

(N. 1787)

### DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori AUDISIO e PESENTI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 16 LUGLIO 1966

#### Agevolazioni fiscali per la produzione di vini liquorosi

ONOREVOLI SENATORI. — Tutte le disposizioni per la disciplina della produzione ed il commercio dei mosti e dei vini (il regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, e relativo regolamento approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, nonchè leggi e decreti, in ordine cronologico, che avevano parzialmente sostituito, modificato o comunque completato, le disposizioni della vecchia legge e del relativo regolamento) sono state profondamente modificate, e molte nuove introdotte, dal decreto del Presidente della Repubblica del 12 febbraio 1965, n. 162, contenente norme per la repressione delle frodi nella produzione e nel commercio dei mosti, dei vini e degli aceti (*Gazzetta Ufficiale*, supplemento ordinario n. 73 del 23 marzo 1965).

Queste nuove norme hanno inciso profondamente sulla produzione e nel commercio dei vini liquorosi.

Con la precedente legislazione essi non avevano una vera e propria disciplina, potendosi produrre con tutte le gradazioni alcoliche e zuccherine (purchè rispondessero a quelle minime prescritte per i vini comuni), e potevano essere dolcificati con il comune zucchero (saccarosio).

Essi venivano molto adoperati, dato il loro basso prezzo ed il loro contenuto dolcificante, per il taglio con i vini comuni, cui davano quell'« abboccato », tanto gradito da parte di molti consumatori.

Il loro basso costo era in gran parte dovuto al basso costo del saccarosio il quale, oltre ad aver un costo molto inferiore a quello dello zucchero d'uva, ha doppio potere dolcificante di quest'ultimo ed abbassa di poco, data la sua concentrazione, il grado del vino al quale viene aggiunto.

Inoltre, onde evitare l'aggiunta di spirito, che ne avrebbe assai elevato il costo, essi venivano in genere fabbricati partendo da vini di relativo alto grado (14-16 gradi), addizionati di saccarosio, in modo da ottenere una discreta gradazione alcolica. Se poi questa non si poteva ottenere, perchè il vino base non era di alto grado, allora si ricorreva, purtroppo, per evitare la rifermentazione, agli antifermentativi ed agli antisettici, quasi tutti severamente e giustamente proibiti dalla nostra legislazione.

Con le norme stabilite dagli articoli 2 e 6 del citato decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, oggi la

produzione dei vini liquorosi è stata profondamente modificata, in modo da evitare quanto in precedenza lamentato e cioè il passaggio, attraverso di essi, del saccarosio nei vini comuni o l'uso degli antisettici.

Con la nuova legislazione i vini liquorosi possono solo essere dolcificati con zucchero proveniente dall'uva (mosti concentrati, mistelle, eccetera): debbono avere una gradazione minima di 16 gradi se dolci e 18 se secchi; i vini base per la loro fabbricazione debbono provenire da uve di vitigni appositamente indicati con decreto del Ministero dell'agricoltura ed i produttori e gli imbottiglieri di tali vini debbono, oltre a munirsi di licenza ministeriale, tenere aggiornati registri di carico e scarico, indicanti e dimostranti i movimenti di detti vini.

Con queste disposizioni il legislatore si illuse di aver evitato il taglio di essi con i vini comuni, rendendolo economicamente non conveniente. Si è invece constatato che detti vini liquorosi generici si continuano a vendere per essere tagliati con i vini comuni (apportando in questi, invece del proibito saccarosio, il non meno proibito spirito specie poi, in quest'anno, nel quale la gradazione e la qualità dei vini, non è stata ottima, come quella della vendemmia 1964).

Il produttore, onde ridurre al minimo il consumo di spirito, necessario per portare i vini liquorosi al grado voluto dalla legge (16-18 gradi) si è immediatamente difeso, sia adoperando vini di alto grado (16 e più gradi) e sia concentrando al massimo il mosto d'uva da aggiungere al vino base, por-

tandolo alla densità di circa 40° Baumé (grammi 990 di zuccheri in un litro di mosto concentrato) invece dei soliti 33/34 Baumé (grammi 700/740 di zuccheri per litro di mosto).

Questo perchè lo spirito da vino (il solo permesso per l'alcolizzazione dei vini) è oborato da fortissimi pesi fiscali (da 54 a 58.000 lire per ogni ettolitro anidro) e costa, oggi, lire 100.000 circa, sempre per ogni ettolitro anidro e cioè lire 1.000 al grado!

