualità scadenti o difettosi, e trattandosi della normativa più diffusa nell'ambito CEE facilita la internazionalizzazione degli scambi aziendali.

In questa ottica, perseguire l'obiettivo qualità significa anzitutto **mantenere tutto ciò che va bene**, valorizzando le procedure interne in ordine alla produzione, ai controlli e ad ogni altro aspetto aziendale, migliorando con piena consapevolezza le strutture produttive con criteri costanti e senza lasciare nulla al caso.

In secondo luogo perseguire la qualità significa **intervenire su ciò che va male** per risolvere i problemi con interventi graduali e progressivi, indagando sugli stessi con metodi oggettivi, applicando metodi diversi per individuare le soluzioni possibili, che devono essere tutte sperimentate al fine di scegliere la più adeguata, che dovrà essere standardizzata, privilegiando il fattore umano su quello tecnologico.

**Fare qualità significa operare in termini di sicurezza del lavoro e del prodotto finale.** Produzione e sicurezza debbono essere binomio di una identica realtà. La sicurezza è un investimento, che garantisce un miglior rendimento del lavoratore, che opera in termini di benessere psico-fisico e pertanto produce meglio; la non-sicurezza è un costo, che genera il rischio di gravose responsabilità civili, penali e amministrative in caso di infortuni ed impedisce un corretto svolgimento dell'attività lavorativa.

Una corretta gestione del fattore sicurezza sul lavoro è assolutamente indispensabile nelle aziende del XXI secolo, giacché la criminalità colposa connessa all'attività lavorativa è un fenomeno grave e tristemente diffuso nella società contemporanea.

La migliore dottrina penalistica ha da tempo posto in diretta correlazione lo sviluppo tecnologico all'incremento della criminalità colposa, che si connota

pertanto come una forma di devianza particolarmente pericolosa: se pertanto la realtà economico-produttiva del XX secolo si è ispirata alla produttività, deve evolversi nel terzo millennio nella qualità e nella sicurezza.

Il perseguimento della qualità deve quindi necessariamente ridurre al minimo le problematiche di sicurezza sul lavoro.

Altrettanto costituisce grave rischio aziendale l'immissione nel mercato di prodotti scadenti, anche alla luce della responsabilità oggettiva del produttore sancita dal D.P.R. 24 maggio 1988 n. 224 e pienamente vigente dal 1 gennaio 1993.

In questo specifico settore, è intervenuta la attuazione delle direttive CEE n. 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, ratificati con D.Lgs 26 maggio 1997 n. 155. Si tratta di una normativa, pur concentrata in soli 9 articoli, di estremo interesse avendo introdotto sistemi obiettivi e approfonditi di analisi dei rischi connessi all'igiene, e che perciò diviene particolarmente importante in relazione alla specifica certificazione HACCP. In tale contesto, si debbono individuare aree critiche, che necessitano di controllo sistematico e continuo, aree di rischio primario che necessitano di controllo statistico rigido, e aree di rischio secondario che consentano un controllo statistico non rigido.

La **certificazione ISO 9000** si ottiene attraverso una serie di fasi, la prima delle quali consiste in una analisi dello **status quo aziendale** nell'ottica del miglioramento della qualità.

Una tale diagnosi va anzitutto rapportata all'efficienza delle risorse umane in relazione al sistema produttivo, attraverso l'abbandono di strutture aziendali rigide in favore di funzioni "di gruppo" che coinvolgano tutto il personale in un processo attivo di miglioramento che, partendo dalle strutture più alte dell'azienda coinvolga anche i lavoratori di base.

L'indagine di pre-audit si deve estendere ai principi guida inerenti la gestione aziendale e alle modalità specifiche, nell'ambito della pianificazione della qualità in cui si estrinseca l'attività produttiva.

Questa diagnosi aziendale, che può essere anche piuttosto complessa e durare per anni, precede la richiesta di **intervento da parte di un consulente esterno, che prende il nome di audit.**

Il consulente svolge, senza coinvolgimenti legati all'inserimento nella specificità aziendale, un'indagine simile al pre-audit sullo stato dell'azienda al fine di elaborare un piano di azione finalizzato al perseguimento della qualità, che si impernia prevalentemente nella elaborazione del manuale della qualità e nella elaborazione delle procedure aziendali in relazione al medesimo obiettivo.

Il consulente, in tal senso, forma il personale interno alla metodologia dell'audit, introduce programmi di controllo dell'efficienza, elabora soluzioni tecniche ottimali nel quadro dell'ordinamento giuridico vigente, delle normative tecniche vincolanti e/o opportune e del quadro economico contrattuale dell'azienda.

Il tutto nell'ottica di un miglioramento costante, teso alla realizzazione del modello perseguito.

Esaurito il processo di preparazione all'interno dell'azienda, l'azienda richiede **l'intervento dell'istituto certificatore** prescelto, al quale deve fornire tutta una serie di dati e documenti informativi mediante la redazione di questionari.

Esaminata tale documentazione il soggetto certificatore fornisce una proposta di contratto, corredato dalla guida di riferimento applicabile e da ulteriori e approfondite richieste documentali (manuale qualità ecc..).

Su tali basi, l'istituto compie una prima valutazione documentale ed eventualmente accetta l'incarico.

In questo caso invia un proprio esperto nell'azienda che realizza un accurato e completo controllo sulla conformità dell'azienda al sistema qualità ISO 9000; di tutta questa attività stende un rapporto, che se è negativo, indica le aree critiche e le migliori politiche di intervento.

All'esito di questa indagine, il soggetto certificatore riceve il rapporto completo di ogni documento acquisito e **rilascia, ovvero nega, il certificato**, che solitamente ha valore per tre anni e viene verificato una o due volte all'anno.

In tempi recenti si è diffusa significativamente anche la certificazione **ISO 14001**, in relazione alla particolare rilevanza che hanno e stanno vieppiù assumendo le problematiche di impatto ambientale.

Una certificazione di questo genere assume una rilevanza particolare nel settore vitivinicolo, ove il sistema ambiente costituisce lo scenario produttivo fondamentale.

La norma ISO 14001 si rapporta al sistema ambiente e ne persegue la tutela, individuando quale soggetto destinatario la collettività civile.

L'adozione di un tale sistema di norme si pone in modo coerente con la esigenza culturale di perseguire lo sviluppo industriale nel rispetto dell'ambiente (cfr. le problematiche connesse al cosiddetto "sviluppo sostenibile") e, sotto altro profilo si rapporta correttamente al progressivo inasprimento della legislazione per la tutela ambientale, che impone standards rigorosi e sanzioni estremamente gravose talvolta anche penali.

