

Deliberazione della Giunta Regionale 31 luglio 2023, n. 52-7350

**Regolamento UE 1308/2013 (Allegato VIII). Regolamento delegato UE 934/2019. Legge 238/2016, articolo 10, comma 2. Autorizzazione all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve, dei mosti e dei vini della vendemmia 2023**



Seduta N° 383

Adunanza 31 LUGLIO 2023

Il giorno 31 del mese di luglio duemilaventitre alle ore 09:40 in Torino presso la sede della Regione Piemonte, via Nizza 330 - Torino si è riunita la Giunta Regionale con l'intervento di Alberto Cirio Presidente, Fabio Carosso Vice Presidente e degli Assessori Maurizio Raffaello Marrone, Marco Protopapa, Marco Gabusi, Andrea Tronzano, Chiara Caucino, Elena Chiorino, Fabrizio Ricca, Luigi Genesio Icardi con l'assistenza di Guido Odicino nelle funzioni di Segretario Verbalizzante.

Assenti, per giustificati motivi: gli Assessori

Matteo MARNATI - Vittoria POGGIO

**DGR 52-7350/2023/XI**

**OGGETTO:**

Regolamento UE 1308/2013 (Allegato VIII). Regolamento delegato UE 934/2019. Legge 238/2016, articolo 10, comma 2. Autorizzazione all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve, dei mosti e dei vini della vendemmia 2023

A relazione di: Protopapa

Premesso che

il Regolamento (UE) 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e che abroga in particolare il Reg. (CE) n. 1234/07, all'allegato VIII, Parte I, stabilisce condizioni e limiti entro i quali è consentita la pratica degli arricchimenti;

la lettera A di tale allegato prevede, qualora le condizioni climatiche lo richiedano, che gli Stati membri possano autorizzare un aumento del titolo alcolometrico volumico naturale (pratica detta "arricchimento") delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto di uve parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino ottenuti da varietà di uve da vino classificabili in conformità dell'art. 81;

ai fini della classificazione delle tre zone viticole, declinate nell'Appendice all'allegato VII, Parte II, la Regione Piemonte è inserita nella zona C e, pertanto, la pratica dell'arricchimento può essere autorizzata nella misura massima di aumento del titolo alcolometrico volumico di 1,5 % Vol.;

il Reg. UE 2019/934 del 12 marzo 2019 reca alcune modalità di applicazione del Reg. 1308/2013 per quanto riguarda le categorie di prodotti vitivinicoli, le pratiche enologiche – tra cui l'arricchimento - e le relative restrizioni;

l'articolo 10, comma 2, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, dispone che siano le Regioni, qualora le condizioni climatiche lo richiedano, ad autorizzare annualmente l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve fresche, del mosto di uve, del mosto parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino, destinati alla produzione di vini con o senza IGP e DOP, nonché delle partite per l'elaborazione dei vini spumanti, dei vini spumanti di

qualità e dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico, con o senza IGP o DOP ;  
il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n. 278 del 9 ottobre 2012 inerente “Disposizioni nazionali di attuazione del regolamento (CE) n. 1234/07 del Consiglio per quanto riguarda l’autorizzazione all’aumento del titolo alcolometrico volumico naturale di taluni prodotti vitivinicoli” prevede, tra l’altro, all’articolo 2, che le Regioni e le Province autonome autorizzino l’arricchimento dei prodotti della vendemmia previo accertamento della sussistenza delle condizioni climatiche che ne giustificano il ricorso e mantengano la relativa documentazione a disposizione dei competenti organismi comunitari e nazionali.

