

# SENATO DELLA REPUBBLICA

III LEGISLATURA

(N. 1927-A)

## RELAZIONE DELLA 8<sup>a</sup> COMMISSIONE PERMANENTE

(AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE)

(RELATORE DESANA)

SUL

## DISEGNO DI LEGGE

presentato dal Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste

di concerto col Ministro dell'Interno

col Ministro di Grazia e Giustizia

col Ministro delle Finanze

col Ministro dell'Industria e del Commercio

col Ministro del Commercio con l'Estero

e col Ministro della Sanità

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 2 FEBBRAIO 1962

Comunicata alla Presidenza il 28 settembre 1962

Repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti

ONOREVOLI SENATORI. — Il disegno di legge « Repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti » presentato al Senato dal Governo nel febbraio 1962, è fondamentale per la vitivinicoltura italiana.

Giustamente la relazione che accompagna la proposta di legge inizia affermando che da tempo era avvertita la necessità di aggiornare la legislazione sulla repressione delle frodi nel settore vinicolo per adeguarla alle esigenze sempre nuove della produzione e del commercio.

Il disegno di legge in questione vuole pertanto conseguire due scopi principali: quello di aggiornare le disposizioni vigenti in materia, che risalgono al 1925 e che sono state oggetto di successive modificazioni alquanto disarmoniche, e di rendere le nuove disposizioni più aderenti alle necessità della produzione e del consumo del mondo moderno, nel quale anche il settore della tecnica enologica ha attinto importanti progressi; e quello di dare contemporaneamente modo al servizio repressione delle frodi di intervenire in base a norme più chiare ed efficaci al fine, soprattutto, di evitare sofisticazioni di natura economica.

Il conseguimento di questi due scopi dovrebbe ovviamente tornare a tutto vantaggio dei consumatori, perchè più facile dovrebbe risultare l'azione in loro difesa.

È però indispensabile che, contemporaneamente all'approvazione delle disposizioni di legge contro le frodi e le sofisticazioni, si proceda a quella miglior organizzazione dei relativi servizi di repressione, ripetutamente auspicata in varie occasioni dal Senato e in modo particolare dalla Commissione dell'agricoltura, sia sotto l'aspetto del coordinamento e dell'armonizzazione delle specifiche attività, sia per quanto riguarda la scelta e la sistemazione del personale addetto ai servizi stessi.

Il 9 dicembre 1959, in Senato — illustrando una mozione sottoscritta anche da altri 38 colleghi del gruppo della Democrazia Cristiana, nella quale si chiedeva tra l'altro l'attuazione di una decisa politica alimentare nazionale, la revisione e l'aggiornamento dell'intera legislazione vigente in materia di

repressione frodi, potenziandone e coordinandone gli strumenti di attuazione e di vigilanza — ritenemmo necessario affermare: « La struttura del sistema di controllo e di repressione delle frodi rimane affidata a disposizioni emanate da oltre un trentennio, in ritardo notevole con i ritrovati della tecnica ed i progressi della chimica di cui ampiamente si avvalgono i sofisticatori. La vigilanza è esercitata principalmente dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste per mezzo di un Ufficio centrale inserito nella Direzione generale della tutela economica dei prodotti agricoli. Dall'Ufficio centrale dipendono gli uffici periferici che sono stabiliti dal decreto ministeriale del 25 settembre 1953, il quale fissa il riordinamento delle circoscrizioni amministrative degli Istituti incaricati della vigilanza per la repressione delle frodi. Tali Istituti hanno competenza pressochè regionale e si valgono di istituti collaboratori per settori merceologici specifici, dislocati in zone e città diverse.

Tutto ciò — soggiungevamo — non favorisce rapidità e semplificazione nel servizio; inoltre la carenza del personale non permette sempre la necessaria vigilanza capillare; infine, l'interferenza di più Ministeri (sanità, interni, agricoltura e foreste, finanze) complica ancor più le cose in questa materia. È bene ancora ricordare che l'articolo 62 del decreto del Presidente della Repubblica del 10 giugno 1955, n. 987 sul decentramento di alcuni servizi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, attribuisce anche alle Amministrazioni provinciali gli stessi poteri di vigilanza in materia di repressione frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze agrarie e di prodotti agrari.

È necessario — affermavamo concludendo su questi argomenti — disporre quindi di maggiori stanziamenti adeguati alla vastità e all'importanza del problema, coordinando nel contempo tutti gli uffici, gli Enti e gli Istituti che hanno competenza in materia, secondo precisi indirizzi, con adeguata disponibilità di mezzi, con laboratori e stazioni sperimentali convenientemente attrezzate, con personale competente e sufficientemente retribuito e numericamente proporzionato alla vastità dei compiti cui deve assolvere ».

Queste considerazioni svolte ed illustrate nel ricordato intervento del dicembre 1959 sono sempre, in gran parte, di viva attualità; sentiamo però anche il dovere di dare atto al servizio repressione frodi del Ministero dell'agricoltura e foreste di aver svolto con il massimo impegno, in questi ultimi anni, le proprie mansioni nei limiti consentiti dalle possibilità e dalle disponibilità di uomini e di mezzi.

Abbiamo, comunque, voluto ribadire alcune affermazioni sia per raccogliere giustificate istanze derivanti dalla rinnovata polemica giornalistica che in questa seconda metà di settembre 1962 si è riaccesa a seguito di nuove clamorose denunce di sofisticazioni nell'Italia settentrionale, sia per raccomandare in questa materia attività sempre più coordinate, soprattutto quando si attua un progressivo decentramento e ampliamento di competenze e di funzioni.

\* \* \*

Riteniamo ora di dover riportare testualmente quella parte di relazione, già svolta in seno alla Commissione agricoltura, che commenta alcuni importanti aspetti della proposta del Governo.

Le norme che compongono il disegno di legge n. 1927 possono distinguersi in due categorie. Ad una appartengono quelle che riguardano la sanità del prodotto e le disposizioni accessorie volte a farle rispettare. Riguardo a tali norme non si pongono problemi; di fronte a questioni che riguardino direttamente o indirettamente la tutela della salute pubblica, qualunque disciplina, per quanto rigida possa apparire, deve essere accettata.

Ad una seconda categoria appartengono invece le norme che hanno attinenza ad una tutela economica del settore in questione, quali ad esempio quelle che impongono una gradazione minima per la vendita del vino al consumo e quelle che impongono la proibizione dell'impiego nella vinificazione di sostanze zuccherine o di liquidi alcoolici non provenienti dall'uva aventi prezzo molto più basso di quelli provenienti dalla vite.

Si tratta in questi casi di tutelare i viticoltori evitando depressioni nel mercato del

vino causate dall'impiego delle sostanze menzionate: ed è ben chiaro che — come avviene ad esempio con l'uso dello zucchero nella vinificazione — sotto l'aspetto sanitario e sotto l'aspetto qualitativo gli impieghi di cui si fa cenno non porterebbero inconvenienti ma, anzi, taluni vantaggi.

Quando ci si trova dinanzi a norme di questo genere occorre evidentemente giungere a soluzioni di equilibrio evitando che il settore, in questo caso quello vitivinicolo, venga caricato di oneri più pesanti di quelli che potrebbero scaturire dal fenomeno concorrenziale che si vuole evitare. Di ciò avremo modo di occuparci discutendo alcuni articoli del provvedimento e principalmente gli articoli 13 e 16; e poichè questi articoli contengono disposizioni di gran momento, riteniamo opportuno di accennare al loro contenuto anche in sede di considerazioni generali.

