

Libera cooperazione

Novembre 2004

Mensile di informazione
dell'Associazione Generale
delle Cooperative Italiane AGCI

Pubblicazione mensile - Distribuzione gratuita - Poste Italiane SpA
- Spedizione in Abbonamento postale D.L. 353/2003
(conv. in L. 27.02.2004 n. 46) art. 1 comma 2 DCB - ROMA

Libera Cooperazione

Anno VIII Nuova Serie - n. 11 Novembre 2004

Registrazione n. 227/1997 del 24.04.1997
Pubblicazione mensile - Distribuzione gratuita - Poste Italiane SpA
Spedizione in Abbonamento postale D.L. 353/2003
(conv. in L. 27.02.2004 n. 46) art. 1 comma 2 DCB - ROMA

Editore

Associazione Generale delle Cooperative Italiane
via Angelo Bargoni 78 - 00153 Roma

Direttore

Maurizio Zaffi

Direttore responsabile

Maurizio Zaffi

Collaboratori

Raffaella De Rosa,
Carlo Pasqualini, Filippo Turi

Ha collaborato a questo numero

Mauro Vagni

Segreteria di redazione

Nicola Ascalone, Stefano Pasqualini, tel. 06.58327214

Design

Vafir Creative Design, viale Bruno Buozzi 107 - 00197 Roma

Stampa

I.F. Chitarrini Sas - Centro Stampa - Roma

Redazione e Amministrazione

via Angelo Bargoni 78 - 00153 Roma - Tel. 06.58328364 Fax 06.58328350
culturalia@agci.it www.agci.it

Finito di stampare Novembre 2004

Sommario

Editoriale

Brindisi al Quirinale

Speciale Vino

Piemonte: le cantine sociali cooperative AGCI
e il Congresso di Asti (20 Novembre 2004)

- Cantina Sociale di Castagnole Monferrato
- Cooperativa Araldica Vini Piemontesi
- Antica Contea di Castelveto
- Cantina Sociale di Ricaldone
- Cantina Sociale di Mombaruzzo
- Cantina Sociale del Canavese
- Il Grappolo Bottega del Vino
- La Bottega del Vino di Castagnole Lanze

La distillazione facoltativa dei vini
(art. 29 reg. CE 1493/99)

In breve



AGCI

Brindisi al Quirinale

Il riconoscimento di Ciampi ai "maestri del vino" non dimentica i problemi del comparto e le sfide da affrontare

Una delle "storie più straordinarie dell'economia italiana" e un "tassello centrale del made in Italy nel mondo". Questi i complimenti illustri al vino italiano provenienti dal Quirinale, dove il 5 novembre scorso Carlo Azelio Ciampi ha ricevuto – su iniziativa dell'Assoenologi, associazione enologi ed enotecnici italiani - i maggiori esponenti dell'enologia italiana, affrontando in modo nuovo ed incisivo gli attori del comparto vitivinicolo.

Il vino italiano resta in una "buona posizione strategica", ha sottolineato il Presidente, "sta a voi scegliere la strategia più appropriata per difendere le quote di mercato. È una valutazione che deve tenere conto di elementi diversi, quali l'entità dei prodotti che giacciono nelle cantine, le difficoltà e il costo di riconquistare buoni clienti una volta perduti". E a chi lamentava la piccola dimensione media delle nostre aziende - al confronto di giganti di nuovi paesi come Australia, Cile e Sud Africa – ha dispensato un consiglio: "consorziatevi tra voi per la commercializzazione del prodotto! Certo, se alcune imprese riusciranno ad assumere dimensioni maggiori sarà un fatto positivo, ma non dimentichiamo che la piccola dimensione è un presidio a tutela dell'ambiente, della qualità eccezionale del nostro territorio e del prodotto. In questo senso è un bene da non perdere. Spero che negli anni prossimi vedremo gli ettari coltivati a vigneto crescere".

Il saluto di Ciampi al mondo dell'enologia ha poi puntato l'attenzione sul fenomeno del turismo enologico visto come "modo di promuovere non solo un singolo prodotto, ma un intero stile di vita legato alla bellezza della nostra Italia, alla sua ricchezza artistica, alla sua civiltà di cui è parte la cultura dell'alimentazione" e sull'importanza di un piccolo esercito di "maestri del vino", di enologi, esperti e colti, che hanno saputo innovare, inventare sulla base di sapienze secolari, diffondendole sul territorio.

Un comparto importante, quello vitivinicolo. E un'imponente fetta della migliore produzione nazionale che vanta oggi un giro d'affari di circa 9 miliardi di euro. Ma anche un comparto difficile, dove le vendite seguono criteri non sempre omogenei. Secondo i dati presentati durante la "giornata enologica" al Quirinale, ad esempio, nei primi mesi del 2004 le vendite hanno registrato buoni risultati per i prodotti di qualità di costo minore, ma una flessione per i vini di costo elevato e per quelli non caratterizzati da un giusto rapporto tra qualità e prezzo. Come dire, il mercato premia il tanto ricercato rapporto qualità-prezzo per i vini di fascia media, e lo stesso rapporto unito all'immagine per quelli di fascia alta.