Ne consegue l'esigenza di perseguire una eco-efficienza, in modo tale che l'attività aziendale e le decisioni strategiche siano rapportate a valorizzare gli impegni assunti nei confronti dell'ambiente.

Ciò diviene particolarmente importante nelle aziende viti-vinicole, che necessariamente considerano l'ambiente e le risorse naturali come il fondamento della proprietà produttiva da un lato ma anche come un bene collettivo che deve essere valorizzato con una gestione consapevole anche oltre i confini della proprietà aziendale.

La certificazione ISO 14001 è una norma internazionale che consente di programmare l'attività produttiva e gli investimenti futuri in una ottica volontaria, interamente vocata all'ambiente.

Il sistema di gestione ambientale in esame non impone tout court alle cantine di produrre senza la minima ricaduta inquinante –sarebbe impossibile- ma prevede invece di conformare immediatamente l'azienda alla legislazione vigente, con riferimento alle normative in materia di scarichi idrici (testo unico D.Lgs n. 152/99) in materia di rifiuti solidi ( D. Lgs n. 22/97, cd. Decreto Ronchi, modificato con D. Lgs 389/97) ecc.

Si tratta oltretutto di norma riconosciuta come adempimento al regolamento CEE 1836/93 EMAS (Eco management and audit scheme), che ha introdotto a livello comunitario un sistema di funzionamento ecologico dell'azienda, peraltro con risultati limitati giacché solo circa 2550 imprese si sono accreditate nei primi sei anni dall'entrata in vigore (di cui solo 24 in Italia).

La certificazione ISO 14001 si persegue anzitutto mediante una **analisi identificativa del contesto ambientale** in cui si viene a collocare l'azienda, al fine di rapportarne all'ambiente le caratteristiche tecnico-produttive, secondo le indicazioni del regolamento CEE 1836/93.

In secondo luogo risulta necessario individuare una **politica aziendale ambientale**, che enuclei gli impegni generali dell'impresa in favore dell'ambiente rapportati ai fattori di impatto; è un impegno da formalizzarsi per iscritto.

In terzo luogo si impone una specifica **descrizione dei fattori produttivi di impatto ambientale e gli effetti ambientali dell'attività aziendale**, sotto il profilo delle modalità organizzative e gestionali in atto nell'azienda.

Ciò al fine di fissare un piano di miglioramento progressivo e costante, utilizzando le risorse umane e le migliori tecnologie disponibili.

La quarta fase prevede la realizzazione di una **struttura organizzativa di gestione ambientale** che tenga conto di quanto elaborato nelle fasi precedenti, definita dal regolamento EMAS come "la parte del sistema di gestione complessivo comprendente la struttura organizzativa, le responsabilità, le prassi, le procedure, i processi e le risorse per definire e attuare la politica ambientale".

In detta struttura vanno gestite le competenze del personale, l'informazione e la formazione ambientale dei lavoratori, l'ottimizzazione dei processi produttivi, le comunicazioni interne ed esterne e i controlli di gestione.

La certificazione ISO 14001 culmina in una quinta e conclusiva fase che consiste nella cosiddetta **dichiarazione ambientale**, che consiste in un documento conclusivo destinato ad uso pubblico avente i connotati di chiarezza, sintesi e concretezza; deve riassumere l'indagine svolta dall'azienda e articolarsi nelle fasi precedenti offrendo altresì i dati quantitativi inerenti al consumo di materie prime ed emissioni inquinanti.

Il sistema ISO 9000 è destinato ad una prossima, radicale revisione mediante la realizzazione di un progetto denominato **VISION 2000**, realizzato dal comitato ISO che si occupa di qualità, denominato ISO TC 176.

Tale progetto, destinato ad essere ultimato entro il novembre 2000, prevede la soppressione della vecchia serie di certificazioni ISO 9000 – 9001-9002-9003, risalente al 1994, e l'introduzione, analogamente a quanto avviene per la classe 14000 con la norma 14001, di una sola certificazione ISO 9001:2000 (per la verità la classe ISO 14000 conosce anche le norme 14040 e 14041, ma si tratta di norme quasi sperimentali in materia di prodotti ecocompatibili e delle ricadute ambientali nel corso di tutta la loro "vita" – cd. life cycle assessment-).

Verrà altresì introdotta una nuova versione della norma ISO 9004, destinata a disciplinare la gestione interna e lo sviluppo del sistema azienda.

Le vecchie certificazioni manterranno validità per tre anni, poi a decorrere dal 2003 dovranno essere rimpiazzate dalla nuova ISO 9001 (e 9004), che costituisce uno sviluppo della vecchia 9001.

Sotto il profilo dell'indice e dei titoli, le nuove norme 9001–9004 avranno identica struttura.

La nuova norma, di cui l'UNI ha una bozza estremamente avanzata, denominata ISO/DIS 9001-2000, sarà suddivisa in 4 macro-requisiti relativi al sistema di gestione per la qualità, alla responsabilità della direzione, alla gestione delle risorse e alla realizzazione del prodotto.

Le nuove norme si riferiranno sia alla produzione di prodotti che di servizi e sostituirà ad espressioni quali "sistema qualità" o "assicurazione qualità" il termine "sistema di gestione per la qualità".

**La nuova 9001 si prefigge due obiettivi fondamentali:** una maggiore soddisfazione per i clienti e il miglioramento aziendale costante (TQM total quality management), da un lato; la compatibilità quasi assoluta con il sistema ISO 14001, essendo l'obiettivo ottimale quello di una gestione integrata dei sistemi qualità e ambiente, con realizzazione di un unico manuale per la qualità e la gestione ambientale.

Questo obiettivo, già oggi potenzialmente percorribile, è stato in realtà ben poco praticato, giacché le aziende solitamente optano per tenere distinti i due manuali e limitarsi ad una sola certificazione.

Esistono peraltro ulteriori tipi di certificazioni di notevole rilevanza nel settore vitivinicolo.

Un cenno va dedicato alla cosiddetta "**certificazione etica**", che si pone quale obiettivo principale la tutela dei diritti umani e un equo rapporto tra il perseguimento del profitto d'impresa e i diritti della persona, mediante l'elaborazione di un sistema etico di gestione organizzativa, fondato sulla Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo e del fanciullo, delle Convenzioni

dell'International Labor Organisation e degli altri atti solenni di diritto internazionale in materia di lavoro (per es., la Carta sociale europea).

