

# Certificazioni Doc, ci pensa Valoritalia

## Liantonio: "Lievi segnali di ripresa dai vini a marchio"

Alessandra Piubello

**F**rancesco Liantonio, quarant'anni, barese, dal maggio 2014 è il presidente di Valoritalia, struttura nella quale già da anni era vice presidente. Una carica che ricoprirà fino alla primavera del 2017. Liantonio è anche vice presidente di Federdoc, presidente del Consorzio vini Castel del Monte e di Tor-revento, l'azienda vinicola di famiglia. L'organismo istituzionale Valoritalia nasce nell'agosto 2009 dalla collaborazione tra Csqc Certificazioni e Federdoc, in risposta alla normativa europea sull'obbligo della terzietà nel sistema dei controlli per la certificazione dei vini di qualità. Nel 2012 allarga la sua compagine societaria a Unione Italiana Vini. Attualmente espleta le proprie attività di controllo e certificazione su 178 Denominazioni di Origine (46 Docg e 132 Doc) e 41 Indicazioni Geografiche. Gli ettolitri imbottigliati delle Do, sottoposti a controllo nell'arco del 2014, sono stati 7.581.247, mentre quelli imbottigliati delle Ig sono pari a 4.704.687 ettolitri. Numeri che attestano Valoritalia come il principale organismo di controllo nazionale nel settore vitivinicolo, tanto da certificare il 70% del vino italiano a denominazione. Le 28 sedi operative sono dislocate su 12 regioni, con un organico di oltre 200 collaboratori tra dipendenti e co.co.co, senza contare gli ispettori esterni e i membri di commissione.

**Quali sono i principi di Valoritalia e**

**come siete organizzati?**

«I soci di Valoritalia e particolarmente Federdoc hanno creato una società di servizi non finalizzata a produrre utili ma a garantire un'attività fondamentale per il settore vitivinicolo e per i consumatori ai costi più bassi possibili. Naturalmente chi amministra ha l'obbligo di mettere la società in sicurezza economica e finanziaria, quindi tariffari e quote sono rapportati ai costi effettivi e a una corretta marginalità. I soci non intervengono nella gestione del sistema dei controlli, che è totalmente in capo ai consiglieri delegati e ai funzionari preposti. Il dipartimento regolamentato (vino e biologico) è organizzato in sedi periferiche facenti capo al centro operativo di Asti. Ogni ufficio controlla le Do e Ig di un territorio. Tutte le sedi sono organizzate in modo identico ed operano con le medesime procedure, garantendo uniformità di approccio su tutto il territorio nazionale. Per ogni regione o per più regioni è nominato un coordinatore. L'insieme dei coordinatori costituisce il Gruppo di Coordinamento, il vero Direttore collettivo di Valoritalia che assume le decisioni non di competenza del consigliere o dei singoli responsabili di sede, e dà gli indirizzi, istituisce e aggiorna le linee guida, i manuali qualità e altro. Il Gruppo di Coordinamento è anche il garante dell'uniformità operativa tra le varie realtà. Vi sono poi le strutture tecniche e amministrative di supporto.»

**Ad oggi come sta andando Valoritalia?**

«Se prendiamo in considerazione l'atti-

vità di certificazione dei vini Do e Ig, direi piuttosto bene. Infatti analizzando i dati dell'anno solare appena trascorso, sia del prodotto certificato sia dell'imbottigliato, ci sono addirittura segni positivi rispetto al 2013, indice che il comparto vitivinicolo reagisce bene alle difficoltà dei mercati e alla crisi.»

**Quanto pesa per un'azienda la certificazione in termini economici?**

«Per le Do e Ig di nostra competenza il costo dell'attività di controllo e certificazione è molto basso, basti pensare che l'azienda ha un'incidenza per ogni litro imbottigliato di circa 1-2 centesimi per i vini Do, mentre per i vini Ig solo di pochi millesimi di euro a litro. Ritengo che questi importi siano un ottimo investimento, paragonandoli alle garanzie che offriamo ai produttori e ai consumatori.»