O meglio ancora, come ha sottolineato il ministro delle Politiche agricole, Gianni Alemanno, intervenuto nell'udienza del Presidente della Repubblica, se "Negli anni '90 è stata vinta la sfida della qualità, oggi serve vincere la sfida del rapporto tra

qualità e prezzo". Alemanno ha anche rimarcato i problemi dovuti al grande numero di imitazioni dei prodotti italiani ribadendo che "la lotta alla contraffazione costituisce impegno preciso del governo", poiché "non si possono più tollerare vuoti normativi in tal senso".

Il Sistema Agro Ittico Alimentare dell'AGCI ha espresso apprezzamento per le parole del Presidente Ciampi in merito al comparto vitivinicolo. "Una crescita che può interessare tanto l'ampliamento delle dimensioni aziendali quanto il consolidamento della piccola impresa legata al territorio e alle specificità italiane. Per far questo - ha dichiarato il presidente Giampaolo Buonfiglio - abbiamo la necessità di svolgere un lavoro di squadra, di predisporre scelte condivise dall'intera filiera al fine di impostare politiche di valorizzazione internazionale. A questo scopo servono nuovi strumenti di sostegno che incoraggino quella crescita di dimensione commerciale delle imprese indispensabile per affrontare i nuovi concorrenti che in breve tempo hanno consolidato un ruolo molto importante nel mercato mondiale".

Il Presidente di AGCI Sistema Agro Ittico Alimentare, infine, sottolinea il ruolo fondamentale della cooperazione nel comparto vitivinicolo e ringrazia il Presidente Ciampi per il riconoscimento del lavoro operato in passato e per l'incoraggiamento a proseguire verso strategie di mercato che consentano una crescita sempre maggiore del settore. (Raffaella De Rosa)

L'appuntamento

Il 20 novembre 2004 ad Asti il Congresso delle Cooperative AGCI del Piemonte



Sulle strade del vino

Le Cooperative vitivinicole piemontesi aderenti all'AGCI



Terra buona, quella del Piemonte; gente operosa, i piemontesi. Qui il concetto di lavoro, inteso come fonte di dignità per la persona umana, raggiunge, applicato alla terra, manifestazioni concrete e visibili a tutti. È il caso della vitivinicoltura, che in questa Regione raggiunge l'eccellenza. Colline ridenti dove le vigne sono autentici "soprammobili" preziosi.

Dove poi il modello cooperativo è correttamente assunto come capacità di autogestione e di mutualità, quest'ultima considerata nella reciprocità di prestazioni, assistiamo ad una diffusione capillare delle esperienze solidali. Le indubbie affermazioni che la vitivinicoltura italiana ha avuto a livello internazionale, e le reali possibilità di migliorare le prospettive commerciali del comparto, hanno trovato e trovano dunque nella cooperazione un grande strumento di forza e di apprezzabile stabilizzazione. I punti di forza delle cantine sociali in Piemonte ripetono con precisione esperienze consolidate, e cioè: la possibilità di assicurare continuità qualitative dei prodotti, l'opportunità di creare per i vitivinicoltori la garanzia della collocazione del prodotto stesso, l'assistenza tecnica agli investimenti viticoli e la dotazione di tecnologie sempre più innovative nella lavorazione dei prodotti.

L'AGCI, con orgoglio, vanta in Piemonte alcune cantine cooperative di spicco.

La **Cantina Sociale di Castagnole Monferrato** è sorta nel 1954 e si è affermata come una delle realtà associative più qualificate della zona. La politica aziendale, sin dalla fondazione indirizzata alla ricerca del massimo risultato qualitativo, ha impostato le lavorazioni su tecniche sempre all'avanguardia; in particolare negli ultimi anni sono stati realizzati importanti interventi per l'ammodernamento delle strutture su tutto l'arco produttivo aziendale, per lavorare le uve in modo soffice ed assicurare una vinificazione "personalizzata" delle tipologie di uve in lavorazione. La remunerazione di queste ultime è fortemente diversificata per motivare i

soci conferenti a produrre la migliore materia prima. Durante la vendemmia viene effettuata sulle uve un'accurata scelta unita ad una vinificazione eseguita partita per partita, a seconda della qualità e dei vigneti di provenienza. La produzione della cooperativa è quella tipica del Monferrato, territorio celebre per l'antica tradizione e l'eccellente qualità dei vini prodotti: il Ruché di Castagnole Monferrato (14% vol), dal colore rosso rubino e di gusto molto morbido e caldo, abbinabile soprattutto ai formaggi stagionati; il

Grignolino d'Asti (12,5% vol), anch'esso dal colore rosso rubino ma di gusto asciutto, robusto, leggermente tannico; il Barbera d'Asti (13,5% vol), un vino rosso intenso che si presenta, al gusto, morbido, pieno e gradevole, ideale per piatti di selvaggina.