La certificazione etica si basa sulla norma **SA 8000** e si incentra sulla tutela del lavoro minorile, sulla salute e la sicurezza dei lavoratori, sulla libertà di associazione e rappresentanza, sul divieto di discriminazioni e di orari di lavoro vessatori, nonché, infine sulla garanzia di adeguate retribuzioni.

La norma è nata nel 1997 a New York ad opera di una organizzazione non governativa chiamata Concil on Economic priorities acreditation agency (CEPAA) e può garantire rilevanti vantaggi all'azienda in termini di costi legali e assicurativi connessi per esempio a infortuni sul lavoro, ispezioni di autorità amministrative, ecc.

Di notevole importanza è anche la norma che tutela la salute e la sicurezza dei luoghi di lavoro denominata **OHSAS 18001**, che costituisce una evoluzione, perfezionata nel 1999 dalla BSI (British Standard Institution), della norma BS 8800 del 1996.

La nuova norma prevede un meccanismo di certificazione volontaria, perfettamente compatibile con le certificazioni ISO 9000 e 14001 e con la certificazione SA 8000 e vuole costituire uno strumento approfondito di valutazione e gestione della salubrità e della sicurezza dei luoghi di lavoro.

Conclusivamente è indispensabile soffermarsi, con riferimento al settore specifico in esame, sulla certificazione **HACCP**, che si basa sulla norma di riferimento danese DS 3027 che tutela il sistema salubrità e prevede quali obiettivi la garanzia dell'igiene e della sicurezza alimentare in favore del consumatore.

I principi fondamentali a cui si ispira la norma contemplano la sicurezza alimentare da un lato come parte integrante della tutela della salute, e dall'altro come tutela della cultura, dello stile di vita e dell'identità dell'Europa, attesa la straordinaria rilevanza che il cibo e le bevande, in principalità il vino, hanno assunto nella cultura del nostro continente.

Questi principi hanno trovato attenzione attraverso la già menzionata ratifica nell'ordinamento giuridico italiana delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE, attuata con il D. Lgs. 26 maggio 1997 n.155.

Definito il campo d'applicazione, le norme generali di igiene dei prodotti alimentari e le relative modalità di verifica (art.1), il decreto 155/97 definisce alcuni concetti fondamentali (art.2), quali **igiene**, consistente in tutte le misure atte a garantire sicurezza e salubrità ai prodotti alimentari, **industria alimentare** (ogni soggetto pubblico o privato che tratta a qualsiasi titolo alimenti), **alimenti salubri** (cioè adatti al consumo umano), **autorità competente** (il Ministero della Sanità, regioni, province autonome di Trento e Bolzano, i comuni e le USL, secondo la

legge 833/78) e **responsabile dell'industria alimentare** (il titolare dell'azienda ovvero il suo formale delegato).

L'art. 3 pone il principio fondamentale dell'autocontrollo che il responsabile deve garantire secondo i precetti **HACCP (hazard analysis and critical control points)** e cioè:

- a) analisi dei potenziali rischi per alimenti
- b) individuazione dei punti cd. critici in cui si possono verificare rischi per gli alimenti
- c) decisioni da adottare in relazione agli stessi
- d) Individuazione ed applicazione di procedure di controllo e di sorveglianza dei punti critici e riesame periodico, ed anche in occasione di rilevanti trasformazioni aziendali, della analisi dei rischi, dei punti critici e delle procedure di controllo e sorveglianza.

Ben presto i principi fondamentali di questo metodo si sono diffusi anche nelle cantine e, dopo iniziali gravi titubanze ed errori interpretativi, si è adottato un sistema di controllo conforme con gli stessi e addirittura un certo numero di aziende nel settore vitivinicolo e nella produzione di liquori hanno conseguito la certificazione HACCP.

Il piano HACCP consiste in un complesso di documenti (manuali di corretta prassi igienica – art. 4 decreto 155) che devono definire sia le finalità interne dell'azienda sia ad assicurare agevoli procedure di controllo compiute da soggetti esterni. Non a caso l'articolo 3 c. II del decreto 155/97 prevede che il responsabile dell'industria alimentare debba tenere a disposizione dell'autorità di controllo ogni informazione connessa all'attività aziendale ed in particolare l'igiene nella produzione.

Tali controlli possono essere realizzati non solo da autorità pubbliche, e sono in tal caso realizzati con le modalità dell'art. 5 del decreto 155, bensì, in base alla norma, anche da clienti oppure da enti terzi, incaricati di verifiche ispettive, anche preventive, finalizzate a verificare la qualità igienica dei prodotti e dei locali utilizzati.

Ove all'esito delle verifiche disposte dalle pubbliche autorità risultassero violazioni delle prescrizioni di legge, l'art. 8 del decreto 155 prevede onerose sanzioni amministrative (che in origine erano di rilevanza penale e sono state depenalizzate dal recente D.Lgs .507/99), che nei casi più gravi, quelli cioè che consistono nell'inosservanza di prescrizioni dell'autorità di controllo o che determinano pericolo per la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari, costituiscono contravvenzione penale punita con l'arresto fino a un anno e l'ammenda da £.60.000 a 60.000.000.

La certificazione HACCP consente all'azienda di assolvere ad una problematica di cruciale rilevanza nella società contemporanea, cioè quella di garantire una

salubrità sostanziale del prodotto, un bene purtroppo quotidianamente aggredito da sofisticazioni alimentari sempre più insidiose e biotecnologiche.

Si può senz'altro osservare come il mercato attuale e la tutela dei consumatori abbiano imposto, in molte commesse di rilevante portata, soprattutto con l'estero la previsione della garanzia HACCP nelle pattuizioni contrattuali, imponendo di fatto ai fornitori questo tipo di certificazioni anche nel settore enologico.

Il sistema HACCP impone altresì una qualificazione professionale altamente elevata nei dipendenti delle aziende vitivinicole atteso che le risorse umane sono considerate un presupposto fondamentale per operare in termini di igiene e salubrità.

Al fine di poter comunicare all'esterno la corretta adozione di questo sistema la cantina deve stabilire delle operazioni automatizzate, registrandone meticolosamente le risultanze, prevedere una serie assai rigorosa di procedure di controllo e di applicazione degli standards normativi internazionali appropriati alla produzione.

In tal modo la certificazione consente di dimostrare agevolmente che l'azienda opera in modo tale da evitare pericoli per la salute del consumatore, fatto che determina un rilevante aumento della fiducia dello stesso.

