

N. 1433

DISEGNO DI LEGGE

d’iniziativa dei senatori BIANCO e ANTOLINI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 4 OTTOBRE 1996

Disciplina dell’aumento del titolo alcolometrico volumico
naturale dei vini di qualità prodotti in regioni determinate
(DOC e DOCG) mediante uso di zucchero alimentare

ONOREVOLI SENATORI. - L'importanza di legittimare, mediante una idonea e precisa regolamentazione, l'uso dello zucchero alimentare o di altro similare ai fini migliorativi nei casi di vini a denominazione di origine controllata e denominazione di origine controllata e garantita, risulta ormai inderogabile per rispondere ad esigenze di carattere tecnico e di carattere economico, affrontate e discusse in convegni, dibattiti e studi che da troppi anni ne hanno posto in evidenza e messo in risalto l'opportunità e l'urgenza, essendo pratica necessaria in tutte le zone settentrionali europee e, quindi, anche in quelle italiane, caratterizzate da un clima temperato-freddo.

Queste regioni producono uve e vini con particolari caratteristiche organolettiche, come il fruttato, che consente di mantenere nel tempo la fragranza dell'origine, ma sono molto suscettibili a scompensi nel rapporto acidità-zucchero nelle annate ad andamento climatico sfavorevole, con conseguenze negative sulla qualità del prodotto finale.

L'evidenza di queste peculiarità, del loro valore e dell'influenza che su questa hanno particolari annate meteorologiche, ha fatto sì che il legislatore italiano, su sollecitazione dei maggiori tecnici e produttori di vini di qualità, consentisse «fra le pratiche di razionale enotecnica l'aggiunta di saccarosio sui mosti» e questo attraverso l'applicazione del regolamento approvato con regio decreto 5 agosto 1905, n. 497, che dava pratica attuazione alla legge 11 luglio 1904, n. 388, promossa contro le frodi nella preparazione e nel commercio dei vini.

Però, mentre in Francia l'impiego dello zucchero di canna e barbabietola nel miglioramento dei vini ha continuato ad essere praticato e consentito, nel rispetto di idonei regolamenti, in Italia le preoccupazioni e le insistenze di produttori vinicoli del Mezzogiorno e delle isole condizionavano il

Parlamento ed il Governo e li inducevano a decretare la proibizione dello zuccheraggio dei mosti e dei vini.

Il risultato legislativo è stato, infatti, il regolamento approvato con regio decreto 21 febbraio 1918, n. 316, che riguardava la nuova legge sui vini 12 aprile 1917, n. 729, in cui non veniva più permesso l'uso dello zucchero.

Questo divieto, da allora più volte confermato nelle successive norme legislative riguardanti il settore, aveva lo scopo di assicurare il collocamento sul mercato interno dei mosti e dei vini da taglio.

Una politica di questo tipo penalizzava e penalizza i nostri vini di qualità ed al tempo stesso non consentiva e non consente lo sviluppo di una corretta concorrenza dei nostri prodotti con quelli della Francia e degli altri Paesi della Comunità europea.

Basterà considerare che i vini francesi AOC (*Appellation d'origine contrôlée*) si sono largamente affermati presso i buongustai di tutto il mondo e sono tuttora i netti dominatori nelle «carte dei vini» dei ristoranti stranieri, fatto, questo, dovuto alle maggiori possibilità tecniche offerte ai produttori d'Oltralpe, per raggiungere - grazie allo zucchero - livelli qualitativi apprezzabili secondo *standard* produttivi ripetitivi, nell'ambito delle annuali forniture.

Purtroppo, in sede di trattative per la costituzione del Mercato comune del vino è stato commesso, dal nostro Paese, il grave errore di accettare il principio rigido di una constatazione dello stato di fatto legislativo, al momento dell'avvio di tale mercato, stato di fatto da cui sono derivate le principali regole comunitarie con rispetto dell'impostazione delle legislazioni nazionali in atto.

Il risultato finale di questo tipo di atteggiamento è l'attuale prevaricazione per i nostri vini di qualità costretti a dover rincorrere sul piano commerciale i vini della

Francia, senza avere le stesse possibilità migliorative.

Tra l'altro, la Francia ha preteso con insistenza la limitazione dei nostri impianti vitati in un quadro di limitazione europea ed in questo è stata accontentata visto che con regolamento CEE n. 2392/86 del Consiglio del 24 luglio 1986 vengono istituiti gli schedari viticoli nazionali ai quali devono adempiere tutti i Paesi aderenti alla Comunità europea.

Se è stato possibile proporre e far approvare questo regolamento CEE, come logico e corretto, non si vede perchè non sia altrettanto proponibile - rispetto all'attuale stato di fatto - una innovazione della legislazione enologica italiana.

Al riguardo è necessario tener conto che la Francia ha ben diversi comportamenti in fatto di zuccheraggio.

Sul *Journal Official* è stato pubblicato il decreto per la regolamentazione dei *Vins de Pays*, che sono «vini da tavola», cioè comuni.

Il provvedimento ammette l'uso dello zuccheraggio sia pure sotto controllo e ciò è una netta innovazione, in quanto finora l'uso dello zucchero alimentare per aumentare il titolo alcolometrico era limitato alla maggior parte dei vini AOC, esclusi quelli del *Midi*.

Con molto disinvoltura, quindi, i francesi hanno legiferato in campo nazionale, senza sottoporre la questione a Bruxelles, così circa 7 milioni di ettolitri di vini di varia qualità, delle zone meridionali francesi, potranno valersi, *ex novo*, dell'uso dello zucchero contrastando le importazioni dei vini dall'Italia meridionale, i quali, per il loro grado alcolico, avevano assolto, finora, a funzioni di complementarietà.