Occorre premettere che il provvedimento intende realizzare una difesa economica più efficace della viticoltura attraverso la soppressione dell'impiego del saccarosio nella preparazione dei vini liquorosi, impiego che finora è consentito. Tutto ciò implica un certo sacrificio sotto l'aspetto tecnico perchè certamente in alcuni casi l'impiego del saccarosio nella preparazione dei vini liquorosi consente di ottenere prodotti di più elevata qualità. Tuttavia è un sacrificio indispensabile perchè l'esperienza di questi anni ha insegnato che la possibilità di impiegare per quei vini speciali il saccarosio costituisce una facilitazione per l'impiego abusivo di questa sostanza nella preparazione degli altri vini.

Infatti nel vino liquoroso già preparato il saccarosio è difficilmente identificabile e il successivo taglio illecito fra un vino liquoroso preparato con saccarosio ed un vino per cui l'impiego del saccarosio danneggerebbe economicamente la viticoltura, potrebbe praticamente essere fatto con grande facilità e senza gravi rischi di essere scoperti e di incorrere quindi nelle sanzioni previste dalla legge. Eccezion fatta per gli spumanti e per i vini aromatizzati, per i quali l'impiego del saccarosio è tecnicamente irrinunciabile, potendo d'altra parte essere

oggetto di una disciplina più severa, questa sostanza è dunque stata esclusa dagli usi enologici e quindi dagli stabilimenti e dalle cantine.

Non si è fatto altrettanto per l'alcole e le acquaviti poichè il loro impiego è assolutamente indispensabile per la preparazione dei vini speciali, e perchè essi si trovano — sotto l'aspetto economico — in una situazione ben differente. Quando l'alcool e l'acquavite sono impiegati insieme al saccarosio nei vini aromatizzati e negli spumanti, non sorgono problemi: è indispensabile porre in essere, nei limiti in cui di fatto ancora non esistono (per i vini aromatizzati già esistono), disposizioni che controllino efficacemente l'impiego dello zucchero; quindi, parallelamente, si può senza alcun onere, controllare anche l'impiego dell'alcole e dell'acquavite. Il problema sorge per quei vini speciali per i quali non esiste l'impiego del saccarosio ma esiste soltanto quello dell'alcole e dell'acquavite.

Negli articoli 13 e 16 si propongono in merito disposizioni draconiane: all'articolo 13 si stabilisce che l'acquavite e l'alcole possano essere detenuti negli stabilimenti che lavorino mosti o vini nella cui preparazione non è consentito il loro impiego, purchè siano conservati in magazzini o in recipienti soggetti a vigilanza permanente; e non solo: la stessa disposizione si propone anche per la conservazione del prodotto finito ottenuto. Nell'articolo 16 poi questo secondo concetto è riproposto in riferimento ai canali della distribuzione: infatti in esso si sancisce il principio che i vini speciali ottenuti con impiego di alcole o di acquavite non possano essere detenuti sfusi negli stessi stabilimenti e nelle stesse cantine ove si conservano prodotti per cui l'impiego di tali sostanze non è consentito.

È questa una disposizione onerosissima: per essa praticamente le mistelle e i vini liquorosi potranno essere preparati e distribuiti soltanto in stabilimenti e cantine specializzate e questo vale dallo stato iniziale della produzione fino allo stadio finale della vendita da parte del dettagliante, chè, se presso il dettagliante il vino esiste sfuso, il negozio del dettagliante è tecnicamente una cantina.

La succitata disposizione comporta inevitabilmente due conseguenze: in primo luogo un'assoluta necessità di specializzazione e di nuovi investimenti, ed in secondo luogo l'impossibilità, per le piccole e medie ditte, di integrare la propria attività vinicola normale con quella di preparazione e distribuzione di vini liquorosi sfusi. E poichè negli altri Paesi del Mercato comune non esistono disposizioni di questo genere, esse, se sancite, si tradurrebbero inevitabilmente, almeno in un primo momento, in un maggior costo della nostra produzione nei confronti di quella altrui.

A questo punto è logico che nascano delle perplessità: è necessario ed opportuno imporre oneri così pesanti specie per le piccole e medie aziende del settore vitivinicolo? Ed infine che cosa si vuole evitare con queste disposizioni draconiane? Si vuole evidentemente evitare che venga impiegato alcole ed acquavite nella preparazione dei vini non speciali per i quali questo impiego non è consentito. Ma allora vien fatto di chiederci se l'uso illecito dell'alcole e dell'acquavite sia conveniente sotto l'aspetto economico. A tale domanda si può rispondere senza esitazione negativamente, perchè il prezzo dell'alcole e ancor più quello dell'acquavite di vino, pagate le imposte, è sempre superiore a quello del grado vino — salvo il caso di grandi vini da tavola che non si vendono a grado, per i quali in fondo una eventuale aggiunta del genere non avrebbe il carattere di frode economica —. Esso comunque può essere sempre mantenuto superiore mediante opportuna manovra dello strumento fiscale.

E inoltre: mentre la presenza dello zucchero negli stabilimenti vinicoli ove si preparano vini per cui tale impiego non è consentito, rappresenta una facilitazione effettiva della frode, in quanto l'impiego del saccarosio è più complicato dell'impiego dell'alcole e devè essere effettuato con particolari accorgimenti affinchè non possa essere scoperto con analisi ove il prodotto venga prelevato non molto tempo dopo la preparazione, altrettanto non può dirsi per l'aggiunta di alcole e di acquavite di vino. Infatti essa può avvenire con la massima comodità anche durante il trasporto del pro-

dotto in una cisterna, dal che si deduce che tutto il costoso sistema di controlli proposto dalla legge, praticamente non avrebbe alcuna efficacia nella repressione della frode se questa potesse diventare economicamente conveniente. Così in effetti non è e — lo si ripete — in ogni caso si può evitare che lo diventi manovrando opportunamente il livello dell'imposta di fabbricazione spiriti.

Sarà quindi da considerare attentamente l'opportunità o meno di mantenere le disposizioni suaccennate, e di ciò ci potremo occupare successivamente e con maggiore profondità.

Nelle sue linee strutturali il testo che ci è sottoposto dal Governo è senz'altro molto apprezzabile. Esso contiene un principio fondamentale che noi riteniamo, onorevoli colleghi, si debba approvare senza riserve.

Viene infatti precisato che nella elaborazione e nella conservazione dell'uva, del mosto, del vino e dell'aceto sono ammessi soltanto i trattamenti, le pratiche, le aggiunte che sono espressamente disciplinate dalla legge.

Com'è noto, il principio oggi vigente è diverso: infatti sono permessi, oltre che i trattamenti specificamente indicati nella regolamentazione, « tutti i trattamenti suggeriti dalla razionale enotecnica per migliorare la qualità del vino e per assicurarne la conservazione, purchè non ne alterino sensibilmente la composizione ».

Come la relazione ministeriale giustamente pone in luce, questa formula molto generica, dinanzi al continuo progredire della tecnica, può dar luogo, come effettivamente è accaduto, a gravi perplessità. Vi può essere infatti disparità di vedute circa la rispondenza o meno di un trattamento alla razionale enotecnica e, attraverso le possibilità che un principio di questo genere lascia aperte, possono insorgere situazioni tali da permettere l'introduzione, nella pratica, di trattamenti non ammissibili anche e specialmente sotto l'aspetto delle conseguenze economiche che potrebbero implicare.

Non possiamo quindi che plaudire al nuovo e sano principio che il presente disegno di legge propone, principio che, evidentemente, non può essere posto in modo da cri-

stallizzare l'evoluzione razionale e sana della tecnica, sicchè, a nostro avviso, è stato opportuno prevedere che in presenza di nuove necessità e di nuove situazioni il Governo possa autorizzare, dopo maturo esame, nuovi trattamenti e nuovi sistemi.

