



NOTA STAMPA

Il Consorzio del Vermouth di Torino chiede alla Commissione Europea di rivedere le Linee Guida che riguardano le norme sull'etichettatura per evitare un imprevisto aumento di costi che va a gravare sulle aziende

Torino, 6 dicembre 2023 - La settimana scorsa la **Commissione Europea** ha pubblicato una nuova interpretazione sulle **norme dell'etichettatura per i vini**, che avrà importanti ripercussioni anche sul mondo del Vermouth di Torino. Questo avviene proprio alla vigilia della scadenza dell'8 dicembre 2023, quando i nuovi obblighi in materia di indicazioni nutrizionali e lista degli ingredienti entreranno definitivamente in vigore.

In altre parole, i servizi della Commissione impongono che in 12 giorni le aziende stampino nuove etichette conformi. E quelle appena stampate sulla base della precedente interpretazione ufficiale della stessa Commissione? Sono da mandare al macero.

Le linee guida dovrebbero aiutare gli operatori nella corretta applicazione delle norme e agevolare l'attività di controllo delle diverse autorità nazionali con un'interpretazione univoca, pur non rappresentando una interpretazione ufficiale che in ambito UE spetta solo ed esclusivamente alla Corte di Giustizia: questa volta le linee guida creano forti perplessità e rischiano di determinare un danno importante alle aziende che abbiano già stampato e utilizzato etichette prive della indicazione aggiuntiva.

Viste le numerose etichette già stampate e – in molti casi – già applicate a bottiglie immesse in consumo e considerato che l'interpretazione fornita mina il principio della certezza del diritto e del legittimo affidamento degli operatori economici, sviando lo spirito del regolamento e, con esso, la volontà politica espressa dai co-legislatori con l'adozione del reg. UE n. 2021/2117, il **Consorzio del Vermouth di Torino** ritiene insostenibile una norma che non lasci il tempo ai produttori di adeguarsi e quindi **chiede una modifica urgente delle Linee Guida per evitare la distruzione di milioni di etichette già stampate o presenti sugli scaffali** e in generale chiede sempre un periodo di tempo transitorio per l'applicazione di nuovi testi che arrivano sui produttori come un fulmine a ciel sereno.

Il Regolamento (UE) 2021/2117 pubblicato il 6 dicembre 2021, impone a partire dall'8 dicembre 2023, l'etichettatura obbligatoria dell'elenco degli ingredienti e della dichiarazione nutrizionale dei vini e dei prodotti vitivinicoli aromatizzati, che si può rendere disponibile anche per via elettronica (e-label).

Le aziende che producono Vermouth di Torino hanno accolto con favore il Regolamento (UE) 2021/2117, che fornisce un modo adeguato per informare i consumatori e si sono fortemente impegnate ad applicarlo. Fino alla pubblicazione delle citate linee guida avvenuta il 24 novembre scorso, era considerato possibile identificare il QR-code con il simbolo registrato ISO 2760, universalmente noto per identificare un luogo in cui si trovano informazioni. Oggi, invece, secondo la nuova interpretazione, sarebbe necessario scrivere sopra il QR-code la parola "ingredienti".

Questo minimo cambiamento, del tutto ininfluenza nella sostanza, imporrà costi e disagi. *“Tenendo conto dei tempi indispensabili per modificare la grafica delle etichette e stamparle, i nostri Soci hanno iniziato da molti mesi a lavorare per rispettare la scadenza dell'8 dicembre. Hanno stampato moltissime etichette, pronte per essere utilizzate alla scadenza richiesta. - ha dichiarato **Pierstefano Berta, Direttore del Consorzio del Vermouth di Torino** - Queste etichette appena stampate dovranno essere distrutte, ma non ci sarà il tempo di stamparne altre. Ci sembra irragionevole. Chiediamo quindi alla Commissione di modificare urgentemente le Linee Guida, oppure di dare la possibilità di stamparne altre nel rispetto dei tempi tecnici necessari.”*