Se si concedessero allo spirito impiegato nei vini liquorosi, le stesse facilitazioni fiscali concesse al marsala (riduzione del 70 per cento sulla imposta di fabbricazione) tutte le frodi e tutti gli accorgimenti per ridurre al minimo l'uso dello spirito legittimo, sparirebbero d'incanto e lo Stato, come dimostreremo in seguito, non ci rimetterebbe quasi nulla.

Sarà però necessario, per evitare la concorrenza al vino marsala, per migliorare fortemente la qualità dei vini così fabbricati e per evitare che essi vadano a finire nei vini comuni, decretarne l'imbottigliamento obbligatorio ed un congruo periodo di invecchiamento.

Onde sfatare la leggenda che la concessione fiscale sullo spirito peserebbe troppo sul bilancio dello Stato, riportiamo, di seguito, la formula di preparazione di un vino liquoroso con spirito a tassa piena e quella nella cui preparazione si userebbe alcole con la facilitazione fiscale (70 per cento della imposta di fabbricazione).

*I Formula*

Vino a gradi 12 di alcole . . . . .	litri 72 = gradi 8,64	
Mosto concentrato a 33° Baumé (700 grammi zuccheri per litro) . . . . .	litri 20 = gradi	14 % zucchero
Alcole 95 gradi . . . . .	litri 8 = gradi 7,60	
	<hr/>	
	litri 100 = gradi 16,24	

zuccheri gradi 14 % per litro (700 × 20 litri)

In questo caso, quindi, agendo l'agevolazione fiscale, il fabbricante userà vino a gradi 12 e mosto non molto ridotto, onde

adoperare il massimo di spirito a tassa ridotta.

*II Formula*

Il modo seguente di fabbricazione è quello attualmente usato, con spirito a tassa piena; spirito che costa circa lire 1.000 al grado, il produttore di vini liquorosi quindi avrà tutta la convenienza ad usare vini

Vino a gradi 16,50 di alcole . . . . .	litri 83,30 = gradi 13,74
Mosto concentrato a gradi 40 Baumé . . .	litri 14,20
Alcole a gradi 95 . . . . .	litri 2,50 = gradi 2,37
	<hr/>
	litri 100,00 — gradi 16,11

mosti litri 14,20 × 990 grammi per litro = gradi 14,05 di zuccheri per litro

Nel primo caso, quindi, si sono usati 8 litri di spirito a tassa ridotta: nel secondo caso 2,5 litri a tassa piena.

Vediamo ora quale sarebbe il sacrificio dell'erario. L'imposta di fabbricazione che grava sugli spiriti di 2<sup>a</sup> categoria è di lire 58.000 ridotta a lire 54.000 per lo spirito da vino. Lo sgravio del 70 per cento sulla imposta si calcola su lire 58.000 ma va detratto dall'imposta cui è gravato e cioè da lire 54.000.

In definitiva: il 70 per cento di lire 58.000 uguale lire 40.600.

Lire 54.000 meno lire 40.600 uguale a lire 13.400 imposta da pagarsi per ogni ettolitro anidro di spirito adoperato. L'erario incasserebbe quindi, nel primo caso, con litri 8 anidri a tassa ridotta, lire 1.072; nel secondo caso e cioè nel caso dei 2,37 litri, a tassa piena, incasserebbe invece lire 1.280. La differenza a sfavore dell'erario sarebbe di circa 200 lire per ogni ettolitro di vino liquoroso prodotto. Ammessa una produzione di 400.000 ettolitri di vini liquorosi generici, il sacrificio teorico dell'erario sarebbe di 80 milioni circa; ma anche se fosse molto di più, lo Stato avrebbe ogni convenienza a subirlo perchè:

1) con l'imposta ridotta si incrementerebbe la distillazione di vino, per ricavarne alcole da destinare anche ai vini liquorosi (incremento che lo Stato deve, quasi ogni anno finanziare, facendo distillare vino e rinunciando a quasi tutta l'imposta di fabbri-

base dal massimo grado alcolico naturale (o alcolizzati clandestinamente) e mosto il più concentrato possibile (40 gradi Baumé = a grammi 990 di zuccheri per litro):

cazione sullo spirito ricavato, arricchendo così pochi grandi consumatori di alcole, per ottenerne acquavite e brandy);