Questa proposta di delega, in materia che è certamente delicata, ed importante, potrà forse suscitare perplessità, ma trattandosi di questioni tecniche, la cui evoluzione difficilmente può essere seguita mediante lo strumento legislativo, noi pensiamo, onorevoli colleghi, che debba essere accolta. Abbiamo in merito l'esempio importante della legislazione di altri Paesi nei quali questa materia è demandata al Potere esecutivo ed abbiamo un precedente anche nella nostra legislazione: infatti nell'approvare la recente legge sulla vigilanza igienica sulle sostanze alimentari e sulle bevande, sono stati demandati al Ministro della sanità la formazione e l'aggiornamento delle liste dei colori utilizzabili per le sostanze alimentari e degli additivi chimici impiegabili nella preparazione; e l'autorizzazione della produzione e del commercio di sostanze alimentari che abbiano subito aggiunte, sottrazioni o speciali trattamenti.

Pensiamo quindi che, tenuto conto di questo precedente e delle innegabili necessità che scaturiscono dalla forza dei fatti, noi possiamo in tutta tranquillità concedere al Governo, in questa materia, la fiducia che ci chiede, fermo restando che al potere sovrano del Parlamento è sempre riservata la facoltà di un intervento *a posteriori* nel caso, invero non probabile, che di questo potere delegato si faccia un uso non approvabile.

Un altro punto nuovo e di notevole importanza propostoci dal disegno di legge ora in esame è quello della disciplina dei prodotti per uso enologico e di quelli destinati all'igiene della cantina.

Non basta infatti stabilire quali sostanze possano essere aggiunte al vino per esaurire la materia; occorre anche efficacemente disciplinare il loro *standard* di purezza e soprattutto la vendita delle specialità per uso enologico, onde dare al consumatore del prodotto finito la garanzia che attraverso

queste specialità non vengano introdotte nel vino sostanze non consentite, ed all'operatore vinicolo la necessaria conoscenza di ciò che adopera, per porlo in grado non soltanto di non violare involontariamente la legge, ma di avere la ragionevole sicurezza di ottenere con l'impiego del prodotto, i risultati che si attende.

È questa una parte completamente nuova e deve certamente ascriversi a merito degli organi tecnici del Ministero dell'agricoltura e delle foreste l'aver individuato questo importante problema e l'averci sottoposto proposte per la sua soluzione.

Lo stesso può dirsi per quanto si riferisce ai prodotti destinati all'igiene della cantina, la cui disciplina è evidentemente altrettanto necessaria.

Possiamo concludere questa disamina generale riaffermando che il provvedimento sottoposto al nostro esame è, nel complesso, ispirato ad un equilibrato senso di severità e ad una meritoria tendenza ad eliminare ogni incertezza intorno al significato delle denominazioni dei prodotti, nell'interesse dei produttori e dei consumatori.

Il fenomeno delle frodi è certamente inquietante: e noi pensiamo quindi che a criteri di maggiore severità si debba plaudire. Nel caso nostro, tali criteri si manifestano anche nella sottoposizione ad autorizzazione amministrativa della preparazione dei vini liquorosi e delle mistelle, dei vini spumanti e dell'aceto. In tal modo sarà facilitata l'opera del Servizio repressione frodi.

Una giusta maggiore severità viene anche introdotta in materia di sanzioni.

Salvo quindi il doveroso maggiore approfondimento delle singole disposizioni specifiche in sede di esame degli articoli e salve le decisioni circa la questione fondamentale dei limiti da dare al concetto della separazione degli stabilimenti e dei canali di distribuzione proposta negli articoli 13 e 16, riteniamo che il disegno di legge possa e debba senz'altro essere approvato.

È auspicabile, anche se questa legislatura s'avvia rapidamente al termine, che i due rami del Parlamento possano e sappiano comprendere le attese dei vitivinicoltori ita-

liani che seguono, assai più di quanto non si creda, e con il più vivo interesse questo nostro lavoro.

\* \* \*

Onorevoli senatori, quanto precede è già contenuto nella relazione da noi rassegnata all'8ª Commissione. È stata soltanto ampliata la parte relativa alla necessità di dare più mezzi e più uomini al Servizio repressione frodi, per il che ci siamo richiamati ad un nostro precedente intervento in Aula.

Appena ricevuto il disegno di legge n. 1927 la Commissione dell'agricoltura ci incaricò di riferire subito sulla vasta ed importante materia: intanto le altre Commissioni, chiamate ad esprimere parere consultivo, facevano pervenire il loro giudizio.

È bene ricordare che il provvedimento in esame, nel suo testo originale, è frutto di circa otto anni di laboriosi studi e di dibattute riunioni alle quali hanno partecipato eminenti tecnici del ramo e i rappresentanti delle categorie interessate.

Ma anche nel settore vitivinicolo la scienza e la tecnica sono in continua evoluzione mentre parallelamente le situazioni reali, sia nel campo internazionale che in quello interno, mutano anch'esse rapidamente.

Nel periodo intercorso tra la preparazione del disegno di legge e il suo esame da parte nostra, questi mutamenti di tecnica e di situazione, particolarmente rapidi nel campo internazionale in conseguenza delle necessità di attuazione del Trattato di Roma che ha istituito la Comunità economica europea, hanno suscitato l'opportunità di un riesame approfondito il quale è stato compiuto separatamente dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste e dal relatore, consultando eminenti tecnici e rappresentanti di organizzazioni di settore. Questo lavoro di aggiornamento, benchè condotto con notevole rapidità, consentì prima al Governo e poi al relatore di proporre una serie di emendamenti volti a perfezionare ed a migliorare il testo iniziale.

In seno alla Commissione dell'agricoltura non si è trascurato di ricordare come il citato Trattato di Roma preveda, anche in materia vitivinicola, la modificazione delle le-

gislazioni interne dei Paesi aderenti per la creazione di una piattaforma di completa uniformità; e si è affermato che è da ritenersi necessario che il nostro Paese non affronti le discussioni in sede comunitaria per questa uniformizzazione senza disporre di una legge per la disciplina della produzione e del commercio dei vini, dei mosti e degli aceti, meglio adattata dell'attuale ai tempi, alla necessità della repressione frodi e soprattutto agli interessi nazionali, poichè su questa base le discussioni in sede internazionale potranno essere più facili.

Gli emendamenti proposti dal Governo e dal Relatore sono stati pertanto suggeriti anche dalla considerazione delle necessità poste al settore vitivinicolo nazionale dalle esigenze del suo inserimento nel Mercato comunitario, risultanti anche dalle discussioni già svolte per gli studi dedicati all'armonizzazione delle legislazioni in questo settore.

Evidentemente di tutto ciò nè i tecnici, nè le categorie che con essi avevano collaborato in fase di preparazione del testo originale del disegno di legge, avevano potuto tener conto negli otto anni precedenti.

Il Relatore ritiene di poter affermare che le correzioni e le integrazioni proposte rispondono dunque ad una necessità accertata mediante uno studio approfondito, le cui risultanze sono oggi largamente condivise dai tecnici e dai settori della produzione e della distribuzione interessati alla proposta di legge.

Ciò nonostante il testo risultante da quello originale, modificato dagli emendamenti proposti dal Governo e dal relatore i quali in genere hanno contenuto corrispondente, presenta punti su cui è ancora aperta la discussione. Questi punti dovranno essere ancora approfonditi con una disamina serena e documentata affinché, alla luce delle più recenti esperienze ed esigenze nazionali ed internazionali, la legislazione italiana in questa materia sia la più rispondente ed aggiornata.

