

Anche lo zucchero per aumentare la gradazione del vino, blitz Nas nelle cantine: maxi sequestri e multe

12 Ottobre 2023

di **Marcella Pace**



ROMA – Zucchero impiegato per aumentare la gradazione del vino; carenze igienico strutturali e autorizzative; e prodotti privi di tracciabilità e non censiti nei registri di giacenza della cantina. Sono le principali irregolarità riscontrate in una maxi campagna di controllo, condotta dal comando dei carabinieri per la tutela della salute in cantine sparse in tutta Italia.

L'operazione ha portato al sequestro complessivo di 300 mila litri di vino già trasformato o ancora in fermentazione e alla sospensione dell'attività di 17 aziende, per un valore commerciale complessivo di 11 milioni di euro.

L'attività dei Nas è stata eseguita nella fase di vendemmia e di inizio produzione del vino.

“Il piano di controlli su scala nazionale, svolto nel mese di settembre, rappresenta un'intensificazione delle verifiche ordinariamente condotte dai Nas nello specifico settore – fanno sapere i carabinieri attraverso una nota- dedicate all'individuazione della sussistenza di pratiche di vinificazione illecite o pericolose per la salute, finalizzate alla salvaguardia dei consumatori e degli imprenditori di filiera che operano con correttezza e lealtà commerciale”.

Nel corso delle attività di controllo i Carabinieri dei Nas hanno eseguito 960 ispezioni, individuando 239 situazioni di non conformità (pari al 24%, percentuale influenzata dalle modalità di selezione degli obiettivi, individuati tra quelli che presentavano maggiore interesse operativo). A seguito delle irregolarità riscontrate, sono segnalati all'Autorità Sanitaria ed Amministrativa 218 operatori della filiera del vino e contestate complessivamente 344 violazioni amministrative, pari a 290.000 euro. Gli interventi sono stati svolti anche con il supporto tecnico dell'Ispettorato Centrale per la Qualità e Repressione delle Frodi (Icqr).

Diciassette le aziende in cui sono state riscontrate gravi carenze igienico strutturali ed autorizzative, per le quali è stata disposta la sospensione delle attività. Le irregolarità hanno riguardato anche la detenzione di sostanze vietate negli stabilimenti enologici, dove sono state sequestrate 3 tonnellate di zucchero, destinate al fraudolento impiego per aumentare la gradazione del vino, fenomeno tuttora presente in alcune aziende della filiera vitivinicola.

LE OPERAZIONI PIÙ RILEVANTI IN ITALIA

Nas Treviso

Nel corso del controllo eseguito in uno stabilimento vitivinicolo della provincia di Treviso, sono stati rinvenuti e sequestrati 2.800 chilogrammi di zucchero, sostanza vietata negli stabilimenti enologici, del valore complessivo di 4.000 euro, occultati nell'area esterna destinata alla pigiatura dell'uva.

Nas Bologna

Presso un'azienda vitivinicola della provincia di Bologna, sono state riscontrate gravi criticità sulla corrispondenza di giacenza e sulla esatta origine delle masse vinose presenti in azienda. Si è proceduto al sequestro di 16.610 litri di vino (rosso e bianco) e di 5,59 kg di prodotti ed additivi enologici, da impiegare nella rettifica e correzione di acidità dei vini, con scadenze superate anche da circa 6 anni, conservati promiscuamente ed impropriamente unitamente a

sacchi aperti di fitosanitari ed insetticidi. In un'altra azienda vitivinicola della stessa provincia sono stati rinvenuti e sequestrati 300 kg di mosti concentrati rettificati anonimi e conservati in taniche di plastica non idonee e scaduti di validità, destinati ad essere usati per la seconda fermentazione di vini spumanti/frizzanti da immettere poi in commercio.

Nas Roma

Nel corso delle attività ispettive svolte all'interno di due cantine vinicole della provincia di Roma, sono state riscontrate importanti carenze igienico-sanitarie e strutturali. In uno dei casi, più grave si è proceduto alla sospensione immediata dell'impianto del valore di un milione di euro. Sequestrati complessivamente 10.000 litri di prodotto vinoso, del valore commerciale di 20.000 euro, rinvenuto in eccedenza poiché non giustificato dai registri di giacenza.

Nas Latina

Disposta la cessazione immediata dell'attività di vinificazione ed imbottigliamento di un'azienda vitivinicola della provincia di Latina dove sono state accertate gravi carenze igienico strutturali dei locali di vinificazione e l'utilizzo di acqua, estratta da un pozzo privato, priva della certificazione di potabilità. Il valore della struttura chiusa corrisponde a 100.000 euro.

Nas Catania

A seguito dei controlli effettuati in 2 aziende vitivinicole della provincia Catania, si è proceduto al sequestro di 700 litri di vino bianco, stoccato in vasi vinari non identificati e privo di tracciabilità, e di 10 kg di coadiuvante tecnologico (trucioli di rovere) utilizzato abusivamente nelle pratiche enologiche sui vini DOP. Sono stati scoperti, inoltre, 3 vasi vinari non registrati. In un'azienda agroalimentare della medesima provincia, sono stati sequestrati 1.200 litri di prodotto vinoso contenuto in un vaso vinario privo di registrazione sanitaria, e 38 kg di sostanza zuccherina impropriamente utilizzata nelle pratiche enologiche all'interno del laboratorio di vinificazione. Il valore di quanto vincolato corrisponde complessivamente a circa 90.000 euro.

Abruzzo

In regione sono state controllate 20 aziende nelle 4 province individuate sulla base delle varie tipologie di produzione. Sono state riscontrate non conformità in quasi tutti gli obiettivi, per lo più legate a carenze igienico sanitarie all'interno del laboratorio di lavorazione uve e

nell'area di stoccaggio dei prodotti vinosi. Rilevate anche violazioni in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e carenze nell'applicazione del sistema di autocontrollo aziendale in relazione alla tracciabilità. In un solo caso, nel chietino, è stato operato il sequestro amministrativo di 120 ettolitri di vino sfuso che presentava caratteristiche organolettiche alterate quali sentori acetici e di muffa.