

Coldiretti; I vini campani vanno difesi dalle falsificazioni UE non le consenta



“Il percorso di qualità dei vini campani, che ha visto nuovi riconoscimenti al Vinitaly, va difeso dalle falsificazioni. Un plauso va alle Forze dell’Ordine per l’azione di controllo sul territorio, ma è l’Europa che deve mettere fine alla possibilità di modifiche artificiali in danno dei nostri viticoltori”. Commenta così **Gennarino Masiello**, vicepresidente nazionale di Coldiretti e presidente della federazione della Campania, i risultati dell’indagine coordinata dalla Procura della Repubblica di Napoli Nord e realizzata dalla Guardia di Finanza di Caserta in collaborazione con gli ispettori dell’ICQRF sullo zucchero di origine serba e slovena importato illecitamente in Italia e venduto in nero a imprenditori vitivinicoli per adulterare i propri prodotti. Un trucco di cantina che – spiega la Coldiretti – è permesso nella maggioranza dei Paesi dell’Unione Europea ma vietato in Italia dove si considera questa pratica al pari di una sofisticazione. Occorre – sostiene la Coldiretti – cogliere l’occasione della revisione delle norme in materia di indicazione in etichetta delle dichiarazioni nutrizionali e degli ingredienti per consentire finalmente ai consumatori di sapere se il vino che bevono è stato ottenuto o meno con l’aggiunta di zucchero. Dal vino zuccherato a quello annacquato, dal vino in polvere a quello alla frutta ma anche il finto rosato o le imitazioni delle denominazioni più note. Sono solo alcuni dei trucchi consentiti all’estero. Si tratta di pratiche che in Italia sarebbero punite anche come reato di frode, ma che all’estero sono invece permesse con evidente contraddizione favorita – sottolinea la Coldiretti – dall’estensione della produzione a territori non sempre vocati e senza una radicata cultura enologica che con la globalizzazione degli scambi colpisce direttamente anche i consumatori di Paesi con una storia del vino millenaria. Sono infatti aumentate dell’8% – precisa la Coldiretti – le bottiglie straniere di vino e spumante stappate in Italia per un totale di 32,7 milioni di chili nel 2017. Lo zuccheraggio del vino – spiega la Coldiretti – è ad esempio permesso nell’Unione Europea ad eccezione di Italia, Spagna, Portogallo, Grecia, Cipro, Malta e in alcune aree della Francia che rappresentano però circa l’80% della produzione comunitaria. Negli Stati Uniti, invece al contrario – riferisce la Coldiretti – è addirittura consentita l’aggiunta di acqua al mosto per diminuire la percentuale di zuccheri secondo una pratica considerata una vera e propria adulterazione in Italia. Miscele di vini da tavola bianchi e rossi per produrre un “finto rosé” vietate in Europa sono possibili invece in Nuova Zelanda e in Australia. L’Unione Europea però – continua la Coldiretti – ha dato il via libera al vino senza uva con l’autorizzazione alla produzione e commercializzazioni di vini ottenuti dalla fermentazione di frutti diversi dall’uva come lamponi e ribes molto diffusi nei Paesi dell’Est. L’ultima frontiera

dell'inganno – continua la Coldiretti – è nella commercializzazione molto diffusa, dal Canada agli Stati Uniti fino ad alcuni Paesi dell'Unione Europea, di kit fai da te che promettono il miracolo di ottenere in casa il meglio della produzione enologica Made in Italy, dai vini ai formaggi. Il problema non è legato solo all'utilizzo delle pregiate denominazioni del Belpaese poiché in base alla normativa europea del vino, non è possibile aggiungere acqua nel vino o nei mosti. La definizione europea del vino non contempla l'aggiunta di acqua e soprattutto per questo il commercio dei wine kit su tutto il territorio europeo – conclude la Coldiretti – andrebbe vietato.

Comunicato - 29/04/2018 - Napoli - www.cinquerighe.it