

mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



LA FILIERA VITIVINICOLA BIOLOGICA

QUADERNO TEMATICO 5





LA FILIERA VITIVINICOLA BIOLOGICA

QUADERNO TEMATICO 5



Febbraio 2021

*Pubblicazione realizzata nell'ambito del progetto
DIMECOBIO III – DM 92922 del 21/12/2017*

Il quaderno è disponibile sul sito web SINAB:

www.sinab.it

Graphic design
Studio Ruggieri Poggi

Stampa
Chieco Sistemi



mipaaf

ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



COMITATO DI PROGETTO

Oreste Gerini, Roberta Cafiero,
Fabio Del Bravo, Maurizio Raeli

COORDINAMENTO TECNICO

Antonella Giuliano, Patrizia Pugliese, Delizia Del Bello

REDAZIONE

Delizia Del Bello, Fabiana Crescenzi,
Marilena Perrone, Riccardo Meo,
Alessandra Trinchera, Vincenzo Verrastro,
Simona Giordano, Fabio Maria Santucci

HANNO COLLABORATO

Tiziana Sarnari

SOMMARIO

Executive summary	8		
IL TESSUTO PRODUTTIVO	13	LA RICERCA E L'INNOVAZIONE	55
Il contesto internazionale	14	I progetti di ricerca nazionali e internazionali	
Il tessuto produttivo in Italia	18	sulla filiera vitivinicola	56
Superfici nazionali, regionali e provinciali	19	BIOFOSF-WINE: Strategie per la risoluzione dell'emergenza fosfiti nelle uve e vini biologici	73
Operatori nazionali, regionali e provinciali	25		
La produzione nazionale	29	Quando i risultati della ricerca modificano la normativa sul biologico: l'esempio BIOFOSF-WINE	77
IL MERCATO	35		
Le importazioni da Paesi terzi in Italia	36	Evoluzione del quadro normativo: dal nuovo Regolamento di settore all'Action plan del nuovo Green Deal	81
I consumi nazionali	41		
Prezzi al consumo	50	Dal cuore verde d'Italia, sempre più bio...	
Prezzi all'origine	53	vini bianchi, rossi e rosé	87

Sempre più di frequente, sugli scaffali delle enoteche ma anche dei supermercati, gli italiani possono trovare vini sulle cui sgargianti etichette compare anche una caratteristica fogliolina verde, il logo europeo identificativo dei prodotti da agricoltura biologica.

I vini biologici, nel contesto del settore, rappresentano una delle eccellenze spesso ricercate non solo dai nostri consumatori ma anche all'estero, un prodotto "trendy" grazie alla elevata qualità ed al fatto di ben rappresentare i profumi e le fragranze di un territorio, quello italiano, ricco di cultura, paesaggi, storia e biodiversità. Il vino continua ad essere un forte simbolo del nostro comparto agroalimentare: la qualità e la riconoscibilità del prodotto italiano restano le determinanti del suo successo sui mercati mondiali. Anche perché nel tempo i produttori hanno saputo valorizzare ogni bottiglia, scignono delle diverse peculiarità territoriali e dell'evoluzione tecnologica che ha interessato l'enologia degli ultimi decenni.

L'incremento nel consumo dei vini biologici riflette molto bene la tendenza all'aumento dei consumi di tutto il comparto bio evidenziata non solo negli anni recenti, ma in particolare nell'anno appena trascorso della pandemia: è la forte richiesta di salute dei cittadini che si rispecchia nella ricerca di prodotti sempre più genuini, le cui tecniche di produzione siano il più rispettose possibile degli equilibri naturali. È per tale ragione, per cercare di contrastare i cambiamenti climatici e frenare la perdita di biodiversità, che l'agricoltura biologica riveste un ruolo sempre più strategico e di primo piano in Europa ed in Italia, e rappresenta la vera "transizione ecologica" per quanto riguarda il comparto agricolo.

Come per tutte le altre pratiche agricole biologiche, anche la viticoltura bio presta particolare attenzione alla tutela dell'equilibrio naturale del vigneto e dell'ambiente circostante, evitando l'uso di fertilizzanti, insetticidi e diserbanti chimici e contribuendo, con le sue pratiche, al mantenimento della fertilità del suolo. Grazie all'utilizzo di metodi ecocompatibili come gli antiparassitari naturali, i viticoltori biologici sono in grado di controllare i parassiti e le malattie, limitando così la contaminazione del suolo e delle falde acquifere. Inoltre, tutte le regole della viticoltura biologica hanno come obiettivo quello di minimizzare gli interventi anche nelle fasi successive, in cantina, e di puntare alla massima qualità del prodotto.

Proprio in tale contesto di virtuoso approccio e di crescita di tutto il settore (nel 2019, oltre 80mila aziende, per circa 2 milioni di ha coltivati, quasi il 16% della superficie agricola italiana) nasce "La Filiera vitivinicola biologica", il quinto Quaderno di una collana tematica che già si è occupata di altri due prodotti bio italiani di grande valore: i cereali e l'olio extra-vergine di oliva. Una collana per l'analisi e la divulgazione di dati e informazioni sul settore biologico e le sue filiere prevista nel Progetto Dimecobio III, affidato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali all'ISMEA e svolto in collaborazione con il CIHEAM Bari.

La fotografia scattata in questo Quaderno tematico racconta di una crescita vigorosa delle superfici coltivate a uva biologica, più che raddoppiate nell'ultimo decennio (nel 2019 erano giunte al 23%), e di una loro forte localizzazione in specifiche regioni e province italiane. Nell'opera, il quadro del comparto vitivinicolo bio-

logico acquista diverse sfumature e nuovi contenuti quando le informazioni che riguardano il dimensionamento del comparto sono confrontate con altre variabili strutturali come, ad esempio, la distribuzione degli stabilimenti enologici che risponde a altre logiche, in primis quella del mercato.

È questo l'ambito in cui il vino biologico sta ottenendo i più importanti riconoscimenti. Definitivamente uscito da una prima fase buia, il cui consumo era relegato a una nicchia di pochi affezionati, oggi il suo valore espresso nella GDO si avvicina ai 50 milioni di euro all'anno. Si tratta di risultati interessanti, ancora di più se letti in un momento storico caratterizzato da una riduzione, su scala globale, del consumo di vino e dall'affermarsi di un comportamento di acquisto consapevole che premia le produzioni dalla forte riconoscibilità territoriale, sostenibilità del processo e eticità.

Nel Quaderno sono poi citati diversi progetti di ricerca, che testimoniano come la filiera del vino bio sia già centrale nell'attività di studio di importanti enti di ricerca e università. Da un lato, come testimoniato dall'approfondimento sul tema delle contaminazioni da fosfiti, la ricerca vuole dare risposte al consumatore che dal biologico si aspetta garanzie di un prodotto a residuo zero, dall'altro si concentra sulla strategia di contenimento nell'apporto di mezzi tecnici per la gestione colturale e la preservazione della biodiversità viticola.

Come per tutti gli ambiti produttivi, il 2020 è stato un anno di rottura anche per quello vitivinicolo. Il settore ha visto una contrazione delle

vendite nell'Horeca di oltre il 90% e ha subito il crollo delle vendite legate agli eventi mondani e all'enoturismo, perdite solo in parte compensate dalla crescita nei supermercati e nell'e-commerce. A soffrire di questa condizione straordinaria e inaspettata sono soprattutto le piccole aziende con una scarsa propensione al conferimento del prodotto ai diversi canali, sovente ancora poco attente a creare valore aggiunto attraverso la valorizzazione della sostenibilità della produzione. Una caratteristica, quest'ultima, fondamentale per molti strati di consumatori che, grazie all'aumento dell'offerta e ad un prezzo non troppo distante dal convenzionale, acquistano e acquisteranno sempre più spesso vino biologico.

In Europa il secondo decennio del XXI secolo è iniziato con l'ambizione di raggiungere la neutralità climatica entro il 2050. Le azioni previste dal *Green New Deal* riguardano i comparti energetico, tecnologico ma anche quello agricolo. Nel suo ambito, infatti, è nata nel maggio 2020 ed è stata adottata dalla Commissione Europea la strategia "Farm to fork" che fissa, entro il 2030, due obiettivi che vedono il comparto del biologico protagonista: il raggiungimento del 25% della SAU europea biologica e la riduzione del 50% dell'uso di pesticidi. Anche il contributo del vitivinicolo biologico, con il suo progressivo incremento, sarà fondamentale per accelerare il processo di transizione ecologica nei Paesi del mediterraneo dove questo tipo di coltura è fortemente sviluppata e tradizionalmente amata, ed il vino resta, con un suo consumo controllato, con le sue benefiche proprietà per il corpo e per la mente, la bevanda della gioia, dell'amizizia, dell'unione fra i popoli.

Senatore

Francesco Battistoni

Sottosegretario di Stato

per le politiche agricole alimentari e forestali

EXECUTIVE SUMMARY

Dei 7 milioni di ettari di superficie viticola complessivamente censita a livello mondiale, una quota pari al 6,7% è coltivata secondo i metodi di produzione dell'agricoltura biologica, per un'estensione che nel 2019 ha raggiunto una soglia vicina ai 500 mila ettari.

L'incremento di vigneti bio è stato tumultuoso: + 600% negli ultimi 20 anni e +114% negli ultimi 10, e vede l'Europa quasi senza rivali, con una superficie che arriva a coprire l'85% del totale. Da sole Spagna, Francia e Italia, leader mondiali anche nella produzione di vino convenzionale, incidono per il 74% sull'estensione di vigneti biologici e hanno fatto registrare tassi di crescita nell'ultimo decennio di poco al di sotto della media mondiale, pur detenendo le superfici più ampie.

Tra queste, l'Italia con un incremento del +109% nel decennio, è il paese che ha visto crescere in misura minore la superficie a vite coltivata a biologico. Al 2019, il nostro Paese conta 107.143 ettari di vigneto biologico, dei quali poco meno di un quarto (il 23%) sono superfici in conversione. Sul versante produttivo, nella campagna 2019-2020, le circa 870.000 tonnellate di uva prodotte hanno dato origine a 2,2 milioni di ettolitri di vino biologico, corrispondenti al 4,6% della produzione enologica nazionale.

A livello territoriale e in ottica dinamica, emerge chiaramente una rincorsa da parte del Centro-Nord a recuperare nell'ultimo decennio il gap di superfici con il Mezzogiorno. Un percorso di crescita che ha portato a un maggior equilibrio nella distribuzione di vigneti tra Nord (22,8%),

Centro (22,5%), Sud (25,5%) e Isole (29,2%).

La Sicilia da sola, con poco meno di 30.000 ettari rappresenta circa il 28% del totale seguita dalla Puglia (14 %) e dalla Toscana (14%). Tuttavia, il tasso di crescita maggiore del decennio, al netto della Valle d'Aosta (+470%) la cui variazione, tuttavia, va letta come caratterizzata da estensioni pressoché insignificanti, è stato fatto registrare dal Piemonte (+406%), a testimoniare la grande attenzione che il mondo produttivo settentrionale sta dedicando al metodo di produzione biologico.

Per comprendere meglio il fenomeno della diffusione della coltivazione biologica della vite da vino, assume significato anche la sua incidenza rispetto alla superficie totale destinata a vite. Prendendo a riferimento il valore di 18,8% che emerge come dato nazionale, risaltano a livello regionale le quote della Calabria (55,2%), delle Marche (41,9%), della Sicilia, (35%) e dell'Umbria (26,5%), mentre sul lato opposto emergono grandi margini di crescita in Friuli-Venezia Giulia (6,5%), Provincia autonoma di Bolzano (8,2%), Piemonte (8,4%) e Sardegna (8,8%).

Il Piemonte, quindi, pur avendo sperimentato una crescita davvero rilevante della superficie negli ultimi anni, vista l'estensione assoluta dei suoi vigneti, presenta un'incidenza relativamente ancora bassa. Per la Sicilia – così come per la Puglia, la Calabria e la Toscana – si rileva una contrazione della superficie biologica dei vigneti tra il 2018 e il 2019.

Stringendo il focus a livello provinciale, se le province con la superficie a vigneti biologici in

assoluto più elevata sono Trapani (14.000 ha), Siena (6.795 ha) e Foggia (5.433 ha), quelle che in termini relativi presentano la percentuale più rilevante di vigneti biologici rispetto alla superficie totale a vigneto sono: Ascoli Piceno (50,5%), Crotone (46,6%) e Pisa (38,5%).

La filiera vitivinicola biologica nazionale vede coinvolti quasi 25.000 operatori intendendo con questo termine anche le attività di commercializzazione, di magazzinaggio, le cantine e gli imbottiglieri. Le aziende agricole direttamente coinvolte nella produzione sono circa 18.200, il che implica che la superficie media aziendale a livello nazionale è di oltre 6 ettari. Toscana, Sicilia e Piemonte hanno aziende mediamente superiori ai 10 ettari mentre, sul fronte opposto, Lazio, Basilicata, Campania e Liguria, hanno aziende con superficie media a vigneto inferiore ai 2 ettari.

Il numero complessivo di cantine coinvolte nella produzione di vino biologico in Italia è pari a 2.139 (produzione media 1.052 hl), di cui la maggioranza (circa il 56%) rientra nella categoria produttiva compresa tra 101 e 1.000 hl. Tuttavia, la stragrande maggioranza del vino biologico (oltre l'80%) proviene dalle 423 cantine la cui capacità produttiva supera i 1.000 hl. La Sicilia, con 556 mila hl di vino biologico è la regione di gran lunga più rilevante in termini di produzione, seguita da Puglia (347 mila ettolitri) e Toscana (345 mila ettolitri); anche il Veneto (317 mila ettolitri) ha acquisito un ruolo non trascurabile a livello nazionale.

Sul fronte della domanda finale, a fronte di una sostanziale stazionarietà dei consumi di vino totale, la domanda di vino biologico è in crescita ed è prevista crescere ulteriormente. I principali paesi consumatori di vino biologico sono, nell'ordine la Germania, la Francia, il Regno Unito e gli USA ma il consumo di vino biologico a livello mondiale rimane ancora una nicchia corrispondente a circa il 3,5% del totale in termini di quantità.

D'altro lato, anche sul fronte nazionale, le vendite al dettaglio fanno emergere un peso in valore delle vendite di vino biologico presso la distribuzione che si aggira su un livello poco inferiore al 2%. È anche vero, che dal 2010, le vendite presso la distribuzione moderna sono aumentate a un tasso di crescita annuo medio del 31%.

In definitiva, il comparto del vino biologico pur rappresentando ancora una componente di dimensioni limitate rispetto al mercato complessivo del vino, fa emergere indiscutibili segnali di grande vivacità anche a seguito del notevole interesse che i mercati nazionali ma, soprattutto, internazionali stanno inviando. Peraltro, i numeri recenti rendono evidente come le tecniche di coltivazione abbiano ormai raggiunto un livello tale da consentire di svincolare la traiettoria di crescita dalla collocazione geografica che, soprattutto nella prima parte evolutiva aveva premiato il Mezzogiorno che presenta indubbiamente condizioni climatiche meno favorevoli allo sviluppo delle principali patologie della vite.

ACRONIMI

AGEA

Agenzia per le erogazioni in agricoltura

ATI

Associazioni Temporanee di Impresa

PAC

Politica Agricola Comune

CIHEAM Bari

Centro Internazionale di Alti Studi
Mediterranei di Bari

CE

Commissione Europea

COI

Certificato di ispezione per l'importazione
di prodotti biologici da Paesi terzi

COVID-19

Malattia da Coronavirus

CAGR

Compound Annual Growth Rate

DOP

Denominazione di Origine Protetta

DOCG

Denominazione di Origine Controllata e
Garantita

DM

Decreto Ministeriale

EUROSTAT

Ufficio Statistico dell'Unione Europea

FIBL

Forschungsinstitut für biologischen
Landbau

GDO

Grande Distribuzione Organizzata

Horeca

Hotellerie-Restaurant-Café

ICQRF

Ispettorato Centrale della tutela
della Qualità e Repressione Frodi
dei prodotti agro-alimentari

IGP

Indicazione Geografica Protetta

ISMEA

Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo
Alimentare

ISTAT

Istituto Nazionale di Statistica

MiPAAF

Ministero delle Politiche Agricole,
Alimentari e Forestali

NUTS

Nomenclatura delle unità territoriali statistiche

OCM

Organizzazione Comune di Mercato

OIV

Organizzazione internazionale della vigna e del vino

P.A.

Provincia Autonoma

PQAI1

Agricoltura Biologica e Sistemi di qualità alimentare nazionale e affari generali

PNS

Piano Nazionale di Sostegno

SAU

Superficie Agricola Utilizzata

SIAN

Sistema informativo unificato di servizi del comparto agricolo, agroalimentare e forestale

SIB

Sistema Informativo Biologico

SINAB

Sistema di Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica

SPA

Indagine sulla struttura e sulle produzioni delle aziende agricole

TARIC

Tariffa Integrata Comunitaria

TRACES

TRAdE Control and Expert System

UNIVPM

Università Politecnica delle Marche

UE

Unione Europea



IL TESSUTO PRODUTTIVO



IL CONTESTO INTERNAZIONALE

a cura di Delizia Del Bello

La superficie mondiale a vite è stimata in circa 7 milioni di ettari che, al netto del prodotto destinato a uva da tavola e da essiccazione, consentono una produzione di vino di 263 milioni di ettolitri (OIV, ISMEA, 2020).

La superficie mondiale a vite biologica è poco meno di mezzo milione di ettari.

Nel 2000, lo scenario della coltivazione della vite biologica riguardava 68.379 ettari concentrati per il 91% nel continente europeo e mostrava l'assenza della viticoltura biologica in Asia e in Australia, che compaiono nelle statistiche ufficiali a partire dall'anno 2004 (**Grafico 1 e 2**). Dal 2000 in poi si apre una tendenza positiva che, pressoché ininterrottamente, prosegue anche nel periodo 2010-2019.

L'ultimo decennio, infatti, registra il raddoppio delle superfici a vite biologica che toccano quota 466.539 ettari nel 2019. La viticoltura dell'area mediterranea dei Paesi europei non ha competitori per areale, vocazione produttiva e tipicità, tuttavia il biologico lascia spazio anche agli altri continenti: la quota europea sul totale mondiale è passata all'85% mentre Stati Uniti d'America, Asia, Africa ed Oceania seguono a distanza con il 9%, il 4% ed il 2% rispettivamente, mentre solamente l'1% è

rappresentato dalla superficie africana, in cui pesa molto il dato sudafricano (**Tabella 1**).

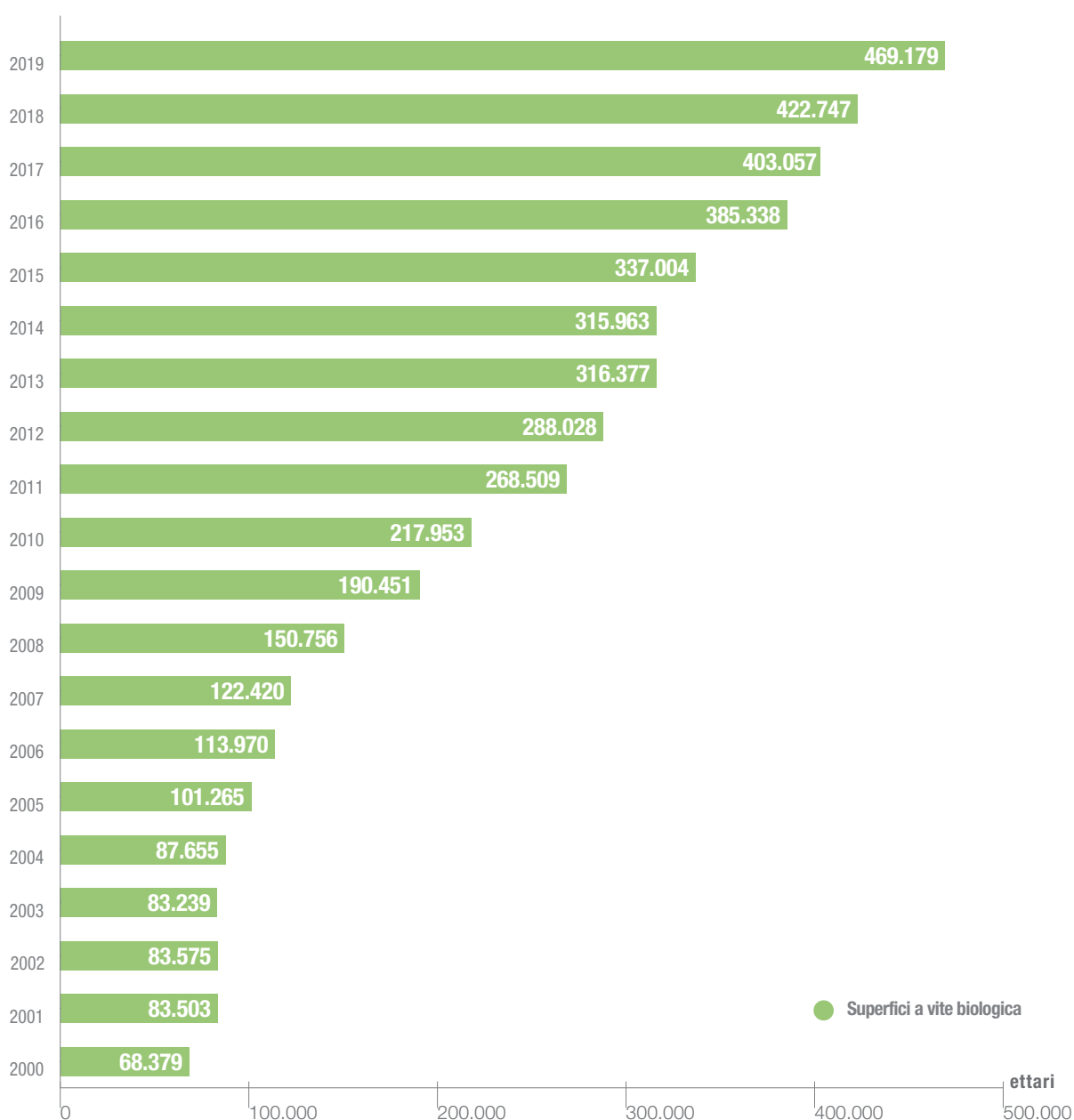
Il dato del biologico, se rapportato al totale della superficie vitata, indirizza verso un'interpretazione più realistica della tendenza positiva del comparto bio rispetto alle reali dimensioni del settore. L'incidenza mondiale della superficie a vite biologica è appena al 6,7%, mentre si arresta al 4,4% in Oceania e al 4,3% in America, all'1,3% in Africa e allo 0,9% in Oceania (**Tabella 1**). Come prevedibile, discorso a parte merita l'analisi dell'incidenza delle superfici a livello del continente europeo, il cui valore di incidenza è pari all'11,4%. Sono 37 i Paesi in Europa con superficie vitata biologica; tra questi, 8 entrano nella classifica dei 13 Paesi in cui è concentrato il 94,7% della superficie mondiale (**Tabella 2**).

Spagna, Francia e Italia detengono il podio con poco meno di 350.000 ettari, pari a l'73,5% del totale. Come mostra il dettaglio del **Grafico 3**, la differenza tra i 3 Paesi risulta molto contenuta, sebbene in Italia il tasso di crescita è stato inferiore a quello francese e spagnolo.

Sempre in relazione alla tipologia di vite coltivata, sebbene l'interesse per la vinificazione sia crescente nel mondo, è da sottolineare che a

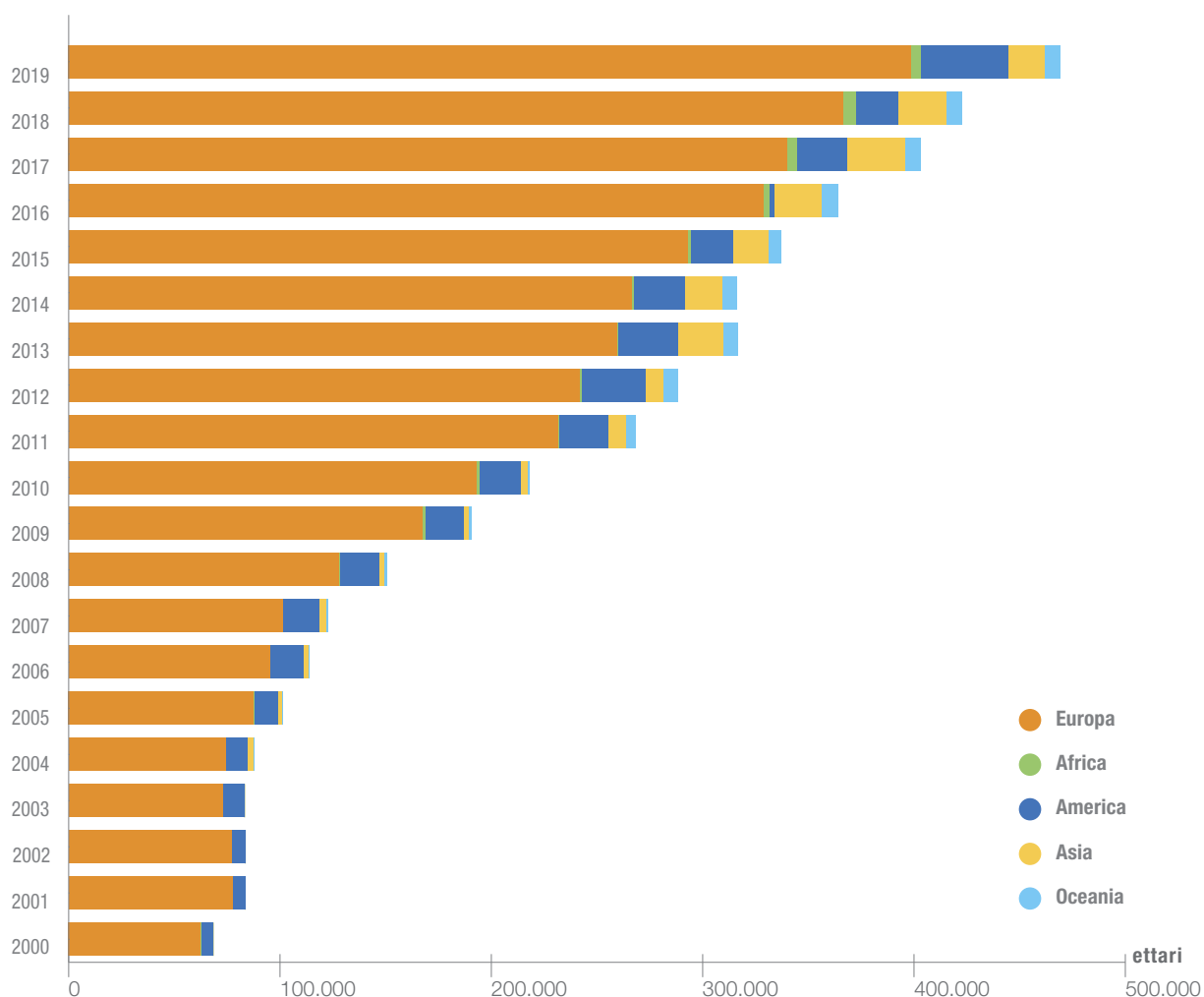
connotare le produzioni di Turchia, Cina e Stati Uniti d'America sono l'uva da tavola e da essiccare, con gli Stati Uniti d'America meno performanti nella produzione di uva da tavola.

Grafico 1
SUPERFICI BIOLOGICHE A VITE NEL MONDO
ANNI 2000 - 2019
VALORI IN ETTARI



Dati: Sinab, Eurostat, Fibl, Statistiques Canada

Grafico 2
SUPERFICI BIOLOGICHE A VITE PER CONTINENTE
ANNI 2000 - 2019
VALORI IN ETTARI



Dati: Sinab, Eurostat, Fbl, Statistiques Canada

Tabella 1
SUPERFICI BIOLOGICHE A VITE NEL MONDO
ANNI 2010 E 2019
VALORI IN ETTARI

	2010	2019	Differenza 2010-2019	Variazione 2019/2010 (%)	Quota (Anno 2019) (%)	Superfici mondiali a vite. Dati FAOSTAT (2019)	Incidenza (Anno 2019) %
Mondo	217.953	466.539	248.586	114	100	6.925.972	6,7
Europa	192.730	396.022	203.292	105,5	84,9	3.463.472	11,4
Africa	1.719	4.300	2.582	150,2	0,9	342.620	1,3
America	19.525	41.598	22.073	113,0	8,9	959.071	4,3
Asia	2.897	17.116	14.218	490,7	3,7	1.990.717	0,9
Oceania	1.082	7.503	6.421	593,4	1,6	170.092	4,4

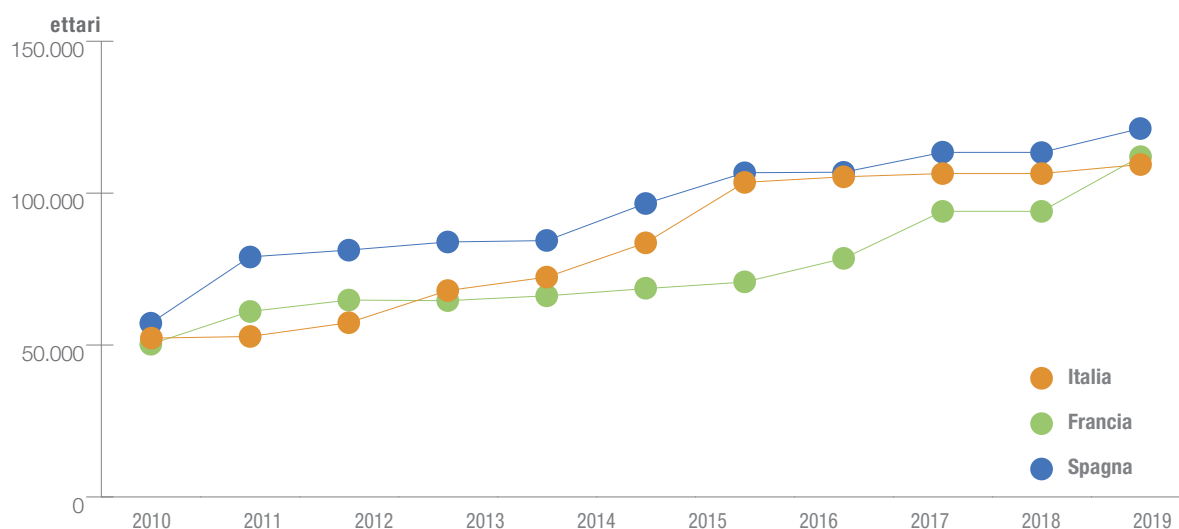
Fonte: dati Sinab, Eurostat, FIBL, Statistique Canada

Tabella 2
SUPERFICI BIOLOGICHE A VITE NEL MONDO - PAESI
ANNI 2010 E 2019
VALORI IN ETTARI

	2010	2019	Differenza 2010-2019	Variazione 2019/2010 (%)	Quota (Anno 2019) (%)	Superfici mondiali a vite. Dati FAOSTAT (2019)	Incidenza (Anno 2019) %
Mondo	217.953	466.539	248.586	114	100	6.925.972	6,7
Spagna	57.231	121.279	64.048	111,9	26,0	813.950*	14,9
Francia	50.268	112.057	61.789	122,9	24,0	764.020*	14,7
Italia	52.273	109.423	57.150	109,3	23,5	614.960*	17,8
Stati Uniti d'America	11.448	27.444	15.996	139,7	5,9	378.380	7,3
Turchia	6.453	15.102	8.649	134,0	3,2	405.439	3,7
Cina	2.000	14.000	12.000	600,0	3,0	743.192	1,9
Germania	5.200	10.600	5.400	103,8	2,3	100.200*	10,6
Austria	3.863	6.567	2.704	70,0	1,4	46.730*	14,1
Australia	282	5.783	5.501	1.950,7	1,2	134.122	4,3
Grecia	5.001	5.488	487	9,7	1,2	73.570*	7,5
Messico		5.138	5.138	-	1,1	31.707	16,2
Argentina	4.048	4.878	829	20,5	1,0	215.169	2,3
Portogallo	2.667	3.997	1.330	49,9	0,9	162.670*	2,5
Altri Paesi	17.219	24.783	7.564	43,9	5,3		

Fonte: dati Sinab, Eurostat, FIBL, Statistique Canada
 *Indagine SPA

Grafico 3
SUPERFICI BIOLOGICHE A VITE NEI PRIMI TRE PAESI
ANNI 2010 - 2019
VALORI IN ETTARI E VARIAZIONE PERCENTUALE



Fonte: dati Sinab, Eurostat

IL TESSUTO PRODUTTIVO IN ITALIA

a cura di Delizia Del Bello

Nel capitolo sono presi in esame il numero e la tipologia degli operatori italiani della filiera vitivinicola e gli ettari di superficie investiti a vite per uva da vino. Tali variabili rappresentano gli indicatori strutturali della filiera vitivinicola biologica in grado di spiegare il posizionamento del settore nell'agricoltura nazionale.

La comprensione della composizione del sistema produttivo, delle sue caratteristiche strutturali e del trend evolutivo della produzione, sarà anche necessaria per avere un'idea delle potenzialità dell'offerta nazionale e dunque dell'andamento del processo di conversione delle aziende vinicole; aspetti chiave per comprendere come il settore si sta preparando a raccogliere le sfide della transizione verde della nuova politica agricola.

Per dimensionare il settore è indispensabile migliorare i processi e le procedure di digitalizzazione e acquisizione dei microdati del comparto, perché questo assicurerebbe il monitoraggio puntuale delle variabili produttive ed economiche, favorendo, peraltro, anche la disponibilità delle informazioni, l'ottimizzazione delle performance aziendali e l'efficientamento delle procedure amministrative. Nell'attesa che la rivoluzione digitale si estenda adeguatamente, grazie al supporto del progetto DIME-

COBIO III, questo lavoro intende contribuire alla conoscenza del comparto, utilizzando dati di fonte istituzionale, pesandoli anche rispetto ai corrispondenti dati complessivi dell'agricoltura nazionale di fonte ISTAT.

I dati sulle superfici, disponibili grazie al Sistema d'informazione nazionale sull'agricoltura (SINAB), sono riferiti al 31 dicembre di ogni anno e sono rilevati presso gli Organismi di Certificazione, secondo quanto previsto dal Decreto ministeriale del 18 luglio 2018 n. 6793. Al fine di produrre le statistiche degli operatori del comparto e le analisi a livello provinciale per le superfici sono stati utilizzati i dati amministrativi (Decreto ministeriale del 1° febbraio 2012 n. 2049), riferiti al 30 settembre dell'anno 2020 e presenti nelle Notifiche del biologico ed ai Programmi Annuali di Produzione.