Di alcuni di questi vini la Cooperativa ha selezionato delle partite di particolare pregio proposte al pubblico con una linea più prestigiosa: la selezione Terre dei Roggeri. I prodotti tradizionali sono poi affiancati da vini ottenuti da vigneti biologici, coltivati direttamente dalla Cantina Sociale e vinificati sotto il controllo dell'Ente Certificatore del biologico.

La **cooperativa Araldica Vini Piemontesi**, strutturata come vero e proprio gruppo aziendale, è una delle realtà di maggiore importanza nella coltivazione dei vitigni e nella produzione e distribuzione del vino in Piemonte. Grazie alla combinazione di moderne tecniche di vinificazione e marketing, e all'impegno nel produrre vini dall'accento inequivocabilmente piemontese, il gruppo riscuote un

sempre maggiore successo internazionale. La Direzione aziendale è fermamente convinta che gli sforzi nei vigneti siano fondamentali per la qualità del prodotto, e crede che una gestione efficace dei processi di vinificazione permetta di raggiungere un obiettivo di grande importanza per il cliente, vale a dire l'ottimo rapporto tra qualità e prezzo. L'intendimento, dunque, di produrre una gamma di qualità accessibile ad una larga fascia di consumatori.



Novembre 2004

4 | Speciale Vino

Castel Boglione, ove ha sede l'Araldica, ovviamente ha gran parte della sua storia agricola coincidente con quella della vitivinicoltura, e che l'attività della cooperativa rispecchia fedelmente. Attualmente il sodalizio comprende 300 soci, che coltivano oltre 900 ettari di vigneti. Insieme a varietà tradizionali ed autoctone come Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Cortese, Arneis e Moscato, sono coltivati anche i meno comuni Brachetto e Freisa accanto ad uve più cosmopolite e conosciute come Merlot, Cabernet e Chardonnay. Tra i numerosi vini del gruppo Araldica ricordiamo tre rossi: il Brachetto d'Acqui, il Barbera d'Asti Superiore e il Dolcetto d'Asti. Il primo di questi vini, Brachetto d'Acqui dall'aroma intenso, si presenta dolce al palato. Il mosto viene fatto fermentare a bassa temperatura a contatto con le bucce per 4-5 giorni. Poi la fermentazione viene fermata con una pressatura soffice delle bucce ed immediata filtrazione del mosto. Dopo un breve periodo di sistemazione in cella frigo ha luogo una parziale fermentazione alcolica in autoclavi a pressione. Il Barbera d'Asti Superiore, invece, è un vino corposo, con aroma di prugne e gradazione di 13,5% vol., che fermenta in vasche di acciaio tra i 25-30 gradi. La pressatura soffice avviene a fermentazione ultimata; si procede poi al travaso in vasche inox per la fermentazione malolattica. Il vino, infine, è travasato limpido parte in botti grandi (60%) e parte in barriques francesi (40%) e maturato per 12 mesi. Le due componenti, prima dell'imbottigliamento, saranno miscelate. Per quanto riguarda il Dolcetto d'Asti, trasmette un gusto fresco e fragrante, con note di frutta a bacche rosse. Prima dell'imbottigliamento, questo vino, di 11,9% vol, viene fatto invecchiare per cinque mesi.

Abbiamo parlato di Araldica Vini Piemontesi come di un gruppo aziendale. Osserviamo allora come un'altra **cooperativa, la Antica Contea di Castelvetro**, gli sia strettamente collegata. Infatti, tutte le uve che oggi vengono utilizzate nella produzione dei vini Araldica sono ricevute presso l'Antica Contea, ove si trovano

Un esempio di autogestione e mutualità per garantire qualità, collocazione del prodotto, assistenza tecnica agli investimenti e tecnologie innovative

tutte le attrezzature per la pigiatura, pressatura, vinificazione ed invecchiamento. La capacità d'immagazzinamento di questa cooperativa è di 110.000 ettolitri, di cui 15.000 in botti di rovere ed altri 4.000 invece in duemila barrique di rovere. Il nucleo originale della cantina fu fondato anche qui nel 1954 con il nome di Cantina Sociale di Castel Boglione, ed il vino prodotto veniva conservato in vasche di cemento. Negli anni '60 e '70 tutte le vasche di cemento vennero sostituite con altre in acciaio inox e botti di rovere; contemporaneamente fu costruita la sala per

l'invecchiamento e cambiata la ragione sociale in "Antica Contea di Castelvetro", nome dovuto alla ubicazione della cantina nella stessa area di residenza dei Conti di Castelvetro. La capacità di lavorazione è di 8.000 tonnellate metriche di uva e la superficie interessa 12.000 metri quadri.