### **Conclusioni**

La polimorfia tipologica delle diverse certificazioni che abbiamo sinteticamente analizzato, apparentemente esaustiva, non può tuttavia consentire di misconoscere il fatto che in molti casi la certificazione di una azienda non ne ha determinato alcun miglioramento, né sotto il profilo delle aspettative dell'imprenditore che sotto il profilo delle esigenze del cliente.

In questa procedura è infatti insito un pericolo, che è peraltro proprio di tutta una serie di altri settori normativi del diritto d'impresa, per esempio nel campo della sicurezza sul lavoro con la massa di adempimenti connessi alla realizzazione del piano di sicurezza ex D.Lgs. 626/94 e successive modifiche: il pericolo gravissimo consiste nel tralasciare o dimenticare il perseguimento degli obiettivi sostanziali a causa dell'affanno nell'assolvere una miriade di adempimenti cartacei e burocratici.

In realtà l'obiettivo della certificazione deve obbedire ad esigenze profonde dell'azienda, e non essere imposto da esigenze contrattuali o di immagine, poiché in tali ultimi casi la certificazione verrebbe perseguita con impegno e costo minimo, ma non servirebbe proprio a nulla in ordine all'obiettivo vero, sostanziale, consistente nella qualità.

In tal modo si viene a creare una categoria di imprenditori fasulli, che vendono fumo e non perseguono il reale miglioramento delle loro aziende.

Tale atteggiamento, oltre a ingannare il cliente e il mercato rappresentando loro uno specchio per allodole, distrugge la credibilità del sistema delle certificazioni,

genera una categoria di falsi consulenti tesi solo a rilasciare pezzi di carta per giustificare una parcella, tanto più esosa quanto più agevole è stato per l'azienda il conseguimento del risultato formale, con inutile spreco di risorse.

Ecco allora i manuali di qualità ciclostilati, i questionari precompilati, le procedure standardizzate nel senso più pigro e superficiale dell'espressione.

E' un rischio tutto italiano, che può produrre cantine pluricertificate che producono vini pessimi: è esattamente ciò che tutti gli operatori seri del settore devono impedire.

## ***VINI E TECNOLOGIE INTERNET: PROFILI DI E-COMMERCE*** **di Luca Dal Bianco**

Quando si parla di commercio elettronico detto anche “e-commerce” pensiamo solo agli acquisti che si possono fare in rete. Tale definizione non è del tutto corretta perché nel commercio elettronico vengono inglobate tutte le attività commerciali e di transazione che avvengono per via elettronica, e tali attività vengono classificate come:

- **Commercio di beni e servizi**
- **Consegna on line di prodotti digitali**
- **Trasferimento di fondi per via elettronica**
- **Aste commerciali**
- **Collaborazione tra gruppi**
- **Servizi pubblici**
- **Servizi post vendita**
- **Ricerca online di collaboratori e partner**

In sostanza con il termine E-Commerce si riassumono tutte le attività che possono essere svolte con il supporto delle nuove tecnologie nel campo della telematica (WWW, E-MAIL, EDI, EFT). Gli ambiti applicativi sono svariati e tra loro collegati, ma si possono riassumere nei seguenti campi in ordine di priorità e applicazione:

- **Business TO Business, b2b (tra imprese)**
- **Business TO Consumer, b2c (tra impresa e consumatore)**
- **Consumer TO Consumer, c2c (tra consumatore e consumatore)**
- **Public Administration to Citizen/Business (tra impresa e pubblica amministrazione)**

Il commercio elettronico è il termine per indicare il futuro, coinvolge tutti gli aspetti della nostra esistenza come cittadini, lavoratori, imprenditori intervenendo anche nei rapporti tra le istituzioni in maniera illimitata.

### **Tipologie di commercio elettronico**

#### ***Business to business***

Le relazioni commerciali tra le aziende e le loro affiliate, fornitori e partner saranno rivoluzionate da questa tipologia di commercio perché permette con bassi costi di

aumentare la qualità della comunicazione aumentando così l'interoperabilità con significativi risparmi sui costi operativi, e la possibilità di un'offerta competitiva a livello mondiale. Il commercio elettronico di tipo b2b non è una novità, esiste infatti da decenni sotto forma di EDI (Elettronica Data interchange) ed EFT (Elettronica Found Transfert). Il termine EDI sta ad indicare lo scambio automatizzato tra calcolatori secondo una routine predefinita in un formato standard, senza l'ausilio del supporto umano. Questi strumenti siccome richiedono sistemi prioritari sono molto costosi e il loro utilizzo è rimasto limitato come ad esempio l'EDIVIN nel settore vitivinicolo, ODETTE nel settore automobilistico, EDITEX nel campo tessile e ECR nel campo commerciale. L'arrivo di Internet con la liberalizzazione del mercato delle comunicazioni, ha significato la diminuzione dei costi infrastrutturali e la diffusione di tali sistemi applicativi.

### ***Vantaggi per le aziende***

**Efficienza.** Aumenta l'efficienza perché aumenta la qualità della comunicazione tra le imprese, i servizi o le informazioni che vengono scambiate oltre alle caratteristiche descrittive sono supportate anche dalle immagini.

**Globalizzazione dei mercati.** Utilizzando la rete, i prodotti e i servizi sono visibili in tutto il mondo e facilmente accessibili in tempi e costi minori.

**Indipendenza dagli intermediari tradizionali.** La figura del rappresentante in parte va scomparendo portando ad una diminuzione dei costi.

**Apertura 24 su 24.**

**Semplificazioni delle procedure di vendita.** Risoluzione dei contratti e pagamenti tramite rete.

**Diminuzione dei costi operativi.**

**Riduzione dei costi di vendita.**

**Abbattimento del "Time to Market".** In quanto l'acquisto o l'offerta del bene è h 24. Ed i soggetti interessati allo scambio interagiscono in tempo reale.

**Acquisizioni informazioni sui clienti.** In quanto tutte le operazioni in rete devono essere supportate con delle chiavi identificative del cliente che automaticamente vengono archiviate.

**Miglior servizio ai clienti.** In quanto la comunicabilità avviene in tempo reale.

### ***Esempi di b2b***

**BOEING.** La Boeing è stata una delle prime grandi industrie ad usufruire delle reti, e in seguito all'affermazione di Internet ad imporre gradualmente l'utilizzo anche ai trecento e più partner commerciali. Quando il meccanico ha bisogno di un pezzo di ricambio deve contattare il proprio magazzino ed ordinarlo tramite fax, oggi il meccanico collegandosi al sito della Boeing ha in tempo reale le caratteristiche tecniche, la disponibilità il prezzo e le possibilità d'ordine diretto.