SUPERFICI NAZIONALI, REGIONALI E PROVINCIALI

a cura di Delizia Del Bello

Come visto nel capitolo precedente, la superficie biologica a vite in Italia raggiunge 109.423 ettari nel 2019, di questi il 2% (2.281 ettari) sono destinati alla produzione di uva da tavola e interessano 2 regioni: la Puglia con il 74% e la Sicilia (18%). In Italia non sono invece certificate superfici a uva da essiccare. Entrando nel merito della coltivazione della vite da vino, gli ettari complessivi sono 107.143 di cui in conversione 25.119 ettari (23%) **(Tabella 3)**.

Dal dato del 2019, sebbene risulti un incremento rispetto all'anno precedente, di poco meno del 3%, è tuttavia evidente una crescita sul 2010 del 112%, vale a dire 56.580 ettari in più a cui concorrono tutte le aree del Paese, **(Tabella 4)** confermando che il biologico anche per le superfici vitivinicole non mostra segnali di flessione.

L'esame delle aree principali ci mostra, per il periodo 2010-2019, una dinamica differente dell'evoluzione delle superfici vitivinicole bio. Nel Nord-Ovest, Nord-Est e Centro la crescita è di oltre il doppio, nel Mezzogiorno d'Italia si ferma al +82% con le Isole al 79% **(Tabella 4)**.

Tuttavia, la Sicilia è l'area del Paese con più superficie (29.669 ettari) sebbene sia in calo negli ultimi 3 anni, seguita, con uno scarto di oltre 10.000 ettari, da Puglia (15.263 ettari) e Toscana (14.842). Nella distribuzione regionale

delle superfici troviamo poi 5 Regioni in forte crescita: il Veneto con 7.981 ettari, le Marche con 5.880 ettari seguite dallo scaglione dei 4.000 ettari che vede protagoniste l'Emilia-Romagna, l'Abruzzo e la Lombardia **(Grafico 4)**.

Nel dettaglio, se si considerano le regioni del Paese con oltre 2.000 ettari di superficie a vite da vino biologica, ad emergere sono in 12. Si tratta di 12 Regioni che complessivamente detengono il 91% del totale, il 55% spetta a Sicilia, Toscana e Puglia, l'8% al Veneto, il 6% alle Marche, il 10% ad Emilia-Romagna e Abruzzo, mentre la quota dell'8% riguarda Lombardia e Piemonte. A chiudere ci sono Calabria e Lazio con il 2%. Questa è la fotografia che ci consegna l'elaborazione dei dati di fonte SIB al 30 settembre dell'anno 2020 **(Grafico 5)**.

La stima per l'anno 2020 della superficie italiana investita a vite da vino indica un'estensione di 651.078 ettari, registrando una crescita rispetto ai 570.062 ettari risultanti dalla Indagine ISTAT, SPA del 2016.

Ai fini del presente lavoro vengono utilizzati i dati SPA dell'agricoltura italiana (ad eccezione di alcune elaborazioni come quelle a livello di NUTS 3, per rendere comparabili i risultati delle analisi con tutti gli altri Paesi europei). L'indagine SPA, infatti, viene svolta da tutti i Paesi membri.

In Italia, l'incidenza della superficie biologica a vite da vino è pari al 18,8%, a registrare incidenze prossime al valore nazionale ci sono diverse aree del Paese: Abruzzo, Lazio, Lombardia e Provincia Autonoma di Trento, accanto a Regioni che hanno una incidenza di gran lunga superiore al dato del 18,8, si tratta qui di Regioni del Mezzogiorno e del Centro: Calabria, Marche, Sicilia e Toscana (**Grafico 6**).

Grazie all'utilizzo sperimentale dei dati di fonte SIB, per la prima volta è stata elaborata l'incidenza a livello provinciale, a partire dalle 28 Province italiane con superficie a vite da vino maggiore di 1.000 ettari. Nel **Grafico 7** sono riportate le Province in ordine di estensione rispetto alle superfici vitate biologiche. Trapani è al primo posto con 14.000 ettari, seguita da Siena (6.795 ha), Foggia (5.433 ha), Palermo (4.639 ha) e Taranto (3.819). I valori di incidenza sono molto variabili rispetto al dato del 18,8% ed indipendenti rispetto all'estensione di vite totale.

Tabella 3
SUPERFICI BIOLOGICHE IN ITALIA
ANNO 2019
VALORI IN ETTARI

	In conversione	Convertita	Biologica totale
Totale SAU biologica	383.130	1.610.106	1.993.236
Totale colture permanenti	91.973	388.486	480.459
Vite	25.599	83.825	109.423
Vite per uva da vino	25.119	82.023	107.143
Vite per uva da tavola	479	1.801	2.281
Vite per uva da essiccare	0	0	0

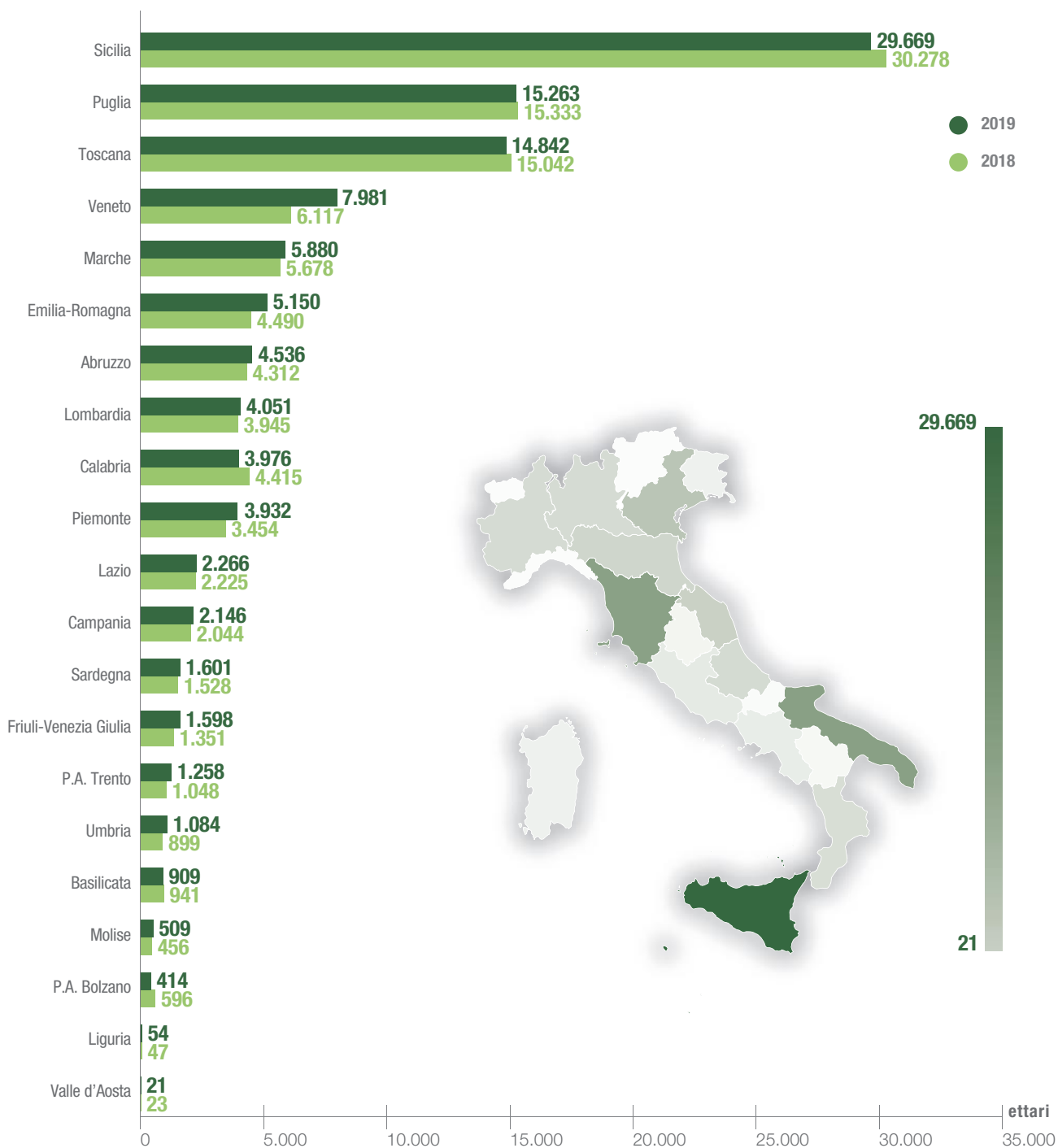
Fonte: dati SINAB

Tabella 4
SUPERFICI BIOLOGICHE A VITE PER UVA DA VINO IN ITALIA
ANNI 2010 E 2019
VALORI IN ETTARI

	2010	2019	Differenza 2010-2019	Variazione 2019/2010 (%)	Quota (Anno 2019) (%)
Italia	50.563	107.143	56.580	111,9	100
Nord	6.589	24.460	17.871	271,2	22,8
Nord-Ovest	1.738	8.058	6.320	363,6	7,5
Piemonte	778	3.932	3.155	405,7	3,7
Valle d'Aosta	4	21	17	470,1	0,0
Lombardia	917	4.051	3.134	341,9	3,8
Liguria	40	54	14	33,6	0,1
Nord-Est	4.851	16.402	11.551	238,1	15,3
Trentino-Alto Adige	449	1.672	1.223	272,1	1,6
P.A.di Bolzano	n.d.	414	-	-	0,4
P.A. di Trento	n.d.	1.258	-	-	1,2
Veneto	1.834	7.981	6.147	335,1	7,4
Friuli-Venezia Giulia	376	1.598	1.223	325,4	1,5
Emilia-Romagna	2.191	5.150	2.958	135,0	4,8
Centro	11.835	24.074	12.239	103,4	22,5
Toscana	5.998	14.842	8.844	147,5	13,9
Umbria	627	1.084	458	73,0	1,0
Marche	3.286	5.880	2.594	78,9	5,5
Lazio	1.924	2.266	342	17,8	2,1
Mezzogiorno	32.139	58.609	26.470	82,4	54,7
Sud	14.710	27.339	12.630	85,9	25,5
Abruzzo	3.693	4.536	843	22,8	4,2
Molise	327	509	183	55,8	0,5
Campania	708	2.146	1.438	203,0	2,0
Puglia	7.314	15.263	7.949	108,7	14,2
Basilicata	699	909	210	30,0	0,8
Calabria	1.968	3.976	2.008	102,0	3,7
Isole	17.429	31.270	13.841	79,4	29,2
Sicilia	16.712	29.669	12.957	77,5	27,7
Sardegna	718	1.601	883	123,1	1,5

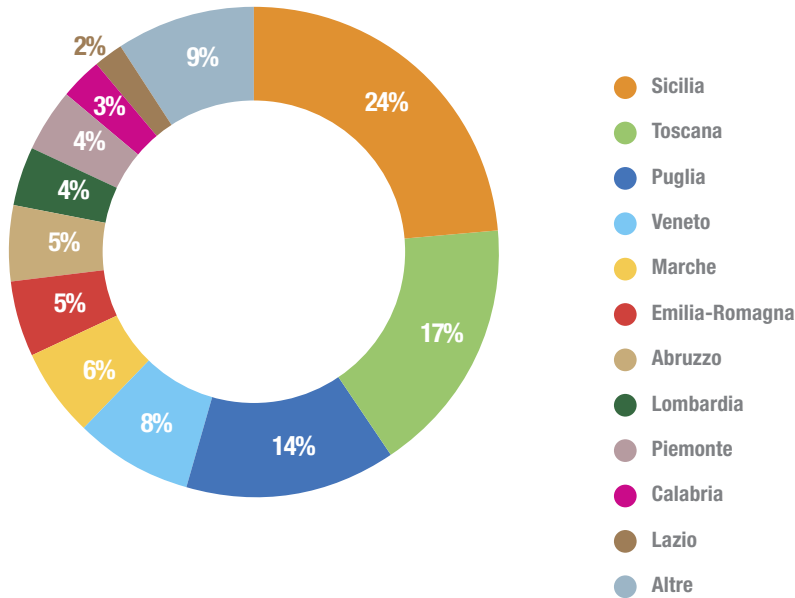
Fonte: dati SINAB

Grafico 4
DISTRIBUZIONE DELLE SUPERFICI BIOLOGICHE A VITE PER UVA DA VINO
ANNI 2018 E 2019
VALORI IN ETTARI



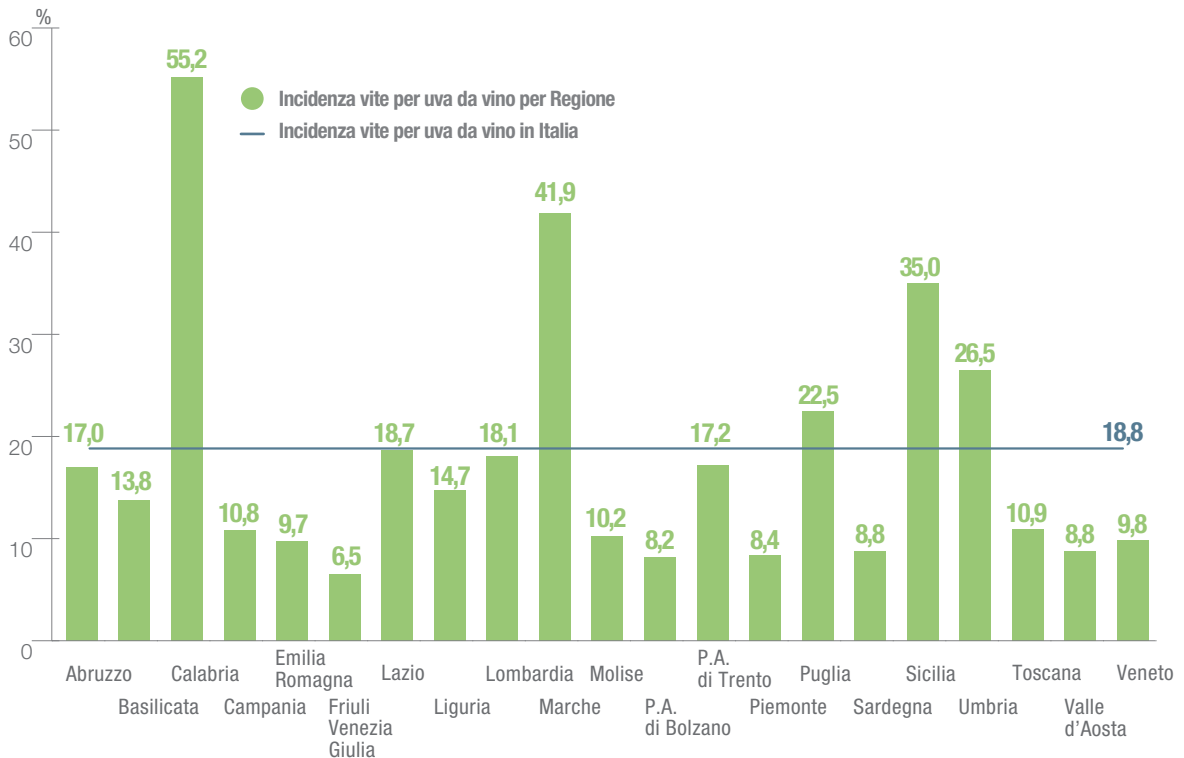
Fonte: dati SINAB

Grafico 5
DISTRIBUZIONE DELLE SUPERFICI BIOLOGICHE A VITE PER UVA DA VINO
ANNO 2020 (AL 30 SETTEMBRE)
QUOTA %



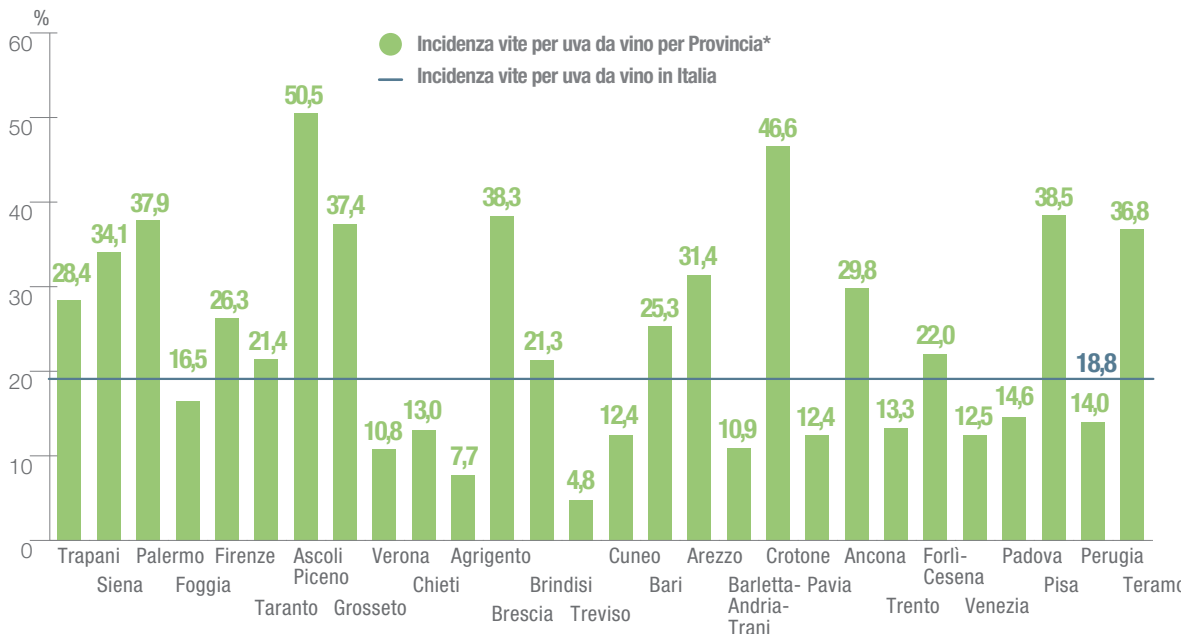
Fonte: dati SIB

Grafico 6
INCIDENZA DELLA SUPERFICIE A VITE PER UVA DA VINO BIOLOGICA
SU TOTALE SAU PER REGIONE
ANNO 2019
VALORI IN PERCENTUALE



Fonte: dati SINAB e ISTAT, SPA 2016

Grafico 7
INCIDENZA DELLA SUPERFICIE A VITE PER UVA DA VINO BIOLOGICA
SU TOTALE SAU PER PROVINCIA*
ANNO 2020 (AL 30 SETTEMBRE)
VALORI IN PERCENTUALE



*Province con superficie a vite per uva da vino biologica superiore a 1.000 ettari

Fonte: dati SIB e ISTAT, superficie in produzione - anno 2020

INFOGRAFICA
PROVINCE CON SUPERFICIE BIOLOGICA A VITE PER UVA DA VINO
MAGGIORE DI 1.000 ETTARI



OPERATORI NAZIONALI, REGIONALI E PROVINCIALI

a cura di Delizia Del Bello

La filiera vitivinicola biologica italiana vede protagonisti 24.623 operatori, di questi almeno 18.198 unità sono aziende agricole con hanno superfici a vite da vino certificate biologiche mentre 1.367 sono i preparatori esclusivi (**Tabella 5**).

Se si considera l'attività di preparazione biologica sono coinvolte in maniera specifica nella filiera vitivinicola 4.207 imprese, attraverso le 5 diverse tipologie espresse in **Tabella 6**. Le tipologie prevalenti interessano 4.190 attività di commercializzazione, 4.004 attività di magazzinaggio e 3.613 attività di trasformazione (**Tabella 6**).

Nel gruppo dei 2.840 produttori/preparatori le aziende con superficie a vite da vino biologiche in grado di svolgere tutti i tipi di attività di preparazione sono 137, mentre tra i 1.337 preparatori esclusivi se ne contano 97.

La distribuzione degli operatori sul territorio nazionale presenta una concentrazione del 37% in Sicilia, Puglia e Toscana, tale quota sul totale nazionale è determinata dall'elevato numero di aziende che hanno superficie certificata biologica a vite da vino in queste 3 Regioni. Se si considerano invece i preparatori esclusivi il 50% delle imprese vinicole si trovano in 4 Regioni: 235 in Veneto, 165 in Sicilia, 142 in Puglia e 137 in Emilia-Romagna (**Tabella 7**).

Questa dunque la situazione al 30 settembre 2020 sulla base dei dati raccolti nel SIB.

Per comprendere le potenzialità della produzione di vino biologico, merita attenzione la stima dell'incidenza delle aziende agricole biologiche sul totale. I dati dell'indagine ISTAT SPA, 2016 indicano 251.259 aziende che hanno superficie coltivata a uva per la produzione di vini DOP e di altri vini, e in esse l'incidenza di quelle biologiche è pari al 9,3%. La fotografia che restituisce il Grafico 8 mostra interessanti incidenze delle aree del Paese più vocate alla coltivazione della vite da vino. Sono 8 le aree del Paese che hanno un'incidenza che supera il 10%, e tra queste spiccano, con il 22,3% ed il 16,3%, la Calabria e la Toscana (**Grafico 8**).

A questo punto siamo in grado di stimare la superficie media aziendale di un'azienda vitivinicola biologica. Le aziende agricole direttamente coinvolte nella produzione sono circa 18.200, il che implica che, a fronte degli oltre 107 mila ettari, la superficie media aziendale a livello nazionale è di 6 ettari. Toscana, Sicilia e Piemonte hanno aziende mediamente superiori ai 10 ettari mentre, sul fronte opposto, Lazio, Basilicata, Campania e Liguria, hanno aziende con superficie media a vigneto inferiore ai 2 ettari.

Tabella 5
OPERATORI DELLA FILIERA VITIVINICOLA BIOLOGICA
PER CATEGORIA
ANNO 2020
VALORI IN NUMERO

Categoria	Numero
Totale	24.623
Produttori	18.198
Produttori/ preparatori*	5.058
Preparatori esclusivi*	1.367

**Inclusi gli importatori*

Fonte: dati SIB

Tabella 6
OPERATORI DELLA FILIERA VITIVINICOLA BIOLOGICA
PER TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ
ANNO 2020
VALORI IN NUMERO

	N° preparatori	Tipo di attività				
		Commercializzazione	Confezionamento	Etichettatura	Magazzinaggio	Trasformazione
		4.190	3.143	3.339	4.004	3.613
Produttori/ preparatori*	2.840	2.714	2.411	2.550	2.638	2.780
Preparatori esclusivi*	1.367	1.476	732	789	1.366	833

**Inclusi gli importatori*

Fonte: dati SIB

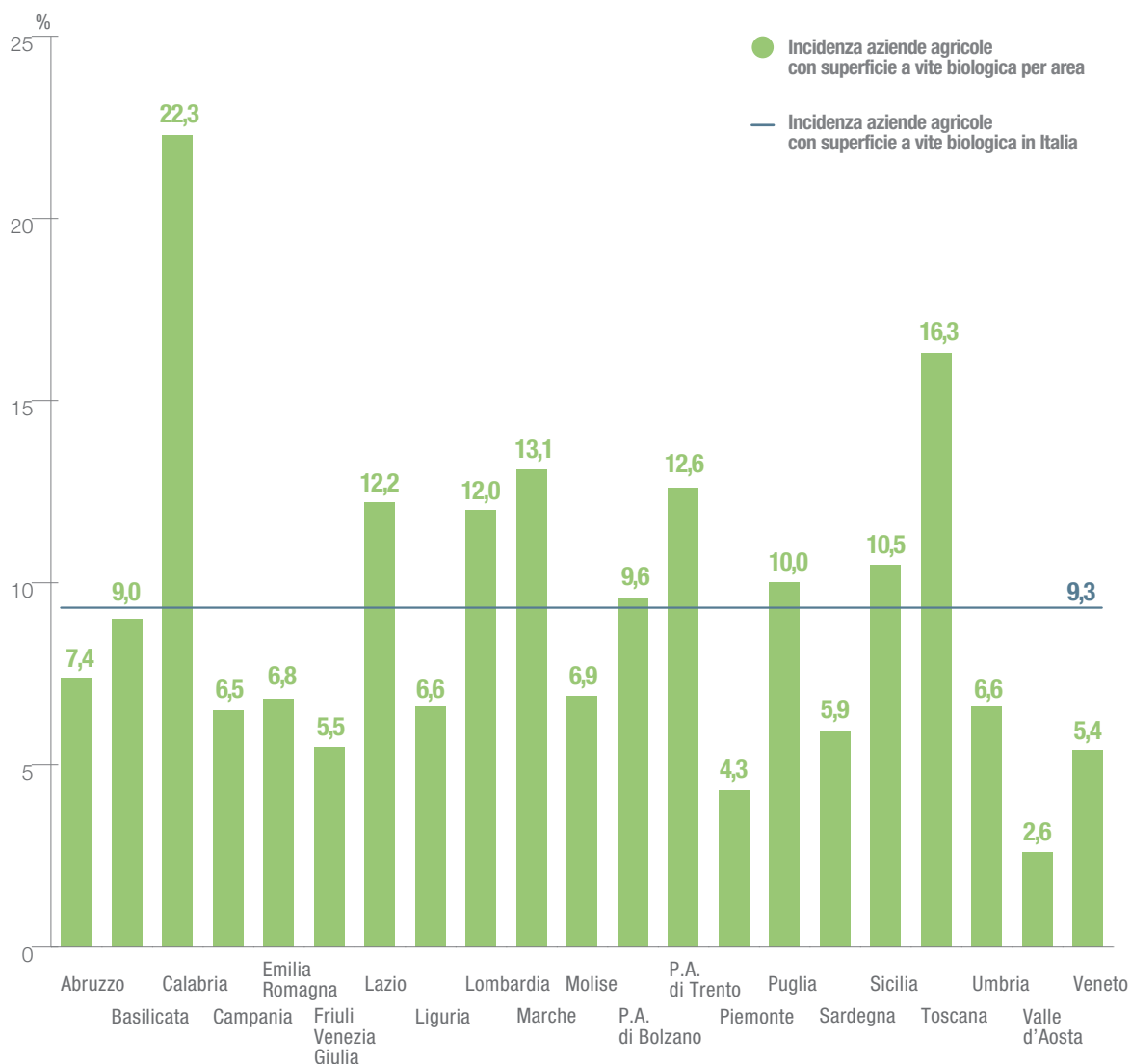
Tabella 7
OPERATORI DELLA FILIERA VITIVINICOLA BIOLOGICA
PER CATEGORIA E PER AREA GEOGRAFICA*
ANNO 2020
VALORI IN NUMERO

	Totale	Produttori	Produttori/ Preparatori*	Preparatori esclusivi*
Italia	24.623	18.198	5.058	1.367
Abruzzo	1.097	851	174	72
Basilicata	581	521	48	12
Calabria	1.973	1.636	330	7
Campania	1.671	1.430	192	49
Emilia-Romagna	1.394	950	307	137
Friuli-Venezia Giulia	291	163	94	34
Lazio	1.469	1.175	246	48
Liguria	93	57	21	15
Lombardia	737	419	228	90
Marche	1.685	1.357	290	38
Molise	185	147	34	4
P.A. Bolzano	330	280	17	33
P.A. Trento	486	376	71	39
Piemonte	715	366	253	96
Puglia	3.312	2.709	461	142
Sardegna	725	626	82	17
Sicilia	3.398	2.582	651	165
Toscana	2.455	1.273	1.065	117
Umbria	520	380	124	16
Valle d'Aosta	11	7	4	0
Veneto	1.485	889	361	235
Estero	10	4	5	1

**Inclusi gli importatori*

Fonte: dati SIB

Grafico 8
INCIDENZA DELLE AZIENDE AGRICOLE CON SUPERFICIE A VITE BIOLOGICA
ANNO 2020 (AL 30 SETTEMBRE)
VALORI IN PERCENTUALE



Fonte: dati SIB e ISTAT, SPA 2016

RIFERIMENTI

- Sarnari T. (Giugno, 2020), Scheda di settore: 2020, ISMEA
- AA.VV. (2020), La filiera olivicola biologica. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
- AA.VV. (2020), Il biologico italiano: Bio in cifre 2020. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
- AA.VV. (2020), Il biologico italiano: Bio in cifre 2019. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari

LA PRODUZIONE NAZIONALE

a cura di Delizia Del Bello

Le cantine biologiche italiane a fine campagna 2019/2020, le giacenze

Nonostante la dinamica dei consumi e la diminuzione della domanda da parte del canale Horeca determinati dall'emergenza COVID-19, i dati di Cantina Italia al 31 luglio 2020 indicano che le giacenze di vino biologico presenti negli stabilimenti enologici sono in linea con quelle del biennio precedente.

Il vino presente nelle cantine biologiche italiane, al 31 luglio 2020, dunque a conclusione della campagna vitivinicola 2019-2020, segna un più

23% di variazione rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, con 2,97 milioni di ettolitri di vino biologico in giacenza. La variazione risulta in flessione confrontando l'incremento registrato nel 2019 rispetto al 2018, quando l'incremento registrato fu del 29%.

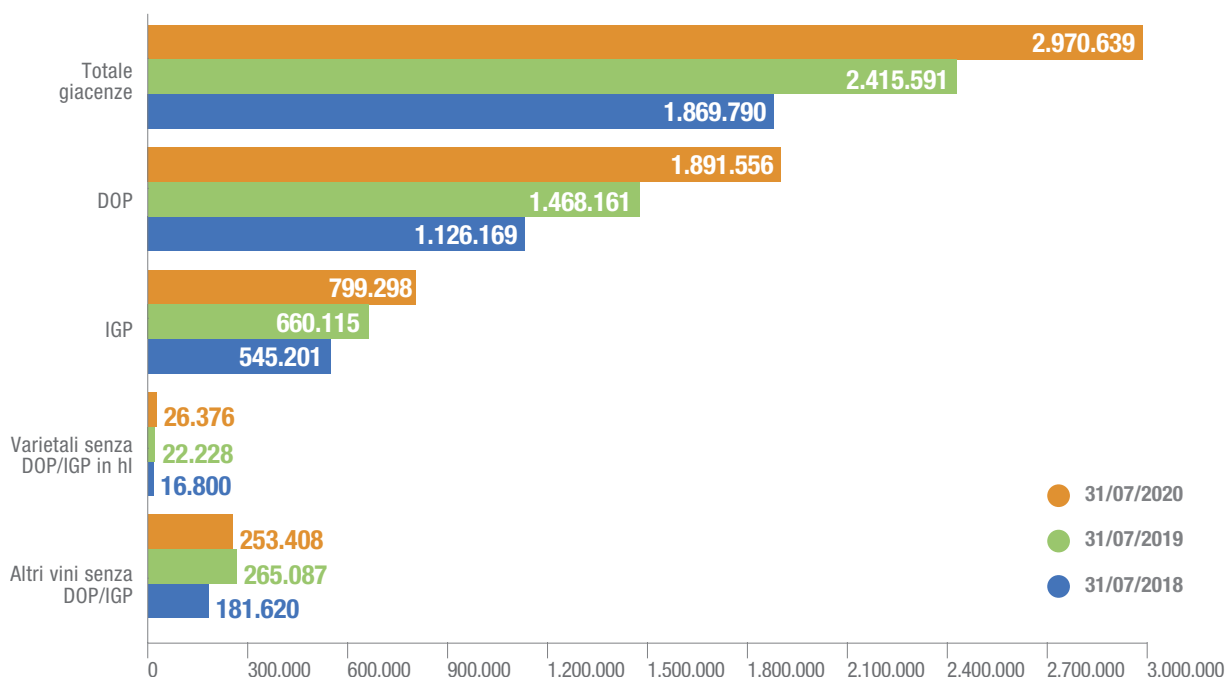
Sui quasi 3 milioni di ettolitri totali di vini biologici in giacenza, 1,9 milioni di ettolitri sono DOP e 800 mila IGP. Nell'ultimo anno, i vini DOP sono cresciuti del 29% mentre gli IGP del 21%. Infine, i vini senza DOP e IGP, con oltre 280 mila ettolitri, incidono complessivamente per il 9,4% sul totale e 26 mila ettolitri è la quota dei vini varietali (Tabella 8 e grafico 9).

Tabella 8
GIACENZE DI VINI BIOLOGICI A FINE CAMPAGNA
CAMPAGNE 2018-2020
VALORI IN ETTOLITRI

	31/07/18	31/07/19	31/07/20	Quota (Anno 2020) (%)	Variazione 2019/2018 (%)	Variazione 2020/2019 (%)
Totale giacenze	1.869.790	2.415.591	2.970.639	100	29,2	23,0
DOP	1.126.169	1.468.161	1.891.556	63,7	30,4	28,8
IGP	545.201	660.115	799.298	26,9	21,1	21,1
Varietali senza DOP/IGP	16.800	22.228	26.376	0,9	32,3	18,7
Altri vini senza DOP/IGP	181.620	265.087	253.408	8,5	46,0	-4,4

Fonte: dati Registri telematici-Cantina Italia (ICQRF)

Grafico 9
GIACENZE DI VINI BIOLOGICI A FINE CAMPAGNA
CAMPAGNE 2018-2020
VALORI IN ETTOLITRI



Fonte: dati Registri telematici-Cantina Italia (ICQRF)

La produzione della campagna vitivinicola 2020/2021

Il Decreto ministeriale numero 293 del 20 marzo 2015 definisce le modalità di tenuta dei registri telematici e i criteri relativi alla presentazione della dichiarazione di produzione e della dichiarazione di giacenza da parte dei titolari degli stabilimenti enologici, indicando nell'allegato 1, al punto b, il biologico come elemento di designazione dei prodotti vitivinicoli nel Registro telematico. I dati di Cantina Italia sono raccolti in SIAN sulla base delle dichiarazioni degli stabilimenti con l'obbligo di tenuta del Registro telematico vitivinicolo (>50 ettolitri). Non sono infatti soggetti all'obbligo della tenuta del Registro i titolari degli stabilimenti con capacità di produzione complessiva inferiore a 50 hl poiché i titolari non hanno l'obbligo di registrazione, in quanto si presume che la produzione può essere desti-

nata all'autoconsumo e alla vendita diretta. Sulla base dei dati di Cantina Italia, la recente vendemmia ha registrato una produzione di vino biologico pari a 2,2 milioni di ettolitri, mentre la superficie biologica vitata convertita interessa oltre 82.000 ettari (**Tabella 3**) e la stima della quantità di uva da vino raccolta è pari a 866.765 tonnellate (stima ISMEA riferita all'anno 2019). Tale produzione ha riguardato 2.139 stabilimenti enologici per un totale di 2.055 operatori preparatori attivi nella campagna appena conclusa. Si tratta di aziende vinificatrici biologiche che hanno attività di trasformazione mentre, la differenza tra il numero di operatori e il numero di "cantine" è determinato dal fatto che un singolo operatore può avere più stabilimenti.