La Commissione dell'agricoltura, dopo un dibattito di carattere generale e un tentativo di esame dei singoli articoli e degli emendamenti proposti, essendosi resa conto della natura squisitamente tecnica dei pro-

blemi e della necessità di non ignorare quanto di più aggiornato si esprime da questo settore in continua evoluzione — e riconoscendo d'altra parte la necessità di un esame molto rapido data la ormai imminente scadenza della legislatura —, incaricò dello studio del provvedimento una Sottocommissione di cinque senatori presieduta dal collega Carelli e comprendente anche il relatore. Tale Sottocommissione procedette a varie consultazioni di tecnici e di esperti, ma, pur lavorando con il massimo impegno, non riuscì a portare a termine il proprio compito entro la data che la Commissione dell'agricoltura aveva fissato.

Di fronte alla necessità nazionale che il Paese disponga al più presto in materia di una nuova, perfezionata, efficace disciplina, sottolineata dalle sollecitazioni delle categorie produttrici e dei consumatori d'ogni parte d'Italia e nella volontà conseguente di accelerare i tempi per consentire all'attuale legislatura di perfezionare tempestivamente l'esame della proposta di legge, la Commissione dell'agricoltura esaminò più volte, fra il giugno e il luglio 1962, ogni possibilità di procedere rapidamente verso l'auspicata conclusione dei lavori. Non trovando e soprattutto prevedendo di non trovare, secondo la procedura normale, il modo di realizzare tale sua ferma intenzione data la complessità tecnica della materia, la Commissione ebbe la sensazione di avanzare lungo una strada di difficile uscita.

Pertanto il Sottosegretario onorevole Camangi, a nome del Governo, durante la seduta del 25 luglio 1962 presentò la proposta che, in sede di emendamento, tutti gli articoli del disegno di legge fossero sostituiti da due che attribuiscono al Governo la delega legislativa nella materia.

Come si rileva dal resoconto sommario della seduta, il Sottosegretario dichiarò che con tale decisione il Governo sapeva di assumere una grave responsabilità e assicurò che qualora la proposta di delega fosse stata accolta, ogni suggerimento sarebbe stato tenuto nella massima considerazione.

Dopo lunga discussione la Commissione approvò i due articoli proposti dal Sottosegretario e di conseguenza ci affidò il mandato di riferire in Aula.

\* \* \*

Abbiamo ritenuto necessario chiarire questi precedenti per sottolineare a tutti i colleghi del Senato la genesi della proposta di delega al Governo che è quindi scaturita da un lato, dalla provata impossibilità di una rapida discussione approfondita e particolareggiata di una materia così specificamente tecnica, e dall'altro dall'assoluta necessità di dare al più presto al nostro Paese una nuova disciplina della produzione e del commercio dei mosti dei vini e degli aceti, che faciliti anche l'opera del Servizio repressione frodi per la difesa del consumatore.

La proposta del Governo consiste dunque nella sostituzione di tutto il testo con due articoli. Con il primo viene concessa delega al Governo ad emanare nuove norme in materia di repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, dei vini e degli aceti, e si fissa il termine entro il quale deve provvedere. Con il secondo vengono stabiliti criteri direttivi da seguirsi nella stesura del provvedimento, nonché i limiti entro i quali devono essere contenute le sanzioni penali che verranno comminate per le infrazioni alle norme in esso contenute.

Le ragioni che ci inducono a sostenere questa proposta sono quelle già dette, ma riteniamo di doverle ancora ribadire: vi è assoluta necessità che il Servizio repressione frodi disponga al più presto di uno strumento più efficace per la difesa del consumatore e che i nostri negozianti, in sede di discussione per l'armonizzazione delle legislazioni vitivinicole nel Mercato comune, possano appoggiare le giuste richieste italiane su una legge nazionale che tali istanze già accolga e che non sia criticabile come superata dalle circostanze e dalla tecnica. Ripetiamo ancora una volta: il rapido avvicinarsi della scadenza dell'attuale legislatura rende impossibile il raggiungimento di questo scopo fondamentale per il nostro Paese scegliendo la normale procedura.

I clamorosi episodi di scoperta e di denuncia di sofisticazioni, recentemente additati dalla stampa all'opinione pubblica, fanno oggi apparire ancora più evidente questa

necessità. Le categorie produttrici e distributrici interessate sono le prime a riconoscerlo: dal 25 luglio ad oggi non abbiamo mancato di consultare tecnici, operatori, rappresentanti delle organizzazioni del settore e soprattutto dirigenti di cantine sociali e viticoltori. Concorde è risultato il consenso alla proposta governativa.

Citiamo ad esempio i risultati di una riunione tenutasi presso la Camera di commercio di Alessandria il 12 settembre ultimo scorso, durante la quale le cantine sociali piemontesi ed i rappresentanti di numerose organizzazioni agricole locali, presenti il professor Paolo Albertario ed alcuni elevati funzionari del Servizio repressione frodi dipendente dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, hanno auspicato all'unanimità la concessione della delega al Governo sottoposta ora alla vostra decisione.

Onorevoli colleghi, siamo dunque confortati dall'opinione pubblica che invoca da tempo, e con sempre maggiore insistenza, provvidenze aggiornate, tempestive, efficaci.

È inteso che il Governo, se vorrete concedergli la delega proposta, è impegnato a tenere conto degli emendamenti avanzati durante la discussione in seno alla Commissione dell'agricoltura: quelli del Governo stesso, quelli del relatore e quelli di alcuni colleghi.

In questi giorni sulla stampa di categoria e in conversazioni e riunioni di tecnici e di interessati è stato osservato che probabilmente l'articolo 2 proposto dal Governo non dà ad esso il potere di regolare tutta la materia trattata nel disegno di legge e negli emendamenti già proposti. Così ad esempio è stato osservato che la materia relativa alla procedura per le denunce, al coordinamento con la recente legge sanitaria, alla facoltà di costituzione di parte civile da parte delle organizzazioni di categoria riconosciute con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, eccetera, non sarebbe coperta dalla delega.

Riteniamo che ciò, se è vero, come sembra, debba essere tenuto nella debita considerazione e che i limiti della delega debbano essere conseguentemente allargati in modo da coprire tutta la materia contenuta nel

disegno di legge iniziale e negli emendamenti successivamente proposti: sono tuttavia questi particolari per i quali ci si rimette allo apprezzamento e alla competenza del Senato e del Governo.

Tra l'altro raccomandiamo poi a quest'ultimo di esaminare a fondo i problemi relativi all'impiego in enologia della cosiddetta chiarificazione blu, i quali sono stati affrontati in sede di Sottocommissione tecnica, ma necessitano di un più ampio approfondimento.

Terminiamo osservando doverosamente che, se il provvedimento che vi si propone è certamente indispensabile ed urgente per una maggior tutela del consumatore contro le frodi e per una tutela contro le stesse anche delle centinaia di migliaia di lavoratori che traggono la propria sussistenza dalla viticoltura e delle decine di migliaia di operatori onesti che devono essere tutelati

contro la illecita concorrenza dei frodatori, è tuttavia vero che la grande massa della produzione vinicola nazionale è buona, sana, genuina e che il consumatore può consumarla con piena fiducia. Tenga esso presente che quando si parla di frodi ci si riferisce prevalentemente, per quanto attiene al vino, a illeciti di natura economica e minimamente a fatti che possano influire negativamente sulla salute.