Grazie a questo servizio la Boeing ha aumentato del 20% le vendite in un anno, senza considerare le entrate dei nuovi clienti.

CISCO. Società di hardware per telecomunicazione permette oltre alla vendita di tali sistemi anche l'assistenza online post vendita. Nel 97 le vendite hanno superato la soglia di 3.2 miliardi di dollari e si prevede di arrivare a cinque entro la fine del 2000 con una riduzione dei costi operativi del 17.5%.

DELL COMPUTER. Nel campo dell'industria informatica la Dell è stata la prima ad intravedere la potenzialità offerta dal canale Internet e del commercio elettronico. Dal 96 i suoi clienti possono non solo acquistare direttamente in rete ma anche configurare il computer dal proprio posto di lavoro, portando ad un fatturato di tre milioni di dollari al giorno tutti tramite e-commerce.

IN CAMPO VITICOLO ENOLOGICO. La tipologia b2b potrebbe essere applicata in campo viticolo permettendo lo scambio di informazioni tra aziende riguardanti le difese fitopatologiche da applicare in campo, il diffondersi delle malattie fungine, sviluppo di virusi, confronti diretti con dati di campo sui prodotti commerciali. In campo enologico il b2b permetterebbe un consulting diretto tra le aziende produttrici di impianti enologici e le cantine che li utilizzano, si pensi solo ai vantaggi di poter porre soluzione a qualsiasi piccolo inghippo in un impianto di imbottigliamento direttamente on line in real-time visualizzando l'impianto in rete segnalando il guasto o la problematica, con un'immediata risposta tecnica, con la possibilità di verificare ed intervenire sul plc della macchina stessa eliminando l'intervento fisico del tecnico dell'azienda produttrice o con un eventuale intervento che però in questo caso è già a conoscenza del problema. La possibilità di trasmissioni dei dati analitici tra cantine, laboratori o centri di ricerca con costi sicuramente inferiori rispetto a quelli di un normale messaggio fax.

### ***Business to consumer***

Il commercio elettronico di tipo b2c comprende tutte le relazioni commerciali tra aziende e consumatore finale. Questa tipologia di commercio elettronico è il risultato dell'evoluzione della presenza delle aziende in rete, con siti di carattere istituzionale passivi (storia di presentazione dell'azienda, elenco prodotti, contatti ecc.) e siti attivi che permettono la vendita ai consumatori finali (catalogo prodotti attivi, ricevimento ordini e pagamenti tramite carte di credito.) A seconda della tipologia del bene commercializzato si ha il b2c di tipo indiretto quando l'oggetto è tangibile e viene recapitato tramite corriere o posta, diretto quando il bene non tangibile tipo dati storici o software viene reso disponibile al consumatore tramite Internet.

### ***Vantaggi per le aziende***

- **Acquisti interplanetari.** Si possono consultare tutti i siti del mondo
- **Orario continuato.**

- **Semplicità delle transazioni.**
- **Velocità ed efficienza delle procedure d'acquisto.** Acquisti eseguiti e pagati direttamente dal posto in cui si opera.
- **Facilità nell'accesso ai prodotti.**
- **Agevole il confronto dei prezzi e della qualità.**
- **Prezzi inferiori.** Riduzione dei costi, tipo rete vendita o pubblicitaria.
- **Ricchezza di informazione audiovisive.**
- **Valore sociale ed intrattenimento.**

#### *Esempi di b2c*

Il mercato potenziale del commercio on line Business to Consumer in Italia riguarda per lo più Editoria e banche dati on line (accesso data base professionali, riviste giornali), servizi bancari ed assicurativi, intrattenimento (musica giochi on line), turismo, informatica, pubblicità (tecnologia Push, generica e specializzata). Ma anche le aziende di piccole dimensioni stanno capendo l'importanza di questa tipologia di commercio, pensiamo ad una cantina, alla capacità di creare un nostro punto vendita virtuale ove oltre all'elenco dei nostri prodotti con caratteristiche tecniche, modalità di consumo, abbinamenti, ci sia la storia dell'azienda supportata dalle immagini, da una cartina stradale per individuare la locazione, la visualizzazione delle tecnologie applicate per l'ottenimento dei diversi prodotti, le modalità di conservazione e la tipologia dei serbatoi, praticamente tutto ciò che vogliamo far vedere della nostra azienda, mettendo in condizione il cliente dopo una visita virtuale di effettuare l'acquisto e pagarlo direttamente dal proprio pc.

#### *P. A. to citizen / business*

La più gran rivoluzione in grado di eliminare la classe burocratica nei rapporti tra pubbliche amministrazioni e cittadini. Il settore pubblico diventerà il maggior fornitore di servizi elettronici. I nostri rapporti con la P.A. saranno radicalmente cambiati, non faremo più la fila per ottenere dei certificati. Dal 1996 il comune di Bologna ha provveduto a collegare l'anagrafe con la questura in questo modo i due enti possono scambiarsi i documenti senza che i cittadini debbano spostarsi fisicamente da un ufficio all'altro. Rivoluzionaria anche la Cup Card, sostitutiva del libretto sanitario, consente di prenotare attraverso glisportelli dedicati le visite e gli esami diagnostici offerti da tutte le strutture sanitarie pubbliche della città.

#### *Vantaggi per la pubblica amministrazione*

- **Affidabilità.**
- **Funzionalità.**
- **Facilità di accesso.**
- **Interoperabilità.**
- **Economicità.**

Il mutamento sarà radicale ma graduale tramite la trasposizione in rete degli stessi servizi offerti tramite gli altri mezzi tradizionali, la predisposizione di speciali canali di comunicazione con il cittadino (caselle e-mail del sindaco, assessori...), servizi interattivi e l'integrazione di servizi avanzati come può essere la firma elettronica. Il commercio elettronico è in grado di eliminare una grande piaga che affligge la nostra Pubblica Amministrazione cioè la classe burocratica rendendo così economicamente efficace i rapporti con i propri cittadini e imprese. Considerando che la spesa pubblica può superare il 56% del Prodotto interno lordo, diffondere le nuove tecnologie nel settore pubblico significa anche che l'impatto economico sul Pil comporterà notevoli benefici sul nostro paese.