Dato atto che il Settore Fitosanitario regionale - Sezione Agrometeorologia della Direzione regionale Agricoltura e Cibo, agli atti del Settore Produzioni agrarie e zootecniche, ha fornito il quadro agro – climatico che:

evidenzia criticità quali:

- i mesi iniziali del 2023 hanno visto una persistenza delle già gravissime condizioni di siccità con precipitazioni limitate a poche decine di mm e temperature mensili che sono rimaste su valori costantemente superiori alla media anche di più di 2°C, creando non poche preoccupazioni in merito ad un cattivo avviamento della stagione vegeto produttiva;
- con il mese di maggio si è interrotto questo andamento ma ci sono state precipitazioni molto abbondanti che sono arrivate ad essere anche pari a quattro volte quelle medie del mese;
- la prima metà di luglio esordisce con episodi temporaleschi che culminano nella giornata del 6 nell’evento grandinigeno imponente ed esteso che provoca enormi danni. In molte zone è stata azzerata la produzione annuale (aree viticole del Roero e della Langa). Analogo fenomeno ma di minor gravità l’evento pluviometrico e grandinigeno del 12-13 luglio. Da quel momento lo scenario viene dominato da configurazioni anticicloniche persistenti che danno origine ad ondate di caldo forse mai registrate in Italia e che colpiscono anche il Piemonte;
- a livello pluviometrico invece è evidente come la distribuzione delle piogge nei mesi sia stata del tutto irregolare. Nel complesso nelle zone occidentali e settentrionali della regione i quantitativi a partire dal 1 gennaio risultano attualmente sopra o pari alla media, pur non riuscendo certo a colmare il deficit accumulatosi nel corso del 2022. Sulle aree viticole meridionali od orientali invece, pur essendosi verificate precipitazioni di un certo rilievo, i quantitativi fin qui registrati sono ancora abbondantemente sotto media. In tali aree quindi è doveroso definire ancora siccitoso l’andamento del 2023;
- i valori termici sono stati altalenanti. Vi è stato un rientro nelle medie stagionali del mese di maggio per fare ritorno a temperature superiori alla media nei mesi di giugno e luglio;
- l’andamento descritto in precedenza ha determinato, dopo alcuni anni di sospensione, il ritorno delle infezioni fungine. La peronospora in particolare è tornata a manifestarsi, in taluni casi anche con una notevole virulenza;

evidenzia che da tali criticità risulta che:

- i valori termici sono molto alti determinando influenze negative sui processi fotosintetici e fisiologici della pianta. Gli effetti degli stress possono quindi tradursi potenzialmente in minore produttività e turgore vegetativo, minori accumuli negli organi di riserva, anticipo ed accorciamento della durata delle fasi fenologiche, perdita di vitalità precoce degli organi fotosintetici, squilibri idrici con necrosi a livello vascolare e disseccamento di parti di pianta, scottature ed ustioni;
- le manifestazioni di squilibri fisiologici e l’entità importante di molte fitopatologie – la peronospora in primis stanno via via portando a processi di crescita e produttività non ottimali;
- gli effetti degli stress possono quindi tradursi potenzialmente in minore produttività e turgore vegetativo, minori accumuli negli organi di riserva, anticipo ed accorciamento della durata delle fasi fenologiche, perdita di vitalità precoce degli organi fotosintetici, squilibri idrici con necrosi a livello vascolare e disseccamento di parti di pianta, scottature ed ustioni.

Preso atto che, come da documentazione agli atti della Direzione regionale Agricoltura e Cibo, Settore Produzioni agrarie e zootecniche, alcuni Consorzi di Tutela e Associazioni di produttori,

hanno richiesto l'adozione del provvedimento regionale che autorizza la pratica dell'arricchimento nel limite massimo di 1,5% vol., sottolineando che:

- sono presenti marcate difformità di maturazione tra i vigneti appartenenti alla stessa area geografica;
- l'andamento climatico irregolare, che si manifesta ormai costantemente ad ogni estate, quest'anno ad esempio con eventi temporaleschi estremi per il periodo maggio/giugno, e temperature particolarmente elevate che si prevedono con il proseguo della stagione estiva, sono sicuramente una fonte di rischio per la regolare maturazione delle uve;
- dai rilievi di maturazione delle ultime annate paragonabili a quella attuale si è sempre rilevato come, in prossimità delle operazioni di vendemmia, il tenore zuccherino risultasse ancora nettamente inferiore ai limiti previsti dal disciplinare di produzione, in contrasto, però, con i valori della componente acida di solito ridotta;
- come conseguenza, è sempre più consueto che le operazioni vendemmiali abbiano luogo senza poter attendere un soddisfacente raggiungimento del grado zuccherino, pur di mantenere un quadro delle componenti aromatiche e degli aromi tipici dei vitigni ed un livello di acidità giustamente elevato;
- si presenta la necessità di preservare l'acidità delle uve, indispensabile per i caratteri di freschezza di molte tipologie di vini piemontesi, e contemporaneamente le previsioni di una vendemmia anticipata fanno presagire maturazioni non complete pur di garantire la sopravvivenza della pianta e la vitalità del grappolo;
- l'arricchimento con saccarosio delle cuvèe dei vini spumanti è una pratica diffusamente utilizzata per ottenere prodotti standardizzati ed è necessario evitare distorsioni nella concorrenza fra i produttori di regioni diverse;
- la produzione piemontese ha abituato il mercato a prodotti che non sono ordinari e l'ottenimento di qualità superiori e costanti è ormai un imperativo : per ottenere questo risultato occorre disporre, non necessariamente utilizzare tutte le tecniche enologiche consentite.

Dato atto che sulla base del quadro agroclimatico citato e delle valutazioni tecniche del sopra citato Settore "Produzioni agrarie e zootecniche", considerando che la maggior parte dei Consorzi ha inviato comunicazioni di conferma che la preoccupazione per un andamento climatico anomalo e con creazione di situazioni fitopatologiche preoccupanti per una corretta maturazione e sanità delle uve che li porta a richiedere la possibilità di utilizzare la pratica dell'arricchimento ritenendola una pratica enologica ampiamente regolamentata a livello comunitario dai citati regolamento UE n.1308/2013 (Allegato VIII) e regolamento delegato UE n. 934/2019, risulta, pertanto, che in considerazione delle citate condizioni precarie rispetto all'evoluzione negativa della maturazione e dello stato di sanità delle uve, sia autorizzabile la pratica dell'arricchimento nel limite massimo di 1,5% vol.

Ritenuto, pertanto, di autorizzare l'arricchimento dei prodotti ottenuti dalla vendemmia 2023 (uve, mosti, vini per base spumante, vini, vini DOP), stabilendo l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, delle uve fresche, mosti e vini della vendemmia 2023, ottenuti dalle uve delle varietà idonee alla coltivazione in Piemonte, nel limite massimo di 1,5% vol. e con le modalità previste dalla vigente normativa comunitaria e nazionale.

Dato atto che il presente provvedimento non comporta oneri per il bilancio regionale.

Attestata la regolarità amministrativa del presente provvedimento ai sensi della DGR n. 1-4046 del 17/10/2016, come modificata dalla DGR 1- 3361 del 14 giugno 2021.

la Giunta Regionale unanime

*delibera*

- di autorizzare, in conformità al regolamento UE n.1308/2013 (Allegato VIII) ed al regolamento delegato UE n. 934/2019 ed ai sensi dell'articolo 10, comma 2, della legge 238/2016, l'arricchimento dei prodotti ottenuti dalla vendemmia 2023 (uve, mosti, vini per base

spumante, vini, vini DOP), stabilendo l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, delle uve fresche, mosti e vini della vendemmia 2023, ottenuti dalle uve delle varietà idonee alla coltivazione in Piemonte, nel limite massimo di 1,5% vol. e con le modalità previste dalla vigente normativa comunitaria e nazionale;

- di demandare alla Direzione regionale Agricoltura e cibo, Settore "Produzioni agrarie e zootecniche" di trasmettere, copia del presente provvedimento al MIPAAF, all'Ufficio periferico del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari competente per il territorio, all'ICQRF;
- di dare atto che il presente provvedimento non comporta oneri per il bilancio regionale.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'articolo 61 dello Statuto e dell'articolo 5 della L.R. n. 22/2010.