Ciò detto per una doverosa difesa del buon nome del vino nazionale, concludiamo invitando gli onorevoli colleghi ad approvare i due articoli proposti dal Governo e accettati dalla Commissione, in sostituzione del testo inizialmente proposto e degli emendamenti suggeriti in seguito dallo stesso Governo e dal relatore in sede di Commissione dell'agricoltura.

DESANA, *relatore*

**DISEGNO DI LEGGE**

TESTO PROPOSTO DALLA COMMISSIONE

**Art. 1.**

Il Governo della Repubblica è delegato ad emanare, entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge e con l'osservanza dei principi e criteri direttivi determinati nel seguente articolo, un decreto avente valore di legge ordinaria per disciplinare in modo organico la produzione dei mosti, vini ed aceti, stabilendo norme adatte ad assicurare una efficace prevenzione e repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio di tali prodotti.

**Art. 2.**

Il decreto dovrà stabilire:

1) le definizioni dei mosti, dei vini e degli aceti e dei sottoprodotti della vinificazione, in base a razionali criteri di enotecnica ed al significato consuetudinario di tali denominazioni, nonché le altre definizioni che si rendano utili per l'esatta delimitazione e comprensione delle sue norme;

2) la disciplina della preparazione e conservazione dei detti prodotti e sottoprodotti, indicando in modo tassativo le aggiunte e i trattamenti consentiti e prescrivendo le cautele da osservarsi per impedire eventuali frodi e per facilitare il controllo degli organi di vigilanza;

3) la determinazione dei trattamenti di obbligatoria applicazione e dei requisiti dei vari tipi di prodotti;

4) la disciplina del commercio dei mosti, dei vini e degli aceti, in modo da assicurare ai consumatori idonee garanzie circa la genuinità e le caratteristiche qualitative dei prodotti;

5) la disciplina della preparazione e del commercio dei prodotti dei quali è consentito l'uso enologico, quando siano specificamente preparati per tale utilizzazione, regolando il modo in cui questa debba compiersi ed assicurando che i prodotti abbiano la purezza necessaria per l'uso suddetto nonché stabilendo le opportune cautele a garanzia dei consumatori;

6) la disciplina delle importazioni, esportazioni, reimportazioni e transito dei mosti, vini ed aceti, in modo da assicurare che i prodotti importati, salvo i vini pregiati confezionati in recipiente chiuso e non contenenti sostanze nocive, siano conformi alle norme interne e che la preparazione dei prodotti destinati all'esportazione possa essere fatta, sotto particolari cautele, in conformità alla legislazione del paese importatore;

7) divieti, o limitazioni parziali, circa la produzione, il commercio e la detenzione di prodotti o sostanze atti a sofisticare mosti, vini ed aceti.

Con il decreto potranno essere stabilite le sanzioni penali per le infrazioni alle norme in esso previste. Le pene detentive non dovranno superare nel massimo gli anni cinque; le pene pecuniarie non dovranno superare la somma di lire 50 milioni, salvo casi speciali, nei quali, in aggiunta o sostituzione di quelle fisse, possono essere stabilite pene pecuniarie proporzionali fino a lire 100 mila per quintale di prodotto irregolare.

**DISEGNO DI LEGGE**

## TESTO DEL GOVERNO

## CAPITOLO I

## DEFINIZIONI

## Art. 1.

Per *uva fresca* si intende il frutto maturo della vite come pure l'uva stramatura o leggermente appassita a condizione che queste uve siano suscettibili di essere pigiate con i mezzi ordinari di cantina e di fermentare spontaneamente.

Per *uva secca* si intende l'uva il cui appassimento ha raggiunto un punto tale da non consentire la pigiatura diretta con i mezzi ordinari di cantina e che non può, comunque, fermentare spontaneamente.

Per *uva ammostata* si intende l'uva fresca pigiata con o senza raspi.

Per *mosto o mosto d'uva* si intende il prodotto che si ricava dall'uva fresca o ammostata mediante pigiatura e sgrondatura o torchiatura.

Per *mosto muto* si intende il mosto la cui fermentazione alcolica è stata impedita mediante particolari pratiche enologiche, consentite dalla legge.

Per *mosto concentrato* si intende il prodotto ottenuto con l'eliminazione di acqua dal mosto o dal mosto muto, senza l'impiego del fuoco diretto, fino a raggiungere una densità non inferiore a 28 Baumé e non caramellizzato.

Per *mosto cotto* si intende il prodotto ottenuto mediante concentrazione del mosto o mosto muto a fuoco diretto ed a normale pressione atmosferica.

Per *filtrato dolce* si intende il mosto parzialmente fermentato, la cui ulteriore fermentazione alcolica è stata ostacolata me-

dante filtrazione o centrifugazione, con lo ausilio eventuale di altri trattamenti e pratiche consentiti.

Per *mistella o sifone* si intende il mosto di gradazione alcolica potenziale non inferiore ai 12° reso infermentescibile mediante aggiunta di acquavite di vino o di alcole in quantità tale da portare la gradazione alcolica svolta a non meno di 16° ed a non più di 22° e quella complessiva a non meno di 25° in volume.

Per *gradazione alcolica o grado alcolico* si intende la quantità in volume di alcole effettivamente presente, determinata secondo i metodi ufficiali di analisi.

Per *gradazione alcolica potenziale o alcole potenziale* si intende quello ottenibile dalla fermentazione degli zuccheri presenti, calcolati come zucchero invertito (grammi per cento ml. a 20° C) ed adottando, come coefficiente di trasformazione zucchero in peso - alcole in volume, il fattore 0,6.

Per *gradazione alcolica complessiva o grado alcolico complessivo o ricchezza alcolica* si intende la gradazione alcolica più l'alcole potenziale.

## Art. 2.

Il nome di *vino* è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, dell'uva ammostata o del mosto d'uva, con gradazione alcolica svolta non inferiore a 6°.

Sono *vini liquorosi* quelli ottenuti da un vino base di gradazione alcolica complessiva naturale non inferiore ai 12 gradi, addizionato di mistella, o di acquavite di vino, o di alcole oppure addizionato di mosto concentrato.

Sono *vini aromatizzati* i vini aventi un contenuto in alcole inferiore al 21 per cento in volume, costituiti in prevalenza da vino addizionato, o non, di alcole e di saccarosio, nonché di sostanze permesse dalle vigenti disposizioni per la tutela dell'igiene e della sanità pubblica atte a conferire al prodotto particolari odori e sapori estranei al vino.

Sono *vini spumanti* quelli ottenuti da vini idonei all'immissione al consumo diretto, caratterizzati dalla produzione di spuma provocata dallo sviluppo di anidride carbonica all'atto dell'apertura del recipiente contenente il prodotto e dagli altri requisiti di cui ai successivi articoli 7, 8, 9 e 10 della presente legge.

### Art. 3.

Per *vinaccia* si intende il complesso delle parti solide dell'uva fresca con o senza raspi.

Per *feccia fresca* si intende la massa che per separazione si ricava dai mosti, ovvero, per travaso, filtrazione o centrifugazione si separa dai vini, privata delle eventuali vinacce e raspi.

Per *vinello* si intende il prodotto ottenuto dalla fermentazione delle vinacce vergini di uva fresca, macerate in acqua, o dall'esaurimento con acqua delle vinacce fermentate.

Per *sopra-torchiati* o *ultra-torchiati di vinaccia e di feccia* si intendono i liquidi ottenuti dalla sovrappressione dei rispettivi sottoprodotti ed aventi, in relazione al vino, composizione chimica e caratteri organolettici fortemente anormali.