**Cosa state facendo per alleggerire la burocrazia nelle aziende?**

«Stiamo lavorando alla "dematerializzazione" dei registri di cantina. Già a partire da aprile sarà operativo per le aziende il nuovo sistema informatico di Valoritalia (Dioniso) che permetterà alle aziende di velocizzare e semplificare, mediante un collegamento diretto con il gestionale informatico, tutte le comunicazioni da trasmettere, migliorando anche la gestione dei dati. Daremo inoltre la possibilità di conoscere e controllare in tempo reale le effettive giacenze che risultano in carico ai nostri uffici ed evitare eventuali errori e/o omissioni di comunicazione.»

**Avete riservato una parte del vostro sito ai dati periodici su Do e Ig, su che**

“ **Stiamo lavorando per eliminare i registri in cantina. Il nuovo sistema informatico pronto ad aprire** ”

**base sono stati redatti?**

«Riteniamo fondamentale rendere pubblici i dati ricavati dalle attività di controllo, fornendo uno strumento di grande utilità per tutti gli operatori del settore.»

Sul nostro sito internet istituzionale è possibile trovare sia tabelle di ciascun vino DO e IG (che mettono in relazione il prodotto imbottigliato e certificato per ciascun trimestre dell'anno), sia delle tabelle più dettagliate dove annualmente è possibile mettere a confronto

anche i dati di superficie, di produzione rivendicata, di prodotto riclassificato, di prodotto declassato, di prodotto certificato esportato all'estero e quanto prodotto è ancora giacente presso le cantine (come "atto" o già certificato a Denominazione di Origine)».

**Le norme stanno al passo delle tecnologie o queste ultime sono più avanti?**

«Parlando di norme mi viene da pensare alle molteplici circolari e note di chiarimento che vengono emanate dal Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali con frequenza quasi costante. Le norme tentano di stare al passo delle tecnologie che inevitabilmente sono un passo avanti. La scommessa è avere la capacità di modificare le norme per ottimizzare i risultati delle tecnologie positive, ma anche limitarne gli eventuali danni e abusi.»

**La vostra presenza manca in Trentino Alto Adige, Basilicata, Campania, Sicilia, Molise, Abruzzo, Liguria: come mai?**

«L'assenza di Valoritalia in queste regioni di certo non è voluta, ma dipende dalle scelte fatte dai Consorzi di Tutela e della filiera vitivinicola che hanno la facoltà di scegliere autonomamente da



Prelievi di uve per campionamenti





chi farsi controllare e certificare».

### **Come stanno andando le certificazioni volontarie in tema di sicurezza, qualità e sostenibilità?**

«Valoritalia in effetti offre anche le certificazioni di prodotto e di sistemi, in tema di sicurezza alimentare e qualità, sostenibilità, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro ed energia. A queste si aggiungono le certificazioni innovative come Biodiversity, Vegan (ad esempio la certificazione del vino Vegano, sviluppata con l'associazione Vegetariana Italiana) e Gestione gas serra. Allo stato attuale le aziende certificate non sono molte, ma contiamo di crescere rapidamente, considerando che l'attenzione da parte delle aziende su questi temi è sentita. Sicuramente insieme al biologico il tema della sostenibilità è uno dei settori in cui cercheremo di investire nei prossimi anni».

### **E la certificazione nel biologico, come procede?**

«Il biologico è la nostra sfida del momento, stiamo puntando molto su questo comparto. Allo stato attuale abbiamo all'incirca 450 aziende, numero che riteniamo importante se teniamo conto che il 2015 sarà il primo vero anno di attività del settore».