Questa situazione e le conseguenti prospettive, devono far meditare attentamente coloro che ancora si oppongono ad una rivendicazione di parità di diritti e di doveri, fra gli Stati membri nell'ambito della CEE.

Infatti, il principale problema che affligge la viticoltura italiana di pregio è la regolamentazione e concessione dell'uso dello zucchero alimentare, nell'arricchimento dei vini di qualità prodotti in regioni determi-

nate (VQPRD), quale loro pratica migliorativa per correzione del grado zuccherino dei mosti (e, quindi, del grado alcolico dei vini), così come avviene nelle zone viticole francesi (Bourgogne, Bordeaux, eccetera) e nelle regioni tedesche, svizzere, americane, eccetera.

Tale correzione, effettuata con zucchero alimentare, peraltro corrispondente a pochi grammi per litro, permette di ottenere vini equilibrati di ottima qualità e longeva fragranza ed è pratica quasi secolare a partire da Chaptal.

Per contrastare tale proposta è stato sovente affermato che concedere una regolamentazione dello zucchero poteva provocare un incontrollabile aumento delle sofisticazioni con l'ipocrisia e la presunzione di mettere sullo stesso piano chi correggeva per migliorare e chi sofisticava per lucrare.

Bisogna però rilevare che gli organi di controllo sono dotati di una apparecchiatura - RMN - e di una metodologia ufficiale di analisi, in grado di effettuare analisi immediate e complete di ogni tipo di vino ed individuare, così, qualitativamente e quantitativamente, l'origine degli zuccheri, potendo distinguere tra chi onestamente corregge e chi, in maniera fraudolenta, sofisticava.

I viticoltori di pregio richiedono, pertanto, la regolamentazione dell'uso dello zucchero alimentare come arricchimento, in alternativa al mosto concentrato rettificato già regolamentato nel 1978, per andare incontro alle riconosciute esigenze di arricchimento nelle zone di grande tradizione.

Sottolineiamo tra l'altro che il saccarosio viene largamente e legittimamente utilizzato per le pratiche di spumantizzazione dei vini spumanti.

Per le suddette pratiche nessuno ha mai sollevato problemi di ordine tecnico ed igienico, nè si sono mai posti problemi per l'uso dei prodotti alternativi.

Perciò, riteniamo che, sia dal punto di vista qualitativo che di controllo, sia chiaramente individuabile e preferibile nella scelta lo zucchero alimentare, la cui utilizzazione costituisce una pratica tradizionalmente eseguita e lungamente sperimentata in tutta la migliore enologia mondiale.

Il persistente divieto dell'impiego dello zucchero nella correzione dei VQPRD (DOC e DOCG), oltre a mantenere un'assurda disparità di trattamento tra i membri della Comunità, renderà estremamente difficile sostenere l'immagine dei nostri vini di qualità con gravi conseguenze per i produttori medesimi ed inique ripercussioni negative dal punto di vista economico sulle aziende vitivinicole italiane.

Il problema non è di poco conto, basti pensare che in Italia i VQPRD sono oltre 500.

A conclusione di queste brevi e sintetiche considerazioni, appare improrogabile ed indispensabile procedere alla regolamentazione dell'uso dello zucchero per la correzione dei vini di pregio e, pertanto, vi proponiamo l'approvazione del presente disegno di legge.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

(Condizioni per l'uso del saccarosio)

1. Qualora le condizioni climatiche lo richiedano, in una o più zone viticole delle regioni italiane, è autorizzato l'aumento del titolo alcolometrico volumetrico naturale effettivo e potenziale dell'uva fresca, del mosto di uva, del mosto d'uva parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino atto a dare un «vino di qualità prodotto in regioni determinate» (VQPRD), a denominazione di origine controllata (DOC) e a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) mediante utilizzo di saccarosio ad uso alimentare.

Art. 2.

(Modalità e limiti di utilizzazione)

1. L'aumento del titolo alcolometrico di cui all'articolo 1 può essere effettuato soltanto da coloro che presentano denuncia di produzione di VQPRD, DOC e DOCG, e deve essere eseguito secondo i metodi e le condizioni di cui all'articolo 18 del regolamento CEE n. 822/87 del Consiglio del 16 marzo 1987.

2. L'aumento del titolo alcolometrico non può superare i limiti di cui all'articolo 18, paragrafo 1, del citato regolamento CEE n. 822/87.

Art. 3.

(Bollette e registri)

1. Gli interessati alle operazioni di aumento del titolo alcolometrico possono procedere all'acquisto ed al trasporto del saccarosio se muniti delle bollette di accompa-

gnamento previste dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, e successive modificazioni.

2. Le bollette devono essere annotate sui registri previsti dall'articolo 17, primo paragrafo, del regolamento CEE n. 986/89 della Commissione del 10 aprile 1989.

Art. 4.

(Notifica delle operazioni di arricchimento)

1. Gli interessati alle operazioni di aumento del titolo alcolometrico devono comunicare per iscritto tempestivamente alle autorità preposte ed al servizio repressioni frodi competente per territorio la data di operazione.

2. Le comunicazioni devono pervenire agli enti ed ai servizi di cui al comma 1 entro il secondo giorno precedente quello di svolgimento dell'operazione di aumento della gradazione alcolometrica, ai sensi del regolamento CEE n. 2240/89 della Commissione del 25 luglio 1989.

Art. 5.

(Annate d'impiego)

1. Il Ministro delle risorse agricole, alimentari e forestali, con proprio decreto, stabilisce per ogni vendemmia, su tempestiva segnalazione degli assessorati delle regioni interessate competenti in materia di agricoltura, se si sono verificate condizioni climatiche tali da rendere necessarie le operazioni di arricchimento di cui all'articolo 1.