Per *enocianina commerciale* si intende il complesso delle materie coloranti estratte dalle bucce dell'uva nera di *V. Vinifera* con soluzione idrosolforosa e successiva concentrazione sotto vuoto, oppure resa solida con trattamenti fisici.

## CAPITOLO II

### DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE DEI MOSTI E DEI VINI

### Art. 4.

Nella preparazione e nella conservazione dei mosti e dei vini, oltre alle ordinarie pratiche di razionale enotecnica (follature, rimontaggi, arieggiamenti, svinature, torchia-

ture, colmature, travasi e tagli di mosti o vini), sono permesse:

- a) la refrigerazione;
- b) la pastorizzazione;
- c) la filtrazione, anche con l'uso di sostanze coadiuvanti chimicamente inerti;
- d) la centrifugazione;
- e) la carbonicazione con anidride carbonica;

f) la concentrazione a fuoco diretto del mosto o del mosto muto, per la produzione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti nei quali si produce solo vino marsala. Con decreti del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto col Ministro dell'industria e del commercio, potrà essere di volta in volta consentita, con l'osservanza delle prescrizioni in essi decreti stabilite, la produzione di vino marsala mediante concentrazione a fuoco diretto del mosto o del mosto muto anche negli stabilimenti produttori di vino marsala e di altri tipi di vini;

g) la concentrazione a freddo del vino che non abbia avuto aggiunte di mosto concentrato, nei limiti necessari a portare la gradazione alcolica complessiva non oltre quella normale dei vini della zona di produzione; comunque l'incremento non deve superare i due gradi alcolici complessivi;

h) la concentrazione a freddo o a caldo, escluso il fuoco diretto, del mosto o del mosto muto per la preparazione del mosto concentrato;

i) l'aggiunta di anidride solforosa e di sali solforosi di potassio e di calcio;

l) l'eliminazione dell'anidride solforosa con mezzi fisici;

m) l'impiego di lieviti selezionati;

n) l'aggiunta di bicarbonato, carbonato o fosfato ammonico in quantità non superiore a 30 grammi per ettolitro, nonché di tiamina (Vitamina B/1) e acido ascorbico (Vitamina C), questi ultimi due in dosi tali che il rispettivo contenuto nei vini destinati al consumo non risulti superiore a 60 milligrammi e 12 grammi per ettolitro;

o) l'acidificazione con acido tartarico e citrico, questo ultimo in quantità tale da non portare il vino a contenerne più di 100 grammi per ettolitro;

p) la disacidificazione con carbonato e bicarbonato di potassio, carbonato di calcio e tartrato neutro di potassio;

q) l'aggiunta di enocianina e di tannino;

r) la chiarificazione con gelatina, caseina e caseinati, albumine animali, enzimi pectolitici, bentonite e argille attivate;

s) la demetallizzazione con ferrocianuro di potassio secondo le norme stabilite con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto col Ministro della sanità in modo tale che all'analisi chimica il vino non riveli presenza di ferrocianuro di potassio o di suoi derivati;

t) la deodorazione con carboni enologici attivi o con olii e la decolorazione con carboni enologici attivi;

u) l'aggiunta di mosti muti, filtrati dolci e di mosti concentrati, questi ultimi limitatamente alla quantità necessaria ad elevare i vini e i mosti alla gradazione alcolica complessiva normale di quelli della zona di produzione; comunque l'incremento di gradazione non deve superare i due gradi alcolici complessivi;

v) l'aggiunta di mosti concentrati nella misura massima dell'1 per cento ai vini che, senza aver subito alcun incremento di gradazione, siano naturalmente in possesso della gradazione alcolica complessiva normale di quelli della zona di produzione;

z) tutti gli altri trattamenti ed aggiunte di volta in volta riconosciuti rispondenti a criteri di razionale tecnica enologica con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro della sanità e con il Ministro dell'industria e del commercio.

#### Art. 5.

Nella preparazione dei vini liquorosi deve essere impiegato un vino base genuino di ricchezza alcolica complessiva naturale non

inferiore a 12°, ed è permessa, oltre ai trattamenti indicati nell'articolo 4, l'aggiunta di mistella, di acquavite di vino, di alcole nonchè l'aggiunta di mosto concentrato.

Le aggiunte ed i trattamenti contemplati nel comma precedente sono consentiti in misura tale che la gradazione alcolica complessiva del prodotto finito non superi comunque il doppio della gradazione alcolica complessiva del vino base.

I vini liquorosi devono avere una gradazione alcolica non superiore a 22° e non inferiore a 16° nonchè una ricchezza alcolica complessiva non inferiore a 22° ed un contenuto in zuccheri naturali, espressi come zucchero invertito non inferiore al 6 per cento.

Chiunque intende effettuare la produzione e l'imbottigliamento o l'imbottigliamento, a scopo di commercio, di vini liquorosi o di mistelle, deve munirsi di licenza che viene rilasciata dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quelli dell'industria e del commercio e delle finanze.

La licenza è concessa a tempo indeterminato ed è soggetta al pagamento, per ogni anno solare o sua frazione, di una tassa di licenza nella misura di lire 10.000.

I produttori e gli imbottiglieri di vini liquorosi o di mistelle, devono tenere nei propri stabilimenti un registro di produzione ed un registro di imbottigliamento, preventivamente vidimati dall'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio.

Sui recipienti ed imballaggi contenenti vini liquorosi o mistelle deve essere riportata, anche a mezzo di etichetta solidamente fissata al recipiente o all'imballaggio, con caratteri ben leggibili ed in ogni caso di formato non inferiore ad un centimetro di altezza ed a millimetri due di larghezza, la dicitura: « vini liquorosi » o « mistelle ».

#### Art. 6.

Le norme della presente legge si applicano anche per la preparazione dei vini Marsala e Moscato passito di Pantelleria, in

quanto compatibili con le disposizioni delle leggi 4 novembre 1950, n. 1069, e n. 1068, e successive modificazioni.

#### Art. 7.

Agli effetti della presente legge gli spumanti di cui all'articolo 2 sono quelli confezionati in bottiglie munite di capsulone o di stagnola e di qualsiasi abbigliamento nel primo terzo superiore e tappo comunque ancorato.

La suddetta confezione, o anche il solo impiego del tradizionale tappo a fungo o ad ombrello, di qualsiasi materiale, è vietata per i vini non spumanti.

Gli spumanti si classificano in:

- a) spumanti naturali;
- b) spumanti gassificati.

L'apposizione sulle etichette dei vini spumanti delle denominazioni « Classico », « Riserva », « Gran Riserva », « Grande spumante » e delle indicazioni in lingua straniera « Brut », « Dry » e similari è consentita soltanto per gli spumanti naturali.

#### Art. 8.

Gli spumanti di cui al terzo comma, lettera a), dell'articolo 7, devono ottenersi per fermentazione naturale in bottiglia o in altro recipiente chiuso.

È vietata la detenzione di bombole di anidride carbonica o anidride carbonica allo stato solido negli stabilimenti o in locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili a qualunque uso destinati, nei quali si preparano gli spumanti di cui al comma precedente.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, con proprio decreto, può, in casi particolari, autorizzare, nei locali ove si preparano vini spumanti naturali, la detenzione e l'impiego di anidride carbonica o anidride carbonica allo stato solido, per la preparazione dei vini aromatizzati addizionati di « soda », purchè l'impiego di tali sostanze possa esse-

re impedito nella preparazione dei vini spumanti naturali, mediante l'adozione di opportune cautele.

#### Art. 9.

Ai soli spumanti gassificati è permessa l'aggiunta di anidride carbonica.