### **Cosa è stato fatto sui vini varietali?**

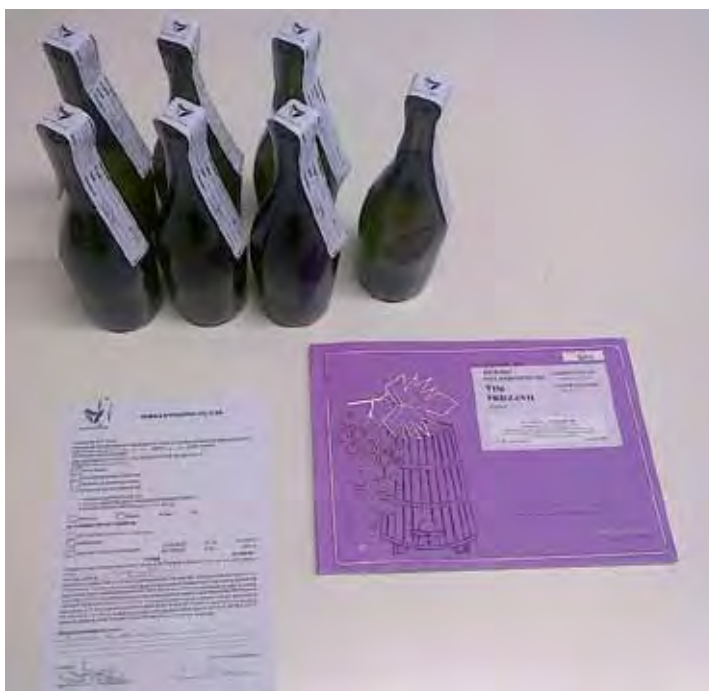
«Allo stato attuale la certificazione dei vini varietali è molto semplificata rispetto a quella dei vini Do e Ig, infatti è previsto solamente un controllo documentale sulla correttezza dei carichi di prodotto, senza l'obbligo di procedere a fare delle visite ispettive in loco. Per dare comunque dei numeri, nel 2014 abbiamo certificato oltre 500.000 ettolitri, soprattutto in Emilia Romagna, Veneto e Piemonte. Penso che questo sistema vada migliorato, perché i numeri che si hanno a disposizione sono nettamente inferiori rispetto alla realtà commercializzata».

### **Che tipo di analisi svolgete nei vostri**

**IL BIOLOGICO  
È LA NOSTRA SFIDA  
DEL MOMENTO.  
ABBIAMO  
450 AZIENDE,  
MA QUESTO SARÀ  
UN ANNO  
FONDAMENTALE**

### **laboratori?**

«Ad ogni campione prelevato si eseguono di routine le analisi chimico-fisiche per determinare l'acidità fissa, l'acidità volatile, gli zuccheri riduttori, il titolo alcolometrico volumico ed effettivo, l'estratto non riduttore, l'anidride solforosa e, per i vini frizzanti e spumanti, anche la pressione per determinare l'anidride carbonica. Tuttavia per verificare il livello qualitativo dei dati nei



**Vini in attesa di certificazione**

rapporti di prova li sottoponiamo a delle verifiche incrociate mediante dei campioni civetta».

### **Nel corso degli anni avete ritoccato i vostri listini?**

«Le quote del piano dei controlli negli anni sono state rimodulate al ribasso sulla base dei reali quantitativi prodotti dalla Denominazione. Inoltre nel 2012 abbiamo ereditato dalle Camere di Commercio l'attività di certificazione (prelievo, analisi e degustazione) dove abbiamo potuto offrire alle aziende servizi più competitivi e costi di certificazione più bassi rispetto al passato, grazie alle sinergie delle nostre diverse sedi operative. Il mandato non è quello di fare business, ma di dare un servizio al costo vero».

### **Qualche numero sui campioni analizzati e quelli bocciati.**

Nel corso del 2014 Valoritalia ha prelevato un totale di 46.734 campioni, per un quantitativo di prodotto pari a 7.973.394 ettolitri di vino, con una media dei volumi per partita di circa 171 ettolitri a campione. Dall'attività di certificazione è emerso che 1.425 campioni sono stati giudicati non idonei per le analisi chimico-fisiche ed organolettiche (pari a 164.145 ettolitri, circa il 3% sul totale dei campioni prelevati). È da evidenziare che il giudizio di non idoneità è

rilasciato sulla base del non raggiungimento dei requisiti minimi imposti dai singoli disciplinari di produzione. Ritengo di non dover trascurare tale dato: si tratta di prodotto che le aziende ritengono comunque idoneo per la commercializzazione e pronto per essere immesso sul mercato.

Mentre per quanto riguarda l'attività ispettiva effettuata a sorteggio possiamo affermare che nel 2014 su un numero di 2.074 campioni di prodotto atto e certificato imbottigliato prelevati in cantina, ben 139 campioni sono stati giudicati non idonei alle analisi chimico-fisica e organolettica e/o

con problemi all'etichettatura.

