

OCM vino: è tempo di riforma

Ercole Zuccaro

Da qualche tempo è ripresa la discussione sulla riforma dell'organizzazione comune di mercato del vino (OCM). Per OCM si intendono tutte le regole che in ambito comunitario, disciplinano la normativa vitivinicola: dalla legislazione sull'impianto dei vigneti alla distillazione obbligatoria dei vini da tavola, dalle pratiche enologiche relative all'arricchimento, alla fissazione dei prezzi di orientamento.

L'OCM, ormai datata, dopo la definizione degli accordi Gatt che hanno posto le basi per un mercato globale tendente a far sparire le barriere protezionistiche e a ridurre in modo drastico le misure di mercato, deve necessariamente essere rivista, per adeguare le regole europee al nuovo scenario internazionale.

L'Europa dei 15 rappresenta all'incirca il 60% della produzione mondiale, ma negli ultimi dieci anni - si legge in un recente rapporto del Ministero delle Politiche Agricole sulla riforma dell'OCM vino - il rapporto percentuale produzione europea/produzione mondiale si è ridotto di almeno il 10% a causa della riduzione netta dei Paesi dell'Unione, mentre gli altri Paesi hanno mantenuto sostanzialmente la loro quota.

La discussione è sul come modificare l'OCM. Le posizioni in campo sono diverse, sia in ambito nazionale, sia tra i diversi Paesi dell'Unione Europea, ma il motivo del contendere si concentra essenzialmente sul regime delle distillazioni obbligatorie e sulle pratiche enologiche, vale a dire sull'arricchimento. Da un lato ci sono i Paesi del Nord, che vogliono mantenere l'attuale normativa che consente, in determinate aree, molto limitate, l'impiego di saccarosio per l'arricchimento dei mosti; dall'altro i Paesi mediterranei che puntano al divieto dello zuccheraggio negli arricchimenti a favore dell'utilizzo del mosto concentrato, sostenendo che l'impiego dei derivati dell'uva porterebbe alla stabilizzazione del mercato.

In realtà il problema è un altro e riguarda la viticoltura mondiale e il consumo mondiale. La trattativa in ambito WTO, relativa agli accordi mondiali sul commercio, porterà ad un progressivo ed ineluttabile abbattimento di tutte le frontiere che si frappongono al libero scambio. Per i consuma-

tori questo dovrebbe rappresentare un beneficio, in quanto il prezzo delle merci, in un regime di libero mercato, dovrebbe scendere.

Per contro si pone un altro problema, quello delle regole comuni che non è di facile soluzione. Ed è su questo aspetto che si devono concentrare le attenzioni, per evitare di studiare rimedi temporanei alle situazioni, senza incidere sull'origine delle difficoltà. In sostanza, dato per scontato che l'arbitro delle produzioni e delle eccedenze potrà essere soltanto il mercato, occorre fissare normative di riferimento valide per tutti i Paesi produttori di vino, per evitare che si debba operare in una situazione di concorrenza selvaggia, a scapito prima di tutto dei

amaro nei vini (prodotto dall'eccesso di magnesio contenuto in grande quantità nei terreni), lo zuccheraggio è consentito (non per l'arricchimento, ma per "coprire" l'alta acidità volatile), l'impiego del ferrocianuro di potassio nei trattamenti al vino non è soggetto a particolari vigilanze, i filtri sono ancora all'amianto e i frigoriferi ad ammoniaca. Un ultimo dato: anche in Argentina c'è stato l'effetto metanolo, quando, nel '93, ci furono 23 morti, ma la notizia non ebbe un grande rilievo.

Si capisce subito che le regole non sono uguali per tutti e che devono necessariamente essere adeguate, per un problema di sicurezza dei consumatori e di concorrenza ad armi pari per i produttori.

Esistono poi i problemi strutturali, sui quali l'ente pubblico può incidere a fondo con accorte politiche che favoriscano veramente il miglioramento delle imprese. Sempre a proposito dell'Argentina, le aziende agricole più piccole producono dagli 80 ai 100.000 ettolitri di vino, come da noi una cantina sociale, mentre l'impresa più grande produce un milione e mezzo di ettolitri, senza contare che il salario di un operaio si aggira sulle 250 - 300.000 lire al mese. Cifre queste ultime, che dovrebbero indurre i nostri governanti ad alcune riflessioni sugli sforzi che si sono finora fatti per favorire l'accorpamento delle aziende (la Cassa per la Formazione della Proprietà Contadina è antistorica addirittura nel nome dell'istituto) e sulle politiche in materia di lavoro e di occupazione, dove il costo che sta diventando prevalente nella manodopera è quello degli oneri sociali.

In conclusione, prima di pensare alle battaglie sul chilo di zucchero in più o in meno per la Germania, il nostro Paese e l'Unione Europea dovrebbero guardare a quello che succede nel mondo e poi agire coerentemente di conseguenza: ponendo le basi per il miglioramento della nostra viticoltura e cercando la fissazione di regole comuni in grado di salvaguardare produttori e consumatori. Perché uno solo è l'obiettivo: il miglioramento della qualità della vita, che passa anche attraverso il miglioramento della qualità delle produzioni.



Un vivaio vigoroso, con piante sane è una premessa essenziale per disporre di buone barbatelle. A questa si deve aggiungere la disponibilità dei cloni richiesti e la fiducia nel fornitore (Vivai Balbo).

consumatori.

In pratica si dovranno individuare regole di autodisciplina dei produttori, da trasferire in sede WTO, in materia di normative igienico sanitarie e di pratiche enologiche ai fini dell'ottenimento della bevanda che si vuole denominare vino. Le stesse regole l'Unione Europea le dovrà già imporre ai Paesi dell'ex blocco sovietico che hanno chiesto di aderire alla Comunità.

Un esempio può meglio chiarire quali possono essere le regole comuni. In Argentina (un Paese che produce dai 15 ai 20 milioni di ettolitri, all'incirca un terzo della produzione italiana) la situazione legislativa è completamente diversa dalla nostra.

Al contrario di quanto accade da noi non esistono limitazioni all'impianto dei vigneti, come del resto avviene nei paesi europei che non aderiscono ancora all'Unione. Le vigne, nella zona di Mendoza e di San Juan vengono irrigate liberamente con l'acqua delle Ande (da noi l'irrigazione è vietata). In cantina si possono impiegare le resine di scambio ionico per eliminare il gusto di