E giungiamo, in questo nostro breve viaggio attraverso le cooperative vitivinicole piemontesi aderenti all'AGCI, alla **Cantina Sociale di Ricaldone**. Fondata all'inizio del 1947 da un gruppo di sessanta agricoltori, attualmente la Cantina conta duecentoquaranta soci per una coltura specializzata di cinque-



cento ettari di vigneto: in pratica tutto il paese di Ricaldone si identifica con la Cantina Sociale. Il successo eccezionale e meritato, consolidatosi in tanti anni di attività, premia la passione e l'impegno di

questi agricoltori per il vigneto, dovuto anche al valore intrinseco di una terra la cui generosità deve essere quotidianamente conquistata con competenza, tenacia ed onestà. La Cantina sociale di Ricaldone, inoltre, ha promosso il locale "Centro di documentazione per la Viticoltura e l'Enologia", offrendo l'opportunità di trovare informazioni sui più diversi aspetti che caratterizzano il mondo della vite e del vino. Oltre alle pubblicazioni di carattere tecnico, sono presenti presso il Centro molti testi che affrontano la realtà della vite e del vino attraverso gli usi sociali, l'ambiente, la storia, l'economia, il folklore. Un progetto molto importante è quello di essere un punto



dove è possibile consultare tesi universitarie e di specializzazione con argomento vitivinicolo. Il Centro invita continuamente laureati e specialisti di tutta Italia ad inviare una copia dei loro lavori. In occasione dell'organizzazione di speciali eventi, i lavori pervenuti sono premiati con "bottiglie accademiche". I vini più importanti prodotti a Ricaldone sono il Barbera d'Asti, il Dolcetto d'Acqui, il Cortese dell'Alto Monferrato e il Brachetto d'Acqui.

La **Cantina Sociale di Mombaruzzo**, dal 1903 vinifica e produce vini tra i più classici e tipici del Monferrato.

La Cantina, tra le più antiche del Piemonte, può contare oggi sui 550 ettari di vigneto specializzato coltivato dagli oltre trecento soci

viticoltori. I terreni altamente vocati per esposizione e microclima, si estendono soprattutto sulle colline di Mombaruzzo e paesi limitrofi. L'alta qualità dei vini prodotti dalla Cooperativa incomincia nel vigneto: scrupolosi controlli da parte di tecnici

specializzati, a partire dalla potatura per arrivare fino alla vendemmia offrono uve altamente selezionate. L'attenta vinificazione tradizionale, supportata da tecnologie avanzate e l'affinamento adeguato per ogni tipologia di prodotto, sono la garanzia di un indiscusso successo da quasi cent'anni. Anche in questa Cooperativa ritroviamo vini ormai noti.

Il Brachetto d'Acqui è prodotto in un'area ristretta a denominazione di origine controllata e garantita con uve accuratamente scelte dai soci viticoltori. Ha colore rosso rubino, profumo muschiato, sapore gradevolmente dolce, morbido e delicato. Fresco e fragrante, questo Brachetto si gusta soprattutto con i dolci al termine del pasto. Il Barbera d'Asti della Cantina di Mombaruzzo, invece, è ottenuto esclusivamente da uve scelte raccolte a piena maturazione nel vigneto storico denominato "Sorangela". Anch'esso ha colore rosso rubino e al sapore si presenta caldo e vellutato; il passaggio in piccole botti ne affina i profumi e ne esalta l'armoniosa pienez-

za. E un Barbera definito "ricco e generoso" e accompagna egregiamente piatti di carne e formaggi.

"Viticoltura di qualità ed Enologia di precisione" sono le basi del successo della **Cantina Sociale del Canavese**, nostra ultima tappa. Più di trecento aziende conferiscono le loro uve a questa



Cooperativa, ove fare una sosta significa integrarsi alla perfezione con le attrattive turistiche della zona, caratterizzata da castelli, laghi e dal Parco Nazionale del Gran Paradiso. La qualità dunque si ottiene non soltanto in cantina con l'utilizza-