#### ***Esempi di P.A. citizen / business***

La pubblica autorità statunitense adottando questa tipologia di commercio elettronico ha risparmiato 1.2 milioni di dollari per ogni documento cartaceo sostituito da un file, mentre grazie alla dichiarazione elettronica dei redditi la percentuale di errore è diminuita dal 17% al 1.17%. L'amministrazione americana grazie alle nuove tecnologie ha risparmiato dal 50% al 70% sulla spesa totale andando così ad applicare in tutti i settori della P.A. questa tipologia di commercio elettronico. Anche in Italia il commercio elettronico di questo tipo si sta diffondendo, i principali settori di applicazione interessano autonomie amministrative, salute e sicurezza sociale, trasporti, servizi d'approvvigionamento, fiscalità e dogane.

#### ***Steps per la realizzazione di un negozio virtuale***

L'attivazione e la creazione di un negozio virtuale richiede molteplici passaggi:

- **Analisi delle esigenze.**
- **Definizione degli obiettivi.**
- **Pianificazione strategica.**
- **Individuazione dei costi operativi.**
- **Progettazione del sistema.** (Tale progettazione richiede l'acquisto di un computer e software da collocare nella sede del provider "Housing" o la propria gestione "Hosting" o l'intera gestione data al provider).
- **Acquisto delle infrastrutture.**
- **Realizzazione del sito.**
- **Realizzazione del sistema.**
- **Gestione del negozio virtuale.**

La gestione del negozio virtuale è la parte principale per la divulgazione dei prodotti che vengono venduti attraverso il commercio elettronico e la soddisfazione del cliente. Tale gestione implica una manutenzione della struttura

informatica e commerciale. L'infrastruttura commerciale deve essere supportata dall'elaborazione statistica dei dati relativi al negozio virtuale, da una gestione del processo di acquisizioni ordine ed inserimento nel database, da un supporto alla clientela, dalla gestione delle consegne, dall'aggiornamento dell'offerta, campagne promozionali, lancio dei prodotti, pubblicità attraverso e-mail, banner, news letter, forum, chat. E di notevole importanza anche la scelta del provider, il quale deve garantire affidabilità, velocità e soluzioni tecnologiche che garantiscano sicurezza nelle transazioni. La comunicazione della propria offerta al mercato rappresenta l'operazione più delicata dell'intero processo, il cyberspazio concentra offerte commerciali provenienti da tutto il mondo, questo implica la necessità di instaurare un rapporto diretto con il consumatore, quindi sono necessari investimenti di comunicazione commerciale on line con il fine dell'integrazione del consumatore nella catena commerciale. Per ciò si rende indispensabile partire con idee precise ed originali, promuovere il sito tramite campagne pubblicitarie on line, creare comunità virtuali e forum per attrarre e trattenere i consumatori, curare il marketing relazionale.

### ***I vantaggi del commercio elettronico***

La rete è diventata un fenomeno commerciale, grazie ad Internet si stanno aprendo nuovi mercati e nuove opportunità inimmaginabili fino ad ieri. Il commercio elettronico consente l'aumento della produttività e la riduzione dei costi operativi a favore delle aziende, ma le obbliga ad effettuare un miglior servizio d'informazione e di assistenza nei confronti del consumatore. I vantaggi derivanti dal commercio elettronico sono di carattere generale, a livello di sistema, e specifici per il venditore o l'acquirente.

#### ***Vantaggi per il sistema***

- **E un fenomeno globale che riguarda un mercato potenzialmente planetario,**
- **Le transazioni possono svilupparsi lungo tutto l'arco della giornata senza interruzioni ed in tempo reale;**
- **L'interazione tra le parti può essere in modalità sincrona o asincrona derivandone una maggior flessibilità gestionale tra le parti.**

#### ***Vantaggi per l'acquirente***

- **Incremento delle possibilità di acquisto dei prodotti indipendentemente dalla locazione del venditore,**
- **Possibilità di accedere ai prodotti molto diversificati a costi inferiori,**
- **Riduzione dei prezzi e migliore qualità del prodotto,**

- **Miglioramento dell'assistenza (assistenza on line e richiesta di supporto tramite Internet).**

*Vantaggi per il venditore*

- **Presenza in un mercato globale,**
- **Miglioramento del modello distributivo che consente di vendere sul mercato prodotti a prezzi competitivi vista la riduzione dei costi connessa alla vendita diretta al pubblico,**
- **Acquisizione di nuove quote di mercato non raggiungibili con i canali di vendita tradizionali,**
- **Miglioramento della catena di fornitura;**
- **Riduzione dei costi generali di gestione,**
- **Notevole flessibilità nel modificare il mix distributivo per rispondere in tempi rapidi alle richieste del mercato.**

Il commercio elettronico comunque e in particolare il b2c deve affrontare ancora molteplici problemi. La rapida diffusione della rete a livello mondiale, la mancanza di un quadro normativo internazionale, l'assenza di standardizzazione, i problemi legati alla sicurezza delle reti, le procedure di pagamento digitale, la riorganizzazione di processi aziendali indispensabile per far fronte alla domanda globale.

*Commercio elettronico e fisco*

L'aspetto commerciale del commercio elettronico costituisce la più discussa problematica e di più difficile risoluzione immediata. Le operazioni di commercio elettronico non sono attualmente sottoposte ad una specifica disciplina. La differente legislazione fiscale vigente tra gli stati implica il rischio di andare in contro a doppie impostazioni e disparità di trattamento nella competizione commerciale. In merito alla questione la commissione europea si è espressa chiaramente a favore del seguente principio, formulando anche nella dichiarazione congiunta con il governo statunitense (dicembre 1997): "No a nuove imposte e parità di trattamento rispetto all'iva. Nei casi di transazione che coinvolgono consumatori e o prestatori di servizio che agiscono fuori dell'unione Europa." Dato il carattere internazionale delle transazioni on line la questione fiscale non può essere risolta in sede internazionale. Infatti l'organizzazione mondiale del commercio elettronico ha presentato nel 1998 una dichiarazione che afferma chiaramente l'intenzione di continuare a non imporre diritti doganali sulle trasmissioni elettroniche. Nonostante le polemiche rimane la necessità di promuovere il commercio elettronico e data la molteplicità dei problemi che condizionando la sua diffusione, le azioni intraprese dalla comunità internazionale

e dal governo sono completamente giustificate atte a favorire la crescita della nuova economia.