La classificazione delle cantine in base ai quantitativi di vino biologico registrati nel Registro SIAN consente di evidenziare gli aspetti della produzione relativi alla struttura degli stabili-

menti per la campagna 2020-2021, che va da agosto 2020 a gennaio 2021.

Gli stabilimenti sono per il 24% appartenenti alla classe di produzione compresa tra 1 ed i 100 ettolitri, con un contributo limitato all'1% del volume di vino prodotto; la classe di produzione che va da 101 a 1.000 ettolitri contiene il numero più alto di stabilimenti, 1.201 (il 56%), i quali hanno prodotto 414.879 ettolitri, il 18%. Mentre quasi il 50% del vino biologico (oltre un milione di ettolitri) è stato registrato dai 392 stabilimenti della classe da 1.001 a 10.000 ettolitri ed il restante 1,4%, vale a dire i 31 grandi stabilimenti con capacità produttiva tra 10.001 e 60.000 hanno prodotto un terzo degli ettolitri totali 735.256 (Tabella 9).

Dall'esame della distribuzione delle cantine in Italia risulta che esse sono presenti in tutte le Regioni e la loro numerosità non è legata in maniera diretta ai livelli di produzione espressi, a definire il livello di produzione delle diverse aree del Paese è infatti la capacità degli stabilimenti. Così la Toscana, nella campagna 2020-2021, ha il numero più alto di stabilimenti (592) e al terzo posto per vino biologico prodotto (345.628 ettolitri) con una produzione di poco inferiore a quella pugliese ed ha il 61% (360) degli stabilimenti della capacità di 101-1.000 ettolitri. La Sicilia invece, prima regione in Italia per la produzione di vino biologico con 556.453 ettolitri, ha un numero più contenuto di cantine

totali ma di capacità produttiva maggiore: 157 unità, di cui 16 sono che hanno prodotto tra 10.001 e 60.000 hl (Tabella 9 e grafico 10).

La produzione di vino biologico interessa tutte le aree del Paese: il Mezzogiorno (al top ci sono Sicilia, Puglia e Abruzzo) con 1.064.778 ettolitri ed il Centro, con la Toscana e le Marche determinanti per raggiungere i 562.262 ettolitri dell'area, del 28% è invece la quota sul volume nazionale del Nord grazie alle performance del Veneto, 317.323 ettolitri, dell'Emilia-Romagna che sfiora i 100.000 ettolitri e Piemonte e Lombardia che contribuiscono per oltre 70 mila ettolitri ciascuna (Tabella 10).

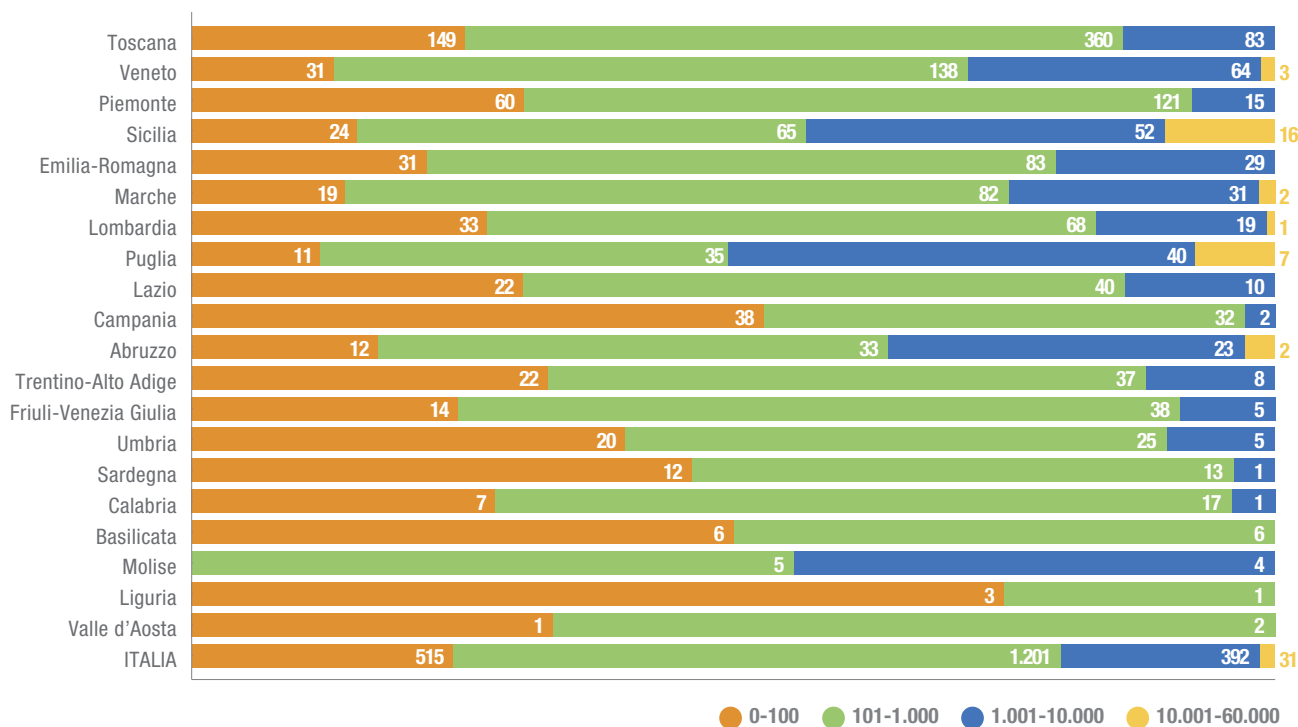
A livello regionale, la relazione tra le quote percentuali di produzione di vino biologico e quelle delle superfici biologiche mostra una buona corrispondenza tra le due variabili considerate, con il valore del delta contenuto a 1,5 in tutte le Regioni. Tuttavia, la curva delle produzioni si colloca al di sopra di quella del vigneto biologico, con un distacco superiore all'1,5, in Veneto e Puglia per portarsi al di sotto della curva delle superfici in Calabria ed in Toscana. Le motivazioni possono avere origini diverse e riguardare sia la dimensione degli stabilimenti di vinificazione, più piccoli e con uve vinificate in stabilimenti con capacità inferiore ai 50 ettolitri, sia la produzione di uve biologiche che possono non venir trasformate in loco o non venir dichiarate come biologiche (Grafico 11).

Tabella 9
CANTINE BIOLOGICHE E PRODUZIONE
CAMPAGNA 2020-2021

Classe di produzione (hl)	Cantine bio		Produzione di vino biologico	
	(numero)	Quota %	(hl)	Quota %
Totale	2139	100	2.251.062	100
0-100	515	24,1	24.017	1,1
101-1.000	1201	56,1	414.879	18,4
1.001-10.000	392	18,3	1.076.910	47,8
10.001-60.000	31	1,4	735.256	32,7

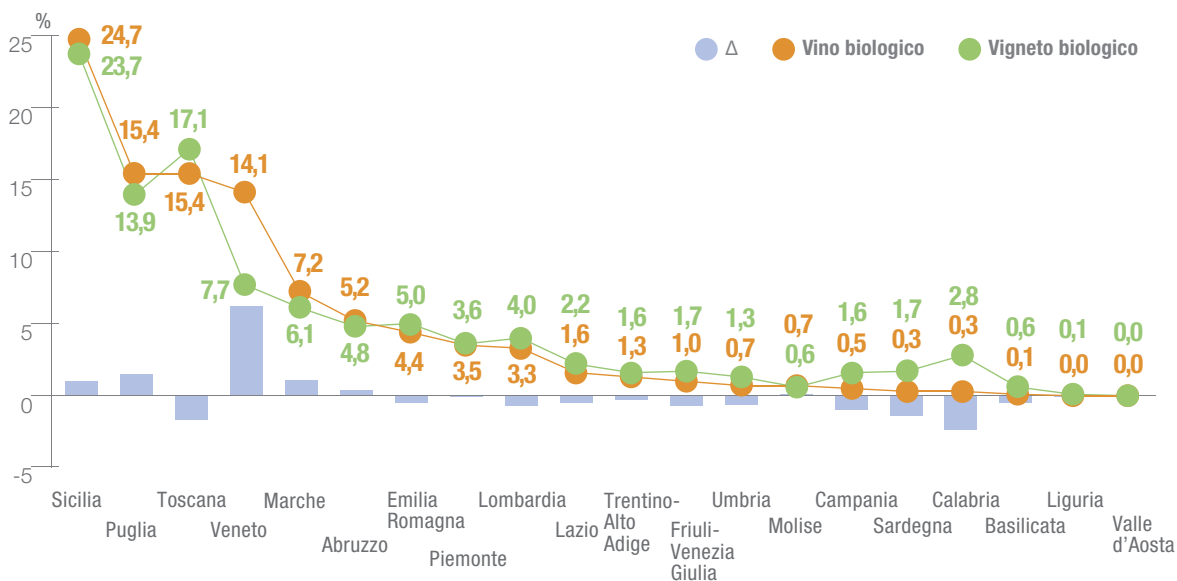
Fonte: dati SIAN

Grafico 10
DISTRIBUZIONE DELLE CANTINE BIOLOGICHE
PER CLASSE DI PRODUZIONE
CAMPAGNA 2020-2021
VALORI IN NUMERO



Fonte: dati SIAN

Grafico 11
PRODUZIONE VITIVINICOLA BIOLOGICA IN ITALIA. DINAMICA DELLA DISTRIBUZIONE
PER REGIONE DI SUPERFICI E PRODUZIONE DI VINO
CAMPAGNA 2020-2021
QUOTA %



Fonte: dati SIAN

Tabella 10
DISTRIBUZIONE REGIONALE DELLE CANTINE BIOLOGICHE E PRODUZIONE
CAMPAGNA 2020-2021

	Cantine bio		Produzione di vino biologico	
	(numero)	Quota %	(hl)	Quota %
Italia	2.139	100	2.251.062	100
Nord	827	38,7	624.022	27,7
Nord-Ovest	324	15,1	155.447	6,9
Piemonte	196	9,2	79.654	3,5
Valle d'Aosta	3	0,1	513	0,0
Lombardia	121	5,7	74.760	3,3
Liguria	4	0,2	520	0,0
Nord-Est	503	23,5	468.575	20,8
Trentino-Alto Adige	67	3,1	30.258	1,3
Veneto	236	11,0	317.323	14,1
Friuli-Venezia Giulia	57	2,7	21.457	1,0
Emilia-Romagna	143	6,7	99.537	4,4
Centro	848	39,6	562.262	25,0
Toscana	592	27,7	345.628	15,4
Umbria	50	2,3	16.795	0,7
Marche	134	6,3	162.756	7,2
Lazio	72	3,4	37.083	1,6
Mezzogiorno	464	21,7	1.064.778	47,3
Sud	281	13,1	500.997	22,3
Abruzzo	70	3,3	116.453	5,2
Molise	9	0,4	15.679	0,7
Campania	72	3,4	12.057	0,5
Puglia	93	4,3	347.023	15,4
Basilicata	12	0,6	2.461	0,1
Calabria	25	1,2	7.324	0,3
Isole	183	8,6	563.781	25,0
Sicilia	157	7,3	556.453	24,7
Sardegna	26	1,2	7.328	0,3

Fonte: dati SIAN

RIFERIMENTI

Sarnari T. (Giugno, 2020), Scheda di settore: 2020, ISMEA

AA.VV. (2020), LA FILIERA OLIVICOLA BIOLOGICA. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari

AA.VV. (2020), Il biologico italiano: Bio in cifre 2020. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari

AA.VV. (2020), Il biologico italiano: Bio in cifre 2019. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari

Cardone G., Del Bello D., Carrozzino V. (2018), La qualità dei prodotti agroalimentari nel Mediterraneo: politica normativa ed economia per il biologico ed il tipico. MIPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari, Roma



IL MERCATO



LE IMPORTAZIONI DA PAESI TERZI IN ITALIA

Il presente lavoro è un estratto sulle importazioni da Paesi terzi dei report annuali di Sinab "Bio in Cifre", a cura di Marie Reine Bteich (CIHEAM Bari), Fabiana Crescenzi (CIHEAM Bari) e Francesco Solfanelli (UNIVPM)

a cura di Fabiana Crescenzi

I prodotti da agricoltura biologica possono essere importati nell'Unione europea se vengono date garanzie sul rispetto delle norme di produzione per l'agricoltura biologica nei Paesi terzi. Di conseguenza, per essere venduto come biologico, un prodotto importato deve essere conforme a standard equivalenti a quelli delle merci prodotte nell'Ue.

Per essere riconosciuto come biologico, in applicazione della normativa europea (Regolamento (CE) n. 834/2007 e i relativi regolamenti di attuazione (Reg. (CE) n. 889/2008 e Reg. (CE) n. 1235/2008 e loro successive modifiche), un prodotto importato nell'Ue deve presentare alcune specifiche caratteristiche, che possono essere riassunte nei seguenti punti:

1 Provenire da Paesi terzi la cui legislazione è stata valutata come equivalente a quella della Ue. L'elenco di tali Paesi è presente nell'allegato III del Reg. (CE) n. 1235/2008 e successive modifiche e integrazioni. Nel febbraio 2020, i seguenti Paesi sono stati riconosciuti come equivalenti per le importazioni di prodotti biologici: Argentina, Australia, Canada, Cile, Costa Rica, India, Israele, Giappone, Nuova Zelanda, Svizzera, Repubblica di Corea, Tunisia, Stati Uniti d'America, così come i membri dello Spazio Economico Europeo².

2 Il prodotto deve essere certificato da un Organismo di Controllo riconosciuto e sotto la supervisione della Commissione europea. Si tratta di organismi indipendenti nominati dalla Commissione per garantire che i produttori biologici, nel loro ambito di competenza, rispettino le norme e le misure di controllo equivalenti a quelle dell'Ue. L'elenco degli Organismi autorizzati nei diversi Paesi è riportato nell'allegato IV del Reg. (CE) n. 1235/2008 e successive modifiche e integrazioni.

Possono essere previsti ulteriori controlli o requisiti sui prodotti importati da alcuni Paesi terzi (attualmente Ucraina, Kazakistan, Moldavia, Federazione russa, Turchia e Cina).

Dal 1° febbraio 2020 il Regno Unito non è più membro dell'Unione europea. L'accordo di recesso per l'uscita del Regno Unito dall'Unione ha previsto un periodo transitorio sino al 31 dicembre 2020, al fine di consentire un adeguamento graduale. Dal 1° gennaio 2021 e fino al 31 dicembre dello stesso anno, alimenti e mangimi biologici dall'Ue continueranno pertanto ad essere accettati nel Regno Unito. Per quanto riguarda le **esportazioni** di prodotti biologici dall'Ue nel Regno Unito, fino

al 30 giugno 2021 i prodotti biologici importati nel Regno Unito dall'Ue non richiederanno un certificato di ispezione (COI). Tuttavia, dal 1° luglio 2021, i prodotti biologici importati dall'Ue dovranno essere accompagnati da un COI. Dal 1° gennaio 2021 la Gran Bretagna è entrata nel novero dei Paesi terzi, per cui le aziende britanniche che vorranno esportare prodotti biologici nell'Unione europea, potranno farlo esclusivamente ottenendo la certificazione da parte di uno degli Organismi di Controllo del Regno Unito che la Commissione europea ha riconosciuto ai fini dell'equivalenza, con l'approvazione del Reg. di Esecuzione (UE) 2020/2196 del 17 dicembre 2020. Per quanto riguarda l'**importazione** nell'Unione europea di prodotti biologici dal Regno Unito, le aziende italiane dovranno essere certificate per l'attività di importazione, e la merce in ingresso dovrà essere accompagnata da un COI emesso in TRACES, così come avviene già per tutti gli altri prodotti biologici importati dai Paesi terzi. A questo proposito il Mipaaf, con la Nota n. 31921 del 22 gennaio 2021, ha reso note alcune indicazioni utili per gli operatori che intendono importare prodotti biologici dal Regno Unito. Nello specifico la nota espone gli obblighi previsti affinché gli operatori che importano prodotti biologici dal Regno Unito ottengano l'autorizzazione a tale attività.

Tutti i prodotti biologici importati nell'Ue devono disporre di un adeguato certificato elettronico di ispezione (e-COI). Questo tipo di certificati sono gestiti dal sistema per il controllo degli scambi TRACES (Trade Control and Expert System).

Per i Paesi equivalenti i certificati sono rilasciati dagli organismi di controllo designati dalle autorità nazionali dei Paesi stessi. Per tutti gli altri Paesi i certificati sono rilasciati dagli organismi di controllo designati dall'Ue. I dati che vengono presentati in questa pubblicazione raccolgono sia le importazioni effettuate secondo il regime di cui al punto 1), sia le

importazioni effettuate secondo il regime di cui al punto 2). Tali regimi non includono, quindi, le attività di scambio intracomunitario e gli eventuali ingressi di prodotti biologici in Italia attraverso altri Paesi comunitari.

Le elaborazioni che seguono derivano dalla raccolta dei dati effettuata dal SINAB sulle comunicazioni che gli importatori hanno l'obbligo di inviare al MiPAAF ed al proprio organismo di controllo (ai sensi dell'art. 84 del Reg. (CE) n. 889/2008). Dal marzo 2018, in seguito all'entrata in vigore del DM 8283 del 06/02/2018 che ha abrogato il DM 18378 dell'08/08/2012 le modalità di comunicazione di arrivo merce degli importatori sono state gestite tramite l'inserimento delle informazioni attraverso il modulo "Gestione comunicazioni d'importazione sul Sistema Informativo Biologico" (SIB) istituito dal MiPAAF all'interno del SIAN.

Il 24 febbraio 2021 è stato emanato il DM n. 91718 relativo al regime di importazione di prodotti biologici da Paesi terzi che abroga il Decreto Ministeriale n. 8283 del 6 febbraio 2018 ma le modalità di comunicazione attraverso il SIB sono rimaste invariate.

In questo paragrafo si riportano i dati relativi alle importazioni totali di prodotti biologici e di prodotti vitivinicoli provenienti da Paesi terzi in Italia negli anni dal 2015 al 2019. I dati sono stati raccolti attraverso le modalità elencate in precedenza.

² Fanno parte dello S.E.E.: Austria, Belgio, Bulgaria, Cipro, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Italia, Lettonia, Lituania, Lussemburgo, Malta, Paesi Bassi, Polonia, Portogallo, Regno Unito, Repubblica Ceca, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Ungheria, Islanda, Liechtenstein, Norvegia.

Tabella 11
QUANTITÀ TOTALE DI PRODOTTI BIOLOGICI E DI VINO BIOLOGICO IMPORTATE IN ITALIA
ANNI 2015 – 2019
VALORI IN TONNELLATE

	2015	2016	2017	2018	2019
Importazioni di vino biologico	19,9	235,4	156,1	252,4	179
Importazioni totali di prodotti biologici	139.207,1	178.446,7	208.418,8	185.976,6	210.253,7

Fonte: Elaborazioni SINAB su dati SIB

Nella **Tabella 11** viene rappresentata la situazione delle importazioni totali di prodotti biologici e di vino biologico in Italia negli anni dal 2015 al 2019 provenienti da Paesi terzi, secondo le modalità descritte in precedenza. La percentuale di vino rispetto al totale importato nelle singole annualità nella serie storica qui rappresentata non supera mai lo 0,1%, evidenziando chiaramente come tale prodotto non rientri

nelle principali tipologie interessate dalle importazioni provenienti da Paesi terzi verso l'Italia. Al di là dei quantitativi importati, tale condizione viene confermata anche dal numero di importatori coinvolti negli scambi di vino biologico (**Tabella 12**), ed evidenzia che l'attività di importazione si concentra nelle mani di pochissimi operatori, che negli anni mantengono inalterati i Paesi dai quali derivano le loro importazioni.

Tabella 12
IMPORTATORI TOTALI DI PRODOTTI BIOLOGICI E DI VINO BIOLOGICO
ANNI 2015 – 2019
VALORI IN NUMERO

	2015	2016	2017	2018	2019
Importatori attivi nel settore vitivinicolo biologico	2	2	2	4	4
Importatori totali di prodotti biologici	310	363	411	472	527
% Importatori vitivinicoli biologici sul totale	0,6	0,5	0,4	0,8	0,7

Fonte: Elaborazioni SINAB su dati SIB

Infatti, dalle successive **Table 13 e 14** si evince che le principali aree di importazione per il vino biologico si concentrano nell'America del Sud, e nello specifico in Argentina e Cile. Solo negli

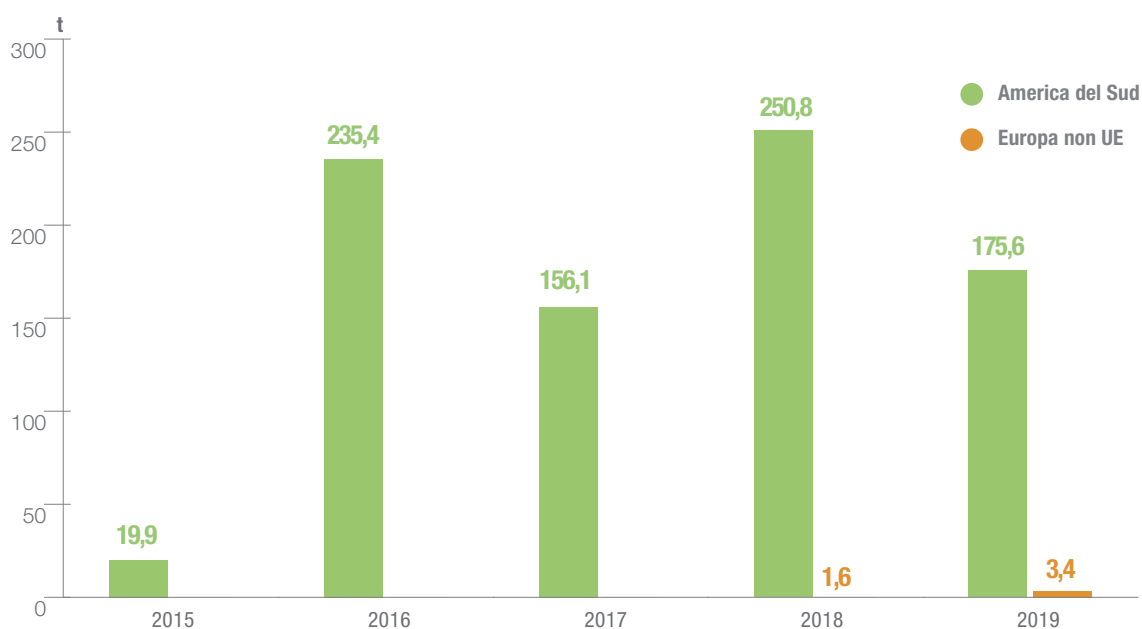
anni 2018 e 2019 si aggiunge la Svizzera, che verosimilmente a sua volta importerà dagli stessi Paesi.

Tabella 13
ANALISI STORICA DELLE IMPORTAZIONI DI VINO BIOLOGICO
PER AREA GEOGRAFICA DI PROVENIENZA
ANNI 2015 – 2019
QUANTITÀ IN TONNELLATE

	2015	2016	2017	2018	2019
America del Sud	19,9	235,4	156,1	250,8	175,6
Europa non UE	0	0	0	1,6	3,4

Fonte: Elaborazioni SINAB su dati SIB

Grafico 12
VINO BIOLOGICO IMPORTATO PER AREA GEOGRAFICA
ANNI 2015 – 2019
QUANTITÀ IN TONNELLATE



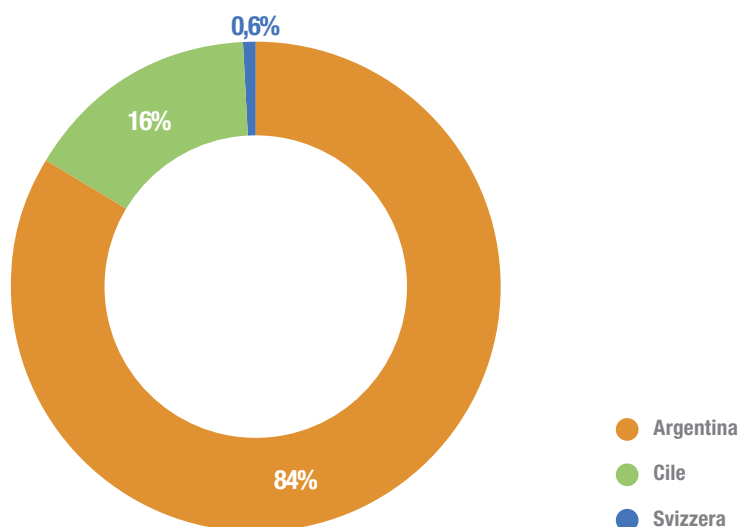
Fonte: Elaborazioni SINAB su dati SIB

Tabella 14
ANDAMENTO STORICO DELLE IMPORTAZIONI DI VINO BIOLOGICO PER I PRINCIPALI
PAESI DI PROVENIENZA
ANNI 2015 – 2019
QUANTITÀ IN TONNELLATE

	2015	2016	2017	2018	2019
Argentina	0,3	218,1	130,6	216,8	139,4
Cile	19,6	17,4	25,5	34	36,2
Svizzera	0	0	0	1,6	3,4

Fonte: Elaborazioni SINAB su dati SIB

Grafico 13
IMPORTAZIONI DI VINO BIOLOGICO PER I PRINCIPALI PAESI DI PROVENIENZA
ANNO 2019
INCIDENZA %



Fonte Elaborazioni SINAB su dati SIB

I dati presentati fanno intendere che le importazioni di vino biologico in Italia da Paesi terzi non subiranno variazioni considerevoli nei prossimi anni, ed evidenziano un profilo di autonomia produttiva di vino di qualità del nostro Paese che viene apprezzato in tutto il mondo.

RIFERIMENTI

- AA.VV.** (2020), Il biologico italiano: Bio in cifre 2020. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
- AA.VV.** (2020), Il biologico italiano: Bio in cifre 2019. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
- AA.VV.** (2019), Il biologico italiano: Bio in cifre 2018. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
- AA.VV.** (2018), Il biologico italiano: Bio in cifre 2017. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari
- AA.VV.** (2017), Il biologico italiano: Bio in cifre 2016. SINAB, MiPAAF, ISMEA, CIHEAM Bari

I CONSUMI NAZIONALI

a cura di Marilena Perrone e Riccardo Meo

Negli ultimi anni, i prodotti alimentari biologici e naturali hanno guadagnato una notevole popolarità in tutto il mondo, in particolare tra i Millennials, sempre più sensibili alle tematiche ambientali. In questo scenario, pur mantenendo una dimensione di nicchia, il mercato del vino biologico, evidenzia già da tempo un trend positivo nel settore delle bevande dei maggiori mercati internazionali.

A livello mondiale, anche se il consumo di vino diminuisce¹, i consumatori stanno sempre più incrementando il valore dei propri acquisti, un fenomeno che viene chiamato 'premiumization'. La maggiore disponibilità economica, in particolare nei Paesi ad alto e medio reddito, e la propensione verso un consumo moderato di bevande alcoliche, hanno favorito i consumi dei vini di qualità ed in particolar modo quello dei vini rossi, in virtù dei possibili benefici in termini salutistici.

Tali dinamiche, unitamente al processo di internazionalizzazione che ormai da anni interessa il comparto, hanno favorito lo sviluppo di una vera e propria cultura enologica che continua a suscitare un crescente interesse da parte del consumatore. Lo dimostrano le proposte di vini di ogni genere e provenienza che ritroviamo, sempre più assortite, nei ristoranti, bar, enoteche e da ultimo, ma non meno importante, anche nei supermercati. Si spazia dai vini tipici del nostro ricco e variegato territorio, passando per quelli europei e a quelli d'oltreoceano e, sempre più spesso, tra le proposte troviamo i vini biologici.

La diffusione delle diverse tipologie di vino e il processo di globalizzazione hanno favorito gli scambi a livello internazionale e di conseguenza, per soddisfare e attrarre il consumatore, anche i paesi tradizionalmente esportatori, come ad esempio l'Italia, sono diventati a loro volta importatori di vino.

L'Italia del vino tra i vari primati annovera anche quello del consumo medio pro-capite. Secondo le ultime stime OIV² del 2016, gli italiani consumano mediamente 43 litri di vino annui. Tali stime riguardano sia i consumi domestici che quelli extra domestici.

Il connubio tra vino e buon cibo fa parte della cultura del nostro Paese ed è strettamente

¹Agenzia ICE New York, USA - SCHEDA DI MERCATO SETTORE VINO, Luglio 2020.

²Dati OIV 2016

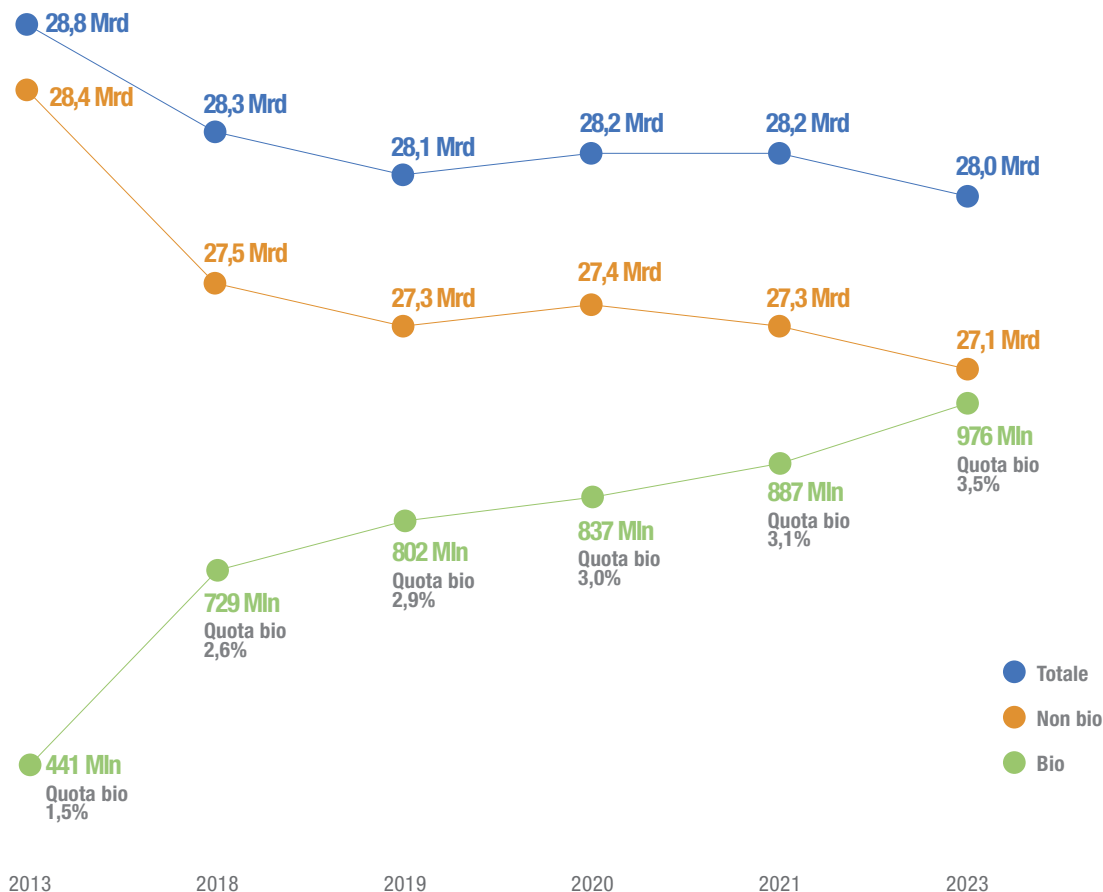
legata al territorio, molto ricca per la sua varietà, come testimoniano i 526 vini a denominazione d'origine e indicazione geografica che conferiscono il primato europeo all'Italia che così possiede un terzo dei vini a denominazione. Un patrimonio apprezzato in tutto il mondo, che vede il nostro Paese tra i maggiori produttori³ ed esportatori mondiali di vino, e che acquisisce ancora maggior pregio quando valorizzato dall'impiego di tecniche agronomiche rispet-

tose dell'ambiente e dal ricorso a pratiche enologiche conformi ai principi del biologico e che prevedono maggiori restrizioni nell'utilizzo di additivi e coadiuvanti tecnologici (es. lieviti enologici, anidride solforosa, etc.).

Secondo i dati pubblicati nel corso dell'ultima edizione del MillésimeBio, la più importante fiera mondiale dedicata al vino biologico che si tiene a Montpellier in Francia, al trend negativo del consumo globale di vino fa da contraltare la continua crescita del vino biologico che nei prossimi due anni vedrà un aumento della sua quota di mercato anno dopo anno. Spinto dalla domanda dei consumatori di prodotti rispettosi dell'ambiente, il consumo di vino biologico è praticamente raddoppiato nel mondo dal 2013.

