

### DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori **TEDESCHI, TORTORA e CARELLI**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 21 SETTEMBRE 1966

Modifiche agli articoli 20, 22 e 116 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, recante norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti

ONOREVOLI SENATORI. — La prima applicazione del decreto del Presidente della Repubblica n. 162 del 12 febbraio 1965 ha portato alla luce alcune difficoltà ed alcune imperfezioni riguardanti essenzialmente determinati dettagli tecnici, che non coinvolgono alcuno dei principi fondamentali sulla cui indubbia validità non mette conto di insistere, ma esigono tuttavia alcune non prorogabili rettifiche.

È doveroso dare atto alla Commissione parlamentare incaricata di esprimere il parere preventivo sul provvedimento in causa, d'aver preavvisato sin dal primo momento, specie attraverso il suo presidente onorevole Brusasca, che, data l'estrema complessità della materia ed il carattere profondamente innovativo di quasi tutte le norme, era da considerarsi certa l'esigenza di provvedere alla introduzione di gradualiperfezionamenti.

Ad un anno di distanza l'esperienza ha confermato la fondatezza del suddetto avvertimento.

Un primo ritocco appare indispensabile per l'articolo 20 che ha instaurato una nuo-

va disciplina delle fermentazioni e delle rifermentazioni.

Al fine di rendere possibile l'identificazione di eventuali illeciti compiuti con aggiunte ai vini di sostanze fermentescibili non provenienti dall'uva, il suddetto articolo 20 del decreto del Presidente della Repubblica n. 162 del 12 febbraio 1965 vieta qualsiasi fermentazione o rifermentazione al di fuori del periodo vendemmiale stabilito dai Prefetti, provincia per provincia.

Il provvedimento, a giudizio della generalità degli operatori vinicoli, ha avuto un riflesso positivo sin dal primo anno di applicazione.

Infatti, mentre l'inversione del saccarosio, che non è fermentescibile, in glucosio e levulosio, cioè in zuccheri fermentescibili identici a quelli esistenti nell'uva e nei mosti, può avvenire nel giro di poche ore e quindi è ben difficilmente perseguibile, la fermentazione degli zuccheri anzidetti si prolunga per vari giorni e può quindi essere constatata agevolmente nei controlli di cantina.

Tuttavia un divieto assoluto delle fermentazioni avrebbe impedito anche alcune pratiche enologiche tradizionali, che sono alla base di produzioni di qualità.

Perciò lo stesso articolo 20 del decreto del Presidente della Repubblica n. 162 del 12 febbraio 1965 prevede una eccezione per le fermentazioni « effettuate in bottiglie o in altro recipiente chiuso per la preparazione dei vini spumanti naturali » contemplando altresì la possibilità di deroghe per la preparazione di « vini tradizionali ». In questo secondo caso spetta al Prefetto di accordare le deroghe, stabilendo le cautele all'uopo necessarie, con proprio decreto, su proposta degli Istituti di vigilanza del Ministero dell'agricoltura.

Si presentano, tuttavia, due importanti problemi per i quali compete al Parlamento di indicare la corretta soluzione.

In primo luogo il testo dell'articolo 20 di cui sopra — contrariamente alla corrispondente norma esistente in precedenza — cioè l'articolo 2 della legge 31 luglio 1954, n. 561 — non dice chiaramente che *tutte* le fermentazioni in bottiglia sono consentite anche fuori del periodo vendemmiale delimitato dai Prefetti, ma lascia il dubbio che dette fermentazioni in bottiglia siano consentite solo per gli spumanti naturali.

Ciò è grave, perchè numerosi vini di qualità, per lunga tradizione, vengono imbottigliati a fine inverno, quando ancora contengono una parte degli zuccheri naturali, e successivamente maturano e invecchiano dando luogo a lente fermentazioni in bottiglia che conferiscono loro il caratteristico « frizzante », gradito da una parte non trascurabile di consumatori.

Sarebbe un danno assai rilevante per moltissime aziende, agricole e commerciali, soprattutto piccole e per lo più ubicate in zone di vini pregiati come il Piemonte e l'Oltrepò Pavese, se si dovessero considerare vietate o soggette a limitazioni queste fermentazioni spontanee in bottiglia, utili ai fini del miglioramento qualitativo.

Nè si può concepire che i produttori siano responsabili delle fermentazioni che col tempo avvengono nell'interno di una bottiglia già tappata. Nè altresì, queste fermentazio-

ni possono in alcun modo rappresentare un pericolo dal punto di vista delle frodi. Anzi, se si dovesse accreditare l'interpretazione secondo cui dette fermentazioni sono proibite, si creerebbe un incitamento all'uso illecito di antifermentativi.