#### ***Commercio elettronico ed avvertenze***

Senza dubbi è vero che sul b2c esiste una grande diffidenza sia per quello che riguarda la sicurezza delle transizioni economiche on-line sia per l'esistenza dei negozi virtuali poco affidabili, per evitare spiacevoli inconvenienti sarebbe sufficiente intraprendere dei piccoli accorgimenti. Per la sicurezza e la rilevanza giuridica delle transazioni telematiche la legge c.d. Bassanini (D.P.R. 10 nov. 97 n. 513), Regolamento recante criteri e modalità per la formazione, l'archiviazione e la trasmissione dei documenti con strumenti telematici ed informatici ha equilibrato il documento informatico tradizionale al documento cartaceo e la firma elettronica alla sottoscrizione autografa. La firma digitale non è necessaria nelle transazioni on line, ma consente di effettuare in rete qualsiasi transazione per la quale sia richiesta per legge un documento cartaceo sottoscritto. La natura contrattuale delle operazioni digitali per legge è riconosciuta in quanto il nostro ordinamento si ispira alla cosiddetta libertà di forma "che impone la forma scritta *ad substantiam* (a pena di nullità) soltanto per alcuni tipi di contratti indicati dall'art 150 del codice civile o da specifiche disposizione di legge". Per ciò i contratti conclusivi per e-mail, telefono, www, hanno pieno valore giuridico.

#### ***Accorgimenti pratici***

- Non diffidare di usare carte di credito in rete, ma attenzione ai siti truffa, rivolgersi esclusivamente ai negozi virtuali noti e riconosciuti per la qualità del servizio offerto.
- Leggere sempre le clausole vessatorie nei contratti nel business.
- Accertarsi delle modalità di sicurezza nelle transazioni.

#### ***Tecnologia SSL (Secure Sockets Layer)***

Sviluppato da Netscape Communications, a partire dal 1996 ha rappresentato la parte integrante dei maggior web server. Il protocollo SSL cripta numeri e parole trasformandoli in serie di caratteri alfanumerici, usando la crittografia a chiave asimmetrica con chiavi di lunghezza che vanno da 40 ai 128 bit. (La crittografia a chiave asimmetrica utilizza due chiavi, una pubblica la quale serve a codificare ed è pubblicamente nota, ed una privata personale per decodificare i messaggi così criptati secondo il quale solo la chiave privata corrisponde a quella pubblica). SSL è in grado di garantire protezione e riservatezza nelle transazioni, ma non è in grado di identificare se il cliente opera con un esercente legalmente abilitato ad operare.

### ***Tecnologia SET (Secure Eletronic Transaction)***

Il risultato della combinazione di due protocolli: Visa SST e Mastercard SETT. Il protocollo SET utilizza il sistema di crittografia a chiave pubblica e si basa su l'utilizzo di un certificato digitale in grado di assicurare la privacy e l'autenticazione dei soggetti. La differenza sostanziale con SSL è che il creatore del software per la transazione economica non vede i numeri della carta di credito del cliente, perchè il software dell' esercente li gira automaticamente alla propria banca. In questo caso sarà la banca a richiedere l'autorizzazione del pagamento da parte della società.

- Accertarsi delle modalità di consegna della merce e del diritto di recesso, tali informazioni devono essere chiaramente reperibili sul sito. Il consumatore ha diritto di recedere da qualunque contratto a distanza senza alcuna penalità e senza specificarne il motivo entro il termine di dieci giorni lavorativi. Nel caso in cui il fornitore non abbia soddisfatto gli obblighi, il termine dell'esercizio del diritto di recesso è di tre mesi. Nel casi di negozi fuori confine accertarsi anche dell'eventuale presenza di collaboratori che risiedono nel nostro paese per fornire un'assistenza diretta ai propri utenti.
- Attenzione alle offerte che appaiono molto vantaggiose, promosse dai siti che non forniscono i dati informativi come la legge richiede.
- Preferibilmente non utilizzare le e-mail per la trasmissione dei propri dati della vostra carta di credito ma usare le forum Web appositamente proposte.
- Controllare la presenza di certificati rilasciati da agenzie certificate che accertano il grado di sicurezza del negozio on-line.

### ***Commercio elettronico***

- **Consegna online di prodotti digitali**
- **Trasferimento di fondi per via elettronica**
- **Aste commerciali**
- **Collaborazione tra gruppi**
- **Servizi pubblici**
- **Servizi post vendita**
- **Ricerca online di collaboratori e partner**
  
- **Business TO Business, b2b (tra imprese)**
- **Business TO Consumer, b2c (tra impresa e consumatore)**
- **Consumer TO Consumer, c2c (tra consumatore e consumatore)**
- **Public Administration to Citizen/Business (tra impresa e pubblica amministrazione)**

### *Vantaggi per le aziende*

**Efficienza.** Aumenta l'efficienza perché aumenta la qualità della comunicazione tra le imprese, i servizi o le informazioni che vengono scambiate oltre alle caratteristiche descrittive sono supportate anche dalle immagini.

**Globalizzazione dei mercati.** Utilizzando la rete i prodotti e i servizi sono visibili in tutto il mondo e facilmente accessibili in tempi e costi minori.

**Indipendenza dagli intermediari tradizionali.** La figura del rappresentante in parte va scomparendo portando ad una diminuzione dei costi.

**Apertura 24 su 24.**

**Semplificazioni delle procedure di vendita.** Risoluzione dei contratti e pagamenti tramite rete.

**Diminuzione dei costi operativi.**

**Riduzione dei costi di vendita.**

**Abbattimento del "Time to Market".** In quanto l'acquisto o l'offerta del bene è h 24. Ed i soggetti interessati allo scambio interagiscono in tempo reale.

**Acquisizioni informazioni sui clienti.** In quanto tutte le operazioni in rete devono essere supportate con delle chiavi identificative del cliente che automaticamente vengono archiviate.

**Miglior servizio ai clienti.** In quanto la comunicabilità avviene in tempo reale.

### *Vantaggi per le aziende*

**Acquisti interplanetari.** Si possono consultare tutti i siti del mondo.

**Orario continuato.**

**Semplicità delle transazioni.**

**Velocità ed efficienza delle procedure d'acquisto.** Acquisti eseguiti e pagati direttamente dal posto in cui si opera.

**Facilità nell'accesso ai prodotti.**

**Agevole il confronto dei prezzi e della qualità.**

**Prezzi inferiori.** Riduzione dei costi, tipo rete vendita o pubblicitaria.

**Ricchezza di informazioni audiovisive.**

**Valore sociale ed intrattenimento.**

### *Vantaggi per le aziende*

**Acquisti interplanetari.** Si possono consultare tutti i siti del mondo

**Orario continuato.**

**Semplicità delle transazioni.**

**Velocità ed efficienza delle procedure d'acquisto.** Acquisti eseguiti e pagati direttamente dal posto in cui si opera.