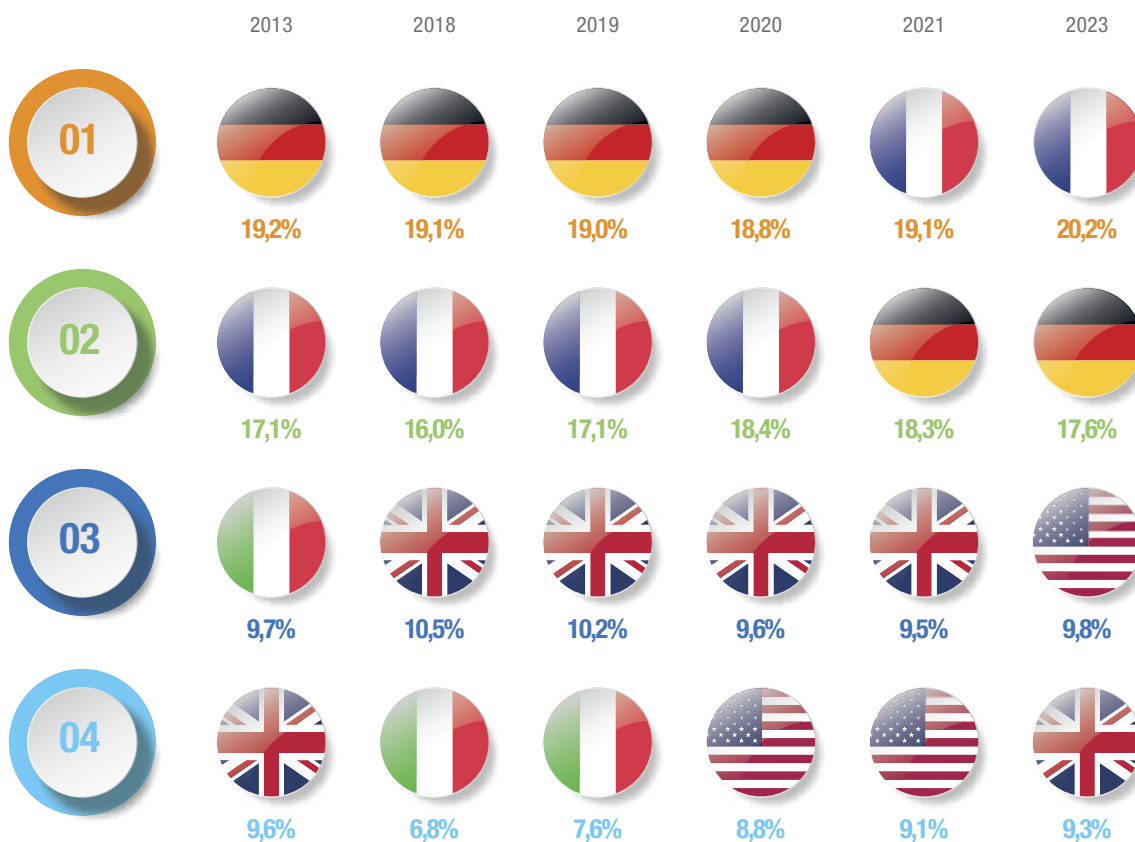
³OIV, Nota di congiuntura del settore vitivinicolo mondiale nel 2019, Aprile 2020.

Grafico 14
EVOLUZIONE DEI CONSUMI DI VINO BIOLOGICO E NON BIOLOGICO NEL MONDO
ANNI 2013-2023
NUMERO BOTTIGLIE



Fonte: MillésimeBio 2020

Grafico 15
I PRIMI QUATTRO PAESI CONSUMATORI AL MONDO DI VINO BIOLOGICO
ANNI 2013-2023
INCIDENZA %



Fonte: MillésimeBio 2020

Il Paese con il maggior consumo al mondo di vino biologico attualmente è la Germania anche se, stando alle stime realizzate dall'associazione Sudvinbio e dall'IWSR (International Wine & Spirits Research), nel prossimo futuro sarà sorpassata dalla Francia. Si prevede pertanto anche un incremento delle superfici vitate bio, proprio in virtù della crescente domanda interna.

Dallo studio emerge inoltre che, tra i principali Paesi interessati dallo studio, ci sono due tipologie di vigneto:

- le produzioni dell'Italia e della Spagna sono principalmente destinate all'esportazione;
- le produzioni provenienti da Francia, Germania e Stati Uniti sono principalmente consumate nel Paese.

Per l'Italia invece si prevede nel prossimo futuro un incremento della quota destinata all'export rispetto a quella destinata al consumo interno. La storia del vino biologico, tuttavia, è alquanto recente. Le prime bottiglie di vino etichettate con il logo biologico sono comparse sul mercato dopo il 2012, l'anno dell'entrata in vigore del Regolamento di esecuzione (UE) n. 203/2012, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007 in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico.

Fino a quel momento, il vino e gli altri prodotti ottenuti dalla vinificazione, come ad esempio l'aceto di vino e l'aceto balsamico, a differenza degli altri prodotti agroalimentari, non potevano fregiarsi del logo bio utilizzato già dal 1991, data di entrata in vigore del primo Regolamento

biologico (REG. CEE 2092/1991). Era possibile altresì esporre il logo dell'organismo di controllo e la dicitura, ad oggi non più conforme, 'Vino prodotto da uve biologiche', proprio a voler comunicare al consumatore l'assenza di una normativa che regolamentasse anche il processo di vinificazione.

Un gap di circa vent'anni che ha, senza dubbio, penalizzato il comparto dei vini biologici, come è evidente anche dalle stime dei dati Nielsen sui consumi domestici nella GDO. Nel 2013, con la comparsa sul mercato delle prime bottiglie di vino biologico, è stata registrata una vera e propria impennata dei consumi nella Grande Distribuzione (+34,4%) che continuano ancora oggi ad evidenziare una spiccata vivacità, sostenuti dalle limitazioni al consumo extradomestico indotte della pandemia **(Grafico 16)**.

Tuttavia, le stime Nielsen sui consumi domestici dei vini biologici suggeriscono che tale categoria rappresenta ancora una nicchia di mercato. Considerando che su 100 euro di spesa per l'acquisto di vino 1,8 euro sono destinati al vino biologico è facile intuire come tale comparto riservi un potenziale tuttora inespresso.

L'analisi dell'andamento dei consumi negli ultimi dieci anni induce a due osservazioni: la prima riguarda il trend positivo del fatturato al consumo del vino biologico. Dal 2010 le vendite presso la distribuzione moderna sono cresciute con un tasso di crescita medio annuo del +31% **(Grafico 16)** benché vada precisato come, nei primi anni di monitoraggio il fatturato espresso dal vino biologico fosse limitato a qualche milione di euro. La seconda è che il 2012, con l'entrata in vigore del Regolamento UE 203, può essere definito l'anno zero del vino biologico, dal momento che in precedenza non era ammesso l'utilizzo del logo bio in etichetta. Considerando i dati a dicembre 2020, la spesa per il vino biologico, confezionato e presso la GDO supera i 38 milioni di euro a fronte di un volume di oltre 73 mila ettolitri.

Restano esclusi dalla stima del valore e del volume, gli acquisti avvenuti attraverso tutti gli altri canali diversi dalla GDO e del vino bio sfuso.

Le preferenze del consumatore in termini di tipologia, anche per il comparto biologico, premiano maggiormente i vini rossi a cui viene destinato oltre il 48% della spesa totale. A seguire i vini bianchi che incidono per il 33% e gli spumanti e lo champagne con il 14% **(Grafico 18)**.

Per quanto riguarda i consumi di Spumanti e Champagne bio, negli ultimi cinque anni si registra un incremento medio annuo del +46,3%. Mentre in passato, gli spumanti erano legati principalmente alle occasioni celebrative, la categoria continua ad espandersi verso eventi di consumo regolari e più casual come avviene per i brunch del fine settimana o negli abbinamenti per cocktail leggeri.

Un altro dato interessante è la ripartizione della spesa per vini biologici sulla base della denominazione di origine: come abbiamo ricordato in precedenza, l'Italia è il primo Paese europeo per numero di vini a denominazione e i dati sui consumi dimostrano quanto siano apprezzati dal consumatore. Nella distribuzione moderna, infatti, solo il 3% dei vini biologici rientra nella categoria dei vini comuni e quindi sprovvisti di riferimenti alle indicazioni geografiche o alle denominazioni di origine **(Grafico 19)**.

Sebbene i vini bio a marchio DOC e DOCG appartengano alla fascia dei vini 'premium price', i maggiori incrementi percentuali nelle vendite (+13,4%) **(Grafico 20)**, durante il periodo considerato, si riscontrano proprio all'interno di tale segmento che rappresenta il 52,5% del comparto **(Grafico 19)**.

L'analisi dei dati Nielsen inoltre rivela che circa il 98% della spesa per i vini biologici passa attraverso il canale GDO che comprende Iper, Super, Liberi Servizi e Discount. In particolare, analizzando le diverse tipologie di punti vendita che afferiscono a tale categoria, si evidenzia come nei 'Super' si realizza il 44,8% del fatturato del comparto. A seguire gli Iper con il 33,5%, i Discount (9,3%) e Liberi Servizi (4,8%) **(Grafico 21)**.

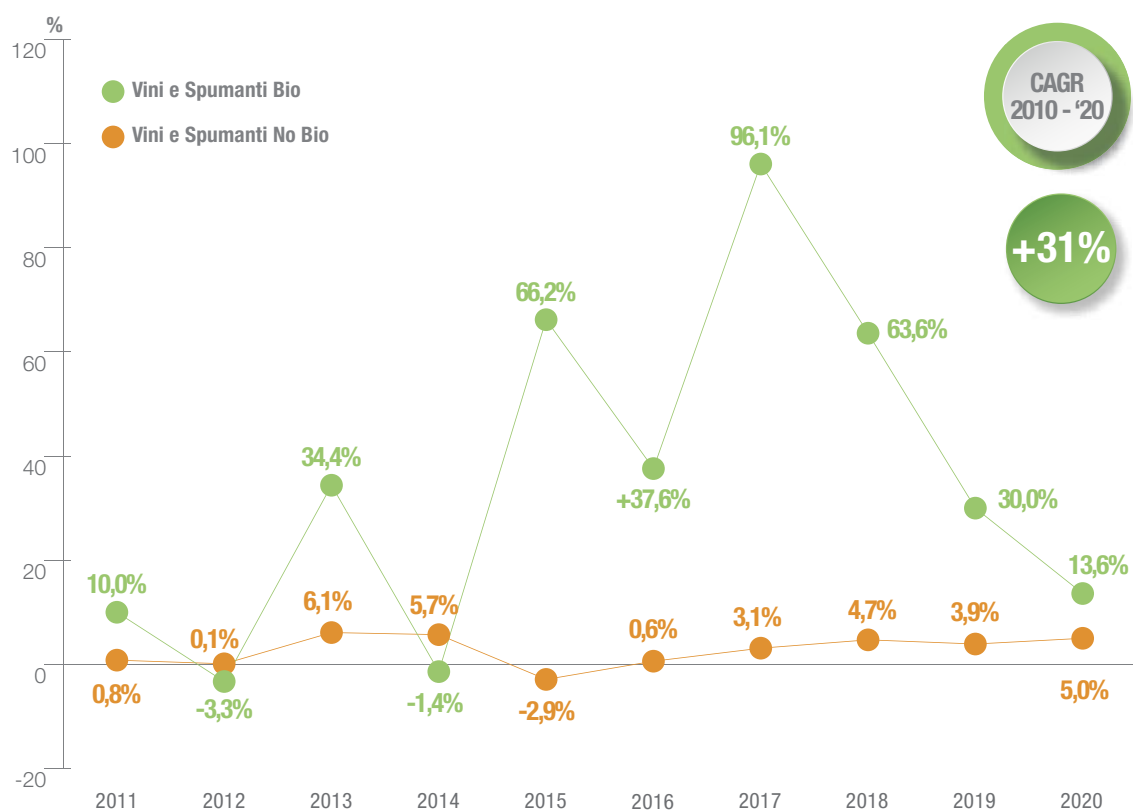
Il trend della spesa nei diversi canali di vendita denota un incremento del valore in tutte le tipologie di esercizi considerati, tuttavia

mostra un calo dei volumi di vendita a carico dei Discount (**Grafico 22**). In questa tipologia di esercizio si riscontra un aumento della pressione promozionale per i vini comuni bio (+101,5%), tuttavia per i vini a denominazione ed indicazione geografica, che rappresentano il 93,2% del totale della spesa nel canale, si è registrato un calo importante delle vendite in promozione, rispettivamente -28,4% e -31,4%. Per queste ragioni il prezzo medio ha fatto registrare nell'ultimo anno un incremento del +10% che ha scoraggiato gli acquisti che, nonostante siano cresciuti del +3,1%,

vedono un calo del -6,1% dei volumi. Le ragioni che hanno portato a tale risultato vanno ricercate nelle conseguenze innescate dal Covid-19 che ha colpito più duramente le fasce economicamente più deboli, quelle che maggiormente si rivolgono a questa tipologia di canale.

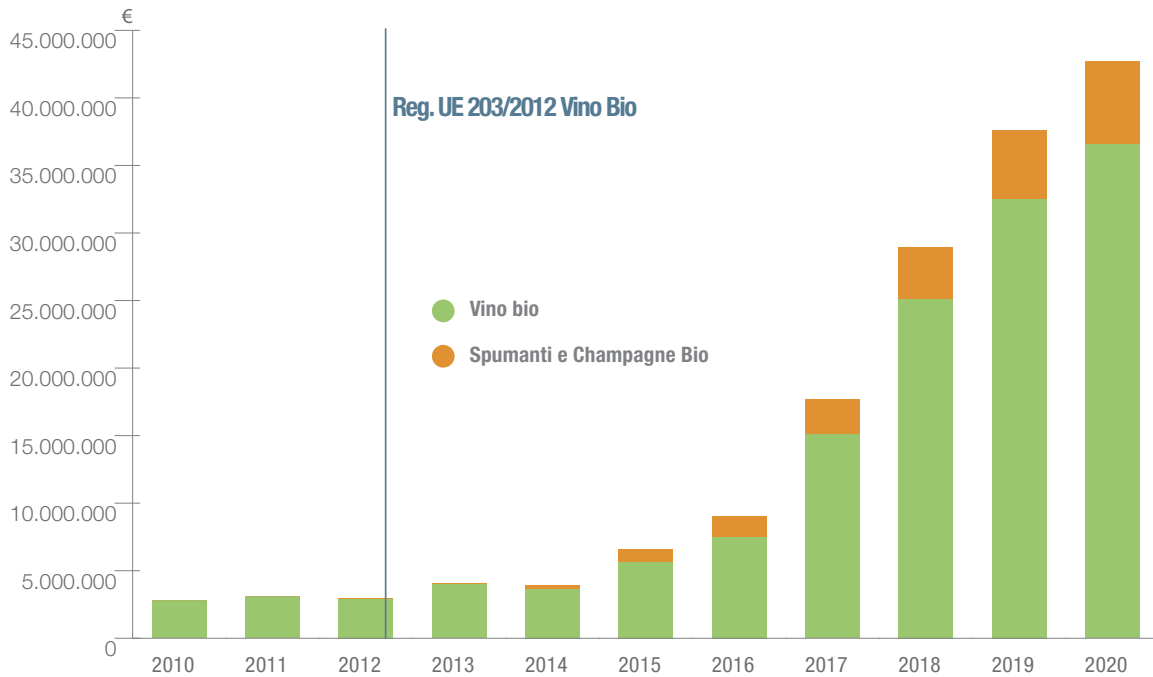
Dal punto di vista della distribuzione territoriale delle vendite di vino biologico nella GDO, a differenza di quanto accade nella categoria bio nel suo complesso, a trainare le vendite troviamo i consumatori delle regioni del Centro e Sardegna con il 35,9% della spesa (**Grafico 23**).

Grafico 16
SERIE STORICA DEGLI ACQUISTI DOMESTICI DI VINI E SPUMANTI NELLA GDO
ANNI 2011-2020
VARIAZIONI %



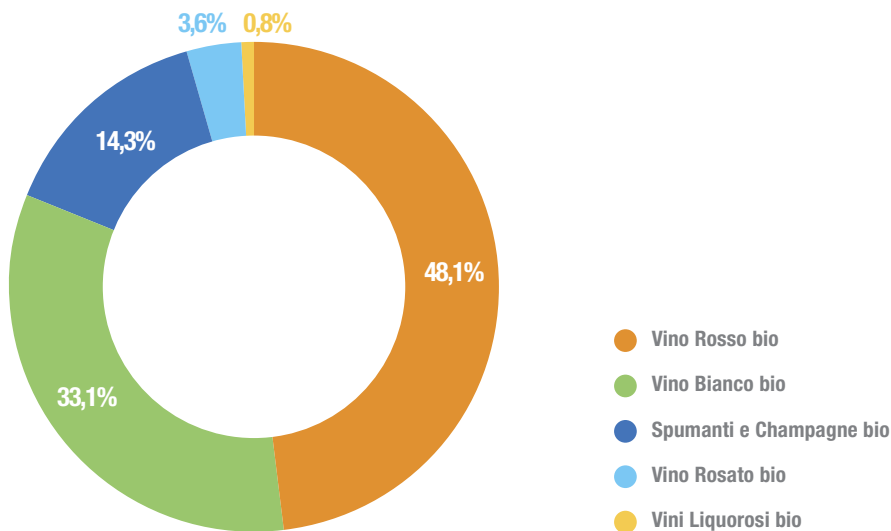
Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

Grafico 17
LA SPESA PER ACQUISTI DOMESTICI DI VINI E SPUMANTI BIOLOGICI NELLA GDO
ANNI 2010 - 2020
VALORE IN EURO



Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

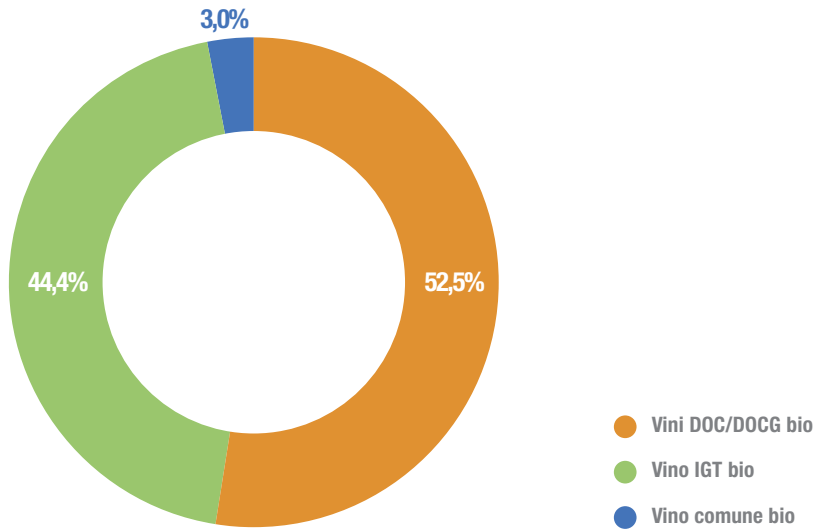
Grafico 18
LA SPESA PER ACQUISTI DOMESTICI DI VINI E SPUMANTI BIOLOGICI NELLA GDO
ANNO 2020 - ANNO TERMINANTE 4 OTTOBRE 2020
INCIDENZA %



Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

Grafico 19

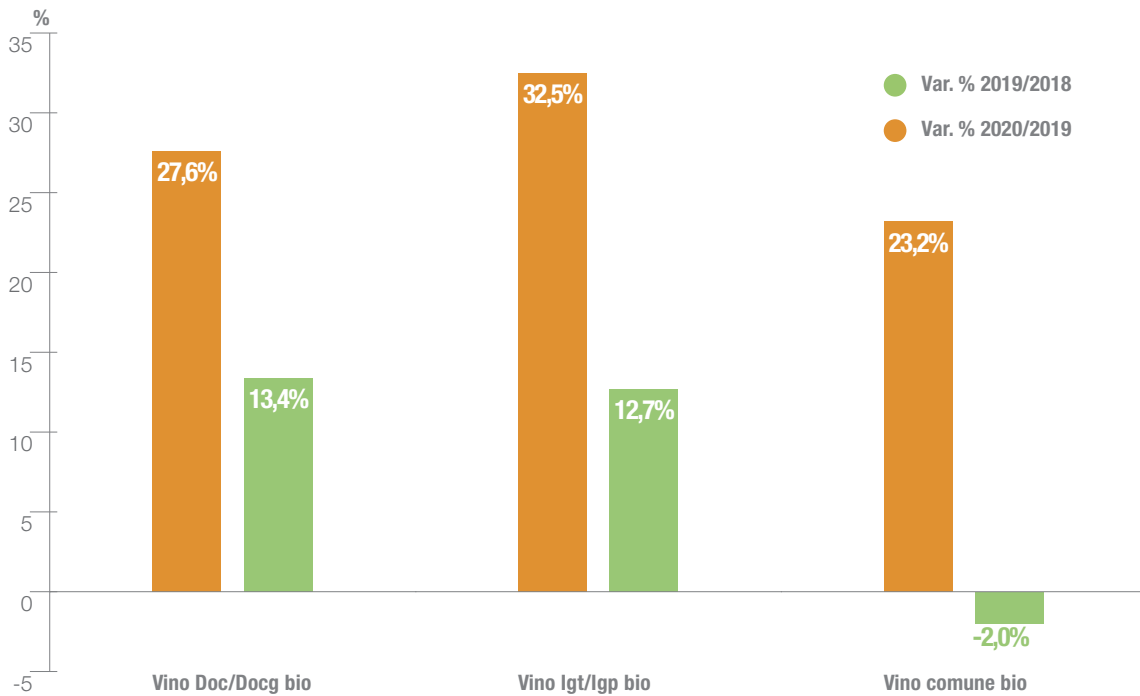
LA SPESA PER ACQUISTI DOMESTICI DI VINI E SPUMANTI E BIOLOGICI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE NELLA GDO
QUOTE 2020 - ANNO TERMINANTE 4 OTTOBRE 2020



Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

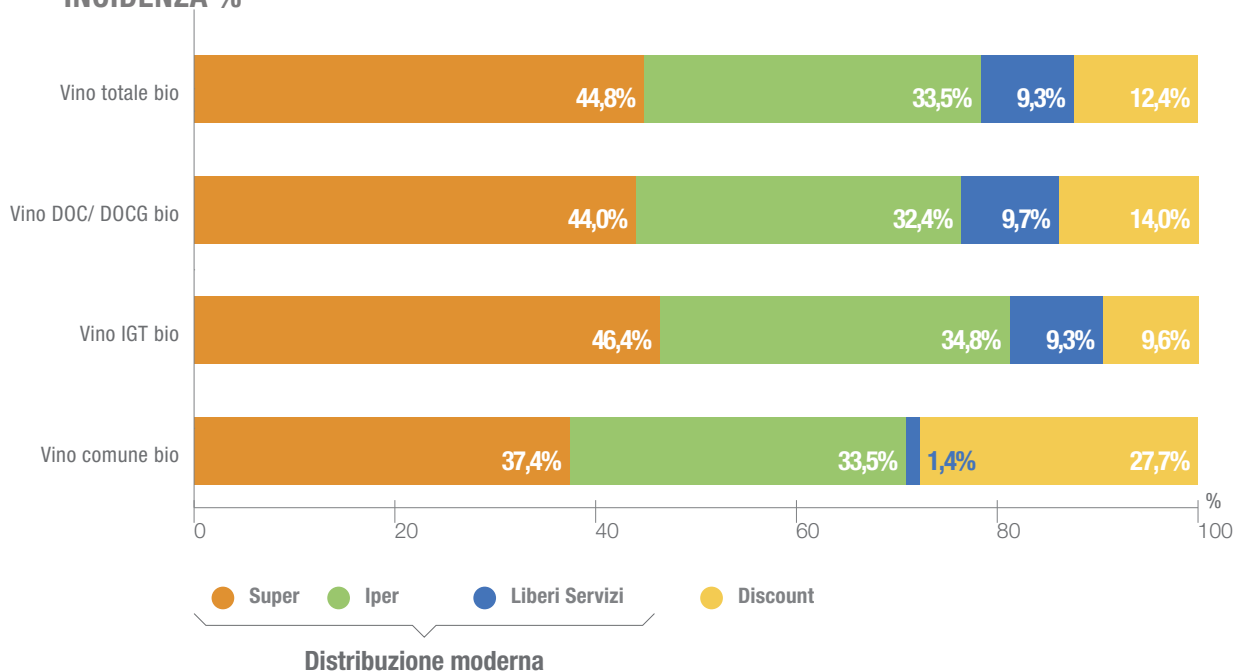
Grafico 20

TREND DEI CONSUMI DI VINO BIOLOGICO
ANNO 2018-2020
VARIAZIONI %



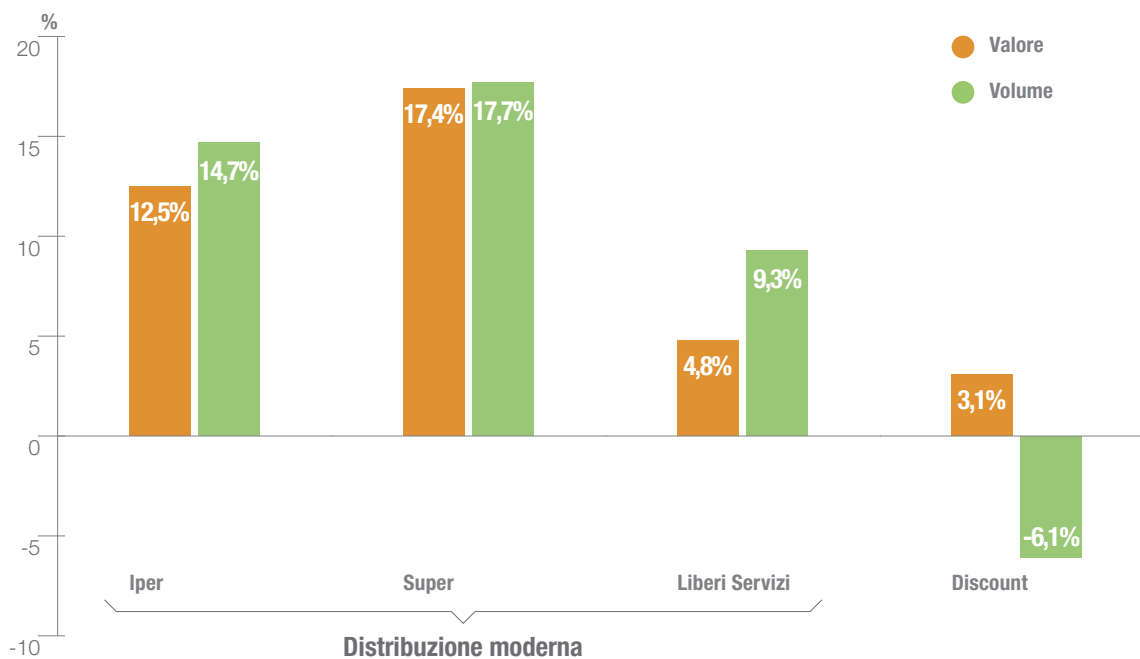
Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

Grafico 21
DISTRIBUZIONE DELLA SPESA DI VINO BIOLOGICO NELLA GDO
ANNO 2020
INCIDENZA %



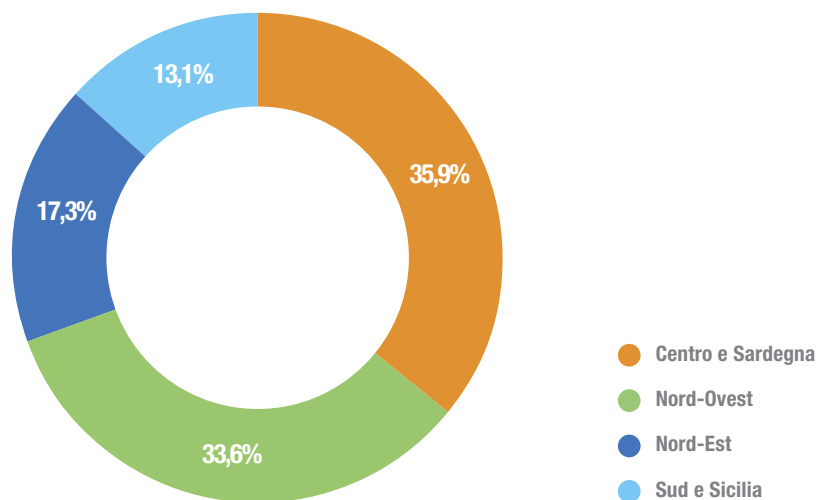
Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

Grafico 22
TREND DEI CONSUMI DI VINO BIOLOGICO NEI DIVERSI CANALI DI VENDITA
ANNO 2020/2019
VARIAZIONI % DEL VALORE E DEL VOLUME SU ANNO PRECEDENTE



Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

Grafico 23
RIPARTIZIONE TERRITORIALE DELLE VENDITE IN VALORE
DEI VINI E SPUMANTI BIOLOGICI
ANNO 2020
INCIDENZA %



Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

PREZZI AL CONSUMO

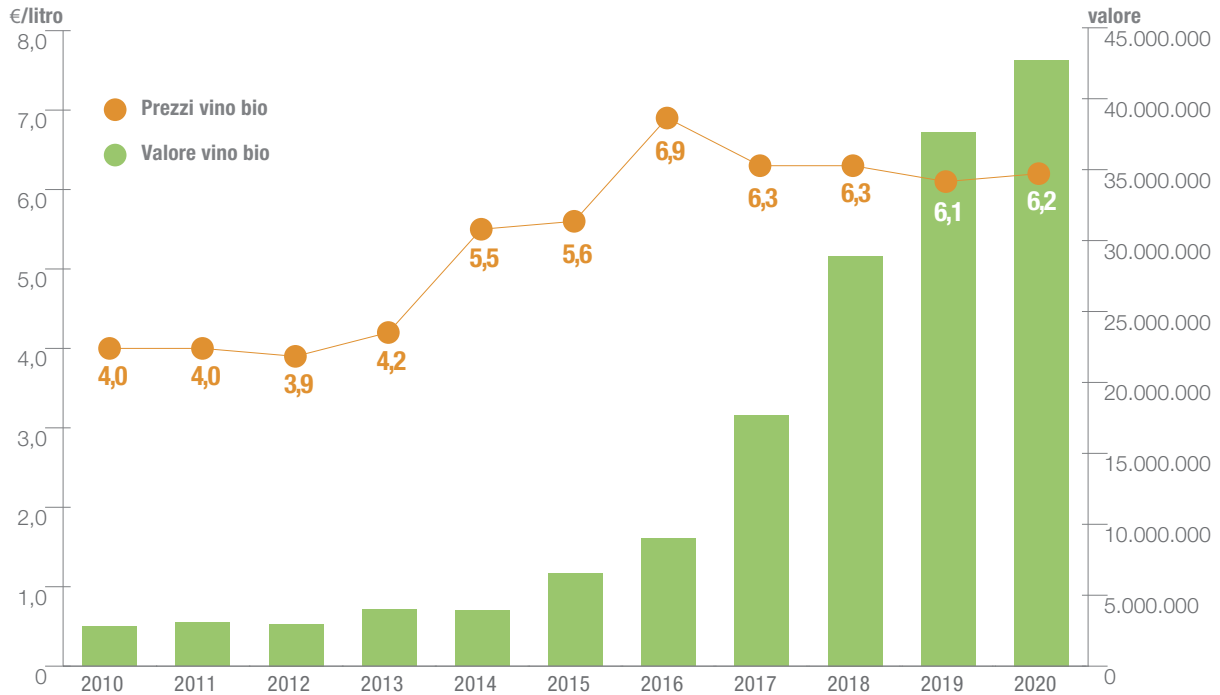
a cura di Marilena Perrone e Riccardo Meo

L'analisi del prezzo del vino biologico nella GDO mostra un sostanziale trend di crescita dei prezzi (**Grafico 24**) che evidenziano come, nel tempo, il consumatore stia orientando le sue preferenze verso un consumo di vini di qualità che, nella maggior parte dei casi, riportano in etichetta anche i riferimenti ad altre attestazioni di qualità. Lo dimostra l'analisi riportata nel **Grafico 25** dove vengono messi a confronto i prezzi dei vini bio e non bio nella segmentazione sulla base delle indicazioni d'origine. La differenza di prezzo nei vini comuni, tra prodotto bio e convenzionale è del 23% mentre nei vini a denominazione il differenziale cresce. Un vino biologico DOC/DOCG viene venduto mediamente ad un prezzo maggiore del 41%; per i vini ad indicazione geografica IGT/IGP il differenziale tocca quota 64%. Analizzando i prezzi nelle diverse tipologie di

punti vendita della GDO, si evidenzia come l'effetto della pressione promozionale è più marcato negli Iper dove il 35,7% del vino biologico viene venduto in promozione e con prezzi di poco inferiori a quelli riscontrati nei Super. Mentre nei Discount dove la pressione promozionale interessa maggiormente i vini a denominazione Doc/Docg e quelli comuni si riscontra un prezzo medio molto più distante dai prezzi medi delle altre tipologie di punti di vendita (**Grafico 26**).

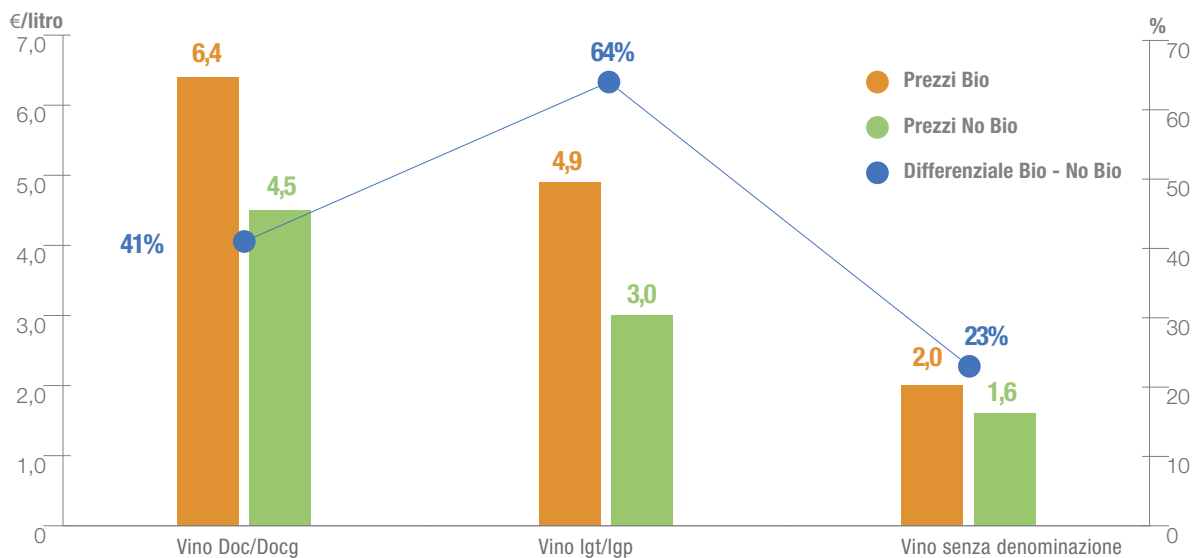
Il libero servizio, che veicola il 9,3% del vino bio nella GDO, punta soprattutto sulle categorie di vino biologico a denominazione ed indicazione geografica. Il vino comune biologico rappresenta solo lo 0,5% del vino bio venduto nel libero servizio e il prezzo medio di vendita è più alto rispetto a quello riscontrato nelle altre tipologie di punti vendita (**Grafico 26**).