Pertanto, col primo comma dell'articolo 1 del presente disegno si intende dare al testo dell'articolo 20 del decreto del Presidente della Repubblica n. 162 del 12 febbraio 1965 una forma tale da rendere chiaro che le fermentazioni in bottiglia sono sempre consentite.

Un secondo problema sempre concernente l'articolo 20 riguarda l'applicazione delle deroghe per i « vini tradizionali ».

I Servizi di vigilanza del Ministero della agricoltura, mentre hanno proposto la deroga per i vini « governati all'uso toscano », per il « recioto veronese », per i « passiti » della provincia di Torino e per i « Lambruschi » di Modena, Reggio Emilia e Parma, non hanno finora ritenuto, nonostante le vivissime istanze di tutte le categorie, di proporre una deroga per i vini frizzanti naturali Brachetto, Freisa, Nebbiolo, Moscato e Barbera delle provincie di Asti, Alessandria, Cuneo e Torino, in Piemonte e dell'Oltrepò Pavese.

Orbene, questi vini rappresentano quanto di più tradizionale esista in Italia nel campo dei vini frizzanti naturali pregiati.

Detti vini vengono prodotti secondo il seguente sistema: il mosto, o filtrato dolce, viene lasciato decantare nei mesi vendemmiali; indi, nei mesi invernali, primaverili ed estivi, secondo le richieste del mercato, il mosto, o filtrato dolce, viene immesso in autoclavi ove ha inizio una fermentazione naturale che viene arrestata col raffreddamento allorchè il vino ha raggiunto il giusto equilibrio tra parte alcoolica e parte zuccherina. Seguono la filtrazione necessaria per rendere il vino limpido, l'imbottigliamento e la pastorizzazione necessaria per conferire stabilità al prodotto.

In pratica si tratta di « guidare », con l'uso delle autoclavi, la rifermentazione spontanea di questi vini dolci ed effervescenti. Si noti che questi prodotti vengono confezionati come tutti gli altri vini e non come gli

spumanti; essi inoltre non presentano una formazione di spuma simile a quella degli spumanti. Perciò non è configurabile una concorrenza nei riguardi dell'industria spumantistica.

Invece questi prodotti hanno un rilevante mercato presso i consumatori che ne apprezzano le particolari caratteristiche di fragranza, di vivacità e di « abboccato ».

Orbene, la preparazione dianzi descritta non può avvenire nei mesi della vendemmia perchè il prodotto non è ancora spoglio delle fecce, cioè decantato. Non può avvenire nemmeno a distanza di un anno, cioè nel periodo vendemmiale successivo a quello della produzione, perchè si tratta di vini che valgono in quanto giovani, freschi e dolci, mentre l'invecchiamento di un anno, se non avviene in bottiglia, comporta la perdita delle caratteristiche suddette a causa della inarrestabile fermentazione spontanea.

In definitiva, dunque, si tratta di vini frizzanti naturali che invece di essere lasciati fermentare spontaneamente in bottiglie senza una certezza circa il definitivo, equilibrato rapporto alcool-zuccheri e con relativa formazione di depositi fecciosi sgraditi al consumatore, vengono lasciati fermentare nelle autoclavi le quali permettono di arrestare la fermentazione al momento più adatto per ottenere le caratteristiche enologiche preferite dal consumatore e di procedere poi alla filtrazione, prima di procedere allo imbottigliamento, per presentare al pubblico un prodotto perfettamente limpido.

Con ciò questi vini possono godere di un mercato ben più vasto, con benefico risultato economico per i produttori interessati.

Giova ricordare che la stessa situazione è già stata riconosciuta dal Ministero della agricoltura per i vini « lambrusco » e che sarebbe anche deprecabile ora permettere una discriminazione nelle condizioni di concorrenza tra vini « lambrusco » frizzanti naturali e i corrispondenti, e non meno pregiati e tradizionali, vini del Piemonte e dell'Oltrepò Pavese.

Inoltre, per ovvie ragioni di coordinamento occorre prevedere il riconoscimento di « vino tradizionale » ai sensi dell'articolo 20 del decreto del Presidente della Repubbli-

ca n. 162, per i vini che otterranno la « denominazione di origine controllata » ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica n. 930 del 12 luglio 1963 e per i quali il rispettivo « disciplinare di produzione » ammetterà la rifermentazione fuori dell'epoca vendemmiale.

Per le suesposte ragioni, col secondo comma dell'articolo 1 del presente disegno si intende modificare l'articolo 20 del decreto del Presidente della Repubblica n. 162 del 12 febbraio 1965 in modo da riconoscere il carattere di « vini tradizionali » ai vini sopra descritti e agli altri già approvati dal Ministero dell'agricoltura.

Nel campo delle caratteristiche di genuinità dei prodotti la prima esperienza applicativa del decreto del Presidente della Repubblica n. 162 ha evidenziato una grave anomalia in ordine ai limiti di contenuto di alcool metilico nei mosti e nei vini.