zione delle tecnologie più avanzate e rispettose delle caratteristiche organolettiche dei vini, garantite dalla costante presenza e dalla professionalità dell'enologo, ma è una qualità che nasce anche e soprattutto sul terreno, nelle vigne, dove è possibile eseguire gli opportuni interventi per garantire, anno dopo anno, l'eccellente qualità dei vini della Cantina Sociale del Canavese, tra i quali ricordiamo i vini seguenti. L'Erbaluce, ottenuto 100% dal vitigno omonimo, originario del Canavese; le uve di questo vitigno danno origine soprattutto ad un ottimo bianco che accompagna alla perfezione antipasti e piatti di pesce e crostacei. Ma dal vitigno erbaluca si ottiene anche un ottimo Caluso Passito, altro vino importantissimo, già apprezzato nel Cinquecento da papa Paolo III. Oggi, come allora, viene definito un prodotto d'eccellenza, ottenuto con il tradizionale invecchiamento, minimo quattro anni, in botti di rovere. Aggiungiamo, che l'appassimento delle uve avviene ancora oggi in locali ai piani superiori delle case e ancor meglio nei soffittati. Infine, il Canavese Rosso, che la Cooperativa produce dalla lavorazione delle uve provenienti dai vitigni nebbiolo, barbera, freisa e neretto. Questo vino è sicuramente uno dei grandi rossi emergenti della zona e nonostante derivi da un numero di vitigni ritenuto elevato, pur tuttavia si presenta omogeneo, con caratteristico profumo vinoso, riscuotendo apprezzamento su tutte le tavole.

A Castagnole Lanze (At) c'è il **Grappolo Bottega del Vino**, realtà cooperativa con un punto vendita a Torino nato 23 anni fa, che commercializza prodotti derivanti dall'attività agricola dei soci. Tra i prodotti, oltre naturalmente al vino, ci sono anche riso, olio, frutta e confetture, miele e prodotti ortofrutticoli. Lo stretto rapporto tra l'azienda e il suo territorio - avvertono dalla Casa - è caratterizzato dal



Novembre 2004

6 | Speciale Vino

“patto di rispetto tra l'uomo, la terra e la vite” e dal contatto diretto con i clienti stessi che spesso si recano in loco per vedere da vicino il ciclo della lavorazione.

La **Bottega del Vino di Castagnole Lanze** è sempre situata tra le bellissime colline dell'Alto Monferrato con le loro caratteristiche coltivazioni di vigneti.



L'Azienda si trova nel centro storico di Castagnole ed è un punto di riferimento per la migliore enologia locale.

Ogni anno, la prima domenica di maggio, La Bottega del Vino di Castagnole Lanze organizza “La Sagra della Barbera”, festa dell'imbottigliamento, in collaborazione

con il Comune, la Pro Loco ed altri Enti provinciali e regionali.

Giunti a questo punto, dobbiamo concludere o meglio “dovremmo concludere”; infatti come per un intenditore l'ultimo bicchiere di vino di un pranzo sospende una sua ben più lunga bevuta, così noi adesso sospendiamo, previe congratulazioni a tutte queste nostre Cantine Cooperative, il nostro viaggio che ci auguriamo di poter ricominciare quanto prima per raccontare nuovi traguardi e successi da esse conquistati.

Nel Monferrato e nel Canavese il terreno non produce metalli e pietre preziose ma uve rosse e bianche, gioielli bagnati del sudore dei viticoltori. E per tutti gli operatori vitivinicoli, il benessere corre sulle strade del vino. *(Mauro Vagni)*

Campagna vitivinicola 2004/2005

La distillazione facoltativa dei vini (art. 29 regolamento CE n. 1493/99)

È stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea n. L 316 del 15 ottobre 2004 il regolamento CE N. 1774/2004 che modifica il regolamento CE n. 1623/2000 (che chiameremo di seguito semplicemente “Regolamento”), relativo all'applicazione delle misure di mercato del settore vitivinicolo. In particolare, sono state **modificate, tra l'altro, alcune disposizioni concernenti la distillazione di vino destinato alla produzione di alcool da utilizzare negli usi commestibili** (art. 29 del regolamento CE n. 1493/99).

I contratti di distillazione possono essere sottoscritti dal 1 ottobre 2004 al 23 dicembre 2004.

Con una recente circolare, l'AGEA (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura) ha richiamato le più importanti disposizioni che gli organismi regionali preposti all'accettazione ed approvazione dei contratti, i produttori ed i distillatori sono tenuti ad osservare per una corretta applicazione della misura.

Possono accedere alla distillazione facoltativa soltanto i produttori di vino da tavola. Per produttore di vino da tavola si intende qualsiasi persona fisica o giuridica o associazione di dette persone che hanno prodotto vino da tavola da uve fresche, da mosto di uve e da mosto di uve parzialmente fermentato, da essi stessi ottenuti o acquistati.

I contratti di distillazione possono essere conclusi, da parte dei produttori o “assimilati al produttore” soltanto con “Distillatori” o “assimilati al distillatore” o “elaboratori di vino alcolizzato” riconosciuti ed iscritti negli appositi registri di questo Ministero ai sensi delle vigenti disposizioni.

Possono formare oggetto della distillazione i vini da tavola aventi le caratteristiche previste al punto 13 dell'allegato 1 del

regolamento (CE) n. 1493/99 ed i vini atti a dare vini da tavola, aventi le caratteristiche di cui al punto 12 dell'allegato medesimo.