Grafico 24
TREND DEL PREZZO MEDIO AL CONSUMO DEI VINI BIOLOGICI
PRESSO LA GRANDE DISTRIBUZIONE
ANNI 2010 - 2020
VALORE IN EURO PREZZI EURO/LITRO



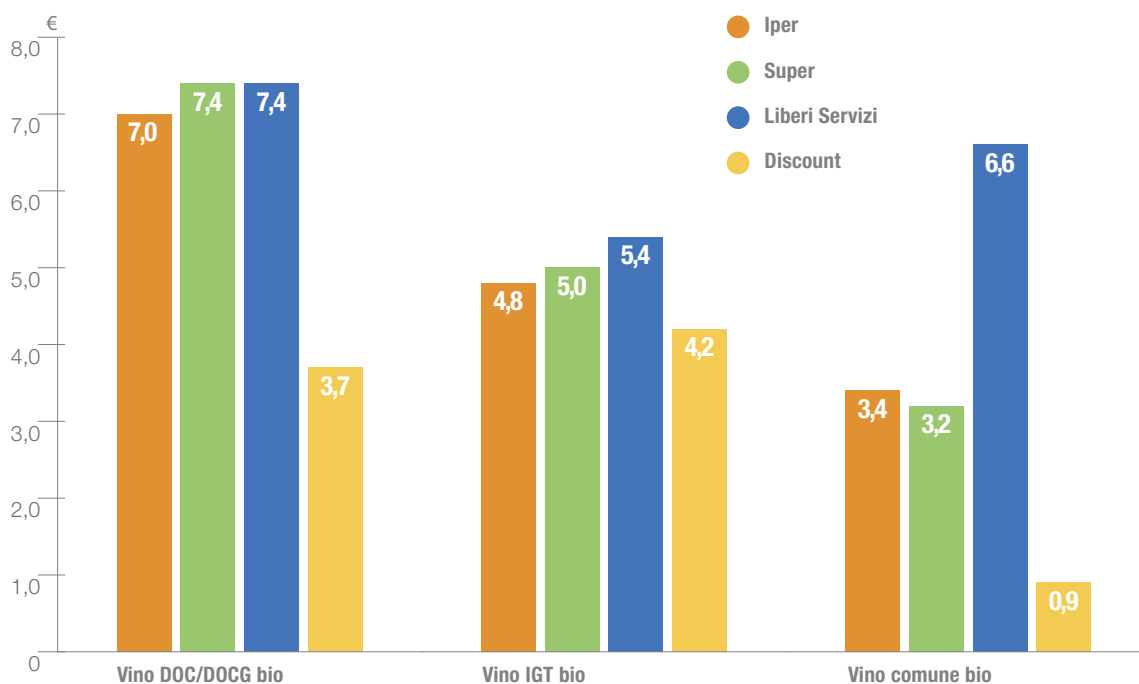
Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

Grafico 25
ANDAMENTO PREZZO MEDIO AL CONSUMO DEI VINI BIOLOGICI
PRESSO LA GRANDE DISTRIBUZIONE
ANNO 2020
VALORI IN EURO – VARIAZIONI %



Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

Grafico 26
PREZZI DEI VINI BIOLOGICI NEI CANALI DI VENDITA DELLA GDO
ANNO 2020
VALORI IN EURO



Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati Nielsen

PREZZI ALL'ORIGINE

a cura di Marilena Perrone e Riccardo Meo

I prezzi all'origine rilevati attualmente dall'ISMEA dimostrano quanto sia stretta la relazione tra cultura, tradizione e territorio soprattutto nel variegato ambito vitivinicolo. Sebbene i prezzi attualmente rilevati comprendano un campione poco rappresentativo delle piazze e delle varietà presenti in Italia, ci comunicano alcuni aspetti importanti: da un lato la

progressiva contrazione del prezzo dell'uva da vino biologica negli anni, aggravata nel 2020 dalla pandemia che ha penalizzato principalmente il consumo 'fuori casa'. Dall'altro si evidenzia come i prezzi risultano più elevati rispetto alla media di mercato dove le uve destinate alla produzione di vini comuni insistono su territori valorizzati dalle DOP.

Tabella 15
PREZZI ALL'ORIGINE DELLE UVE DA VINO BIOLOGICHE
ANNI 2018 - 2020
VALORI IN EURO/QUINTALE

Prodotto	Varietà	Regione	Provincia	2018	2019	2020
Uva bio da vino comune	Bianca comune	Toscana	Firenze	122,5	105,0	90,0
Uva bio da vino comune	Bianca comune	Sicilia	Palermo	52,5	52,5	42,5
Uva bio da vino comune	Bianca comune	Puglia	Bari	25,0	28,0	24,0
Uva bio da vino comune	Nera comune	Toscana	Firenze	130,0	110,0	100,0
Uva bio da vino comune	Nera comune	Sicilia	Palermo	72,5	62,5	52,5
Uva bio da vino comune	Nera comune	Puglia	Bari	25,0	28,0	30,0
Uva bio da vino dop	Catarratto	Sicilia	Trapani	64,0	59,0	52,5
Uva bio da vino dop	Grillo (bianca)	Sicilia	Palermo	57,5	52,5	45,0
Uva bio da vino dop	Nero d'avola (nera)	Sicilia	Palermo	77,5	62,5	60,3

Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati propri

Per quanto concerne i prezzi alla cantina dei vini biologici, anche in questo caso è evidente la differenza tra produzioni DOCG di pregio e che insistono su un territorio molto ristretto e produzioni che insistono su areali ben più ampi che delimitano i confini regionali, come nel caso del Trebbiano d'Abruzzo o del Montepulciano d'Abruzzo. Nel 2020 per il Franciacorta, a causa della pandemia, le aziende hanno utilizzato principalmente il canale della vendita diretta e pertanto, al momento, non sono state rilevate vendite verso altri canali.

Nell'orizzonte triennale di riferimento si registra una crescita del mercato nel 2019, con un incremento dei prezzi all'origine. Nel 2020 i prezzi subiscono però come già detto un repentino calo. La pandemia in atto ha represso i consumi nell'Horeca, creando una forte riduzione della domanda determinando un accumulo delle giacenze che preoccupa e ha richiesto la definizione di ristori da parte delle autorità nazionali.

Tabella 16
PREZZI ALL'ORIGINE DEI VINI BIOLOGICI
ANNI 2018 - 2020
VALORI IN EURO/ETTOLITRO

Prodotto	Varietà	Regione	Provincia	2018	2019	2020
Vini doc-docg bio bianchi	Trebbiano d'Abruzzo	Abruzzo	Chieti	61,6	78,8	70,3
Vini doc-docg bio rossi e rosati	Chianti	Toscana	Firenze	400,0	382,2	222,9
Vini doc-docg bio rossi e rosati	Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzo	Chieti	84,5	88,8	80,1

Fonte: Elaborazioni ISMEA su dati propri

LA RICERCA E L'INNOVAZIONE



I PROGETTI DI RICERCA NAZIONALI E INTERNAZIONALI SULLA FILIERA VITIVINICOLA

a cura di Fabiana Crescenzi

La legge finanziaria del 2000 (L. 23 – 12 - 1999 n. 488) ha previsto l'istituzione di un Fondo per la ricerca nel settore dell'agricoltura biologica e di qualità. Il Fondo è finalizzato al finanziamento di programmi annuali, nazionali e regionali di ricerca in materia di agricoltura biologica, nonché in materia di sicurezza e salubrità degli alimenti.

Il Fondo viene alimentato, nella misura del 2% del fatturato dell'anno precedente, dalle entrate derivanti dal versamento di contributi relativi alla vendita di prodotti fitosanitari, di fertilizzanti di sintesi e di presidi sanitari.

La Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del MiPAAF gestisce tale fondo secondo quanto stabilito dal Decreto Ministeriale 17 maggio 2013, n. 5424 e, da ultimo, dal Decreto Ministeriale n. 84318 del 14/11/2014, decreti che stabiliscono criteri e modalità per la concessione di contributi per il finanziamento di programmi di ricerca e sperimentazione in agricoltura biologica.

Attraverso tale fondo, inoltre, il Ministero partecipa al finanziamento di alcune attività di ricerca nell'ambito del programma europeo CORE Organic (Coordination of European Transnational Research in Organic Food and Farming Systems), di cui parleremo successivamente.

Nel "Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico", che è stato approvato nel corso del 2015 e che si prefiggeva di identificare una strategia di sviluppo per il sistema biologico in Italia, è stata attribuita una particolare importanza al ruolo che la ricerca può avere nel miglioramento della gestione delle problematiche tecniche dell'agricoltura biologica. Questo Piano strategico si compone di 10 azioni specifiche tra le quali l'Azione 10 è proprio un piano per la ricerca e l'innovazione in agricoltura biologica, che identifica degli ambiti specifici della ricerca che necessitano di un particolare impulso.

Nel documento si sottolinea quanto sia necessario sostenere azioni di ricerca che vedano il

concorso attivo degli attori della ricerca scientifica e delle realtà socio-economiche che operano nel comparto delle produzioni biologiche attraverso percorsi co-partecipati, in cui appare fondamentale il coinvolgimento delle imprese agricole nei progetti sperimentali, affinché vi sia un approccio integrato diretto a favorire la divulgazione dei risultati agli agricoltori stessi. Tra le tematiche identificate troviamo anche il miglioramento genetico delle specie frutticole, inclusa la vite.

A livello nazionale si ricorda che l'approvazione del disegno di legge sull'agricoltura biologica, da lungo tempo attesa e il cui iter sembra sempre sul punto di concludersi, risulterebbe ora più urgente alla luce degli obiettivi fissati dalla strategia europea *Farm to Fork* (F2F). La legge prevede tra l'altro il sostegno alla ricerca per il biologico, permettendo così alla comunità scientifica di affrontare le numerose questioni ancora aperte. E come menzionato, non si può dimenticare l'impatto che la strategia della F2F, che è al centro del Green Deal europeo e che mira ad accelerare la transizione verso sistemi alimentari sostenibili, può avere in tale contesto. Infatti, tra gli obiettivi della F2F troviamo la riduzione dell'uso dei pesticidi e dei fertilizzanti del 50 per cento, la riduzione delle vendite di antimicrobici per gli animali da allevamento, la destinazione di almeno il 25 per cento del territorio agricolo dell'Ue a biologico entro il 2030. Tali finalità non possono certamente prescindere dal contributo della ricerca scientifica, che come sempre si metterà al servizio del raggiungimento delle mete prefissate.

Nel gennaio del 2021 il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha stanziato 4 milioni e 200mila euro per la ricerca in agricoltura biologica attraverso un Avviso pubblico per la concessione di contributi finalizzata alla presentazione di progetti di ricerca. I progetti di ricerca che verranno presentati dovranno essere orientati al miglioramento delle produzioni biologiche, all'innovazione dei processi produttivi delle imprese biologiche, al trasferi-

mento tecnologico, alla fruizione e diffusione dei risultati della ricerca e alla diffusione dei benefici e vantaggi dell'agricoltura biologica.

Una caratteristica importante richiesta ai proponenti è quella di coinvolgere aziende agricole nei progetti e di produrre anche dei video finalizzati alla diffusione dei risultati, oltre che a conferenze e pubblicazioni. L'obiettivo del Ministero è quello di rafforzare l'intera filiera del biologico, comparto sempre più strategico per l'agricoltura italiana, verso la sostenibilità integrata individuata dal Green Deal e dalla strategia Farm to Fork.

In questa pubblicazione riporteremo alcune ricerche di particolare interesse per la filiera vitivinicola che sono state finanziate sia precedentemente che successivamente al Piano strategico, e che rappresentano un quadro di insieme della ricerca più recente sull'argomento. Verranno prese in considerazione anche ricerche di respiro europeo che rappresentano o che hanno rappresentato dei punti fondamentali per lo sviluppo del settore, sia da un punto di vista tecnico che legislativo.

La ricerca nel settore vitivinicolo: una breve storia

Il quadro nazionale

Per iniziare a descrivere un quadro delle principali ricerche che sono state effettuate, o sono tuttora in corso nel settore vitivinicolo, dobbiamo tornare indietro di alcuni anni, e precisamente nel 2006, quando ebbe inizio il progetto, co-finanziato dal Mipaaf e dall'Ue, "**ORWINE** - Viticoltura ed enologia biologica: sviluppo di tecniche ecologicamente sostenibili e orientate alle richieste del consumatore per il miglioramento della qualità del vino biologico e per una normativa di riferimento basata su dati scientifici", che ha avuto come obiettivo il supporto allo sviluppo della normativa sulla vinificazione biologica.

Fino a prima del 2012, infatti, anno in cui è stato emanato il "REGOLAMENTO DI ESECUZIONE

(UE) N. 203/2012 DELLA COMMISSIONE dell'8 marzo 2012 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico”, il vino che oggi definiamo biologico poteva essere etichettato solo come ‘ottenuto da uve biologiche’. Tra il 2006 e il 2009, il progetto ORWINE ha esaminato le questioni ambientali, sanitarie, di mercato e di qualità dei prodotti nell’ambito dell’industria enologica europea al fine di sviluppare linee guida per la produzione biologica.

A conclusione dei 3 anni di lavoro, il progetto ORWINE ha fornito prove scientifiche a sostegno dello sviluppo di un quadro legislativo per la produzione di vino biologico e un codice di buona pratica agricola per la produzione e l’etichettatura del vino biologico. La legislazione europea è stata poi promossa sulla base di questa ricerca e dopo la sua attuazione, avvenuta nel 2012 all’interno dell’Ue, è oggi possibile etichettare il vino come un prodotto alimentare biologico.

Il vino biologico nasce il 1° agosto 2012, con l’entrata in vigore del regolamento (UE) n. 203/2012. Per essere definito tale deve essere prodotto con uve biologiche, coltivate senza sostanze chimiche di sintesi, senza impiego di OGM, e attraverso un processo di vinificazione (pratiche enologiche e additivi) in linea con i dettami dello stesso regolamento. A identificarlo è il logo comunitario di produzione biologica, con il numero di codice dell’organismo di controllo. Ma altri importanti progetti di ricerca sono stati finanziati dall’Ufficio Agricoltura Biologica del Mipaaf per proseguire e consolidare la strada tracciata da ORWINE. Parliamo ad esempio di “**EUVIBIO I e II** - Applicabilità norme europee di vinificazione biologica e miglioramento della qualità e della conservabilità dei vini biologici nel rispetto delle peculiarità territoriali” (2010 – 2012) che ha raccolto l’importante contributo lasciato dal progetto ORWINE utilizzandone il know-how per approfondire le conoscenze scientifiche sulle condizioni ed i fattori che intervengono sulla conservabilità dei vini biologici,

in particolare per quanto riguarda la riduzione del tenore in SO₂.

Contemporaneamente si sviluppava anche il lavoro di un altro progetto, “**PRO.VI.SE.BIO** - Protezione della vite e delle sementi in agricoltura biologica” (2009 - 2011), che ha indagato gli aspetti sia tecnici che agronomici, come la riduzione dell’uso del rame in viticoltura biologica o l’individuazione di sostanze di derivazione naturale, alternative al rame, per il contenimento della peronospora. Altro obiettivo del progetto è stato quello di migliorare il livello quali-quantitativo e sanitario delle sementi biologiche attraverso la messa a punto di strategie di concia biologica affidabili ed economicamente sostenibili e l’individuazione di possibili strategie agronomiche e di mezzi di lotta eco-compatibili da applicare in colture porta-seme.

Nel 2015, un altro contributo importante è stato fornito dal progetto “**ALT.RAMEINBIO** - Strategie per la riduzione e possibili alternative all’utilizzo del rame in agricoltura biologica” (2015 – 2017) che ha affrontato una tematica tecnicamente stringente per l’agricoltura biologica: l’utilizzo del rame e le sue possibili alternative. Lo studio aveva lo scopo di valutare la possibilità di ridurre gli apporti cuprici o di riuscire a sostituire il rame, attraverso prove in laboratorio, in serra e in campo presso aziende biologiche viticole, frutticole e orticole. La vite è stata presa in esame in quanto richiede un grande consumo di rame, soprattutto per il contenimento di *Plasmopara viticola*.

Parallelamente, nel 2015, l’Ufficio Agricoltura Biologica del Mipaaf ha finanziato “**ReSoIve** - Ripristino della funzionalità ottimale del suolo in aree degradate di vigneti a gestione biologica” (2015 – 2018) attraverso il monitoraggio degli effetti di tre gestioni del suolo - compost, sovescio e pacciamatura secca – sull’ecosistema suolo, sulla vite e sull’uva. Il progetto ha inoltre prodotto delle linee guida con suggerimenti pratici per le attività di ripristino della funzionalità del suolo nei vigneti.

La filiera vitivinicola è stata analizzata poi da un diverso punto di vista all'interno del progetto **"FiBio - Le filiere biologiche: progetto per l'analisi della distribuzione del valore, lo studio della certificazione di gruppo, la formazione e la tracciabilità"** (2019 – 2022). In questo contesto la ricerca è stata effettuata con lo scopo di analizzare la distribuzione del valore economico lungo alcune filiere agroalimentari biologiche per ottenere elementi sufficienti per interpretarne le caratteristiche e gli ambiti di potenziali interventi di policy. Quindi sono stati ricostruiti i flussi di funzionamento della filiera vino per l'individuazione delle fasi caratteristiche (dalle aziende vitivinicole alla vendita diretta, alla distribuzione moderna e agli esportatori). L'obiettivo non è solo quello di misurare l'attribuzione del valore generato nelle singole fasi delle filiere, ma anche quello di spiegarne le determinanti. Questo perché le filiere agroalimentari italiane, e ancor di più quelle biologiche, si caratterizzano per una grande eterogeneità di strutture e di performance, tali da rendere il dato numerico medio non sufficientemente esplicativo. Dallo studio, tutt'ora in corso, ci si attende un'analisi approfondita della distribuzione del valore lungo la filiera vino per individuarne le criticità e le opportunità che la caratterizzano sotto il profilo della generazione di valore e di redditività per gli operatori coinvolti.

All'interno di un'analisi sul settore del vino, come in altri del panorama biologico, non si può prescindere dall'affrontare l'argomento dei 'fosfiti', quindi nel 2017 l'Ufficio Agricoltura Biologica del Mipaaf ha finanziato il progetto **"BIO-FOSF-WINE - Strumenti per la risoluzione dell'emergenza "fosfiti" in uve e vini biologici"** (2017 – 2019) che aveva due principali obiettivi: l'"Obiettivo normativo" che intendeva fornire le conoscenze e gli strumenti tecnico-scientifici utili a formulare un documento ufficiale da parte italiana con lo scopo di chiarire definitivamente le cause della rilevazione di acido fosforoso in vini biologici, e l'"Obiettivo scientifico", volto a verificare la motivazione di eventuali positività riscontrate in merito all'acido fosforoso in vini

biologici attraverso il campionamento delle uve alla raccolta, del mosto e del vino "finito", nonché imbottigliato nelle annate precedenti. A questo importante progetto verrà dedicata una sezione specifica all'interno del presente quaderno tematico.

Infine, il progetto **"DIMECOBIO III"** (2018 - 2021), che attraverso le attività effettuate nel corso di diverse annualità, ha lo scopo di raccogliere ed analizzare i dati strutturali del comparto del biologico italiano, divulgando i risultati delle attività del progetto attraverso un sito web (www.sinab.it), e cercando di fornire un quadro di insieme sulle dinamiche che lo caratterizzano. I risultati di tali attività consentono di delineare le potenzialità e gli ambiti sui quali possono essere attuate strategie istituzionali e di mercato nell'ottica della maggiore competitività del settore sia a livello nazionale che estero. All'interno del progetto sono stati sviluppati anche degli approfondimenti integrativi su specifiche tematiche, che sono state analizzate da diverse prospettive, per fornire un quadro completo dell'argomento.

Il quadro internazionale

Il settore vitivinicolo, come anticipato nel precedente paragrafo, è stato oggetto di attenzione anche a livello internazionale. Il primo grande progetto di ricerca a respiro internazionale è stato proprio ORWINE, a cui sono seguiti altri studi che si sono concentrati su diversi aspetti della viticoltura biologica e del vino bio. Difatti, nell'ambito del programma europeo **CORE ORGANIC** (Coordination of European Transnational Research in Organic Food and Farming Systems), il Mipaaf partecipa al finanziamento di alcune attività di ricerca.

Il programma CORE ORGANIC è parte delle azioni ERA-NET, che sono attività di coordinamento e supporto, nell'ambito del Programma Quadro di ricerca dell'Unione europea, volte a promuovere la creazione di network a struttura variabile di soggetti pubblici nazionali che gestiscono Programmi di Ricerca e Sviluppo in determinate aree tematiche.

Tali azioni mirano a ridurre la frammentazione dell'Area Europea della Ricerca e a migliorare la sinergia tra i programmi nazionali ed il programma quadro comunitario. In tale ambito il MiPAAF ha consolidato il proprio impegno attraverso la partecipazione attiva in numerose azioni ERANET, sia in veste di Partner che di Leader di Work Packages.

Le azioni ERANET si sono sviluppate nel tempo attraverso diverse fasi: CORE Organic I (2007 – 2010); CORE Organic II (2010 – 2013); CORE Organic Plus (2013 – 2018). Nell'ambito del programma di ricerca e innovazione Europeo Horizon 2020 e dopo le Azioni ERANET Core Organic, Core Organic II e Core Organic Plus, sono state avviate le azioni di CORE ORGANIC COFUND. L'azione Core Organic Co-Fund si occupa di coordinamento della ricerca europea in materia di agricoltura ed alimentazione biologica, per il ruolo chiave che queste assumono nel raggiungimento degli obiettivi della PAC in termini di riduzione della pressione ambientale, di supporto al mantenimento degli ecosistemi, di miglioramento della qualità e sicurezza alimentare nonché del benessere animale. I progetti di ricerca transnazionali vengono finanziati dai Paesi partecipanti e integrati da un contributo della Commissione. Nel gennaio del 2021 il CORE Organic Cofund ha lanciato il suo terzo bando transnazionale per proposte di progetti di ricerca, per un budget di 4,8 milioni di €. È da sottolineare che, spesso, tutti questi progetti hanno tratto vantaggio dall'esperienza maturata in precedenti progetti, valorizzandone i risultati ottenuti e proseguendone le attività. La continuità con la quale sono stati finanziati progetti di ricerca sull'argomento, sia a livello nazionale che internazionale, dimostra il forte interesse in questo settore e la visione prospettica dell'espressione di un forte potenziale.

Di seguito una breve rassegna dei principali progetti di ricerca finanziati all'interno di queste attività e che hanno avuto il settore vitivinicolo come oggetto di studio.

"Vinemag.Org - Enhancing organic grape production through a more efficient control of the

grape diseases" (Core Organic II, a coordinamento italiano, 2010 - 2013). Il progetto ha coinvolto sette gruppi di ricerca in cinque paesi dell'Ue con l'intento di progettare, sviluppare e testare sistemi colturali innovativi per i vigneti biologici in Europa. In dettaglio, il progetto si è concentrato sul potenziamento della produzione di uva biologica e della sua stabilità attraverso un controllo più efficiente delle malattie dell'uva, integrando la resistenza delle piante contro i patogeni fungini, le pratiche colturali e l'uso di BCA a seconda delle condizioni ambientali.

"ReSoVe - Restoring optimal Soil functionality in degraded areas within organic Vineyards" (Core Organic Plus, a coordinamento italiano, 2015 – 2018), di cui abbiamo parlato nel paragrafo precedente.

BIOVINE - Exploit biodiversity in viticultural systems to reduce pest damage and pesticide use, and increase ecosystems services provision (Core Cofund – Call 2016, a coordinamento italiano). BIOVINE ha avuto lo scopo di sviluppare soluzioni naturali basate sulla diversità delle piante per controllare i parassiti e ridurre la dipendenza dai pesticidi. Difatti BIOVINE ha studiato soluzioni naturali basate sulla diversità delle piante per controllare i parassiti (organismi nocivi, inclusi artropodi, nematodi, oomiceti e funghi), ridurre la dipendenza dai pesticidi, aumentare la salute delle piante e i servizi forniti dagli ecosistemi all'uomo. Il progetto si è basato per le sue finalità sulla diversità vegetale del vigneto per controllare i parassiti al fine di fornire agli agricoltori soluzioni alternative ai pesticidi. Le soluzioni proposte sono state testate in Italia, Francia, Romania, Spagna, Slovenia e Svizzera.

SPiwi - Sustainable production of innovative sparkling wine (Core Cofund – Call 2019, a partecipazione italiana). Nel giugno 2020 i membri del Call Board hanno selezionato i 12 progetti di ricerca da finanziare, tra i quali SPiwi. Il progetto, quindi, nel momento della stesura del presente quaderno tematico, è stato appena avviato.

Gli obiettivi del progetto Spiwi sono di indagare e ottimizzare strategie per una produzione

orientata al futuro di spumanti biologici in 2 classiche Regioni vitivinicole europee (Nord Italia e Germania meridionale) e una regione più settentrionale (Belgio), in cui la superficie vitata è attualmente piccola, ma cresce del 15-20% circa all'anno. La sostenibilità è affrontata da più angolazioni:

- Nella fase di campo l'accento è posto sulla selezione di cultivar resistenti idonee e sullo sviluppo di linee guida per la protezione delle colture biologiche;
- Verrà sviluppato, inoltre, un processo di vinifi-

cazione senza sostanze chimiche che costituirà la base di conoscenze per la produzione di vino biologico con cultivar resistenti;

- Verrà eseguita un'indagine sui consumatori per l'accettabilità di questi nuovi tipi di vini.

MI-WINE - Mild Innovative Treatment for Wine Stabilisation (Core Cofund – Call 2019). Anche questo progetto è partito, come il precedente, nel giugno del 2020.

Il progetto persegue due obiettivi. Il primo è far progredire la conoscenza nella progettazione di nuovi design di materiali ceramici (ossidi di

Titolo progetto	Bando	Anni	Link al progetto	Referenti
MI-VINE	Core Cofund – Call 2019	2020-2023	Link	Dott.ssa Paola Parpiniello Università degli Studi di Bologna, Italia
SPIwi	Core Cofund – Call 2019	2020-2023	Link	Dott. Marco Stefanini Fondazione Edmund Mach, Italia
BioVine	Core Cofund – Call 2016	2018-2020	Link 1 Link 2	Prof. Vittorio Rossi Università Cattolica del Sacro Cuore, Italia
RESOLVE	CORE Organic Plus/Mipaaf	2015-2018	Link 1 Link 2	Dott. Edoardo Costantini CRA – APB, Italia
VINEMAG.ORG	Core Organic II	2010-2013	Link	Prof. Vittorio Rossi Università Cattolica del Sacro Cuore, Italia

metallo) per assorbire e rimuovere i contaminanti responsabili dell'instabilità del vino. Un ulteriore obiettivo è quello di implementare le suddette strategie di progettazione in un nuovo processo efficiente che migliori nel complesso la qualità e il valore nutritivo del vino biologico.

In conclusione, l'obiettivo della ricerca nel settore è quello di definire le azioni chiave per promuovere lo sviluppo di una ricerca di qualità su misura per l'agricoltura biologica in Italia e all'estero, e di supportare con i risultati della stessa le decisioni dei policy makers.

Gli interventi realizzati nelle diverse aree della ricerca sono sempre più integrati e connessi, con una visione sempre più multidisciplinare e con un maggiore coinvolgimento dei diversi attori della filiera, al fine di evitare frammentazioni

e visioni limitate delle problematiche connesse. Gli strumenti derivati dalle conoscenze approfondite risulteranno essere dei mezzi preziosi per comprendere le problematiche del settore e affiancare le conoscenze tecniche agli atti legislativi per suscitare una maggiore consapevolezza, predisponendo una sinergia ormai riconosciuta e necessaria per il conseguimento di un fine unico che è quello di favorire lo sviluppo del settore.

All'interno del sito SINAB (www.sinab.it), nella sezione "Ricerca e Sperimentazione", è possibile accedere ad una banca dati contenente sia le schede descrittive di tutti i progetti finanziati nell'ambito del fondo per la ricerca con i riferimenti delle Istituzioni e dei ricercatori impegnati in tali attività, sia ai risultati prodotti dai singoli progetti.

ORWINE

ANNI 2006 – 2009



Scheda di sintesi divulgativa- Progetti di Ricerca e Innovazione in Agricoltura Biologica
Viticultura ed enologia biologica: sviluppo di tecniche ecologicamente sostenibili e orientate alle richieste del consumatore per il miglioramento della qualità del vino biologico e per una normativa di riferimento basata su dati scientifici - "ORWINE"

Ente Finanziatore	MiPAAF PQAI I - Uff. Agr. Biol./Ue
Durata del progetto e scadenza prevista	01/01/2006 / 31/12/2009
Unità Coordinatrice	AIAB – Micheloni Cristina; email: c.micheloni@aiab.it
Altre Unità Operative	AIAB Alessandro Triantafyllidis, email: aiab.liguria@aiab.it Raffaella Roviglioni, AIAB, email: r.roviglioni@aiab.it
Obiettivi generali	Il progetto mira alla messa a punto di un quadro normativo di riferimento per il settore della viticoltura e dell'enologia biologica, attraverso la realizzazione di sperimentazioni ad hoc, dal laboratorio ad aziende pilota, per la produzione di vino biologico di qualità, nel rispetto dell'ambiente e delle esigenze del consumatore.
Breve descrizione del progetto	Le attività previste includono: <ul style="list-style-type: none">• la raccolta e valutazione delle attuali tecniche viticole ed enologiche in paesi membri ed entranti dell'Ue e rilievo dell'impatto ambientale;• identificazione delle esigenze dei consumatori e di strategie di marketing per lo sviluppo di una comunicazione efficace;• sviluppo di tecniche innovative adatte al biologico per il miglioramento della qualità dei vini biologici, in particolare per la riduzione dell'uso dei solfiti;• sperimentazione on farm delle tecniche che risultano più promettenti per verificarne la fattibilità ed accettazione;• produzione di un codice di buona pratica vitivinicola per la produzione di vino biologico di qualità, e formulazione di raccomandazioni per la revisione del regolamento 2092/91 e le relative misure di sostegno, attraverso il coinvolgimento dei soggetti interessati
Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni)	Partendo da queste basi, il progetto ORWINE avanzerà alla Commissione Ue una proposta di normativa, che si ispirerà ai seguenti concetti: <ul style="list-style-type: none">• limitare i tenori di solforosa totale a livelli inferiori a quelli del vino convenzionale;• proibire l'uso di additivi che sono considerati non adatti alla produzione di vino biologico e costituire una lista positiva degli additivi e dei coadiuvanti;• limitare l'impiego degli additivi e delle pratiche che possono influire sull'espressione varietale e di territorio.
Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati	Produttori, operatori e consumatori
Parole chiave	Vino, solfiti, tecniche viticole

PRO.VI.SE.BIO

ANNI 2009 – 2011



Scheda di sintesi divulgativa- Progetti di Ricerca e supporto tecnico in Agricoltura Biologica “Protezione della vite e delle sementi in agricoltura biologica” “Pro.vi.se.bio”

Ente Finanziatore	MiPAAF PQAI I - Uff. Agr. Biol.
Durata del progetto e scadenza prevista	Avvio attività il 18-02-2009 e conclusione prorogata e prevista per 30-12-2011
Unità Coordinatrice	CREA (Centro di Ricerca Difesa e Certificazione) Dott.ssa Marina Barba; email: marina.barba@crea.gov.it
Altre Unità Operative	CREA (Centro di Ricerca Difesa e Certificazione) Anna La Torre; email: anna.latorre@crea.gov.it Luca Riccioni; email: luca.riccioni@crea.gov.it CREA (Centro Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari) Roberto Lo Scalzo; email: roberto.loscalzo@crea.gov.it Paolo Menesatti; email: paolo.menesatti@crea.gov.it CREA (Centro Cerealicoltura e Colture Industriali) Pasquini; email: marina.pasquini@crea.gov.it CREA (Centro Orticoltura e Florovivaismo) Massimo Zaccardelli; email: massimo.zaccardelli@crea.gov.it
Obiettivi generali	<p>“Sottoprogetto vite”: ridurre l’uso del rame in viticoltura biologica o individuare sostanze di derivazione naturale, alternative al rame, per il contenimento della peronospora. Caratterizzare i composti bioattivi dell’uva proveniente da differenti trattamenti antiperonosporici nell’ambito della coltivazione biologica.</p> <p>“Sottoprogetto sementi”: migliorare il livello quali-quantitativo e sanitario delle sementi biologiche attraverso a) la messa a punto di strategie di concia biologica affidabili ed economicamente sostenibili b) l’individuazione di possibili strategie agronomiche e di mezzi di lotta ecocompatibili da applicare in colture porta-seme; c) l’individuazione di genotipi dotati di caratteri di rusticità e potenziale resistenza/tolleranza a patogeni fungini della semente, in particolare, di frumento duro e tenero.</p>
Breve descrizione del progetto	<p>Il progetto è suddiviso in due sottoprogetti:</p> <p>1) “Sottoprogetto viticoltura biologica” Tematica: individuazione di buone pratiche agronomiche, finalizzate alla riduzione dei composti cuprici o all’eventuale loro sostituzione con prodotti di origine naturale, in viticoltura biologica (Resp. Dr. Anna La Torre)</p> <p>La vite richiede un grande consumo di prodotti rameici, sia per l’estensione dei territori viticoli italiani, sia per la pluralità d’interventi antiperonosporici necessari, specialmente in particolari annate climaticamente sfavorevoli. Per questa coltura non sembrano esistere alternative al rame utilizzabili quando, soprattutto nell’Italia centro-settentrionale, piogge e umidità persistenti favoriscono le infezioni di un patogeno che può compromettere la totalità della produzione, in mancanza di adeguate misure di lotta. Il progetto si propone di valutare formulazioni a basso titolo cuprico e prodotti di origine naturale alternativi al rame nell’ottica di ridurre o sostituire questo metallo pesante. Inoltre, al fine di ottimizzare gli interventi antiperonosporici si cercherà di costruire un modello previsionale generalizzabile (dati sensoristici + modello predittivo) in merito allo sviluppo e alla diffusione di Plasmopara viticola. Infine, nell’ottica di evidenziare auspicabili miglioramenti qualitativi nell’uva, ci si propone di condurre indagini analitiche specifiche per valutare il grado di correlazione tra la composizione in fitonutrienti e il profilo polifenolico (o potenzialità</p>

antiossidante) presente nei campioni di uva raccolti ed i differenti trattamenti antiperonosporici effettuati. E' infatti già ampiamente documentato come, durante la coltivazione, sia stress biotici (es. attacchi di patogeni e parassiti) che abiotici (es. trattamenti antiparassitari) possano indurre importanti cambiamenti nei parametri qualitativi della produzione.