Tali spumanti devono recare sotto la denominazione del vino e sotto di essa e sullo stesso fondo dell'etichetta la dicitura « vino gassificato con aggiunta di anidride carbonica », la quale deve figurare anche sulle fatture, nelle lettere di porto, su tutti i documenti commerciali, e deve apporsi in senso orizzontale sull'etichetta principale con lettere ben leggibili ed indelebili di formato non inferiore a millimetri 4 di altezza e a millimetri 2 di larghezza, dello stesso colore della dicitura più evidente.

I prodotti di cui al presente articolo debbono avere una gradazione alcolica complessiva non inferiore a 12°.

#### Art. 10.

Ai vini spumanti è consentita l'aggiunta di saccarosio e di alcole in proporzioni tali che la gradazione alcolica complessiva del prodotto finito non superi di un terzo la gradazione alcolica complessiva del vino base.

#### Art. 11.

È vietata la produzione e la detenzione, nello stesso stabilimento, di vini spumanti naturali e di vini spumanti gassificati.

#### Art. 12.

La produzione di vini spumanti è subordinata all'autorizzazione dell'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi, dipendente dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio, che la rilascia a domanda degli interessati da presentarsi ogni tre anni entro il 31 ottobre

per il triennio successivo, nonchè alla tenuta di un apposito registro aggiornato di carico e scarico e, per i vini « spumanti naturali », alla numerazione progressiva delle bottiglie messe in vendita. Tali autorizzazioni devono essere comunicate nella stessa data del rilascio, ai Ministeri dell'agricoltura e delle foreste e dell'industria e del commercio.

Il rilascio dell'autorizzazione è subordinato al pagamento della tassa di concessione governativa per ogni anno solare o sua frazione nella misura di lire 50.000, 80.000 e 130.000 rispettivamente per quantitativi fino ad ettolitri 1.000, 2.000 e oltre 2.000.

#### Art. 13.

La preparazione di mistelle, di vini liquorosi, di marsala speciali, di spumanti può essere fatta anche in stabilimenti dai quali si estraggono mosti o vini nella cui preparazione non è consentito l'impiego del saccarosio, dell'acquavite e dell'alcole, soltanto a condizione che la conservazione di tali mistelle e vini, del saccarosio, dell'acquavite e dell'alcole avvenga in magazzini o recipienti controllati soggetti a vigilanza permanente da parte dell'Amministrazione competente.

#### Art. 14.

L'acquavite di vino e l'alcole impiegati nella preparazione delle mistelle e nell'alcolizzazione dei vini in base alle disposizioni della presente legge, devono essere esclusivamente acquavite di vino di gradazione alcolica non inferiore a 65° o alcole etilico rettificato « buon gusto », aventi purezza tale da non determinare nel prodotto finito un aumento delle sostanze contemplate nel successivo articolo 20, oltre i limiti in esso stabiliti.

#### Art. 15.

Salvo quanto previsto per la preparazione della mistella, dei vini liquorosi, vini spumanti, vini aromatizzati, è vietato il taglio:

a) dell'uva ammostata, dei mosti o dei vini, con mistelle, vino liquoroso, vino aro-

matizzato, vino in corso di spumantizzazione, vinello;

b) della mistella e del vino liquoroso con vino aromatizzato e vinello;

c) del vino aromatizzato con vinello.

#### Art. 16.

Salvo quanto previsto dal precedente articolo 13 e dall'articolo 11 del decreto-legge 11 gennaio 1956, n. 3, convertito nella legge 16 marzo 1956, n. 108, negli stabilimenti enologici e nelle cantine, o nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, è vietato detenere:

a) acquavite, alcole, vini liquorosi, vini aromatizzati, vini spumanti e mistelle, a meno che si tratti di stabilimenti enologici o cantine dove si preparano soltanto vini liquorosi, vini aromatizzati e vini spumanti;

b) zucchero, a meno che si tratti di stabilimenti enologici dove si preparano vini per i quali l'impiego di tale sostanza è consentito;

c) sciroppi, bevande e succhi diversi dal mosto e dal vino, nonchè sostanze zuccherine o fermentate diverse da quelle provenienti dall'uva fresca;

d) uve passite o secche o sostanze da esse derivanti;

e) sostanze atte a conferire artificialmente ai mosti o ai vini sapori o profumi propri di taluni mosti o vini naturali;

f) sostanze ammesse nella preparazione dei vini aromatizzati, qualora nello stabilimento non si provveda alla preparazione di questi ultimi;

g) sostanze antisettiche o antifermentative non consentite, nonchè prodotti ad azione antibiotica;

h) qualunque altra sostanza atta a sofisticare i mosti, i vini, i vini liquorosi, i vini aromatizzati e i vini spumanti.

E tuttavia consentito detenere vini spumanti, vini liquorosi, acquavite, liquori, sci-

roppi, succhi od altre bevande diverse dal mosto e dal vino contenuti in confezioni sigillate pronte per la vendita ed aventi una capacità non superiore ai litri 2, purchè di tali prodotti venga tenuto aggiornato un registro di carico e scarico preventivamente vidimato dall'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, competente per territorio.

I suddetti divieti e limitazioni si applicano dopo un anno dall'entrata in vigore della presente legge, salvo che non siano già previsti da precedenti disposizioni.

#### Art. 17.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste può, in casi particolari, autorizzare, con proprio decreto, la detenzione, negli stessi stabilimenti vinicoli e nelle stesse cantine, di mistelle e di vini liquorosi insieme a vini per i quali non è consentito l'impiego di acquavite, di alcole e di zucchero, a condizione che nella preparazione di questi ultimi vini possa essere impedito l'impiego di mistelle e di vini liquorosi.

#### Art. 18.

Il Prefetto, sentito il parere dell'Istituto incaricato della vigilanza per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei prodotti di interesse agrario, competente per territorio, stabilisce il periodo entro il quale qualsiasi fermentazione o rifermentazione, fatta eccezione per quelle effettuate in bottiglia od in altro recipiente chiuso per la preparazione dei vini spumanti naturali, deve essere preventivamente denunciata al predetto Istituto di vigilanza.

Con lo stesso provvedimento il Prefetto stabilisce le modalità della denuncia e le indicazioni che devono essere in essa contenute.

### CAPITOLO III

#### DISCIPLINA DEL COMMERCIO DEI MOSTI E DEI VINI

#### Art. 19.

Sono vietati la detenzione a scopo di commercio ed il commercio dei mosti e dei vini di cui agli articoli 1 e 2 non rispondenti alle definizioni stabilite o che abbiano subito trattamenti od aggiunte non consentiti.

Lo stesso divieto si applica ai mosti ed ai vini che:

1) all'analisi organolettica o chimica o microscopica risultino alterati per malattia o avariati in misura tale da essere considerati inutilizzabili per il consumo, anche dopo l'applicazione dei trattamenti consentiti;

2) contengano bromo e cloro organici, nonchè alcole metilico e fluoro, questi ultimi due oltre i limiti stabiliti dall'articolo 20, lettere *i*) ed *n*);

3) all'analisi chimica rivelino la presenza di ferrocianuro di potassio e suoi derivati.

Il vino la cui acidità volatile espressa in acido acetico per litro oltrepassi del 20 per cento il limite stabilito dalla lettera *e*) dell'articolo seguente per la vendita al consumo diretto, non può essere detenuto se non dopo la denuncia da trasmettersi con lettera raccomandata al competente Istituto incaricato per la repressione delle frodi del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, nella quale deve essere indicata almeno la quantità e la località di detenzione. Tale vino deve essere venduto o comunque spedito soltanto a distillerie od acetifici.