Il Vermouth di Torino

Il Vermouth di Torino è il più famoso vino aromatizzato italiano, già apprezzato alla corte reale dei Savoia. Il suo nome deriva dal termine tedesco *wermut* che definisce l'Artemisia absinthium (assenzio maggiore), base aromatica principale nella sua preparazione. Dal 1400 i liquoristi torinesi iniziarono a distinguersi per la perizia nell'arte della distillazione fino a ottenere, già nel Settecento, grande fama anche oltre i confini italiani. Nell'Ottocento e Novecento il Vermouth divenne famoso anche all'estero nelle sue due varianti bianco e rosso. Proprio dal capoluogo piemontese ha inizio lo sviluppo del Vermouth di Torino come lo conosciamo oggi, affascinante aperitivo conviviale. Nel corso degli anni si è assistito all'evoluzione delle tecniche di lavorazione: le nuove hanno affiancato le più antiche e la loro coesistenza continua ancora oggi a preservare e valorizzare la tradizionale produzione di questo prodotto.

Il Vermouth di Torino viene classificato in base al colore (Bianco, Ambrato, Rosato o Rosso) e alla quantità di zucchero impiegata nella sua preparazione. Il disciplinare prevede anche la tipologia Vermouth di Torino Superiore che si riferisce a prodotti con un titolo alcolometrico non inferiore a 17% vol., realizzati con almeno il 50% di vini piemontesi e aromatizzati con erbe – diverse dall'assenzio – coltivate o raccolte in Piemonte.

Consorzio del Vermouth di Torino

Il Consorzio ha per scopo principale la tutela, la promozione, la valorizzazione della denominazione, tutelandone l'informazione al consumatore finale e fornendo assistenza tecnica e formazione professionale alle aziende e ai produttori. Tra i principali compiti, anche l'attività di vigilanza per garantire la corretta applicazione della denominazione Indicazione Geografica ai prodotti consorziati. Tra gli obiettivi c'è anche la collaborazione con istituti e **scuole** per promuovere iniziative legate alla valorizzazione, all'educazione alimentare e al consumo corretto e responsabile del vermouth. Dopo oltre vent'anni di lavori, il Consorzio si costituisce nel 2019 per volontà dei produttori di Vermouth di Torino che, consapevoli della necessità di una regolamentazione, definiscono insieme un disciplinare di produzione approvato dal Decreto del 22 marzo 2017 con cui il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha regolamentato l'indicazione geografica Vermouth di Torino/Vermut di Torino.

Attualmente il Consorzio, presieduto da Roberto Bava, comprende 35 aziende storiche che producono e distribuiscono in tutto il mondo il Vermouth di Torino: Antica Cantina di Calosso, Antica Distilleria Quaglia – Bèrto, Antica Torino, Arudi, Bosca, Cav. Pietro Bordiga, Calissano – Gruppo Italiano Vini, Carlo Alberto, Carpano – Fratelli Branca Distillerie, Chazalettes, Cinzano – Davide Campari–Milano, Giulio Cocchi, Coop. Erbe Aromatiche Pancalieri, D.co Ulrich, Del Professore, Drapò – Turin Vermouth, Ducato, Franco Cavallero Spirits, Gancia & C., Karminia, Isolabella della Croce, La Canellese, Luigi Vico, Mainardi, Mancino, Martini & Rossi, Antonio Parigi, Peliti's, Distilleria Revel Chion, Scarpa, Sibona, Sperone, Starlino, Tosti1820, Vergnano.

Ufficio Stampa

AB Comunicazione

Anna Barbon - a.barbon@ab-comunicazione.it

Cinzia Luxardo – c.luxardo@ab-comunicazione.it

Consorzio del Vermouth di Torino - Via Manfredo Fanti, 17 - Torino

email: press@consorziovermouthditorino.it - vermouth@vermouthditorino.org

Web www.vermouthditorino.org