2) "Sottoprogetto semente biologica"

Tematica: individuazione di buone pratiche agronomiche finalizzate a prevenire infezioni sulle sementi e a limitare il ricorso a trattamenti di difesa nelle fasi colturali successive alla semina, e individuazione di nuovi composti naturali per la concia biologica (Resp. Dr. Luca Riccioni).

Il progetto si propone di i) mettere a punto tecniche agronomiche in grado di minimizzare i rischi di attacchi alla pianta di patogeni in grado di essere trasmessi dal seme e in grado di massimizzare le potenzialità produttive e la qualità del germoplasma da utilizzare in coltura biologica, incluso l'individuazione di germoplasma adatto alla coltura biologica; ii) mettere a punto tecniche di lotta con sostanze naturali efficaci nella difesa delle piante produttrici di seme; iii) individuare soluzioni di "concia naturale" in alternativa alla "concia chimica" non attuabile in regime biologico. La ricerca si prefigge, quindi, di monitorare lo stato sanitario della semente utilizzata in regime di biologico e la messa a punto di metodi/trattamenti che siano efficaci sulla coppia specie vegetale/patogeno ma che non interferiscano con la qualità del seme (germinabilità ecc.). Essi comprendono, in particolare, l'uso di sostanze naturali da sole o in combinazione con altri metodi (trattamenti fisici e/o chimici naturali) e la modulazione delle pratiche agronomiche durante il periodo vegetativo delle colture da seme. Le colture che si studiano sono il frumento duro e tenero ed alcune ortive quali la carota, il cece ed il fagiolo.

Risultati attesi

(descrizione, divulgabilità, applicazioni)

- Individuazione di mezzi tecnici a basso impatto ambientale utilizzabili per la difesa, in alternativa al rame, per il contenimento di *Plasmopara viticola*. Ciò, potrà contribuire ad incrementare ulteriormente le produzioni, in accordo con le crescenti richieste di prodotti biologici da parte dei mercati italiani ed esteri.
- Costruzione di un modello previsionale sull'insorgenza e lo sviluppo della peronospora, al fine di ottimizzare la somministrazione dei trattamenti fitosanitari.
- Conoscenza dello stato sanitario della semente utilizzata in biologico e valutazione del reale impatto nelle aziende italiane di importanti patologie trasmesse dal seme.
- Individuazione di sostanze naturali con attività anti-fungina, da utilizzare nella concia della semente, per ridurre la diffusione dei patogeni trasmessi dal seme e per proteggere le piantine dai patogeni terricoli.
- Individuazione di quelle tecniche agronomiche (varietà meno suscettibili, densità ed epoca di semina, pratiche di ammendamento, ecc.) che consentono di aumentare l'incidenza di seme sano dal punto di vista fitopatologico;

Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati

I risultati che scaturiranno dal presente progetto saranno messi a disposizione dei produttori e dei tecnici che potranno avvalersene per migliorare la difesa delle colture biologiche con conseguente miglioramento delle rese e abbattimento dei costi attraverso la riduzione del numero di interventi fitosanitari.

Parole chiave

Vite, Rame, Peronospora, Oli essenziali, Concia, Grano, Fagiolo, Carota, Cece

EUVINBIO I

ANNI 2010 – 2011



Scheda di sintesi divulgativa- Progetti di Ricerca e supporto tecnico in Agricoltura Biologica “Applicabilità norme europee di vinificazione biologica e miglioramento della qualità e della conservabilità dei vini biologici nel rispetto delle peculiarità territoriali” “EUVINBIO I”

Ente Finanziatore	MiPAAF SACO X Uff. Agr. Biologica
Durata del progetto e scadenza prevista	Dal 13 gennaio 2010 al 12 Luglio 2011 (18 mesi)
Unità Coordinatrice	CREA (Centro di Viticoltura e Enologia) Dott.ssa Antonella Bosso; email: antonella.bosso@crea.gov.it
Altre Unità Operative	Associazione Italiana Agricoltura Biologica (AIAB) Referente Dott.sa Cristina Micheloni; email: aiab@aiab.it Vinidea srl (VINIDEA) - Referente: dott. Gianni Trioli; email: gianni.trioli@vinidea.it
Obiettivi generali	<ul style="list-style-type: none"> a) Trasferire le tecniche di vinificazione che permettono di rispettare il futuro regolamento europeo sulla vinificazione biologica ed ottenere vini di qualità utilizzando il know-how sviluppato con il progetto Europeo ORWINE e le acquisizioni del presente progetto. b) Approfondire le conoscenze scientifiche sulle condizioni ed i fattori che intervengono sulla conservabilità dei vini biologici, a supporto delle decisioni e degli interventi ministeriali, in particolare per quanto riguarda la riduzione del tenore in SO₂. c) Diffondere i contenuti del Regolamento europeo sulla vinificazione biologica agli operatori del settore.
Breve descrizione del progetto	<p>Il progetto si articola in 3 attività, suddivisa secondo altrettante linee di ricerca:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1) Allestimento di una rete di aziende biologiche pilota su tutto il territorio (circa 30 aziende), sperimentazione in cantina dei protocolli di vinificazione definiti con ORWINE e valutazione dei risultati con analisi chimiche e sensoriali dei vini prodotti, identificazione e soluzione dei punti critici riscontrati. 2) Effettuazione di attività di ricerca e sperimentazione su vini bianchi inerenti lo studio: <ul style="list-style-type: none"> a) dell'effetto sulla shelf-life dei vini in bottiglia di molecole ad azione antiossidante; b) dell'effetto della varietà sulla shelf-life dei vini bianchi; c) dell'effetto di alcune pratiche enologiche (iperossigenazione ed impiego di additivi diversi nel corso della fase di sfecchiatura) sulla shelf-life dei vini in bottiglia. 3) Attività di disseminazione dei risultati ottenuti e dei contenuti del regolamento europeo alle aziende attraverso 4 workshop, la distribuzione di materiale multimediale e la pubblicazione di articoli tecnico-scientifici ed attività di informazione di buyer ed opinion leader sulle regole e sulla qualità del vino biologico.
Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni)	<p>Creazione di una rete di aziende pilota di riferimento per i produttori e per gli operatori del mercato.</p> <p>Messa a punto di procedimenti di vinificazione per la produzione di vini biologici di tipologie differenti e individuazione e correzione dei punti critici nel corso della loro applicazione in cantina.</p> <p>Individuazione delle condizioni operative per prolungare la shelf- life dei vini in bottiglia.</p> <p>Preparazione di schede e linee guida tecnico-divulgative per la gestione dei processi di vinificazione biologica e divulgazione dei contenuti attraverso workshop e presentazione di materiale digitale (filmati, video seminari, ecc.).</p>
Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati	I risultati saranno utili per tutte le aziende biologiche ed anche ai produttori convenzionali che intendono passare al bio o migliorare le loro tecniche di vinificazione.
Parole chiave	Vino biologico, shelf-life, SO ₂ , tannini, glutazione, vinificazione in rosso, vinificazione in bianco.

EUVINBIO II

ANNI 2011 – 2012



Scheda di sintesi divulgativa- Progetti di Ricerca e supporto tecnico in Agricoltura Biologica “Applicabilità norme europee di vinificazione biologica e miglioramento della qualità e della conservabilità dei vini biologici nel rispetto delle peculiarità territoriali” “EUVINBIO II

Ente Finanziatore	MiPAAF SACO X Uff. Agr. Biologica
Durata del progetto e scadenza prevista	1 anno a partire dal 12 Luglio 2011
Unità Coordinatrice	CREA (Centro di Viticoltura e Enologia) Dott.ssa Antonella Bosso; email: antonella.bosso@crea.gov.it
Altre Unità Operative	Associazione Italiana Agricoltura Biologica (AIAB) Referente Dott.sa Cristina Micheloni; email: aiab@aiab.it Vinidea srl (VINIDEA) - Referente: dott. Gianni Trioli; email: gianni.trioli@vinidea.it
Obiettivi generali	<p>a) Proseguire ed ottimizzare l'attività di trasferimento delle tecniche di vinificazione che permettano di rispettare il futuro regolamento europeo sulla vinificazione biologica ed ottenere vini di qualità utilizzando il know-how sviluppato con il progetto Europeo ORWINE e le acquisizioni del presente progetto EUVINBIO.</p> <p>b) Approfondire le conoscenze scientifiche sulle condizioni ed i fattori che intervengono sulla conservabilità dei vini biologici, a supporto delle decisioni e degli interventi ministeriali, in particolare per quanto riguarda la riduzione del tenore in SO₂.</p> <p>c) Diffondere i contenuti del Regolamento europeo sulla vinificazione biologica agli operatori del settore.</p>
Breve descrizione del progetto	<p>Il progetto si articola in 3 attività, suddivise secondo altrettante linee di ricerca:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Consolidamento delle attività della rete di aziende biologiche pilota su tutto il territorio (32 aziende), sperimentazione in cantina dei protocolli di vinificazione definiti con ORWINE ed EUVINBIO valutazione dei risultati con analisi chimiche e sensoriali dei vini prodotti, identificazione e soluzione dei punti critici riscontrati. 2) Prosecuzione e approfondimento dell'attività di ricerca e sperimentazione su vini bianchi inerenti lo studio: a) dell'effetto sulla shelf-life dei vini in bottiglia di molecole ad azione antiossidante; b) dell'effetto della varietà sulla shelf-life dei vini bianchi; c) dell'effetto di alcune pratiche enologiche (iperossigenazione ed impiego di additivi diversi nel corso della fase di sfeccatura) sulla shelf-life dei vini in bottiglia. 3) Attività di disseminazione dei risultati ottenuti e dei contenuti del regolamento europeo alle aziende attraverso 4 workshop, la distribuzione di materiale multimediale e la pubblicazione di articoli tecnico-scientifici ed attività di informazione di buyer ed opinion leader sulle regole e sulla qualità del vino biologico.
Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni)	<p>Creazione di una rete di aziende pilota di riferimento per i produttori e per gli operatori del mercato.</p> <p>Messa a punto di procedimenti di vinificazione per la produzione di vini biologici di tipologie differenti e individuazione e correzione dei punti critici nel corso della loro applicazione in cantina.</p> <p>Individuazione delle condizioni operative per prolungare la shelf-life dei vini in bottiglia.</p> <p>Preparazione di schede e linee guida tecnico-divulgative per la gestione dei processi di vinificazione biologica e divulgazione dei contenuti attraverso workshop e presentazione di materiale digitale (filmati, video seminari, ecc.).</p>
Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati	I risultati saranno utili per tutte le aziende biologiche ed anche ai produttori convenzionali che intendono passare al bio o migliorare le loro tecniche di vinificazione.
Parole chiave	Vino biologico, shelf-life, SO ₂ , tannini, glutazione, vinificazione in rosso, vinificazione in bianco.

ALT.RAMEINBIO

ANNI 2015 – 2017



Scheda di sintesi divulgativa- Progetti di Ricerca e supporto tecnico in Agricoltura Biologica “Strategie per la riduzione e possibili alternative all’utilizzo del rame in agricoltura biologica” “ALT.RAMEINBIO”

Ente Finanziatore	MiPAAF PQAI I - Uff. Agr. Biol.
Durata del progetto e scadenza prevista	Inizio attività: 15.01.2015 data di conclusione prevista: 14.07.2017
Unità Coordinatrice	CREA (Centro di Ricerca Difesa e Certificazione) Anna La Torre; e-mail: anna.latorre@crea.gov.it
Altre Unità Operative	CREA (Ingegneria e Trasformazioni Agroalimentari) Corrado Costa; e-mail: corrado.costa@crea.gov.it Fondazione Edmund Mach di San Michele all’Adige (IASMA) – Unità di Agricoltura Biologica (Dr. Enzo Mescalchin) Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg – Sezione di Frutticoltura (Dr. Markus Kelderer) Università degli studi della Tuscia (Dr. Giorgio M. Balestra) Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica (FIRAB) (Dr. Carlo Bazzocchi)
Obiettivi generali	Il progetto si prefigge l’obiettivo di supportare la politica italiana ed europea che richiede fortemente la limitazione o l’eliminazione del rame utilizzato come anticrittogamico in agricoltura biologica. Va ricordato che il rame, a causa della sua potenziale tossicità per la salute umana e l’ambiente, è stato anche inserito tra le sostanze candidate alla sostituzione. Risulta, pertanto, necessario individuare le strategie operative da adottare e i formulati rameici o i composti di derivazione naturale alternativi al rame da utilizzare per cercare di affrancarsi totalmente o parzialmente dall’uso del rame. Il progetto vuole contribuire a fornire risposte al comparto agricolo biologico che chiede la risoluzione di questa problematica dal momento che i principi fondanti di questo metodo produttivo sono in antitesi con l’impiego di sostanze responsabili di inquinamento ambientale. I produttori biologici potranno avvalersi delle informazioni che scaturiranno dal progetto, per migliorare le tecniche e le strategie operative da adottare per il contenimento delle avversità. La riduzione o l’eliminazione del rame avrà ovvie ripercussioni positive sull’ambiente e ricadute benefiche sugli organismi tellurici e la qualità del suolo. I risultati progettuali potranno anche essere utilizzati dalle Associazioni di produttori di mezzi tecnici, che saranno coinvolte nel progetto, e che potranno occuparsi della formulazione delle molecole a basso impatto ambientale rivelatesi efficaci nel corso delle prove. Saranno anche esaminati i processi autorizzativi da seguire per consentire l’utilizzazione nella pratica agricola dei prodotti rivelatisi maggiormente efficaci. Il progetto potrà concorrere alla crescita dell’agricoltura biologica attraverso il superamento di una delle principali criticità che affligge il comparto. Non è poi da sottovalutare la possibilità d’impiego di sostanze di derivazione naturale, efficaci nel contenimento di malattie che affliggono colture di interesse nazionale, anche in agricoltura integrata, in ottemperanza alla direttiva sull’uso sostenibile dei pesticidi.
Breve descrizione del progetto	Allo scopo di valutare la possibilità di ridurre gli apporti cuprici o di riuscire a sostituire il rame, saranno condotte prove di laboratorio, serra e campo presso aziende biologiche viticole, frutticole e orticole. La vite sarà presa in esame in quanto richiede un grande consumo di rame, soprattutto per il contenimento di Plasmopara viticola. La problematica dell’uso del rame è fortemente sentita anche in frutticoltura, soprattutto per il contenimento di Venturia inequalis, agente causale della ticchialatura del melo e per il contenimento di Xanthomonas campestris pv. pruni, agente causale del cancro batterico delle drupacee. In orticoltura è necessario individuare strategie di protezione specialment per il contenimento di Phytophthora infestans e delle principali batteriosi del pomodoro,

pertanto, anche questa coltura sarà oggetto di indagine. Presso le aziende biologiche che ospiteranno le prove sperimentali saranno adottate misure preventive e saranno saggiate formulazioni a basso titolo cuprico messe a punto dall'Industria, dosi ridotte di rame da modulare in funzione della pressione infettiva e prodotti alternativi al rame, accuratamente selezionati, in linea con i principi dell'agricoltura biologica. Verranno anche effettuate prove volte a minimizzare l'utilizzo del rame, avvalendosi di un modello previsionale per il contenimento della peronospora della vite. Il progetto studierà, seguendo un approccio multidisciplinare, tutte le tecniche e le strategie operative atte a prevenire l'insorgenza delle malattie e a ridurre la diffusione. Saranno tenuti in debita considerazione i risultati e le conclusioni di precedenti progetti, sia italiani che europei che hanno investigato sullo stesso argomento. È prevista, inoltre, la costituzione di un Gruppo Operativo (GO), sulla falsariga di quelli realizzati nell'ambito dei Partenariati Europei per l'Innovazione-PEI, finalizzato all'individuazione delle strategie utilizzabili per la riduzione e/o sostituzione del rame in agricoltura biologica. Il GO prevede una cabina di regia formata da tutti i partecipanti al progetto, che svolgerà attività di supporto tecnico-consultivo a favore dell'Autorità nazionale competente ed un tavolo tecnico di confronto, al quale parteciperanno anche i produttori biologici, i produttori di mezzi tecnici e alcuni esperti europei (in particolare un esperto francese ed uno tedesco), in modo da dialogare anche con soggetti esterni all'Italia per cercare di individuare soluzioni condivise a livello europeo. L'industria di mezzi tecnici potrà avvalersi dei risultati della ricerca per sviluppare nuove formulazioni. La disseminazione dei risultati consentirà l'utilizzo nella pratica agricola delle strategie operative rivelatesi efficaci nel corso delle prove. Le molecole che risulteranno in grado di garantire una protezione soddisfacente dalle malattie oggetto di indagine saranno valutate anche da un punto di vista normativo per individuare i percorsi autorizzativi da seguire per consentirne l'impiego in agricoltura biologica.

Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni)	<ul style="list-style-type: none"> • Riduzione dell'inquinamento ambientale connesso all'uso del rame in agricoltura biologica con conseguenti ricadute benefiche sugli organismi tellurici, sulla biodiversità e sulla qualità del suolo; • Riduzione dei rischi derivanti dal bioaccumulo di questo metallo pesante nei vegetali e conseguenti benefici per la salute umana; • Individuazione di molecole naturali a basso impatto ambientale per il contenimento di microrganismi agenti di malattia; • Miglioramento della gestione fitosanitaria in agricoltura biologica grazie all'integrazione delle diverse pratiche agronomiche e delle strategie di contenimento delle avversità esaminate nel corso dell'attività progettuale; • Valorizzazione della qualità delle produzioni biologiche; • Individuazione dei percorsi autorizzativi da seguire per rendere utilizzabili nella pratica agricole le sostanze rivelatesi maggiormente efficaci nel corso delle prove; • Sostegno agli operatori, con possibilità di nuove opportunità di lavoro, correlate all'incremento delle aziende biologiche che potrebbe derivare dalla risoluzione di una delle principali criticità del comparto.
Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati	<p>Le conoscenze acquisite saranno prontamente rese disponibili per operatori, tecnici e consumatori attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pubblicazione di materiale informativo (opuscoli, leaflets specifici per ciascuna filliera); • scheda divulgativa di sintesi dei risultati ottenuti, al termine di ciascun anno di attività, che sarà pubblicata sul sito web "SINAB", nella sezione "ricerca e sperimentazione"; • organizzazione di Giornate dimostrative di campo da organizzare presso le aziende viticole, frutticole e orticole che ospiteranno le prove sperimentali, allo scopo di presentare agli operatori del comparto biologico i risultati ottenuti e l'approccio olistico con cui gestire gli agroecosistemi biologici. • organizzazione di un convegno al termine del progetto per presentare i risultati e discutere le possibili applicazioni pratiche. <p>Le conoscenze acquisite saranno utilizzate dai decisori politici per definire la posizione che l'Italia assumerà in vista del prossimo dibattito che si terrà in Europa sull'uso del rame in agricoltura biologica</p>
Parole chiave	<p>Rame sostituzione, riduzione apporti cuprici, Plasmopara viticola, Phytophthora infestans, Venturia inaequalis, Pseudomonas syringae pv. tomato, Xanthomonas vesicatoria, Xanthomonas campestris pv. pruni, agricoltura biologica, vigneto, fruttiferi, melo, drupacee, ortive, pomodoro, metalli pesanti, sostenibilità ambientale</p>

RESOLVE

ANNI 2015 – 2018



Scheda di sintesi divulgativa- Progetti di Ricerca e supporto tecnico in Agricoltura Biologica "Ripristino della funzionalità ottimale del suolo in aree degradate di vigneti a gestione biologica" "ReSolVe"

Ente Finanziatore	MiPAAF PQAI I - Uff. Agr. Biol.
Durata del progetto e scadenza prevista	Inizio attività e data di conclusione prevista 1/03/2015 – 28/02/2018
Unità Coordinatrice	CREA- (Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente) Dr. Edoardo A.C. Costantini; email: edoardo.costantini@crea.gov.it
Altre Unità Operative	<ol style="list-style-type: none"> 1) Bordeaux Science Agro (Francia); Prof. Maarten Van Helden; email: maarten.vanhelden@agro-bordeaux.fr 2) Cukurova University, Department of Horticulture; (Turchia); Prof. Semih Tangolar, email: tangolar@cu.edu.tr 3) Swedish University of Agricultural Sciences (Svezia); Prof. Anna Martensson, email: anna.martensson@slu.se 4) Universidad de la Rioja (Spagna); Prof. Javier Tardaguila, email: javier.tardaguila@unirioja.es 5) Alata Horticultural Research Station, (Turchia); Dr. Mehmet Erdem Kiraz, email: erdemkiraz33@hotmail.com 6) Agricultural Institute of Slovenia- KIS (Slovenia); Prof. Hans-Josef Schroers, email: hans.schroers@kis.si 7) Vitinnov (Francia); Dr. Emma Fulchin, email: emma.fulchin@agro-bordeaux.fr
Obiettivi generali	<ol style="list-style-type: none"> a) Individuazione delle cause più comuni di degrado di funzionalità del suolo nei vigneti b) Testare l'efficacia di strategie di gestione biologica volte al ripristino dell'ottimale funzionalità del suolo
Breve descrizione del progetto	<p>Il progetto vuole individuare le cause più comuni di degrado di funzionalità del suolo nei vigneti e testare l'efficacia di diverse strategie di gestione del suolo volte al ripristino della sua corretta funzionalità. Le strategie d'intervento sono raggruppate in tre tipologie: i) utilizzo di compost e terriccio; ii) sovesci di leguminose invernali; iii) inerbimenti tecnici.</p> <p>Gli effetti delle diverse strategie saranno valutati per i seguenti risultati attesi: i) aumento della sostanza organica, della struttura del suolo e della disponibilità di nutrienti; ii) aumento della biodiversità microbica e della microfauna del suolo; iii) aumento dello sviluppo radicale della vite e del livello di micorrizzazione; iv) riduzione del rischio di tossicità del rame per le piante ed i microrganismi; v) migliorare l'efficienza della vite in termine di produzione, qualità e stabilità nelle diverse annate; vi) decremento delle malattie dell'apparato radicale.</p> <p>Gli effetti di queste tecniche saranno testati attraverso il monitoraggio delle caratteristiche del suolo quali: contenuto di carbonio organico, velocità di mineralizzazione della sostanza organica, azoto, attività enzimatica, biodiversità microbica e di microfauna (artropodi, collemboli e nematodi).</p>
Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni)	<ul style="list-style-type: none"> • Linee guida per il ripristino della corretta funzionalità del suolo nei vigneti, tramite l'utilizzo di strategie di agricoltura biologica • Protocollo di analisi per la valutazione delle funzioni ecosistemiche dei vigneti
Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati	La disseminazione dei risultati è stata organizzata in modo da coinvolgere 3 tipologie di stakeholder: 1) comunità scientifica, tramite conferenze e divulgazione protocolli d'analisi comuni; 2) Agricoltori, agronomi e tecnici, tramite seminari, corsi e distribuzione linee guida; 3) Consumatori, tramite articoli divulgativi e brevi video.
Parole chiave	Suolo, servizi ecosistemici, vigneto, viticoltura sostenibile Altre Note Il progetto prevede attività sperimentali e prove di campo in tutti i paesi partner di progetto, così da rendere i risultati finali validi per gran parte dei paesi Europei a vocazione viticola.

BIOFOSF-WINE

ANNI 2017 – 2019



Scheda di sintesi divulgativa- Progetti di Ricerca e supporto tecnico in Agricoltura Biologica “Strumenti per la risoluzione dell'emergenza “fosfiti” in uve e vini biologici” “BIOFOSF-WINE”

Ente Finanziatore	Mipaaf PQAI I - Uff. PQA I -
Durata del progetto e scadenza prevista	24 mesi / Scadenza: 21/12/2019
Unità Coordinatrice	Dott.ssa Alessandra TRINCHERA CREA- (Centro di ricerca Agricoltura e Ambiente) Email: alessandra.trinchera@crea.gov.it
Obiettivi generali	<p>a) Obiettivo “normativo” - Il progetto mira a fornire all'ufficio PQAI 1 - Agricoltura Biologica e Sistemi di qualità alimentare nazionale e affari generali - del Mipaaf, le conoscenze e gli strumenti tecnico-scientifici utili a formulare un documento ufficiale (position paper) da parte italiana che chiarisca definitivamente le cause della rilevazione di acido fosforoso in vini biologici.</p> <p>b) Obiettivo “scientifico” – Il progetto dovrà verificare la motivazione di eventuali positività riscontrate in merito all'ac. fosforoso in vini biologici attraverso il campionamento delle uve alla raccolta, del mosto e del vino “finito”, nonché imbottigliato nelle annate precedenti.</p>
Breve descrizione del progetto	Il CREA-AA si propone come coordinatore di un'attività progettuale ampiamente partecipata, con l'obiettivo di definire una strategia utile a dirimere l'emergenza “fosfiti” nei prodotti vitivinicoli biologici, recentemente emersa a livello europeo. Sulla base dei riscontri già ottenuti in seno al progetto BIOFOSF “Strumenti per la risoluzione dell'emergenza “fosfiti” nei prodotti ortofruttili biologici”, ed in continuità con le attività già in corso di svolgimento nell'ambito del medesimo progetto, si intende realizzare un approfondimento di merito, utilizzando lo stesso approccio tecnico-scientifico e partecipativo già sperimentato sui sistemi ortofruttili, allo scopo di chiarire le cause dei casi di positività di ac. fosforoso e ac. etilfosfonico rilevati negli ultimi anni in uve e vini biologici italiani, anche al fine di una modifica dell'RT-16.
Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni)	Chiarimento della dinamica del fosfito entro la filiera vitivinicola; Identificazione delle criticità entro la filiera e definizione delle modalità di intervento tecnico-normative (modifica della Direttiva RT-16); Definizione del corretto campionamento del materiale vegetale da parte degli organismi di controllo (OdC bio, ICQRF, ACCREDIA): selezione della matrice (uva - foglie di vite – mosto – vino), opportuno momento del prelievo, in funzione della eventuale persistenza nella pianta di vite di fosfito a seguito di trattamenti pregressi con fosetyl o con fosfiti fraudolentemente utilizzati per la difesa.
Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati	Position paper italiana sul tema dei LMRS nei vini ed uve biologici, da presentare in sede RCOP (fruitore: PQAI I del Mipaaf; organismi di certificazione biologica) Scheda relativa all'attività progettuale svolta ed i risultati emersi, da pubblicare sul sito web “SINAB”, nella sezione “Ricerca e sperimentazione”. (fruitore: PQAI I del Mipaaf , produttori biologici, consumatori) Incontri e seminari, azioni dimostrative di “campo” con operatori e associazioni, test e strumenti formativi (fruitori: produttori vitivinicoli biologici) Giornata conclusiva “BIOFOSF-WINE” (fruitori: ricercatori, agricoltori, associazioni di categoria, produttori di fertilizzanti). Pubblicazione divulgativa nazionale e di almeno 1 pubblicazione internazionale su rivista ISI (fruitori: ricercatori, agricoltori, associazioni di categoria, produttori di fertilizzanti).
Parole chiave	Viticultura biologica, vino, mosto, uva, acido fosfonico, fosfiti, fosetyl-AI, RT-16

DIMECOBIO III

ANNI 2018 – 2021



Scheda di sintesi divulgativa- Progetti di Ricerca e supporto tecnico in Agricoltura Biologica “Progetto per lo sviluppo e la prosecuzione delle attività volte alla definizione delle dimensioni economiche del settore dell’agricoltura biologica ai diversi livelli della filiera” “DIMECOBIO III”

Ente Finanziatore	Mipaaf PQAI 1 - Ufficio Agricoltura Biologica
Durata del progetto e scadenza prevista	36 mesi Data inizio: 27/02/2018 Data fine: 26/02/2021
Unità Coordinatrice	ISMEA – Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare Dr. Fabio Del Bravo; email: f.delbravo@isMEA.it
Altre Unità Operative	CIHEAM Bari – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari Dr. Maurizio Raeli; email:raeli@iamb.it
Obiettivi generali	Obiettivo del progetto è il monitoraggio economico e l’approfondimento di tematiche specifiche sul settore biologico al fine di fornire un quadro di insieme sulle dinamiche che lo caratterizzano. I risultati di tali attività consentiranno di delineare le potenzialità e gli ambiti sui quali potranno essere attuate strategie istituzionali e di mercato nell’ottica della maggiore competitività del settore sia a livello nazionale che estero. Alla luce di tali aspettative, particolare rilievo è assegnato all’attività di divulgazione delle informazioni e dei risultati conseguiti con le analisi e la raccolta dati.
Breve descrizione del progetto	Il progetto DIMECOBIO III si inserisce nella linea progettuale già realizzata da ISMEA e CIHEAM Bari con le precedenti iniziative (DIMECOBIO I e II) orientate al monitoraggio dell’evoluzione economica del settore e all’esplorazione di alcuni specifici temi. La durata triennale del progetto consente di poter consolidare le diverse attività di rilevazione, elaborazione e divulgazione delle informazioni. Tale strutturazione migliorerà quindi anche la standardizzazione delle metodologie di rilevazione e di analisi e consentirà di creare nel tempo le serie storiche dei dati rilevati. In particolare, alcune specifiche analisi potranno essere sviluppate in maniera più dettagliata e con specifici approfondimenti tematici integrativi. Verranno inoltre valutate nuove fonti informative al fine di integrare il set dei dati acquisiti. Ulteriore elemento di innovazione del progetto sarà la realizzazione di un apposito WP per il monitoraggio dei casi di contaminazione da prodotti non ammessi sui prodotti biologici italiani attraverso la verifica con l’ICQRF delle tipologie di non conformità rilevate e comunicate dagli OdC e la raccolta dei dati disponibili nella banca dati OFIS. Particolare impulso verrà dato all’attività di divulgazione delle informazioni di settore attraverso il mantenimento e lo sviluppo del portale SINAB, attivo da oltre 17 anni e la realizzazione di quaderni tematici. Infine, come con i precedenti programmi, sarà assicurata la divulgazione dei dati e delle informazioni sul biologico attraverso la sezione Biostatistiche del sito Sinab e in occasione di eventi pubblici istituzionali e tecnici di settore oltre che attraverso la pubblicazione annuale Bio in Cifre”.
Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni)	Le attività di progetto consentiranno di strutturare diverse banche dati di interesse per la conoscenza e l’analisi del settore e favoriranno una loro standardizzazione sia nella struttura che nelle forme di interrogazione. In particolare verranno fornite all’Amministrazione specifiche informazioni analitiche anche per rispondere alle esigenze statistiche previste dalla regolamentazione di settore.
Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati	La divulgazione dei risultati continuerà ad essere effettuata attraverso il sito web del SINAB (Sistema d’Informazione Nazionale sull’Agricoltura Biologica) oggetto di continuo aggiornamento sul piano dei contenuti, attraverso la pubblicazione del report “Bio in Cifre” e di ulteriori specifici quaderni.
Parole chiave	Agricoltura biologica, filiera, dimensioni economiche, superfici, mercato, consumi

FIBIO

ANNI 2019 – 2022



Scheda di sintesi divulgativa- Progetti di Ricerca e supporto tecnico in Agricoltura Biologica Le filiere biologiche: progetto per l'analisi della distribuzione del valore, lo studio della certificazione di gruppo, la formazione e la tracciabilità” “FIBIO”

Ente Finanziatore	MiPAAF - Uff. PQA I - Agricoltura Biologica e Sistemi di qualità alimentare nazionale e affari generali .
Durata del progetto e scadenza prevista	Durata: 36 mesi; Inizio attività: 20/03/2019; Scadenza prevista: 20/03/2022
Unità Coordinatrice	ISMEA - Direzione Servizi per lo Sviluppo Rurale Dott. Fabio Del bravo; e-mail: segreteriassr@isMEA.it
Altre Unità Operative	CIHEAM Bari – Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari Dr. Maurizio Raeli; email:raeli@iamb.it
Obiettivi generali	L'obiettivo del progetto è realizzare una serie di attività che rispondano alle esigenze del sistema biologico italiano, in linea con quanto previsto dal Piano strategico nazionale per lo sviluppo del settore biologico. In particolare, il lavoro riguarda lo studio e l'analisi dell'ambito economico del comparto e si propone di delineare lo scenario relativo alla produzione e all'offerta biologica per individuare gli aspetti che hanno impatto sulla redditività aziendale.
Breve descrizione del progetto	Il progetto FIBIO si inserisce - proseguendo, approfondendo e ampliando le tematiche – nella linea progettuale già realizzata da ISMEA e CHIEAM Bari, con le precedenti iniziative (DIMECOBIO I, II e III attualmente in corso di attuazione), orientate al monitoraggio e all'analisi dell'evoluzione economica del settore biologico e all'esplorazione di alcuni specifici temi. Il progetto FIBIO si articola in 4 Work Package: <ul style="list-style-type: none"> • WP1: Politiche di filiera ; - WP2: Certificazione di gruppo; • WP3: Biologico nelle Università; - WP4: Banca dati transazioni.
Risultati attesi (descrizione, divulgabilità, applicazioni)	Le attività di progetto forniranno preziosi contributi all'analisi economica del settore, consentiranno di alimentare nuove banche dati di interesse per la conoscenza e l'analisi del settore ed intercetteranno auspicabilmente le informazioni necessarie all'Amministrazione e alle Istituzioni locali per l'attuazione di politiche di sviluppo e supporto al settore dell'agricoltura biologica, a fronte di una crescita continua della domanda.
Trasferibilità e potenziali fruitori dei risultati	I risultati saranno resi fruibili alle Amministrazioni e alle Istituzioni nazionali e locali per l'attuazione di politiche di sviluppo e supporto al settore dell'agricoltura biologica
Parole chiave	Filiere biologiche – Flussi economici – Catena del valore – Certificazione di gruppo Formazione – Banca dati transazioni

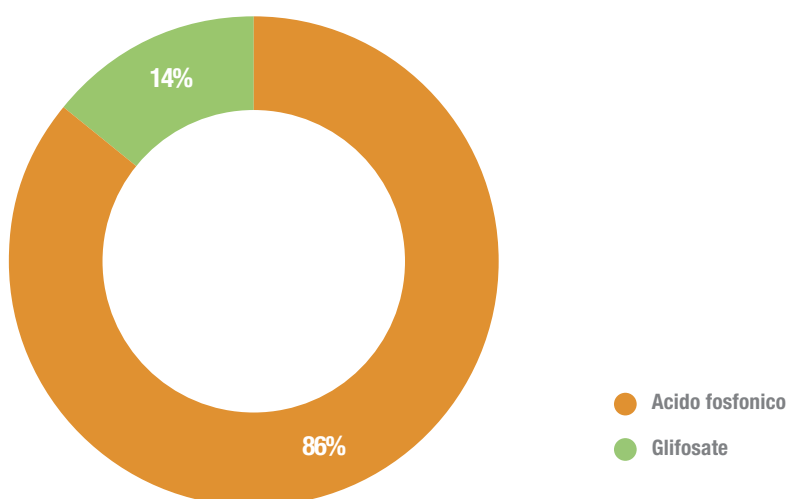
BIOFOSF-WINE: STRATEGIE PER LA RISOLUZIONE DELL'EMERGENZA FOSFITI NELLE UVE E VINI BIOLOGICI

a cura di Alessandra Trinchera (CREA Agricoltura e Ambiente, Roma)

Il mercato del vino biologico in questi ultimi anni sta crescendo considerevolmente nell'Unione Europea. In Italia, nel 2020 la superficie agricola votata alla viticoltura biologica è pari a 106.500 ha, un valore praticamente doppio rispetto a quello registrato nel 2010. La produzione di vino bio è di 5 milioni di litri prodotti all'anno, a fronte di ben 2.800 cantine biologiche sul territorio

nazionale. Tuttavia, a fronte dei positivi risultati del settore in termini produttivi e commerciali, la produzione vitinivicola biologica in questi ultimi anni si è dovuta confrontare con una problematica pressante, legata alla residualità di taluni fitofarmaci non ammessi in biologico in vino e derivati enologici, con particolare riguardo all'acido fosfonico (Figura 1).

