

A SCANSANO RIUNITA L'ASSEMBLEA GENERALE DEI SOCI

Il Morellino punta alla Docg

UFFICIALMENTE APERTA LA PRATICA PER IL PASSAGGIO ALLA NUOVA DENOMINAZIONE



Da Doc a Docg. Il Morellino di Scansano ha avviato ufficialmente l'iter della sua trasformazione, martedì 14 febbraio, al Teatro Castagnoli di Scansano, che ha ospitato la riunione dell'assemblea generale dei soci del Consorzio. Presenti oltre ai produttori associati anche le aziende non associate, i rappresentanti delle istituzioni e delle associazioni. Il presidente del Consorzio ha evidenziato l'importanza dell'incontro in vista del raggiungimento di un doppio traguardo: la modifica del disciplinare di produzione e la conquista della Docg, due obiettivi che porteranno ad una valorizzazione del prodotto. "E' un impegno che stiamo portando avanti con grande determinazione perché siamo convinti che solo puntando sulla garanzia della qualità, il Consorzio, ma soprattutto le aziende e i loro prodotti, potranno avere sempre maggiori spazi di mercato e riconoscimenti". La discussione dell'assemblea si è

incentrata sulla possibilità di trasformare il Morellino in Docg e sui vantaggi legati al passaggio che implica, per contro, l'adozione di un nuovo disciplinare di produzione più severo dell'attuale.

In particolare, per i limiti produttivi, che passeranno dagli attuali 120 quintali di uva ad ettaro ai futuri 90, e per il maggior numero di ceppi ad ettaro nei nuovi impianti. Una volta ottenuta la Docg, inoltre, diventerà obbligatorio apporre sulla bottiglia la fascetta ministeriale numerata, a garanzia della denominazione. Se la richiesta sarà accettata dal Ministero, il Morellino di Scansano potrà fregiarsi di un riconoscimento prestigioso e andrà ad aumentare il numero delle denominazioni di origine controllata e garantita riconosciute in Toscana, affiancando il Brunello di Montalcino, il Carmignano, il Chianti, il Chianti Classico, il Nobile di Montepulciano, e la Vernaccia di San Gimignano.

Al via corsi per alimentaristi

Dal 19 gennaio 2005, il libretto sanitario per gli alimentaristi (quindi anche per coloro che esercitano sola attività di mungitura e conservazione del latte) è stato sostituito dall'obbligo di un'adeguata attività formativa, differenziata per titolari di aziende, responsabili dei piani di autocontrollo e addetti.

Il corso da frequentare, diverso in base al tipo di attività svolta ed al ruolo ricoperto, si articola in 4 moduli formativi di 4 ore ciascuno, dedicati a specifici argomenti. Le lezioni devono essere organizzate, diversamente da come avveniva prima, da agenzie formative accreditate. La formazione ricevuta in passato (HACCP) viene riconosciuta, se documentata tramite un attestato di frequenza e va aggiornata ogni cinque anni.

I soggetti che svolgono la sola attività di mungitura e conservazione del latte dovranno, se titolari e privi di documento di partecipazione a corsi HACCP, seguire un corso di 12 ore. Per gli addetti, ovvero lavoratori che partecipano all'attività ma non sono titolari o responsabili del piano, l'impegno formativo è di 8 ore.

Le modalità e gli orari di svolgimento dei corsi si potranno concordare con gli interessati.

Per maggiori informazioni o per iscriversi ai corsi contattare la sede provinciale Coldiretti - via Tolmino, 18 - Grosseto - sig. Francesco Giorgi tel 0564 438931.