La vendemmia 1965 infatti ha permesso per la prima volta di effettuare accertamenti in campagna, i quali hanno dimostrato che i limiti prudenzialmente stabiliti dal decreto del Presidente della Repubblica del 12 febbraio 1965, n. 162, in effetti pongono fuori legge cospicue quantità di mosti e vini genuini, specialmente in Emilia e nel Veneto.

D'altra parte è opportuno che anche i « mosti » siano soggetti a detti limiti, almeno nella fase del commercio all'ingrosso, mentre in proposito la norma attuale è quanto meno ambigua.

Peraltro i nuovi limiti indicati nell'articolo 2 del presente disegno di legge, per il contenuto massimo di alcool metilico nei mosti e vini, dovrebbero riguardare esclusivamente i vini ancora in lavorazione, restando fermi i limiti già previsti dal decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, articolo 23, per i vini da avviare al consumo, onde assicurare le massime salvaguardie nei riguardi della igienicità del prodotto offerto ai consumatori.

Con l'articolo 2 del presente disegno di legge si intende pertanto inserire, per l'alcool metilico nei mosti e vini, un limite massimo leggermente superiore nella fase della produzione, rispetto ai limiti previsti per la fase

della vendita dei vini al consumo. Detto nuovo limite risponde alle esperienze fin qui acquisite e nello stesso tempo costituisce una giusta remora contro le frodi con alcool denaturato.

Infine si ritiene necessario prorogare il periodo di tolleranza per lo smaltimento dei prodotti confezionati in conformità alle leggi vinicole precedenti ma non rispondenti alle nuove norme.

Il decreto del Presidente della Repubblica n. 162 infatti, non contempla alcun periodo di smaltimento per tali prodotti da parte dei grossisti, e solo un anno per quelli giacenti presso i dettaglianti.

Ciò, evidentemente, è troppo poco, specie se si considera che le vecchie norme hanno costituito una radicata abitudine per ben quarant'anni e che numerosi tipi di vino hanno una circolazione assai lenta. Tutti sanno, ad esempio, che molti vini pregiati

vengono invecchiati per anni negli scaffali delle bottiglierie, osterie, trattorie, ristoranti, e così via.

Lo stesso Ministero dell'agricoltura si è reso conto della citata anomalia del decreto del Presidente della Repubblica n. 162 ed ha concesso una tolleranza ufficiosa di quattro mesi.

Ora, però, appare indispensabile fissare termini adeguati che evitino un fiorire di contestazioni per questioni essenzialmente formali, come quelle relative all'indicazione del grado, del contenuto, e così via.

Pertanto, con l'articolo 3 del presente disegno di legge si indicano nuovi, più adeguati termini per lo smaltimento dei prodotti confezionati, in regola con le leggi vinicole precedenti e non più regolari per effetto dell'entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162.

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

Il terzo comma dell'articolo 20 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è sostituito dal seguente:

« È vietata qualsiasi fermentazione e rifermentazione al di fuori del periodo stabilito dal Prefetto, fatta eccezione per quelle occorrenti nella preparazione dei vini spumanti naturali e per quelle in bottiglie ».

All'articolo 20 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è aggiunto il seguente comma:

« Tra i vini tradizionali di cui al comma precedente sono comunque compresi i vini aventi il riconoscimento della " denominazione di origine controllata " o " controllata e garantita ", ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, i vini toscani da sottoporre al " governo all'uso toscano ", il " recioto veronese ", i vini Lambrusco dell'Emilia, nonchè i mosti e i vini Freisa, Nebbiolo, Brachetto, Moscato, Barbera, del Piemonte e dell'Oltrepò Pavese, elaborati in autoclave per la preparazione di prodotti contenenti anidride carbonica derivante esclusivamente da fermentazione naturale ».

**Art. 2.**

Il paragrafo *d*) del punto 2) del secondo comma dell'articolo 22 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è sostituito dal seguente:

« *d*) alcole metilico in quantità superiore a millilitri 0,25 per i mosti ed i vini rossi e millilitri 0,20 per i mosti e i vini bianchi, per ogni 100 millilitri di alcole anidro, essendo comunque ammesso un tenore di alcole metilico di millilitri 0,35 per i mo-

sti o vini rossi e millilitri 0,25 per i mosti o vini bianchi, per litro di prodotto ».

Art. 3.

Il sesto comma dell'articolo 116 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è sostituito dal seguente:

« Sono concessi 18 mesi dall'entrata in vigore del presente decreto per lo smaltimento dei vini in recipienti fino a 5 litri preparati e confezionati in base alle precedenti disposizioni vinicole ed esistenti presso i grossisti rivenditori. Se i vini di cui sopra sono giacenti presso dettaglianti rivenditori il termine è di 30 mesi ».