**Facilità nell'accesso ai prodotti.**

**Agevole il confronto dei prezzi e della qualità.**

**Prezzi inferiori.** Riduzione dei costi, tipo rete vendita o pubblicitaria.  
**Ricchezza di informazioni audiovisive.**  
**Valore sociale ed intrattenimento.**

***Vantaggi per la pubblica amministrazione***

**Affidabilità.**

**Funzionalità.**

**Facilità di accesso.**

**Interoperabilità.**

**Economicità.**

- **Analisi delle esigenze.**
- **Definizione degli obiettivi.**
- **Pianificazione strategica.**
- **Individuazione dei costi operativi.**
- **Progettazione del sistema.** (Tale progettazione richiede l'acquisto di un computer e software da collocare nella sede del provider "Housing" o la propria gestione "Hosting" o l'intera gestione data al provider).
- **Acquisto delle infrastrutture.**
- **Realizzazione del sito.**
- **Realizzazione del sistema.**
- **Gestione del negozio virtuale.**

***Vantaggi per il sistema***

- **E' un fenomeno globale che riguarda un mercato potenzialmente planetario.**
- **Le transazioni possono svilupparsi lungo tutto l'arco della giornata senza interruzioni ed in tempo reale.**
- **L'interazione tra le parti può essere in modalità sincrona o asincrona derivandone una maggior flessibilità gestionale tra le parti.**

***Vantaggi per l'acquirente***

- **Incremento delle possibilità di acquisto dei prodotti indipendentemente dalla locazione del venditore.**
- **Possibilità di accedere ai prodotti molto diversificati a costi inferiori.**
- **Riduzione dei prezzi e migliore qualità del prodotto.**
- **Miglioramento dell'assistenza (assistenza on line e richiesta di supporto tramite Internet).**

*Vantaggi per il venditore*

- **Presenza in un mercato globale.**
- **Miglioramento del modello distributivo che consente di vendere sul mercato prodotti a prezzi competitivi vista la riduzione dei costi connessa alla vendita diretta al pubblico.**
- **Acquisizione di nuove quote di mercato non raggiungibili con i canali di vendita tradizionali.**
- **Miglioramento della catena di fornitura.**
- **Riduzione dei costi generali di gestione.**

**Notevole flessibilità nel modificare il mix distributivo per rispondere in tempi rapidi alle richieste del mercato.**

## **UN'ASSOCIAZIONE AL SERVIZIO DELLE IMPRESE E DEGLI UTENTI**

- **Che cos'è Curia Mercatorum?**

Curia Mercatorum è un'Associazione di diritto privato senza scopo di lucro istituita nel settembre 1995 su iniziativa della Camera di Commercio di Treviso con l'adesione delle Camere di Commercio di Pordenone, Belluno, Trieste e Gorizia e di numerose associazioni di categoria imprenditoriali e professionali.

- **Quali sono i fini di Curia Mercatorum?**

a) promuovere e sviluppare la diffusione e il ricorso a strumenti di risoluzione delle controversie alternative al ricorso alla giustizia ordinaria quali l'arbitrato e le tecniche cosiddette A.D.R. (Alternative Dispute Resolution), quali la mediazione;

b) curare la predisposizione e la diffusione di contratti—tipo fra imprese, loro associazioni e associazioni di tutela degli interessi dei consumatori e degli utenti;

c) promuovere ed organizzare forme di controllo e stigmatizzazione di clausole inique ricorrenti in contratti standard;

d) diffondere la conoscenza della materia della tutela della Proprietà Industriale/Intellettuale.

- **Come si può far ricorso alle procedure amministrative da Curia Mercatorum?**

Per accedere alle procedure di mediazione e/o arbitrato amministrative da Curia Mercatorum è necessario che tutte le parti in lite lo vogliano.

Ciò può essere fatto, preventivamente, mediante l'inserimento nei contratti di un'apposita clausola simile a questa:

*“Tutte le controversie relative al presente contratto saranno risolte in via definitiva in conformità al Regolamento di Mediazione/Arbitrato di Curia Mercatorum”.*

*La sede della procedura sarà ..... e la lingua adottata sarà.....*

Questa semplice previsione basta a vincolare le parti per future liti.

A causa insorta, invece, è sufficiente che vi sia un compromesso firmato dalle parti che si accordino per devolvere a Curia Mercatorum la risoluzione della controversia.

- **Informazioni**

TREVISO - SEGRETARIATO

Camera di Commercio I.A.A.

Piazza Borsa 3/B

31100 TREVISO

Tel. 0422/595288 - Fax 0422/412625

E-Mail: [adr@curiamercatorum.it](mailto:adr@curiamercatorum.it)

<http://www.curiamercatorum.com>

PORDENONE

Camera di Commercio I.A.A.

Corso Vittorio Emanuele, 47

33170 PORDENONE

Tel. 0434/3811 - Fax 0434/27263

E-Mail: [curiamercatorum@pn.camcom.it](mailto:curiamercatorum@pn.camcom.it)

<http://www.pn.camcom.it>

BELLUNO

Camera di Commercio I.A.A.

Piazza S. Stefano, 15

32100 BELLUNO

Tel 0437/955111 - Fax 0437/955250

E-Mail: [info@bl.camcom.it](mailto:info@bl.camcom.it)

<http://www.bl.camcom.it>

TRIESTE

Camera di Commercio I.A.A.

Piazza della Borsa, 14

34121 TRIESTE

Tel 040/67011 - Fax 040/6701321

E-Mail: [urp@ts.camcom.it](mailto:urp@ts.camcom.it)

GORIZIA

Camera di Commercio I.A.A.

Via Crispi, 10

34170 GORIZIA

Tel 0481/3841- Fax 0481/533176

### **Volumi già pubblicati:**

1. ***“Trascrizione del preliminare nelle compravendite immobiliari”.***  
Le modifiche al Codice Civile introdotte dal D.L. 31.12/96 n. 669 convertito in Legge 28.02.97 n. 30.  
Atti del workshop tenuto il 6 marzo 1998.
2. ***“La tutela delle invenzioni e dei modelli industriali”.***  
Dal deposito delle domande di brevetto alla soluzione delle controversie.  
Atti del workshop tenuto il 27 novembre 1998.
3. ***“Le clausole abusive nei contratti stipulati con i consumatori”.***  
Atti del workshop tenuto il 22 aprile 1999.
4. ***“Attuali problematiche dei marchi d’impresa”.***  
Atti del workshop tenuto il 3 giugno 1999.
5. ***“Marchi, denominazione geografiche e di fantasia, elementi e nuove tecnologie in genere nel settore vitivinicolo”.***  
Atti del convegno tenuto il 30 giugno 2000