A norma del precitato regolamento ciascun produttore può concludere uno o più contratti o dichiarazioni per un volume di vino da tavola o di vino atto a dare vino da tavola che non può eccedere il 25% della produzione di vini da tavola risultante dalla dichiarazione vitivinicola presentata secondo le modalità previste dalle disposizioni vigenti. Il produttore deve scegliere una dichiarazione vitivinicola tra quelle presentate relative alle ultime 3 campagne compresa, se già dichiarata, la produzione della campagna in corso (2002/2003 – 2003/2004 – 2004/2005). La scelta effettuata è irreversibile nel corso di tutta la campagna.

La presentazione della dichiarazione di produzione di questa campagna costituisce condizione indispensabile per accedere alla distillazione in quanto tutti gli interventi comunitari previsti in una campagna sono riservati ai produttori di vino che presentano la dichiarazione di produzione.

L'AGEA precisa che la percentuale del 25% dovrà essere riferita esclusivamente al vino da tavola ed al vino atto a dare vino da tavola che figurano nella dichiarazione presa a riferimento e, quindi, non è consentito prendere in considerazione i mosti di uve destinati a dare vino da tavola, anche se dichiarati. L'Agenzia ribadisce in proposito quanto già segnalato con la nota n. F/2409 del 22 ottobre 2003 sulla possibilità di accedere all'intervento in oggetto per i soggetti che per questa campagna non hanno ancora presentato la dichiarazione di produzione purché si impegnino a presentare la dichiarazione medesima. Tale impegno deve figurare nel contratto di distillazione presen-

tato. Naturalmente l'Organismo pagatore procederà alla corresponsione degli aiuti anticipati soltanto dopo l'accertamento che il produttore ha presentato la dichiarazione di produzione vino. Ciò al fine di accertare la qualifica di produttore per la presente campagna 2004/2005.

Il Contratto di distillazione

Il contratto di distillazione per il quale si chiede l'approvazione deve avere per oggetto l'acquisto del vino da parte del distillatore e contenere l'impegno di quest'ultimo a corrispondere al produttore, entro i termini stabiliti, un prezzo non inferiore al prezzo minimo di cessione che, ai sensi dell'art. 29 par. 4 del Reg. CE 1493/99 è pari a 2,488 Euro vol/hl. Tale prezzo, che si applica a merce nuda franco azienda del produttore, deve essere corrisposto dal distillatore al produttore fatta salva la riduzione di cui all'art. 76 del regolamento che, per la misura in questione, è pari a 0,1811 EURO per ogni grado ettolitro di vino consegnato alla distillazione.

Ciascun contratto deve essere accompagnato al momento della presentazione dalla prova di aver costituito una garanzia uguale a 5 Euro per ettolitro. I contratti o le dichiarazioni non sono trasferibili.

Non è consentito, analogamente a quanto stabilito nelle campagne precedenti, che il produttore possa far distillare il proprio vino per suo conto da un distillatore riconosciuto. Pertanto l'aiuto primario è corrisposto unicamente al distillatore.

La modulistica per la presentazione e l'approvazione dei contratti è predisposta dall'Organismo pagatore di coordinamento. Si richiama l'importanza della data di presentazione dei contratti ai fini della corretta applicazione della distillazione nonché del calcolo del volume di vino oggetto dei contratti presentati nel periodo di tempo che intercorre dal 1 ottobre 2004 al 23 dicembre 2004.

Gli uffici periferici preposti dalle Regioni alla ricezione ed all'approvazione dei contratti devono far pervenire telegraficamente o tramite fax (06/4814377) al Ministero delle politiche agricole e forestali - Dipartimento delle Politiche di Mercato - Direzione generale per politiche agroalimentari - PAGR. IX - Via XX settembre n. 20 - 00187, entro e non oltre il 7 gennaio 2005 i dati relativi ai contratti e/o dichiarazioni presentati fino al 23 dicembre 2004, secondo un modello da richiedere all'AGEA stessa.

La comunicazione dovrà essere effettuata anche qualora non siano stati presentati contratti.

L'AGEA ritiene opportuno che gli uffici preposti dalle Regioni alla ricezione dei contratti contattino telefonicamente gli uffici ministeriali immediatamente dopo l'invio del Fax per avere conferma che i dati trasmessi siano correttamente pervenuti e siano presi in considerazione per la successiva comunicazione alla

Commissione U.E., al fine di evitare il ripetersi dei disguidi verificatisi più volte in passato, così come lo scorso anno. Infatti, si ricorda che non sono presi in considerazione per l'accesso alla misura i volumi di vino oggetto dei contratti che non sono stati comunicati entro il termine predetto del 7 gennaio 2005.