Figura 1
PERCENTUALI DI IRREGOLARITÀ NEI VINI BIO PER LA PRESENZA DI RESIDUI DA FITOFARMACI NON AMMESSI NEL 2018 (BIOFACH 2020)



Tali criticità hanno rischiato di minare seriamente la credibilità del settore delle produzioni viti-vinicole biologiche italiane e sono state, e sono tuttora, oggetto di numerose indagini e richieste di chiarimenti da parte delle Autorità competenti di altri Stati Membri. Sulla base dei riscontri già ottenuti in seno ad un precedente progetto dedicato alla contaminazione da fosfiti nell'ortofrutta bio, è stato realizzato un approfondimento scientifico in seno al progetto BIOFOSF-WINE "Strumenti per la risoluzione dell'emergenza "fosfiti nei prodotti vitivinicoli biologici", utilizzando un approccio fortemente partecipato e di filiera, allo scopo di chiarire le cause dei casi di positività di ac. fosforoso e ac. etil-fosfonico rilevati in uve e vini biologici italiani. Entro il progetto, la multilateralità è stata assicurata attraverso l'apertura di un Tavolo tecnico per la condivisione dei protocolli sperimentali di campo e di laboratorio e la valutazione dei risultati ottenuti, che ha visto la partecipazione non solo degli enti di ricerca pubblici (CREA) e privati (Fondazione E. Mach), ma anche di associazioni del settore, quali Federbio, Unione Italiana Vini, Alleanza Cooperative e dei principali laboratori specializzati (Laboratori Vassanelli, Laboratorio UIV).

A seguito di un survey preliminare sottoposto alle principali associazioni nazionali coinvolte, sono state individuate n.33 aziende vitivinicole (di cui n.13 biologiche e le altre in conversione od in convenzionale, quali controlli interni) e n. 46 vini da queste prodotti, tenendo conto di differenti fattori quali l'areale geografico (Nord, Centro, Sud Italia-isole), gli anni di conversione in bio, la varietà (bianca o rossa), il processo di vinificazione, le matrici campionate in campo ed in cantina.

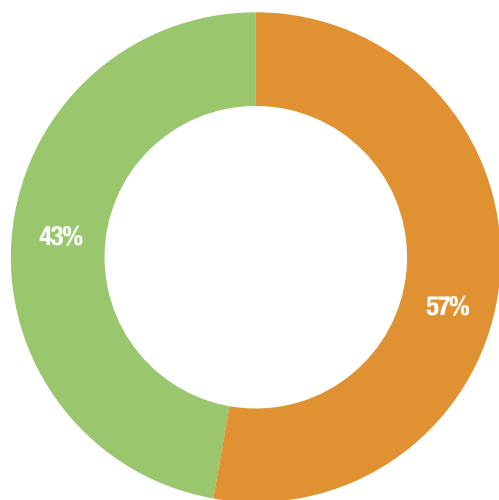
Dal campo sono stati prelevati ed analizzati per il contenuto in acido fosfonico ed in acido etil-fosfonico le foglie (all'invaiaatura) e le uve (alla vendemmia), analizzando anche tutti i mezzi tecnici (fertilizzanti e prodotti per la difesa) utilizzati nell'anno di prova quali potenziali fonti di contaminazione, considerando che l'applicazione ripetuta di mezzi tecnici ammessi in bio, ma contaminati da fosfito e/o fosetyl, possono determinare positività a volte rilevanti nelle col-

ture arboree (Trincherà et al., 2020). Si è anche considerata la possibilità che la contaminazione nel vino possa derivare dall'uso di additivi o coadiuvanti utilizzati entro il disciplinare di produzione di uva e di vino biologici, contenenti fosfiti "occulti", od ancora la potenziale formazione di acido fosfonico od etil-fosfonico durante il processo di vinificazione (Tonidandel et al., 2018), attraverso la messa a punto di prove di laboratorio, supportate da laboratori privati di consolidata esperienza (Laboratori Vassanelli).

I risultati ottenuti dalla ricerca hanno dimostrato che i 3 anni di conversione sono generalmente sufficienti a garantire la decontaminazione da acido fosfonico del vigneto, anche se tale periodo può arrivare in taluni casi fino a 5 anni, dipendendo dalla concentrazione di acido fosfonico presente nella pianta all'inizio della fase di conversione. Va detto infatti che nelle colture arboree è stata verificata la possibilità di stoccaggio di fosfito negli organi legnosi, che induce poi una lenta traslocazione dello stesso fosfito dai trami più vecchi a quelli più giovani, alle foglie ed infine ai grappoli (Trincherà et al., 2020). Va da sé che più la contaminazione è elevata, più la decontaminazione della pianta richiederà anni per arrivare a concentrazione di acido fosfonico nei frutti compatibile con i limiti di residuali imposti dalla norma (DM 10 luglio 2020, n.7264).

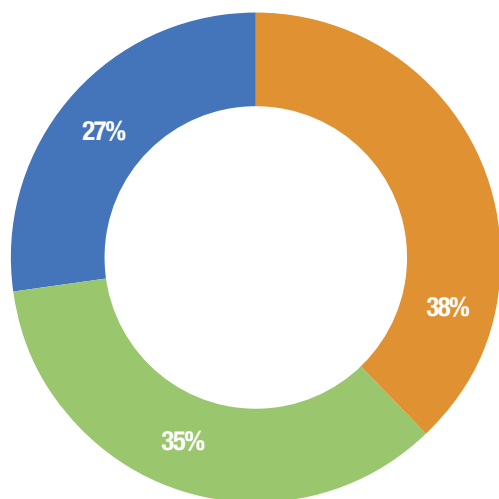
L'indagine sui mezzi tecnici utilizzati nelle aziende e cantine sottoposte a monitoraggio ha inoltre fatto osservare una percentuale consistente di prodotti analizzati positivi all'acido fosfonico e, in un ridotto numero di casi, anche all'acido etil-fosfonico (**Figura 2**). È stato anche osservato come la assenza di contaminazione rilevata nei grappoli d'uva sottoposti a vinificazione non comporta sempre l'assenza di contaminazione da acido fosfonico ed etil-fosfonico del vino biologico ottenuto: è stato conseguentemente verificato che alcuni adiuvanti enologici, quali il fosfato biammonico, ampiamente utilizzato nel processo di vinificazione, può contenere quantità rilevanti di acido fosfonico, che può evidentemente indurre una consistente contaminazione nel vino (**Figura 2**).

Figura 2
PERCENTUALI DI PRODOTTI PER LA DIFESA, FERTILIZZANTI ED ADIUVANTI ENOLOGICI
CON CONCENTRAZIONE DI ACIDO FOSFONICO MAGGIORE DI 1,0 MG/KG E DI ACIDO
ETILFOSFONICO MAGGIORE DI >0,1 MG/KG (BIOFACH 2020)



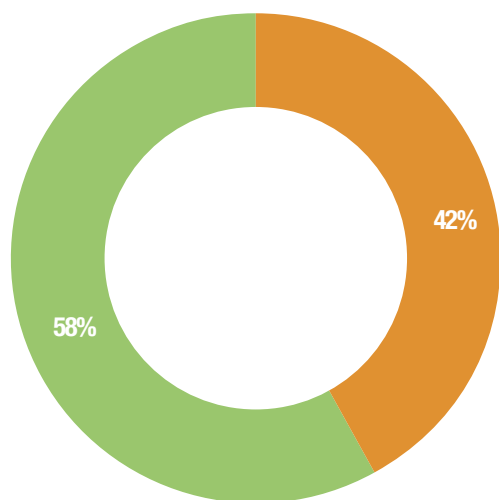
Fertilizzanti (N = 30)

- Assente
- Acido fosfonico >1,0 mg/kg



Prodotti per la difesa (N = 27)

- Assenti
- Acido fosfonico >1,0 mg/kg
- Acido fosfonico >1,0 mg/kg e ac. etilfosfonico >0,1 mg/kg



Adiuvantii enologici (N = 26)

- Assente
- Acido fosfonico >1,0 mg/kg

In conclusione, le cause di contaminazione del vino biologico possono essere diverse, dalla non completa decontaminazione dei vigneti biologici rispetto alle pratiche agronomiche convenzionali applicate negli anni precedenti, all'uso in campo di biostimolanti e prodotti a base di rame contenenti fosfito per addizione fraudolenta o contaminazione accidentale, fino alla addizione in cantina di adiuvanti enologici contenenti acido fosfonico. I risultati ottenuti entro il progetto sono stati il frutto di una con-

divisione fattiva tra ricercatori e attori della filiera enologica, a partire dalla sperimentazione in campo fino ai numerosi incontri realizzati con agricoltori e produttori di vino bio, che hanno potuto confrontarsi con i ricercatori, supportando con le loro esperienze anche l'interpretazione dei dati raccolti e la costruzione di corposi database, che sono stati strategici per definire nuovi limiti e deroghe entro il nuovo decreto Mipaaf sulle contaminazioni accidentali.

RIFERIMENTI

Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 10 luglio 2020 n.7264 "Modifica del decreto del 13 gennaio 2011 recante "Contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili di prodotti fitosanitari in agricoltura biologica". GU n.224 del 9-9-2020.

Tonidandel L., Román T., Nicolini G., Larcher R. (2018). First evidence of ethyl-hydrogen phosphonate (fosetyl) formation in winemaking. *Food Chemistry*, 256, 297-303.
<https://openpub.fmach.it/handle/10449/47256?mode=full.317#.X6FGSGhKipk>

Trincherà A., Parisi N., Baratella V. Rocuzzo G., Soave I, Bazzocchi C. Fichera D., Finotti M. Riva F., Mocciaro G., Brigladori M., Lazzeri L. (2020). Assessing the Origin of Phosphonic Acid Residues in Organic Vegetable and Fruit Crops: The Biofosf Project Multi-Actor Approach", *Agronomy* 2020, 10(3), 421;
<https://doi.org/10.3390/agronomy10030421>

Trincherà A., Tonidandel L., Vassanelli G., Lorenzi L., Fichera D. Mocciaro G. (2020). Why phosphonic acid residues in organic wine? The Italian BIOFOSF-WINE project. *BIOFACH* 2020, 15 February 2020 Nuremberg, Germany

QUANDO I RISULTATI DELLA RICERCA MODIFICANO LA NORMATIVA SUL BIOLOGICO: L'ESEMPIO BIOFOSF-WINE

a cura di Alessandra Trinchera (CREA Agricoltura e Ambiente, Roma)

Come noto, i prodotti a base di etilfosfonato, come ad esempio il fosetyl-Al, non sono ammessi in agricoltura biologica, essendo composti con proprietà fitoiatriche da sintesi chimica, e conseguentemente incompatibili con il criterio dell'origine naturale per i mezzi tecnici utilizzabili in biologico (Spieser and Tamm, 2007; Trinchera, 2018). Allo stesso modo, il rapporto finale dell'EGTOP (Expert Group for Technical Advice on Organic Production) del 30 aprile 2014 ha sancito che anche il fosfito di potassio non è ammissibile in agricoltura biologica (Reg. EU n.369/2013; Reg. EU n.832/2013), in quanto prodotto per la fitoprotezione di origine sintetica. Quale conseguenza, è emersa l'esigenza di definire un limite non solo per i fosetyl-derivati, ma anche per l'acido fosfonico: il D.M. n. 309/2011 stabilisce, per tutti i residui di prodotti fitosanitari non ammessi in biologico, il limite inferiore pari a 0,01 mg/kg al di sopra del quale un prodotto non può essere certificato come bio. Tuttavia, fino al 2018, in caso di rilevazione di acido fosfonico in assenza di contemporanea rilevazione di acido etilfosfonico,

sulla base del RT-16 ("Prescrizioni per gli Organismi di Certificazione di prodotti ottenuti con il metodo dell'agricoltura biologica"), la stessa merce non poteva essere contestabile e l'operatore non veniva sanzionato in quanto la presenza di acido fosfonico veniva interpretata come un "falso positivo".

Già il precedente progetto BIOFOSF, incentrato sulla contaminazione delle colture orticole e frutticole, aveva dimostrato l'inconsistenza dell'interpretazione del "falso positivo", segnalando come le contaminazioni fossero sempre collegate ad un apporto esterno, consapevole (per trattamenti non ammessi in bio da parte degli operatori) od inconsapevole. Ciò ha portato ad una prima, sostanziale modifica dell'RT-16 (Revisione 4 del documento Accredia RT-16, 2018), che annullando il "falso positivo", ha imposto agli organismi di controllo del biologico di procedere ad ulteriori approfondimenti al fine di comprendere le cause della positività rilevata. Era stato infatti osservato come diversi mezzi tecnici ammessi in biologico ed utilizzati in

campo quali i prodotti a base rame, gli estratti di alghe, concimi a base di microelementi a volte presentavano positività all'acido fosfonico e a volte anche all'acido etilfosfonico.

Solo per il vino ed i prodotti trasformati l'interpretazione di "falso positivo" era stata invece mantenuta, in attesa di chiarimenti circa la sua origine entro il progetto BIOFOSF-WINE "*Strumenti per la risoluzione dell'emergenza fosfiti in uve e vini biologici*"*. Infatti, nel caso del vino e dei prodotti enologici sono stati riscontrati in numerosi casi residui sia di acido fosfonico che di acido etilfosfonico al di sopra del valore di 0,01 mg/kg e conseguentemente il progetto ha inteso approfondirne l'origine attraverso un'attività di ricerca e di indagine concertata tra ricercatori, organismi di controllo ed alcuni operatori di uve e vini biologici rappresentativi della produzione nazionale, che hanno dato disponibilità a far effettuare rilievi in campo ed in cantina. È stato quindi costituito il Tavolo tecnico BIOFOSF-WINE che ha visto la collaborazione tra il CREA, coordinatore del progetto, la Fondazione E. Mach, Federbio, l'Unione Italiana Vini, Alleanza Cooperative ed i Laboratori Vassanelli, unitamente alla costante interazione con l'ufficio PQAI I "Agricoltura Biologica e Sistemi di qualità alimentare nazionale e affari generali" del Mipaaf. Ciò ha garantito una piena condivisione e l'assoluta trasparenza dei processi di acquisizione dei campioni, delle successive analisi effettuate dai migliori laboratori nel settore enologico in Italia, sempre sotto la supervisione dei ricercatori coinvolti.

*Al progetto partecipano: Alessandra Trinchera (CREA; Coordinatore), Roberto Zanzotti e Loris Tonidandel (Fondazione Mach), Daniele Fichera (Federbio), Giuseppe Vassanelli (Vassanelli Lab), Carlo Bazzocchi (UpBIO), Elisabetta Romeo e Katia Guardini (UIV).

Entro il medesimo Tavolo tecnico l'attività partecipata si è spinta fino alla pianificazione dei protocolli per le prove in campo ed in cantina con i produttori vitivinicoli, per comprendere i tempi di decontaminazione dei vigneti, la potenziale trasformazione dell'acido fosfonico in acido etilfosfonico durante la vinificazione, fino all'identificazione degli adiuvanti enologici utilizzati dai produttori in cantina, a volte contenenti acido fosfonico. Con i laboratori accreditati coinvolti nel progetto sono stati applicati i metodi di analisi europei per la determinazione dell'acido fosfonico sulle matrici foglie, uve, mosti e vini, mettendo in luce la non congruità di mantenere il valore limite di 0,01 mg/kg, essendo inferiore al suo limite di quantificazione entro la metodologia di riferimento (per talune matrici pari a 0,05 mg/kg).

In parallelo alle attività di ricerca, le associazioni coinvolte nel progetto hanno fornito i dataset completi con i dati di positività all'acido fosfonico ed etilfosfonico rilevati sui vini biologici negli anni 2016-2019, mentre i ricercatori ne hanno dato una valutazione critica, sulla base delle risultanze emerse dai test effettuati in campo ed in cantina. A fronte di questo processo interattivo, in accordo con l'Ufficio Mipaaf preposto, è stato quindi proposto di modificare i limiti imposti dal D.M. n.309/2011 per l'acido fosfonico portandolo a 0,05 mg/kg per i prodotti orticoli ed a 0,1 mg/kg per i prodotti frutticoli (i.e. uva), ma anche di considerare alcune criticità oggettive che al momento non erano state ancora superate, attivando così lo strumento della deroga. Da ciò è derivata la pubblicazione del Decreto n. 7264 del 10 luglio 2020 «Contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili di prodotti fitosanitari in agricoltura biologica» sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.224 del 9 settembre 2020, che modifica il Decreto Ministeriale n. 309 del 13 gennaio 2011. In esso, oltre ai già citati limiti di acido fosfonico "a regime" di 0,05 mg/kg per le orticole e 0,1 mg/kg per le frutticole, è stata introdotta fino al 31 dicembre 2022 una deroga per

Tabella 17**LIMITI NUOVO DECRETO MINISTERIALE N. 7264 DEL 10 LUGLIO 2020
(IN PARENTESI, LE RELATIVE INCERTEZZE DI MISURA)**

Limiti nuovo D.M n. 7264 del 10 luglio 2020		Orticole	Frutticole	Vino e derivati enologici	Trasformati
		mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg
Ac. fosfonico	A regime	0,05 (+/- 0,025)	0,1 (+/- 0,05)	0,1 (+/- 0,05)	0,1 (+/- 0,05)
	In deroga al 31/12/2022	0,5 (+/- 0,25)	1,0 (+/- 0,5)	1,0 (+/- 0,5)	1,0 (+/- 0,5)
Ac. etilfosfonico	A regime	0,01 (+/- 0,005)	0,01 (+/- 0,005)	0,01 (+/- 0,005)	0,01 (+/- 0,005)
	In deroga al 31/12/2022	0,01 (+/- 0,005)	0,01 (+/- 0,005)	0,05 (+/- 0,025)	0,01 (+/- 0,005)

tutti i prodotti biologici relativamente ai residui di acido fosfonico fino a 0,5 mg/kg per le orticole e 1,0 mg/kg per le frutticole.

Solo sul vino e sui derivati enologici è stata infine approvata un'ulteriore deroga relativa all'acido etilfosfonico fino a 0,05 mg/kg, oltre all'innalzamento del limite di acido fosfonico a 1,0 mg/kg, coerentemente con le colture frutticole. A titolo informativo, la **Tabella 1** mostra i limiti imposti sulle diverse categorie merceologiche dei prodotti bio per l'acido fosfonico e l'acido etilfosfonico, anche in considerazione della deroga, nonché le relative incertezze di misura da applicare, pari al 50% del relativo valore fissato.

È importante sottolineare che, per il vino e per i derivati enologici, il limite in deroga di 0,05 mg/kg di acido fosfonico rende conto della potenziale trasformazione dell'acido fosfonico presente nei mosti o vini ad acido etilfosfonico per transesterificazione in ambiente idroalcolico: è stato infatti dimostrato come ad una maggiore contaminazione da acido fosfonico (>1,0 mg/kg) corrisponda un incremento della formazione di acido etilfosfonico nel vino. Per questo motivo, il nuovo decreto esplicita anche come, a livello di controllo analitico dei vini biologici e loro derivati, non sia più necessario solo determinare la concentrazione di acido fosfonico, ma anche quella contemporanea di acido etilfosfonico, a garanzia della completezza del

certificato analitico per la verifica da parte degli organismi di controllo. Va da sé che la riduzione della contaminazione da acido fosfonico comporti anche la riduzione o annullamento del processo di transesterificazione. In riferimento al regime di deroga, si segnala come questa sia derivata di nuovo dai risultati progettuali, che hanno dimostrato come tre anni di conversione dei vigneti in biologico non siano sempre sufficienti a garantire la completa decontaminazione da acido fosfonico, in particolare quando i precedenti trattamenti abbiano comportato elevati livelli di contaminazione delle viti.

Concludendo, il progetto BIOFOSF-WINE si è realizzato attraverso l'interazione fattiva tra ricercatori, associazioni di operatori del settore, organismi di controllo e policy makers (Mipaaf e Conferenza Stato-Regioni): tutti i passaggi strategici, conoscitivi e decisionali sono stati costantemente condivisi, fino a raggiungere quale traguardo la modifica della normativa precedente che non rispondeva adeguatamente alle esigenze del settore vitivinicolo biologico. In futuro, l'impegno è di risolvere questioni ancora irrisolte in merito ad altre colture, non ancora studiate adeguatamente, al fine di fornire una risposta normativa rispondente alle specifiche esigenze dei diversi comparti, senza tuttavia mai dimenticare l'importanza della garanzia di qualità e sicurezza dei prodotti biologici.

RIFERIMENTI

- CVUA EU-RL-SRM (QuPpe-Method) - I. Food of Plant Origin (QuPpe-PO-Method)**", Met. 1.3, Versione 10 del 09.01.2019, https://www.eurl-pesticides.eu/userfiles/file/EurlSRM/meth_QuPpe-PO_EurlSRM.pdf
- D.M. n. 309 del 13 gennaio 2011 "Contaminazioni accidentali e tecnicamente inevitabili di prodotti fitosanitari in agricoltura biologica" del Mipaaf
- Reg. (EU) No 369/2013** (Dossier completo 03/636/EC, Fosfonato di potassio, prima denominato "fosfito di potassio").
- Reg. (EU) No 832/2013** (Dossier completo 08/953/EC, Disodio fosfonato).
- Revisione 4 del documento Accredia RT-16** (2018). Prescrizioni per gli Organismi di Certificazione di prodotti ottenuti con il metodo dell'agricoltura biologica in accordo al Regolamento CE n. 834/2007 e successive integrazioni e modifiche.
- Speiser, B. and Tamm, L.** (2007) Could phosphite be a new fungicide for organic farming? *New Ag International*, Sept. 2007, p. 26. <https://orgprints.org/12817/>
- Trinchera A., Lazzeri L., Rocuzzo G., Parisi B., Baratella V., Riva F., Ferlito F., Bazzocchi C., Fichera D., Soave I., Brigliadori M., Finotti M., Mocciaro G.** (2018) Solving phosphite issue in organic fruit and horticultural crops: research outcomes and policy strategies. Conference: BIOFACH2018, 14-17 February 2018. Nuremberg, Germany. DOI10.13140/RG.2.2.19489.30561
- Trinchera, A., Parisi, B., Baratella, B., Rocuzzo, G., Riva, F., Soave, I., Finotti, M., Bazzocchi, C., Fichera, D., Brigliadori, M., Mocciaro, G., Lazzeri, L.** (2019). Solving phosphites emergency in organic fruit and vegetables: the participatory BIOFOSF project. *Organic World Congress 2020*, 22-27 Settembre 2020 - Rennes, France
- Trinchera A., Parisi N., Baratella V. Rocuzzo G., Soave I, Bazzocchi C. Fichera D., Finotti M. Riva F., Mocciaro G., Brigliadori M., Lazzeri L.** (2020). Assessing the Origin of Phosphonic Acid Residues in Organic Vegetable and Fruit Crops: The Biofosf Project Multi-Actor Approach", *Agronomy* 2020, 10(3), 421 <https://doi.org/10.3390/agronomy10030421>

EVOLUZIONE DEL QUADRO NORMATIVO: DAL NUOVO REGOLAMENTO DI SETTORE ALL'ACTION PLAN DEL NUOVO GREEN DEAL

a cura di Vincenzo Verrastro, Simona Giordano

Il quadro normativo: cambiamenti e prospettive future, il nuovo Regolamento

A partire dal 1° gennaio 2021, il campo di applicazione della legislazione esistente sulla produzione e l'etichettatura dei prodotti biologici (Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio)⁴ viene ampliato in merito a diversi aspetti: sistema di controllo, regime commerciale e regole di produzione, attraverso l'entrata in vigore del Regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici⁵. La finalità è quella di creare reali condizioni di parità per gli operatori, attraverso una consistente armoniz-

zazione e semplificazione delle regole, nonché di migliorare la fiducia dei consumatori nei prodotti biologici e nel logo della produzione biologica dell'Ue. La revisione e il rafforzamento delle norme dell'Ue relative alla produzione biologica e all'etichettatura riguardano altresì i prodotti strettamente legati all'agricoltura come il sughero, il sale, gli oli essenziali, il cotone o la lana, nonché il bestiame, tenendo conto dell'esperienza acquisita, e introduce requisiti di produzione per nuove specie come i conigli.

La nuova regolamentazione del settore biologico, attraverso il Regolamento (UE) 2018/848, mira a riflettere in modo efficace e puntuale la natura mutevole di questo settore, intendendo adeguarsi e dare soluzione alla rapida e costante crescita del comparto. La normativa in via di applicazione è studiata per garantire una leale e trasparente concorrenza tra gli agricoltori, anche al fine di prevenire le frodi e, in tal modo, mantenere alti i livelli di fiducia dei consumatori. Come accennato, per avere una tran-

⁴<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32007R0834>

⁵<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018R0848>

sizione graduale tra l'attuale legislazione e quella futura, oggetto della presente analisi, e consentire all'intero comparto e agli Stati membri di essere efficacemente pronti ad attuare tali nuove norme, la Commissione ha proposto di posticipare di un anno la sua entrata in vigore. Il rinvio, originariamente richiesto dagli Stati membri, dal Parlamento europeo, dai Paesi terzi e da altre parti interessate, a causa della complessità e dell'importanza del diritto derivato in preparazione., si è reso inevitabile per la sopraggiunta situazione globale causata dalla pandemia da Covid-19, e la conseguente crisi abbattutasi su molteplici settori dell'economia mondiale.

L'emergenza ha determinato un rallentamento dei lavori e risulta pertanto importante che il rinvio conceda tempo sufficiente per le necessarie consultazioni e i dovuti approfondimenti, nonché per il controllo legislativo e per la definizione di una razionale legislazione secondaria.

Come già noto, gli operatori (produttori, trasformatori e distributori) devono notificare le loro attività alle autorità competenti per ottenere la certificazione ufficiale di conformità alle norme di produzione biologica e di etichettatura, ma il nuovo regolamento introduce un nuovo sistema di certificazione di gruppo per i piccoli agricoltori (articolo 36), il quale facilita il passaggio all'agricoltura biologica, aspetto di notevole interesse per le potenziali ricadute sul settore vitivinicolo in esame.

In linea con i principi chiave della produzione biologica, e con particolare riferimento ai controlli ufficiali e all'etichettatura, il sistema di controllo in vigore viene rafforzato mediante misure precauzionali più rigorose e controlli più solidi della catena di approvvigionamento, basati sul rischio in essere (Capo VI). Vengono previsti controlli in loco sugli operatori una volta all'anno, o ogni 2 anni se non sono state rilevate frodi negli ultimi 3 anni. I controlli specifici sull'agricoltura biologica vengono integrati dalle norme generali dell'Ue sui controlli ufficiali lungo la filiera agroalimentare.

Con riferimento ai suddetti principi e obiettivi dell'agricoltura biologica, il nuovo regolamento prevede, al punto 27 delle considerazioni iniziali che "È opportuno definire norme dettagliate di produzione con riguardo alla produzione vegetale, animale e dell'acquacoltura, comprendenti in particolare norme relative alla raccolta di piante e alghe selvatiche, nonché con riguardo alla produzione di alimenti e di mangimi trasformati e alla produzione di vino e lieviti utilizzati come alimenti o come mangimi, al fine di garantire l'armonizzazione e il rispetto degli obiettivi e dei principi della produzione biologica".

L'Articolo 18 sul vino

In riferimento al settore vitivinicolo in esame, l'articolo 18 del citato Regolamento recante le norme di produzione per il vino sancisce che: "1. Gli operatori che producono prodotti del settore vinicolo si conformano, in particolare, alle norme dettagliate di produzione di cui all'allegato II, parte VI.

2. Alla Commissione è conferito il potere di adottare atti delegati conformemente all'articolo 54 che modificano: a) all'allegato II, parte VI, il punto 3.2, aggiungendo ulteriori pratiche, processi e trattamenti enologici vietati o modificando tali elementi aggiuntivi; b) all'allegato II, parte VI, il punto 3.3".

Nello specifico del citato allegato II, parte VI, come accennato, viene fatto esplicito rimando, al Regolamento (CE) n.606/2009⁶, in merito alle categorie di prodotti vitivinicoli, alle pratiche enologiche e relative restrizioni, e al Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione⁷, con riguardo alle denominazioni di origine protette e alle indicazioni geografiche protette, alle menzioni tradizionali, all'etichettatura e alla presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.

⁶<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32009R0606>

⁷<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32009R0607>

Di particolare interesse risulta l'analisi della normativa riguardante l'etichettatura; il citato Regolamento (CE) n. 834/2007 si applica ai prodotti biologici immessi sul mercato UE, e laddove previsti accordi di equivalenza tra Ue e Paesi terzi. A seguito del Regolamento (CE) n. 203/2012⁸, il quale "modifica il Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio in ordine alle modalità di applicazione relative al vino biologico, i vini possono essere certificati come "biologici", lì dove per le vendemmie precedenti al 2012 era possibile certificare i vini come "vini da uve biologiche".

Quali indicazioni per l'etichettatura?

In linea generale, ai sensi dell'articolo 30 del citato Regolamento (UE) n.848/2018, il quale disciplina l'utilizzo di termini specifici in riferimento alla produzione biologica, viene sancito che ai fini del regolamento stesso, un prodotto è ritenuto recante menzioni che attengono alla produzione biologica quando esso, sia nella sua interezza, nei suoi ingredienti o nelle materie prime per mangimi utilizzati per la sua produzione, viene descritto in termini tali da suggerire all'acquirente che il prodotto, gli ingredienti o le materie prime per mangimi sono stati ottenuti conformemente al presente regolamento. Quanto citato avviene con riferimento all'etichettatura, al materiale pubblicitario o ai documenti commerciali e con riguardo ai termini elencati nell'allegato IV e loro derivati e diminutivi, quali "Bio" ed "Eco", da soli o in combinazione, i quali possono essere utilizzati in tutta l'Unione e in qualsiasi lingua elencata in tale allegato per l'etichettatura e la pubblicità dei prodotti di cui all'articolo 2, paragrafo 1, conformi al Regolamento stesso.

⁸<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A32012R0203>

Per i medesimi prodotti di cui all'articolo 2, paragrafo 1, i termini di cui al paragrafo 1 dell'articolo 30 stesso non possono essere utilizzati in nessuna parte dell'Unione, in nessuna delle lingue elencate nell'allegato IV, per l'etichettatura, il materiale pubblicitario o i documenti commerciali di un prodotto non conforme al regolamento in esame.

Giova sottolineare come nessun termine, inclusi quelli presenti nei marchi o nei nomi di società, o nelle pratiche, deve essere utilizzato nell'etichettatura o nella pubblicità se può fuorviare il consumatore o l'utente suggerendo che un prodotto o i suoi ingredienti siano conformi al presente regolamento.

I requisiti generali di etichettatura previsti per i prodotti biologici si aggiungono al quadro normativo in essere, sia esso cogente o volontario, nella medesima materia. Le etichette dei vini, al pari degli altri prodotti biologici, riportano le seguenti informazioni: riferimento al biologico; nome del prodotto; logo del biologico; riferimenti all'Organismo di controllo; riferimenti al luogo di coltivazione delle materie prime. Con riferimento alle scorte di vini prodotti fino al 31 luglio 2012 in conformità del Regolamento (CEE) n. 2092/91 o del Regolamento (CE) n. 834/2007, esse possono continuare a essere immesse sul mercato (ad esaurimento delle scorte) nel rispetto delle condizioni previste dal Regolamento in esame, ovvero:

a) può essere utilizzato il logo comunitario di produzione biologica, di cui all'articolo 25, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 834/2007, denominato dal 1° luglio 2010 "logo biologico dell'Ue", a condizione che il processo di vinificazione sia conforme al titolo II, capo 3 bis, del presente regolamento;

b) gli operatori che utilizzano il "logo biologico dell'Ue" conservano le registrazioni documentali, per un periodo di almeno 5 anni dopo l'immissione sul mercato del vino ottenuto da uve biologiche, tra cui i quantitativi corrispondenti del vino in litri, per categoria di vino e per anno;

c) se la documentazione di cui alla lettera b), del presente comma non è disponibile, il vino

può essere etichettato come “vino ottenuto da uve biologiche”, a condizione che sia conforme ai requisiti del presente regolamento, esclusi i requisiti previsti al titolo II, capo 3 bis;

d) il vino etichettato come “vino ottenuto da uve biologiche” non può recare il “logo biologico dell’Ue.”

