



CONFERENZA DELLE REGIONI
E DELLE PROVINCE AUTONOME

23/195/SR14/C10

**POSIZIONE SULLO SCHEMA DI DECRETO DEL MINISTRO
DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E
DELLE FORESTE, RECANTE
"DEROGA ALLE FERMENTAZIONI E RIFERMENTAZIONI AL DI
FUORI DEL PERIODO VENDEMMIALE PER I VINI A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE ED A INDICAZIONE GEOGRAFICA
E PER PARTICOLARI VINI, COMPRESI I PASSITI ED I VINI SENZA
INDICAZIONE GEOGRAFICA.
CAMPAGNA VITIVINICOLA 2023/2024**

Intesa, ai sensi dell'articolo 10, comma 4, della legge 12 dicembre 2016, n. 238

Punto 14) Odg Conferenza Stato-Regioni

La Conferenza delle Regioni e delle Province autonome esprime l'Intesa con le richieste di seguito riportate:

Comma aggiuntivo

1.4

Dopo il comma 3, dell'articolo 1, AGGIUNGERE il seguente: *“Per i vini generici non DO e IG, prodotti dalla fermentazione differita dei mosti nelle Province di Foggia e BAT, atti alla produzione di vini da tavola dalla caratteristica di “freschi” e “fruttati”, le fermentazioni sono consentite entro il 31 luglio 2024”.*

MOTIVAZIONE

Nell'ambito dei decreti attuativi del Testo Unico sul Vino Legge n. 238 del 12 dicembre 2016, sono previste le rifermentazioni o fermentazioni fuori periodo, da disciplinare successivamente con specifici decreti.

L'Art. 10 comma 4 della legge citata relativo alla “determinazione del periodo vendemmiale e delle fermentazioni” così recita *“sono consentite, senza obbligo di comunicazione, al di fuori del periodo stabilito al comma 1, qualsiasi fermentazione o rifermentazione effettuata in bottiglia o in autoclave per la preparazione dei vini spumanti, dei vini frizzanti, del mosto di uve parzialmente fermentato con una sovrappressione superiore a 1 bar e dei vini con la menzione tradizionale «vivace», quelle che si verificano spontaneamente nei vini imbottigliati, nonché quelle destinate alla produzione di particolari vini, ivi compresi i vini passiti e i vini senza IG purché individuati, con riferimento all'intero territorio nazionale o a parte di esso, con decreto annuale del Ministro, d'intesa con le Regioni e le Province autonome interessate”.*

Detta pratica enologica, già consentita in altri Paesi Europei, assicurerebbe maggiore competitività e nuove quote di mercato alla nostra industria vinicola, **consentendo altresì di assicurare al mercato del vino il consumo di vini freschi e fruttati che solo le fermentazioni alla bisogna possono garantire.**

Si tratta, inoltre, di una misura particolarmente attesa dagli operatori vinicoli industriali della nostra regione. Disciplinare, autorizzando questa pratica enologica di fermentazione differita dei mosti, una pratica moderna, economica e innovativa per il nostro Paese, permetterebbe di dare una possibilità commerciale e nuove fette di mercato. Si tenga conto che consentirebbe indirettamente nel contribuire alla diminuzione della giacenza di vino prodotto.

Riepilogando, si ribadisce che le mancate fermentazioni differite fanno perdere competitività e quote di mercato a tutta la filiera, in quanto:

- Non permettendo la produzione di vini freschi e fruttati, caratteristiche che solo le fermentazioni alla bisogna possono assicurare;
- Costringono gli operatori alla distruzione di importanti quantità di prodotto in caso di fermentazioni spontanee, fermentazioni queste non disciplinate dal Testo Unico e ritenute necessarie anche dagli stessi Organi di Controllo;
- Le fermentazioni differite contribuirebbero a una gestione commerciale trasparente e indirettamente a una minore giacenza di prodotto.

Roma, 6 dicembre 2023