La mancata o la non corretta comunicazione dei contratti presentati e delle relative quantità, secondo il modello A), in quanto non hanno formato oggetto di comunicazione alla Commissione U.E. nel termine previsto, sono ritenuti come mai posti in essere (art. 63 bis par. 6 del "regolamento").

Nel caso in cui le Regioni e Province Autonome, in applicazione del D.M. 14 novembre 2003, ritengano di avvalersi della possibilità di procedere all'approvazione parziale anticipata dei contratti nel limite massimo del 40% della quantità che figura nel contratto (par. 7, 63 bis, del Reg. CE n. 1623/2000) gli Uffici periferici preposti alla ricezione ed approvazione dei contratti, effettuati gli accertamenti previsti dalla normativa comunitaria e dalle disposizioni nazionali, comunicano:

- 1) entro e non oltre il 15 novembre 2004 il numero dei contratti e/o dichiarazioni sostitutive nonché il volume di vino che, al 31 ottobre 2004, ha formato oggetto di approvazione parziale anticipata, nel limite massimo del 40%;
- 2) entro e non oltre il 15 dicembre 2004 il numero dei contratti e/o dichiarazioni sostitutive nonché il volume di vino che, dal 1 al 30 novembre 2004, ha formato oggetto di approvazione parziale anticipata, nel limite massimo del 40%;
- 3) entro e non oltre il 15 gennaio 2005 il numero dei contratti e/o dichiarazioni sostitutive nonché il volume di vino che, dal 1 al 31 dicembre 2004, ha formato oggetto di approvazione parziale anticipata, nel limite massimo del 40%;

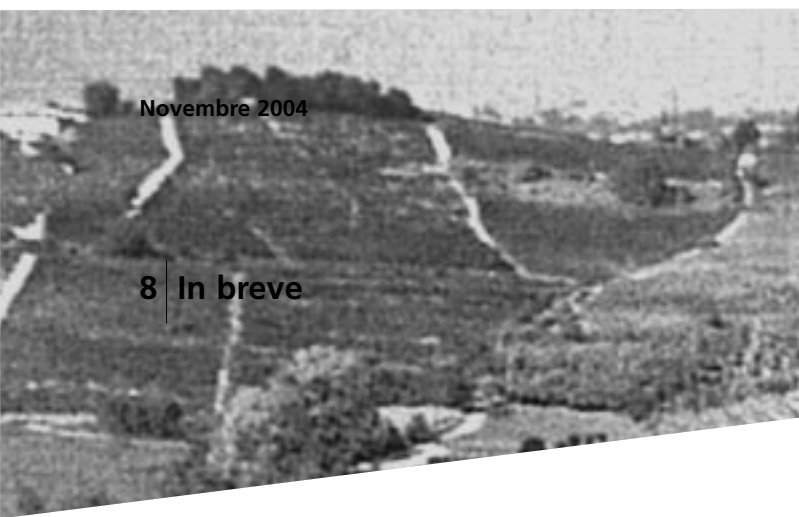
Distillazione facoltativa dei vini: un esempio

Un produttore presenta il 30 novembre 2004, un contratto per 1.000 ettolitri. Il 5 dicembre 2004 ne chiede l'approvazione parziale anticipata per il 30%.

Gli Uffici preposti alla presentazione ed all'approvazione dei contratti effettuano le seguenti comunicazioni su appositi modelli forniti dall'AGEA e debitamente compilati con le altre informazioni richieste (Ragione sociale, Partita IVA, numero contratto):

- = entro il 7 gennaio 2005 un Modello (A) con l'indicazione del totale presentato 1.000 hl;
- = entro il 15 gennaio 2005: un Modello (C) con l'indicazione del parziale approvato 300 hl.;
- = entro il 1 marzo 2005: un Modello (B) con l'indicazione del totale approvato 1.000 hl.

Fonte: AGEA. L'esempio riguarda il caso di un produttore che rispetti tutte le condizioni prescritte per l'approvazione e non vi siano comunicazioni di riduzione da parte della Commissione U.E.



Novembre 2004

8 | In breve

4) entro e non oltre il 15 febbraio 2005 il numero dei contratti e/o dichiarazioni sostitutive nonché il volume di vino che, dal 1 al 29 gennaio 2005, ha formato oggetto di approvazione parziale anticipata, nel limite massimo del 40%.

Le comunicazioni devono essere effettuate secondo un modello specifico fornito dall'AGEA.

Il vino può essere introdotto in distilleria solo dopo l'approvazione dei relativi contratti di distillazione o delle dichiarazioni, nei limiti della tolleranza prevista dalla normativa comunitaria. Le Amministrazioni Regionali e Provinciali autonome che hanno utilizzato la possibilità prevista dal D.M. 14 novembre 2003 di procedere all'approvazione anticipata dei contratti sono tenute alle predette comunicazioni anche se negative in quanto nei periodi previsti non hanno proceduto ad alcuna approvazione parziale.