2) sparirebbe l'incentivo alla distillazione clandestina ed all'aumento fraudolento del grado alcolico dei vini base;

3) i prodotti alcolizzati sarebbero di qualità superiore, specie se si imponesse un certo periodo di invecchiamento e l'imbotigliamento obbligatorio (quest'ultimo, come si disse, onde evitare la concorrenza al marsala e la frode del taglio dei liquorosi con i vini comuni);

4) si potrebbero produrre delle squisite mistelle alcolizzando mosti freschi d'uve pregiate destinandoli ad un congruo invecchiamento concedendo, magari, in questo caso, una maggiore riduzione d'imposta, per compensare il lungo periodo di giacenza obbligatoria.

In definitiva si potrebbero preparare dei liquorosi generici altamente qualificati, che potranno sicuramente sostenere il confronto con quelli stranieri.

Onorevoli senatori, siamo certi che vorrete ben considerare i benefici che deriveranno con l'applicazione del presente disegno di legge il quale, nel suo insieme, raggiunge lo scopo di elevare la qualità dei vini liquorosi, impedendo le frodi e le sofisticazioni che, purtroppo, trovano ancora possibilità di effettuarsi in conseguenza della stessa complessa struttura di tali vini nonchè dall'alto costo dell'alcole legittimo.

**DISEGNO DI LEGGE****Art. 1.**

All'alcole ed all'acquavite di vino, con gradazione alcolica non inferiore a gradi 65, che siano impiegati, sotto vigilanza finanziaria, nella preparazione di vini liquorosi destinati al consumo interno, sono accordati gli abbuoni di imposta di fabbricazione, nella misura indicata nel successivo articolo 5.

**Art. 2.**

Gli abbuoni di cui al precedente articolo sono accordati a condizione che i vini liquorosi corrispondano e siano preparati nei modi prescritti dagli articoli 2 e 6 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162.

**Art. 3.**

Tutti i vini liquorosi e quindi anche quelli confezionati con alcole o con acquavite di vino a regime agevolato e destinati al consumo interno, dovranno essere posti in commercio in recipienti di vetro di capacità non superiore ai litri 2.

Sulle etichette apposte sui medesimi devono risaltare le indicazioni prescritte dall'articolo 25 del succitato decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, numero 162. I vini liquorosi seguiranno, per tutto quanto non è contemplato nella presente legge, le prescrizioni di cui al succitato decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162.

**Art. 4.**

Tutti i vini liquorosi, di cui ai precedenti articoli, che abbiano o non usufruito di regime agevolato, non possono essere posti in commercio se non dopo aver usufruito di un invecchiamento naturale di 4 mesi, a decorrere dal giorno in cui il prodotto, comple-

tato nei suoi elementi costitutivi, abbia subito operazione di concia.

I Ministeri delle finanze e dell'agricoltura e delle foreste detteranno le norme per assicurare l'esecuzione di quanto precede.

#### Art. 5.

Gli abbuoni sulla imposta di fabbricazione sull'alcole e sulla acquavite di vino, impiegati nella preparazione di detti vini liquorosi, saranno accordati nella seguente misura:

60 per cento per i prodotti invecchiati per un periodo di 4 mesi;

70 per cento per i prodotti invecchiati per un periodo di 5 mesi;

90 per cento per i prodotti invecchiati per un periodo di 12 mesi e per i prodotti ottenuti con l'alcolizzazione diretta di mosti di uve pregiate, appositamente indicati dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, costituenti delle pregiate « mistelle ».

#### Art. 6.

Le disposizioni di cui alla presente legge non si applicano ai vini tipici denominati « Marsala ».

#### Art. 7.

I vini liquorosi potranno essere spediti o trasportati nei recipienti di qualsiasi capacità e tipo purchè provengano:

a) dagli stabilimenti di produzione o dalle dogane di confine ai magazzini di imbottigliamento;

b) dagli stabilimenti di produzione alla esportazione.

#### Art. 8.

Per la spedizione ed il trasporto dei vini liquorosi e per il loro imbottigliamento si osserveranno le disposizioni vigenti per i vini aromatizzati e che saranno dettate a

cura del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quelli delle finanze e dell'industria e del commercio.

Art. 9.

Sono applicabili alla presente legge le penalità previste dalla legge riguardante la produzione, l'imbottigliamento ed il commercio dei vini aromatizzati.

Art. 10.

La presente legge entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione sulla *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.