L’analisi dell’evoluzione della normativa risulta, come accennato, di notevole interesse al fine di delineare un chiaro scenario della tematica in esame e le sue implicazioni sul mercato nazionale e internazionale.

Il Green Deal europeo: le strategie Farm to Fork e Biodiversity. Quali prospettive per l’agricoltura biologica?

In un contesto particolarmente delicato e complesso, caratterizzato da sfide cogenti legate alla pandemia da Covid-19, a marzo 2020 la Commissione Europea ha avviato una consultazione pubblica relativa al futuro piano d’azione per l’agricoltura biologica, in quanto settore chiave nel raggiungimento dell’ambizione del Green Deal europeo e degli obiettivi fissati dalle strategie Farm to Fork e Biodiversity⁹.

Assicurare al settore dell’agricoltura biologica gli strumenti adeguati e giusti, e un quadro giuridico ben funzionante e consensuale, entrambi fattori fondamentali per raggiungere l’obiettivo del 25% dei terreni agricoli dedicati a tale metodologia di produzione nel 2030, rappresenta una priorità per la Commissione Europea stessa. Sebbene il nuovo regolamento in materia di biologico fornisca una base solida, il diritto derivato, o legislazione secondaria, ancora da adottare deve essere altrettanto resiliente. Su richiesta degli Stati membri, del Parlamento

europeo, dei Paesi terzi e di altre parti interessate, la Commissione ha ritenuto opportuno posticipare l’entrata in vigore della nuova legislazione sul biologico di un anno, dal 1° gennaio 2021 al 1° gennaio 2022.

Le citate strategie Farm to Fork e Biodiversity fissano obiettivi ambiziosi per il settore agricolo al fine di garantire che esso sia in grado di raggiungere i goal del Green Deal; l’agricoltura biologica riveste un ruolo di alleato fondamentale nella transizione verso un sistema alimentare più sostenibile e una migliore protezione della biodiversità. Per contribuire a raggiungere tali obiettivi, la Commissione europea mette in atto e utilizza strumenti chiave quali: l’Action plan per l’agricoltura biologica, il cui ruolo è vitale per il rilancio del settore, sia per quanto attiene la domanda che l’offerta.

Il Piano d’azione per l’Agricoltura biologica

Action Plan, o piano d’azione, per l’agricoltura biologica ruota e si articola intorno a tre punti chiave:

- agire positivamente sui livelli di fiducia dei consumatori in modo da stimolare la domanda di prodotti biologici;
- incoraggiare l’incremento della superficie agricola dedicata al metodo di produzione biologico nell’Ue;
- intervenire, mediante il rafforzamento del ruolo della produzione biologica, nella lotta al cambiamento climatico e alla perdita di biodiversità, con decise azioni mirate anche alla gestione sostenibile delle risorse.

La citata consultazione pubblica ha puntato, nello specifico, a raccogliere spunti e feedback sulla bozza dell’Action Plan da parte di diverse categorie di stakeholders, quali cittadini, autorità nazionali e locali, e policy makers.

⁹Green Deal europeo | Commissione europea (europa.eu)

La politica di promozione dei prodotti agricoli dell'Ue

Un ulteriore impulso all'agricoltura biologica riguarda la Politica di promozione agroalimentare dell'UE, che mirando a sostenere il settore agricolo europeo, ne rilancia le caratteristiche di elevatissima qualità, sia sul mercato interno che verso i Paesi terzi. Con riferimento all'anno 2021, la Commissione prevede uno stanziamento specifico di 40 milioni di euro proprio per l'agricoltura biologica, il cui impiego sarà rivolto a cofinanziare azioni di promozione e campagne di informazione relative al settore biologico dell'Ue, accrescendo la consapevolezza sulle citate qualità, e mirando a stimolare la domanda di prodotti da esso derivati.

Impatti sul settore vitivinicolo: dall'OCM Unica alla nuova PAC

I Paesi dell'Unione Europea sono i principali produttori, consumatori ed esportatori di vino sulla scena mondiale; in particolare, si rilevano crescenti opportunità sul mercato globale per quanto riguarda il costante aumento della domanda di vini di qualità protetti dalle diverse indicazioni geografiche esistenti, e vini e spumanti prodotti secondo pratiche rispettose dell'ambiente. Altresì, risulta in forte crescita la domanda di prodotti vitivinicoli varietali (vino ottenuto principalmente da un vitigno), così come quella per i vini con una gradazione alcolica inferiore.

Le riforme delle politiche vitivinicole succedutesi si sono, in linea generale, poste la finalità di rendere i produttori di vino dell'Ue più competitivi, aiutandoli a preservare l'autenticità e le tradizioni della viticoltura europea e a rafforzare il suo molteplice ruolo di volano di sviluppo socioeconomico e di tutela ambientale nelle zone rurali¹⁰. Attraverso una complessiva armo-

nizzazione, snellimento e semplificazione delle norme pertinenti, i produttori dell'Ue sono riusciti ad accrescere le produzioni, pur nel rispetto dei limiti consentiti dal regime di autorizzazione all'impianto di vite. Ancora, si è riusciti ad incoraggiare l'uso di nuove tecnologie e lo sviluppo di nuovi prodotti. Di non minore importanza, si può evidenziare come, a livello internazionale, la complessiva normativa dell'Ue sulle pratiche di vinificazione (enologiche) contribuisca a mantenere la reputazione e la tradizione del vino dell'Ue, garantendo qualità e sicurezza e, al tempo stesso, migliorando le misure e le condizioni di commercializzazione. A livello dell'Ue, tali riforme hanno contribuito a riconoscere le condizioni locali specifiche oltre ad essere rilevanti per la competitività dei produttori di vino dell'Ue, incoraggiando una maggiore diversità di prodotti.

Inoltre, restando alla presente valutazione dell'iter riformatore, le norme analizzate in precedenza e relative all'etichettatura dei vini dell'Ue forniscono un valore aggiunto globale a livello comunitario, garantendo una concorrenza leale tra gli operatori del settore, facilitando il commercio e fornendo informazioni chiare ai consumatori. Più volte si è sottolineato come alcune delle regole in esame possono migliorare il raggiungimento delle priorità dell'Ue sulla conservazione della biodiversità, garantire la sostenibilità ambientale e ridurre ulteriormente l'uso di pesticidi. Nel complesso, dunque, la politica vitivinicola dell'Ue è pienamente coerente con gli obiettivi economici, sociali e della PAC dell'Ue, nonché delle citate strategie F2F e Biodiversity. In particolare, giova sottolineare il ruolo dell'OCM Unica, frutto del Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (22 ottobre 2007)¹¹, la quale ha sostituito, integrandole, le 21 OCM distinte riguardanti prodotti specifici, e disciplinate dai propri regolamenti di base; all'origine le OCM si basavano principalmente su prezzi garantiti, che hanno poi subito progressive ridu-

¹⁰Wine | European Commission (europa.eu)

¹¹Mipaaf - PAC - OCM unica (politicheagricole.it)

zioni, compensate dalla concessione di aiuti diretti. Gli elementi caratterizzanti sono legati, in particolare, a due componenti: una interna, per l'intervento sul mercato (regole relative alla commercializzazione e alle organizzazioni di produttori); e una esterna, per gli scambi con i Paesi terzi (certificati d'importazione e di esportazione, dazi all'importazione, e altro).

I regimi di sostegno ai mercati, inoltre, differenziati in funzione dei settori agricoli cui si applicano, mirano a stabilizzare i mercati stessi e comprendono una serie di meccanismi che disciplinano la produzione e il commercio dei prodotti all'interno dell'UE. Tali meccanismi offrono garanzie variabili in funzione delle caratteristiche specifiche dei prodotti in questione, e le relative misure di mercato rientrano nel primo pilastro della PAC.

Con particolare riferimento al settore vitivinicolo, i settori di intervento dell'OCM attengono a: ristrutturazione e riconversione dei vigneti; distillazione dei sottoprodotti; vendemmia verde; investimenti; promozione sui mercati dei paesi terzi. Dunque, l'OCM vino rappresenta la regolamentazione unica dell'Ue contenente norme riguardanti il settore vitivinicolo, sia per quanto riguarda le norme di produzione che i contributi a fondo perduto assegnati alle aziende. I finanziamenti e i contributi dell'OCM vino sono assegnati dal Ministero per le Politiche Agricole e dagli Assessorati per l'agricoltura delle singole Regioni e province autonome. In particolare, l'OCM vino Paesi terzi assegna contributi a fondo perduto per le spese relative alla promozione delle produzioni all'estero, come la partecipazione a fiere, la degustazione nei ristoranti, o la semplice pubblicità; si tratta, in sintesi, di una misura completa, finalizzata a coprire tutte le spese necessarie per sostenere l'export, con un limite di una spesa massima per azienda pari al massimo al 20% del fatturato dell'anno precedente proprio o dell'ATI (Associazioni Temporanee di Impresa).

Allo stato attuale, in merito al nuovo bando 2020/2021, le tematiche da affrontare riguardano, come facilmente intuibile, il rapporto del settore vitivinicolo con un contesto complesso;

il mercato interno in crisi e il canale Horeca messo a dura prova dalle disposizioni anti-Covid, costituiscono un'incognita per il futuro delle imprese vitivinicole italiane ed europee, senza distinzione fra convenzionali e biologiche. È auspicabile che gli sviluppi della PAC 2021/2027 a venire, legati in particolare agli obiettivi di promuovere un'agricoltura intelligente, resiliente e diversificata, rafforzare la tutela dell'ambiente e clima e rinvigorire il tessuto socioeconomico delle zone rurali, consentano una reale ripresa del settore e una maggiore attenzione al comparto biologico, in quanto certamente più in linea con i suddetti obiettivi. La necessità di dare seguito alle citate strategie ha, dunque, contribuito ad accelerare la modernizzazione del settore e assicurato la sua vitalità e competitività internazionale, e adattarsi alla domanda da parte dei consumatori verso vini a bassa gradazione e prodotti sostenibili. I fondi dell'Ue hanno contribuito, e stanno contribuendo, all'adattamento del settore alla domanda del mercato e ad adottare un approccio strategico e una pianificazione a lungo termine nella gestione del settore.

Risulta fondamentale evidenziare come, in particolare negli ultimi anni, le abitudini di consumo siano cambiate, e come le più recenti tendenze mostrino una maggiore preoccupazione e attenzione per la salute e l'ambiente. Un crescente numero di consumatori si rivela molto attento all'impatto ambientale di ciò che viene consumato quotidianamente, e le diverse campagne governative sulla salute dei cittadini hanno certamente aiutato ad accrescere tale consapevolezza verso scelte alimentari più sane e sostenibili; al tempo stesso, le normative nazionali e a livello europeo, giocano un ruolo significativo nella supervisione della regolamentazione alimentare a diversi livelli. Quanto descritto risulta particolarmente vero e importante con riferimento all'agricoltura biologica, oggetto della presente analisi, e contribuisce in maniera vitale all'adozione di pratiche produttive e di consumo i cui benefici ricadono sull'ambiente e sulla salute personale dei consumatori.

DAL CUORE VERDE D'ITALIA, SEMPRE PIÙ BIO... VINI BIANCHI, ROSSI E ROSÉ

ALCUNE BUONE PRATICHE LOCALI: I CASI DI STUDIO IN UMBRIA

a cura di Fabio Maria Santucci, Delizia Del Bello

L'Umbria, il cui *claim* promozionale è "Il cuore verde d'Italia", si presenta al 31 dicembre 2019 con ben 46.595 ettari già certificati biologici, di cui 1.085 costituiti da vigneti. Certo, rispetto agli oltre 17.000 ettari dei prati e pascoli, ai quasi 9.000 delle foraggere, ai 6.300 dei cereali e ai 6.150 degli oliveti, poco più di mille ettari potrebbero sembrare non rilevanti, ma non è così. Questi mille ettari di base produttiva generano infatti un flusso di materia prima che viene tutta trasformata e valorizzata, in cantine piccole, medie e grandi, ottenendo vini di altissima qualità, bianchi, rosati e rossi, commercializzati in tutto il mondo, con metodiche multicanale. La catena del valore vite-vini è una delle componenti più importanti del sistema agroalimentare umbro. Essa è al centro di una filiera di fornitori, di beni e di servizi, e di eventi turistici, che contribuisce notevolmente alla tenuta sociale ed economica delle zone rurali della regione. A fronte di un vigneto regionale di circa 10.323 ettari (ISTAT, SPA 2016), il biologico ne rappresenta il 10,9%, mentre, tra le Province

italiane, quella di Perugia si colloca al 27° posto con un peso del 14% sulla superficie vitata provinciale (**Grafico 7**).

Quanto agli operatori attivi nella filiera vitivinicola regionale, sono 520. Si tratta per oltre il 90% di aziende agricole con superficie a vite, mentre solamente 16 sono i preparatori esclusivi (**Tabella 8**). Nel complesso, un'azienda agricola biologica con vigneto ha mediamente una superficie vitata di meno di tre ettari.

Nella viticoltura convenzionale, la dimensione media dei produttori di uva – spesso è difficile parlare di "azienda" o di "impresa", è di poco superiore all'ettaro, per cui a partire dagli anni '50 venne portato avanti, dagli Enti predisposti e dai movimenti sindacali, un enorme sforzo di aggregazione e di miglioramento dell'offerta, mediante la costituzione di cooperative di trasformazione, di imbottigliamento e di commercializzazione, il che da un lato alzò moltissimo la qualità media, ma dall'altro determinò anche una certa standardizzazione dell'offerta. Negli ultimi anni, si è osservata una certa riscoperta

della tipicità ed una ricerca della valorizzazione delle specificità, unita però alla curiosità di esplorare l'introduzione di nuovi vitigni. Si pensi ai casi più clamorosi: l'affermarsi del Sagrantino, il rilancio del Grechetto, l'introduzione del Gamay, e ultimamente la proposta di vini vegani e naturali.

In Regione, a fronte di una produzione di circa 600-630.000 ettolitri (ISTAT), si contano, a marzo 2020, 2 DOCG, 13 DOC e 6 IGT, dove i rossi e rosati rappresentano il 53% e i bianchi il 47%. DOC e DOCG, insieme, rappresentano il 45% della produzione, mentre l'IGP circa il 44%. Nel 2018, la produzione è stata di 130.000 ettolitri per le DOP e 97.000 ettolitri per le IGP (ISMEA su dati Organismi di controllo). Notevole è stato l'intervento pubblico, sia per migliorare la qualità delle produzioni, con investimenti nei vigneti e nelle cantine, sia per la promozione, le innovazioni e recentemente per la sostenibilità ambientale delle produzioni. Lo Stato prima, con gli Ispettorati Agrari, la Regione e l'Ente di Sviluppo poi, i Consorzi Agrari, le Camere di Commercio, l'Università e le Organizzazioni Sindacali, hanno concorso a cambiare completamente il profilo viti-vinicolo regionale. Negli ultimi anni, gli interventi a sostegno del settore sono stati attuati e finanziati attraverso le misure previste dall'OCM Vino, il PNS e il PSR regionale. Il PNS finanzia gli interventi strutturali nelle cantine, per il rinnovamento dei vigneti, e la promozione sui mercati extra Unione Europea, le assicurazioni per il settore, la distillazione dei sottoprodotti. Con le risorse del PSR per l'Umbria 2014 – 2020 sono invece finanziate le misure dell'innovazione, la promozione sul mercato interno, le misure agroambientali. A tal riguardo, i dati ISMEA su fonte Mipaaf e Agea indicano una spesa OCM vino di 39 milioni di euro nel periodo 2014-2019, per misure riguardanti ristrutturazione e riconversione (23%), investimenti (57%), e la promozione in Paesi terzi (20%).

Inoltre, il sistema uva – vini spesso è accompagnato, sostenuto e integrato dalle altre eccellenze umbre dell'agro-alimentare, riuscendo ad

avere una presenza diversificata sui mercati locali ed esteri, ad essere motore della promozione turistica, supportando in modo diretto la multifunzionalità delle aziende agricole che riescono a garantire l'ospitalità a la ristorazione. Non a caso, in Umbria i dati ISTAT indicano 1.373 imprese agrituristiche di cui, secondo le elaborazioni ISMEA sui dati del Repertorio Nazionale dell'Agriturismo, 461 coltivano vite. Se si considerano gli oltre 130 agriturismi con superficie a vite biologica, l'incidenza è pari al 28%. L'agriturismo, l'ecoturismo, il gastro-turismo e l'enoturismo sono oramai una componente fondamentale del tessuto economico regionale. Sono quattro le Strade del Vino (del Cantico, dei Colli del Trasimeno, del Sagrantino, Etrusco-Romana) ed una dell'Olio, lungo le quali, durante l'anno, si svolgono numerose manifestazioni legate alla stagionalità, in un oramai ben consolidato coordinamento, regionale e nazionale.

L'anno 2020, così drammaticamente marcato dalla pandemia dovuta al COVID-19, ha ovviamente avuto un impatto importante sulle imprese vitivinicole, con ripercussioni però differenti a seconda della diversificazione produttiva, dei canali commerciali utilizzati, della rilevanza dell'attività agrituristiche nel complesso del fatturato aziendale. Hanno sofferto di più le cantine molto esposte verso l'Horeca, la cui domanda è crollata, quelle molto dipendenti dall'agriturismo e dalla clientela straniera, che solo nei mesi estivi hanno visto arrivare turisti, per lo più italiani. Si è rafforzata, ma non molto, la vendita *on-line*, con una maggiore attenzione alla qualità delle piattaforme *web* di *e-commerce*.

Caso 1: Innovazione continua per vini di qualità

I vigneti si estendono per circa 30 ettari sulle pendici delle colline, nel cuore verde dell'Umbria. È un'azienda familiare, fondata nel 1971, con tre generazioni coinvolte nei lavori e nella gestione, insieme con dipendenti a tempo

determinato e indeterminato. Occasionalmente, arrivano dei WWOOFERS, *Willing workers in organic farms*. L'azienda è stata fra i precursori del movimento biologico e dal 1994 è certificata. Dal 2008, si è iniziato a sperimentare il metodo biodinamico, per un suolo più ricco e sano e per valorizzare le specificità del territorio. Negli ultimi anni, sono stati inseriti degli animali, nella lavorazione di un vigneto sperimentale di circa quattro ettari, per evitare il compattamento del suolo dovuto ai mezzi pesanti. Cavalli di razza *Comtoise* e *Percheron* per la trazione di erpici e Murgesi, rivelatisi più adatti al traino di carri. Circa 400 oche di razza Romagnola pascolano nel vigneto, controllando la crescita delle erbe e arricchendo il terreno con le loro deiezioni.

La collaborazione con l'Università di Perugia ha attestato il miglioramento del suolo nel vigneto sperimentale, da dove già provengono le selezioni per i migliori vini, e l'alta qualità delle carni d'oca, con un ottimo contenuto di Omega 3 e 6, e sono in elaborazione altri progetti su vitigni e tecniche di vinificazione. Con apposita convenzione, studenti realizzano qui periodi di tirocinio.

Il catalogo è molto ricco, con 19 etichette, tutti vini vegani: sei bianchi (1 DOC, 5 IGT), un rosato IGT, nove rossi (2 DOCG, 3 DOC, 4 IGT) e tre passiti, con prevalenza dei rossi, in particolare dei vini DOCG Montefalco Sagrantino e DOC Montefalco Rosso, e alcuni bianchi importanti, quali la DOC Grechetto dei Colli Martani. Il formato *bag in box* è disponibile per un rosso, un rosé e un bianco. A fronte di una produzione di circa 250.000 bottiglie, la commercializzazione avviene per un 35-40% sul mercato estero, in otto Paesi europei (Germania e Nord Europa, in particolare) e in quattro extra-europei, tra cui il Regno Unito e Giappone. Circa il 25% è venduto in azienda, a acquirenti del territorio e visitatori italiani e stranieri. Per il resto, v'è un contratto con un canale specializzato bio con punti vendita in varie città umbre e accordi con il comparto Horeca. Di recente, è stata attivata la vendita *on-line*.

L'impresa aderisce alla Strada del Sagrantino e durante l'anno partecipa a tutte le iniziative. Sono possibili visite guidate, con degustazione dei vini e prodotti del territorio, a piedi o in carrozza, picnic sull'erba, *cooking classes* per singoli, coppie, famiglie o gruppi, negli spazi a ciò attrezzati. Eventi sono organizzati con vari partner, per rafforzare il legame con il territorio. L'azienda partecipa a fiere, come Fa' la cosa giusta, Vinitaly, Prowein e Millennium bio. Il rapporto con la clientela è tenuto vivo mediante il sito web in italiano e inglese, ricco di immagini, oppure iscrivendosi su *whatsapp* per ricevere informazioni su eventi e disponibilità di vini. Dal sito aziendale, è poi facile collegarsi ai canali dell'*E-commerce* ed ai principali *social network*. Alcuni mesi fa, con circa 20 tra persone fisiche, istituzioni e imprese agricole e alimentari, è stata fondata l'associazione Dibium – Distretto Biologico Umbro, per favorire le sinergie, per un approccio integrato allo sviluppo del territorio, puntando su agricoltura bio efficiente e di qualità, informazione agli associati e ai consumatori, e turismo sostenibile.

Caso 2: Biologico senza fronzoli

Questo caso si presenta interessante poiché siamo di fronte a una impresa quasi totalmente vitivinicola, di stampo si può dire "tradizionale", che nei vini ha il 90% del suo fatturato, un'azienda *no frills*, senza fronzoli, dove l'imprenditore, anche nel passato, si è concentrato nell'obiettivo di produrre vini di qualità bio, a prezzi accessibili a tutte le fasce di consumatori.

Di proprietà della stessa famiglia da tre generazioni - l'attuale imprenditrice si è laureata in Scienze Agrarie a Perugia - si trova sulle colline che delimitano il Tevere, nell'area DOC dei Colli Alto-tiberini su circa 45 ettari, di cui 23 di vigneti, sette di noci e ciliegi da alto fusto, un piccolo oliveto realizzato da poco e alcuni seminativi, dove è impiantato un medicaio, i cui sfalci vengono dati a un allevatore confinante,

che ricambia prestando un suo potente trattore, quando necessario.

Circa i vigneti, per il 60% trattasi di uve nere (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Ciliegiolo e Pinot Grigio) e il restante 40% di bianche (Trebbiano Toscano, Chardonnay, Grechetto, Verdello, Malvasia e Incrocio Manzoni). I vitigni internazionali vengono coltivati accanto a quelli autoctoni. La produzione complessiva di vino è di circa 1.000 ettolitri l'anno. Quattro rossi, di cui due DOC e due IGT realizzati solo in annate particolari, quando la qualità delle uve è ottima, tre bianchi DOC, di cui uno solo in annate particolari, un rosato DOC e un passito. L'azienda fu una delle prime imprese a conduzione bio dell'Umbria, poiché il padre dell'attuale imprenditrice aveva smesso o ridotto moltissimo l'uso dei prodotti chimici già negli anni '80, per poi aderire alla certificazione biologica fin dal 1994, primo anno di applicazione del regolamento 2092/91.

Per circa venti anni, metà della produzione era esportata in Germania, e in piccola parte nel Regno Unito e in Danimarca, ma la cessazione dell'attività dell'importatore ha determinato un riorientamento dei canali commerciali, con due catene della Grande Distribuzione, che "riconoscono un prezzo appena accettabile, ma comprano tanto e pagano regolarmente". A ciò si accompagna la vendita diretta in azienda, in bottiglia e allo stato sfuso, prevalentemente a consumatori finali della zona, molto meno ai turisti. La presenza nell'Horeca non è mai stata un obiettivo e questo ha evitato problemi nell'anno in corso.

La partecipazione a fiere nazionali e internazionali, sia bio che generali, è stata altalenante, nell'anno 2020 si pensava di ricominciare a esplorare meglio alcuni mercati, ma la pandemia e la caduta dei consumi Horeca, anche all'estero, hanno consigliato di attendere. L'azienda non aderisce a iniziative riconducibili al Turismo del Vino, né a consorzi di promozione turistica, ma sono possibili visite guidate con semplici degustazioni e assaggi. Il sito web è essenziale, in inglese e in italiano, senza video

né sezione dedicata all'*e-commerce*. Quest'ultimo canale è stato esplorato in passato nell'ambito di un progetto di valorizzazione dei vini umbri, ma secondo l'imprenditrice "la variazione continua dei costi di trasporto, per piccole quantità, lo rende impraticabile".

L'azienda dispone di un casale con due appartamenti, di due e nove posti letto, quest'ultimo con cucina indipendente. La clientela, un tempo costituita da turisti tedeschi, olandesi e inglesi, con auto propria, anche acquirenti dei vini, nell'estate 2020, a causa dell'emergenza sanitaria, si è diversificata, con la presenza di famiglie italiane, alla ricerca di un posto "COVID-19 free".

Caso 3: Esaltazione della diversificazione e dell'immagine

Questa azienda rappresenta un interessante esempio di impresa, un tempo definibile "capitalista", gestita con mezzadri e da qualche decennio con dipendenti, per le lavorazioni in campo e per le attività di valorizzazione e commercializzazione, i cui titolari hanno saputo convertirsi, puntando su una grande diversificazione, sulla qualità indiscutibile dei prodotti e sull'eleganza dell'immagine, ben evidente nelle confezioni, nella grafica e nel sito *web*, molto curato, in italiano e in inglese.

È un complesso di 140 ettari, con due laghetti collinari, di proprietà della stessa famiglia da diverse generazioni, con circa 100 ettari di seminativi, 10 di vigneti, nove di oliveti, e bosco. Da pochi anni gestito con i metodi dell'agricoltura biologica, la certificazione è del 2016. È ubicata nella zona DOC Colli del Trasimeno, particolarmente adatta alla coltivazione della vite e dell'olivo. Le vigne vedono la presenza di Sangiovese, Gamay del Trasimeno, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Grechetto, Trebbiano, e Semillon. Le uve sono lavorate nella cantina aziendale, oggetto di continuo miglioramento, con produzione

media di circa 800 ettolitri l'anno. Numerosi i vini prodotti, rossi, bianchi e rosati, venduti sia in azienda che sul territorio, molti DOC e un passito IGT, esportati in vari paesi esteri e tramite un sito web aziendale. Spiccano due confezioni formato jeroboam (tre litri) a due magnum (1,5). Il formato *bag in box* è usato per le vendite in azienda di un bianco e di un rosso. Altri prodotti della filiera enologica sono una grappa, uno spumante metodo classico di qualità e le bottigliette di succo d'uva Chardonnay e Gamay, senza zuccheri aggiunti e senza alcool. I vini sono esportati in sette paesi europei, con in testa Germania, Regno Unito e Belgio, mentre in Italia sono distribuiti mediante agenti, nelle enoteche e nel settore della ristorazione.

Dai nove ettari di oliveto, con le tradizionali varietà Frantoio, Leccino, Dolce Agogia e Moraiolo, dopo l'estrazione e l'imbottigliamento in un molino delle vicinanze, viene l'olio extra vergine, proposto in confezioni molto eleganti. Da alcuni anni, è presente un nucleo di circa 90 scrofe di razza cinta senese, allo stato brado, le cui carni sono lavorate da un'impresa terza, per salami, prosciutti, mortadella, capocollo, guanciale, lombo, finocchiona, usati sia in azienda, in occasione di eventi e visite guidate, che venduti nel punto vendita e *on line*. V'è un piccolo gruppo di pecore *Suffolk* allo stato brado, razza inglese da carne, per prosciutto e soppressata, mentre da una decina di pecore appenniniche si ottiene il latte per formaggi freschi e stagionati, alle olive o barricati. Al comparto zootecnico appartengono anche cinque arnie, per un miele millefiori venduto in vasetti da 330 grammi. Dai seminativi, numerosi prodotti bio: farina di frumento tenero, in buste da uno o 5 kg, cece bianco, cece nero, lenticchie e fagiolina del Trasimeno, tutti ben valorizzati in confezioni eleganti. In vasetti di vetro da 290 g, composte di uve Chardonnay o Gamay e confetture di olive o di fichi. Dalla raccolta tardiva di uve Semillon proviene il ripieno di cioccolatini, prodotti da un laboratorio artigianale a

pochi km di distanza, proposti in confezioni da 12 pezzi, mentre un altro tipo ha un *filling* con olio della varietà Dolce Agogia.

L'impresa aderisce alla Strada del Vino Colli del Trasimeno e a tutte le iniziative proposte, mentre negli ultimi due anni non ha partecipato a mostre o mercati nazionali e internazionali, preferendo puntare al rafforzamento della rete distributiva già esistente, in Italia ed all'estero, ed alla vendita *on-line*, sempre più importante. Attraverso la piattaforma di *e-commerce* è anche possibile acquistare *voucher* regalo, inclusivi di visita, degustazione e selezione di prodotti aziendali. Da maggio a settembre, nei fine settimana, sono proposte degustazioni guidate dei vini, abbinati a salumi di cinta senese e formaggi pecorini, accompagnati dalla tradizionale "torta al testo". Tutto l'anno, sono possibili pacchetti di passeggiate a cavallo, grazie alla sinergia con un maneggio delle vicinanze, con diverse tipologie di assaggi, degustazioni e pasti interi, con prodotti aziendali o della zona, con ricette tradizionali umbre, nelle sale disponibili nel centro aziendale.

Caso 4: Coccolarsi e bere bio

I vini di Orvieto sono da sempre famosi nei mercati internazionali, grazie alla presenza di grandi imprese vitivinicole e di celebrati *wine-maker*. L'Orvietano, incuneato tra il Lazio e la Toscana, è anche una destinazione turistica di primo livello, con la stupenda Basilica Cattedrale di Santa Maria Assunta, ricca di affreschi, mosaici e sculture, la cui realizzazione richiede quasi 300 anni.

L'azienda, nelle vicinanze di Orvieto, è stata scelta come *case study*, per la sua peculiarità di coniugare l'agricoltura biologica con l'ospitalità ad altissimo livello. Acquistata alla fine degli anni '90 dagli attuali proprietari, è condotta con metodo biologico fin dall'inizio. Nei circa 20 ettari di vigneti, troviamo ben note varietà autoctone, quali Grechetto, Procanico, Malvasia e Canaiolo, e alloctone come Char-

donnay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot. Potature attente, gestione della fertilità del terreno e raccolta a mano garantiscono uve di ottima qualità, che risentono della mineralità vulcanica del suolo e che sono lavorate nella cantina aziendale, con invecchiamento, a seconda dei vini, in tini d'acciaio e *barriques*. Sei i vini prodotti, per un totale di circa 50.000 bottiglie, molto eleganti: tre bianchi (2 DOC e un IGT) e tre rossi (un DOC e 2 IGT), acquistabili in azienda e anche via internet, nello *shop on-line*, dove ogni vino viene presentato con una scheda tecnica ben dettagliata.

Nell'oliveto, di circa 1.800 piante, si trovano le tradizionali varietà Moraiolo, Leccino e Frantoio, accanto a più giovani piante di Leccio del Corno. La raccolta è manuale e nel moderno frantoio aziendale, con molitura a freddo, si ottengono circa 20 quintali d'olio olio extravergine biologico certificato. L'olio è in parte consumato nel ristorante interno, e anche venduto in azienda o nello *shop on-line*, confezionato in vari formati in vetro, lattine e una *bag in box* da cinque litri.

La pratica dell'agricoltura biologica è stata quindi la decisione iniziale, la base necessaria, coerente e cornice per sviluppare tutte le altre scelte successive legate alla multifunzionalità aziendale. Nel 2002 iniziò l'offerta agrituristica, subito di alta qualità, per diventare nel 2014

un vero e proprio *wine resort*, un'oasi di bellezza e piacere, dove è possibile soggiornare, degustare menu *gourmet* nel ristorante con visione panoramica su Orvieto, rigenerarsi nelle tre piscine esterne o in quella al chiuso, oppure nella SPA. La proposta rispetto all'emergenza COVID-19 ha riguardato l'offerta di ospitalità con la possibilità di lavorare "in remoto", con collegamento Wi-Fi ovunque, in un ambiente sicuro.

Sono proposte visite guidate, nei vigneti e in cantina, con degustazioni dei vini, accompagnati da salumi e formaggi della zona e dalla classica bruschetta, con l'olio dell'azienda. Nel sito *web*, molto ben curato, in italiano e inglese, arricchito di brevi video su ogni aspetto dell'azienda, sono proposte combinazioni e pacchetti di vario tipo ed è possibile acquistare *voucher* per farne dono, sicuramente assai gradito, inclusivo di vitto, alloggio, trattamenti vari e prodotti dell'azienda. I rapporti con la clientela, italiana ed estera, sono mantenuti anche con una *newsletter*, disponibile in varie lingue, a testimonianza della proiezione internazionale dell'attività.

Durante la seconda fase della pandemia, stante la rarefazione della clientela, è rimasta attiva la parte agricola dell'impresa, con vendita *on-line*, mentre il ramo "ospitalità e benessere" è stato sospeso.

RIFERIMENTI

- Antaras T., et al.** (1999) Il rinnovamento della viticoltura umbra, Editrice Pliniana, Perugia.
- Ciani A., Boggia A.** (1995) La viticoltura biologica: una speranza per il futuro, in *Materiali 2ª Conferenza Regionale sull'Agricoltura*, IRRES, Perugia.
- Desplanques H.** (1975) *Campagne ombre*, (Traduzione in italiano della versione originale francese del 1969), Quaderni della Regione dell'Umbria, Tipografia Guerra, Perugia.
- Pennacchi F.** (2013) *Mutamenti strutturali dell'agricoltura umbra – analisi censuaria nella prospettiva 2020*, Centro Stampa Giunta Regionale Umbria, Perugia.
- Pennacchi F., Marchini A.** (2007) a cura di, *Cambiamenti strutturali e funzionali del sistema agro-alimentare in Umbria*, ali&no editrice, Perugia.
- Santucci F.M., Chiorri M.** (1996) *Economia delle produzioni biologiche: il caso dell'Umbria*, Quaderno 19, Istituto di Economia e Politica Agraria, Centro Stampa dell'Università di Perugia.
- Sarnari T.** (Giugno, 2020) *Scheda di settore: 2020*, ISMEA





Via XX Settembre, 20

00187 Roma

Tel: +39 06 4665 6085

Email: sportelloinfo@sinab.it

Web: www.sinab.it

SINAB è un progetto di

mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