La comunicazione che deve pervenire entro il 7 gennaio 2005, deve contenere i volumi di vino presentati, ivi compresi quelli che sono stati approvati anticipatamente.

Analogamente la comunicazione riguardante i volumi di vino approvati totalmente deve contenere anche le quantità approvate parzialmente ed anticipatamente.

Nel caso in cui, in base alle comunicazioni effettuate dagli Stati membri alla Commissione, i volumi di vino oggetto delle comunicazioni siano superiori a quelli compatibili con le disponibilità del bilancio Feoga o superino o rischiano di superare ampiamente le capacità di assorbimento del settore dell'alcool per gli usi commestibili, la Commissione interviene per fissare una percentuale unica di accettazione dei volumi di vino oggetto dei contratti presentati e comunicati.

Per quanto attiene all'approvazione dei contratti presentati, sarà cura del Ministero dare sollecita comunicazione ai competenti Assessorati all'Agricoltura delle Regioni e Province Autonome delle decisioni adottate dalla Commissione di procedere all'approvazione o all'eventuale riduzione da apportare al volume di vino oggetto dei contratti presentati.

Cooperative Sociali "Sinergie" a Pescara

Al fine di fornire una risposta concreta ai bisogni sempre crescenti in materia di servizi sociali, è nato a Pescara un nuovo Consorzio di cooperative sociali denominato "Sinergie" che risponde alla volontà dell'AGCI di creare uno strumento che sappia imporsi sul mercato confrontandosi con le altre realtà del settore. "Sinergie", infatti, coniuga competenza e professionalità nell'ambito dei servizi socio assistenziali, sanitari, educativi, di inserimento lavorativo per le categorie svantaggiate e nell'ambito della formazione professionale.

Le finalità del nuovo Consorzio mirano ad unificare tutte le capacità imprenditoriali dei singoli soci per fronteggiare un mercato che attira sempre più l'attenzione di concorrenti sensibili solo al



Dopo la comunicazione da parte della AGEA i contratti devono essere approvati tra il 30 gennaio ed il 20 febbraio 2005.

Ai fini dell'approvazione (parziale/totale) dei contratti, gli organi incaricati procedono agli accertamenti stabiliti dall'Organismo Pagatore di Coordinamento.

I volumi di vino che hanno formato oggetto dei contratti approvati sono comunicati alla AGEA entro e non oltre il 1 marzo 2005, in base al modello B). Si precisa che detto modello B) riguarda il vino totale oggetto dei contratti approvati tenuto conto anche delle eventuali approvazioni anticipate che hanno formato oggetto delle comunicazioni mensili (Modello C).

I vini che hanno formato oggetto dei contratti approvati sono consegnati in distilleria entro il 15 luglio 2005 e distillati entro il 30 settembre 2005 nei limiti della tolleranza prevista dalla normativa comunitaria.

L'AGEA richiama l'attenzione sul rispetto delle disposizioni contenute nel Decreto Ministeriale 11 aprile 2001 (G.U. n. 114 del 18 maggio 2001), riguardante l'aggiunta di un rilevatore ai vini destinati alle distillazioni comunitarie.

Il controllo delle caratteristiche del vino consegnato alla distilleria, in particolare, del quantitativo, del colore e della gradazione alcolica effettiva, viene effettuato dall'U.T.F. competente, per sondaggio, secondo le istruzioni impartite dall'Agenzia delle Dogane d'intesa con l'Organismo Pagatore di Coordinamento.

Copia delle comunicazioni con le quali i distillatori comunicano i piani di ritiro del vino, dovranno essere inviate dai distillatori stessi anche agli Uffici periferici dell'Ispettorato centrale repressione frodi competenti per territorio.

In considerazione dei termini ristretti previsti dalla normativa comunitaria per effettuare le comunicazioni prescritte si chiede a codesti Assessorati di voler assicurare che gli organi da essi designati provvedano ad effettuare, nei termini previsti tutte le comunicazioni necessarie.

business piuttosto che ai veri problemi sociali, con l'obiettivo di divenire presto un valido riferimento per Enti pubblici e privati e, nel contempo, garantire le condizioni per una corretta ed equa distribuzione delle risorse sul territorio.

Il Consorzio "Sinergie" è stato costituito dalle otto cooperative sociali Cosp, Progetto Lavoro, Horizon 2, Koinè, Amandola, Saline 2, Gynepolis e dal Consorzio di formazione Forcoop.

Ministero della Salute

Proroga per il Pronto Soccorso Aziendale

È stata prorogata (Legge 27/7/2004 n.186) al 3 febbraio 2005 l'entrata in vigore del D.M. 15 luglio 2003 n.388 con il quale il Ministero della Salute regola il Pronto Soccorso aziendale obbligando a conformarsi tutte le aziende ricadenti nel D.Lgs 626/94.