Si intende detenuto a scopo di commercio il mosto ed il vino che si trova nelle cantine e negli stabilimenti enologici tanto dei produttori quanto dei commercianti all'ingrosso.

## Art. 20.

È inoltre vietata la vendita al diretto consumo, nonchè la somministrazione ai propri dipendenti per obbligo contrattuale dei mosti e dei vini:

a) che all'analisi organolettica e chimica non risultino rispondenti alle denominazioni indicate in etichetta e nei documenti commerciali;

b) che all'analisi organolettica o chimica o microscopica risultino alterati per malattia o comunque avariati e difettosi per odori e sapori anormali (come legno, muffa, o altro);

c) che, sottoposti alla prova preliminare di fermentescibilità, non risultino fermentescibili;

d) con gradazione alcolica complessiva inferiore a 10°. Sulla gradazione alcolica svolta è ammessa una tolleranza dello 0,3 gradi, ferma restando in ogni caso la gradazione alcolica minima complessiva di 10°;

e) con acidità volatile, espressa in grammi di acido acetico per litro, superiore a un decimo della gradazione alcolica svolta in volume per cento, restando in ogni caso consentita la presenza di 1 grammo per litro per i vini con gradazione alcolica svolta inferiore ai 10°;

f) contenenti oltre mezzo grammo per litro di cloruri calcolati in cloruro di sodio;

g) contenenti oltre un grammo e mezzo per litro di solfati, calcolati come solfato neutro di potassio, fatta eccezione per i vini liquorosi e le mistelle per i quali tale limite è elevato a tre grammi;

h) contenenti quantitativi di anidride solforosa totale superiore a 200 milligrammi per litro;

i) contenenti alcole metilico in quantità superiore a millilitri 0,25 per i vini rossi e millilitri 0,20 per i vini bianchi, riferito a 100 millilitri di alcole anidro;

l) contenenti acido citrico in quantità superiore a un grammo per litro;

m) con contenuto di:

estratto secco, detratti gli zuccheri, inferiore a 15 grammi per litro;

ceneri inferiore a grammi 1,5 o superiore a grammi 4 per litro e con rapporti fra l'alcalinità delle ceneri (espressa per millequivalenti per litro), e le ceneri nonchè fra l'estratto secco (detratti gli zuccheri), e le ceneri, inferiori a 7 o superiori a 14;

n) contenenti più di:

8,0 milligrammi di zinco per litro;

1,0 milligrammi di rame per litro;

0,5 milligrammi di piombo per litro;

1,0 milligrammi di bromo inorganico per litro;

1,5 milligrammi di fluoro per litro;

12,0 milligrammi di boro per litro;

0,2 milligrammi di arsenico per litro;

60,0 milligrammi di tiamina (vitamina B/1) per ettolitro;

12,0 grammi di acido ascorbico (vitamina C) per ettolitro o contenenti qualsiasi altro elemento o sostanza di volta in volta riconosciuti superiori ai limiti normali con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con quello della sanità;

o) contenenti bromo e cloro organico;

p) che all'analisi chimica rivelino presenza di ferrocianuro di potassio o di suoi derivati;

q) contenenti qualsiasi altra sostanza oltre i limiti di volta in volta riconosciuti non pregiudizievoli per la sanità pubblica con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con quello della sanità.

## Art. 21.

I vini di cui è vietata la vendita al consumo diretto non possono essere detenuti negli spacci di mescita o di vendita al dettaglio e in locali annessi o intercomunicanti, anche attraverso cortili.

I vini in bottiglie o in altri recipienti chiusi si intendono posti in vendita per il con-

sumo diretto, anche se detenuti nelle cantine o stabilimenti enologici dei produttori o commercianti all'ingrosso. In quest'ultimo caso è consentita la conservazione dei vini anche senza etichetta.

#### Art. 22.

Ferma restando ogni altra indicazione prescritta dalla presente legge, chiunque vende, pone in vendita o mette altrimenti in commercio vini o mistelle in bottiglie o in altri recipienti originali integri deve munire le bottiglie e i recipienti di chiusura di garanzia e di etichette recanti, ben visibili ed in lingua italiana, l'indicazione relativa alla natura del prodotto espressa mediante le diciture « vino », « vino liquoroso », « vino spumante », « mistella », nonchè l'indicazione riguardante la sua gradazione alcolica svolta, il contenuto minimo garantito del recipiente, il nome o la ragione sociale di colui che ha operato il riempimento del recipiente, l'infiascamento e l'imbottigliamento e la sua sede. Per le mistelle ed i vini liquorosi è altresì prescritta l'indicazione relativa al tenore in zuccheri. Le indicazioni riguardanti la gradazione alcolica ed il tenore in zuccheri possono essere apposte in etichetta anche mediante apposito bollino o iscritte sulla parte esterna della chiusura di garanzia.

In deroga a quanto previsto dal comma precedente, per i vini spumanti oltre alle particolari indicazioni prescritte per tali vini, è consentito riportare in etichetta soltanto:

- a) la dicitura « spumante »;
- b) il nome o la ragione sociale del produttore;
- c) la sede dello stabilimento.

Nei locali adibiti alla vendita diretta del vino al consumatore debbono essere esposti, in modo ben visibile e con caratteri chiari e ben leggibili, cartelli che indichino il grado alcolico dei vini che si smerciano.

Salvo quanto previsto per i vini spumanti, la chiusura di garanzia deve essere rap-

presentata da un « cappellotto » sigillato o comunque da una chiusura munita di sigillo per le damigiane e da tappo raso bocca o da una capsula o tappo tipo « corona » o « a strappo » per i fiaschi e le bottiglie, o da altri tappi idonei, a condizione che su tali chiusure esterne di garanzia figurino delle indicazioni indelebili atte ad individuare chiaramente la Ditta confezionatrice.

#### Art. 23.

Salvo quanto previsto da altre disposizioni di legge, nessuna bevanda diversa da quella indicata negli articoli 1 e 2 della presente legge, nonchè dallo sciroppo d'uva, dall'acquavite di vino o di vinaccia, dall'uva allo spirito o al liquore, dalle marmellate o gelatine o confetture di uva, può essere posta in vendita con denominazione o raffigurazioni che comunque richi amino la vite, l'uva o il vino.

#### Art. 24.

È vietata la produzione e la vendita di bevande alcoliche, ad eccezione della birra, con gradazione alcolica complessiva inferiore a quella stabilita per il vino.

### CAPITOLO IV

#### DISCIPLINA DEI SOTTOPRODOTTI DELLA VINIFICAZIONE E DELL'ACETO

#### Art. 25.

La detenzione delle vinacce è vietata a datare dal ventesimo giorno dalla fine del periodo vendemmiale determinato annualmente con decreto del Prefetto, sentito il parere dell'Istituto di vigilanza competente per territorio. Fanno eccezione a tale divieto le vinacce:

- a) destinate dal vinificatore alla produzione dei vinelli;

b) destinate alla distillazione od all'acetificazione a condizione che siano conservate nei locali delle distillerie o degli acetifici regolarmente autorizzati, oppure in altri locali, purchè sotto il controllo degli Uffici repressioni frodi, competenti per territorio;

c) destinate all'alimentazione del bestiame purchè siano denaturate con sale pastorizio nella proporzione di 1 chilogrammo per quintale di vinaccia;

d) mescolate a sostanze foraggere oppure fortemente inacetite od altrimenti alterate, essiccate od unite ad altri residui animali o vegetali non zuccherini per essere trasformate in mangimi o concimi;

e) destinate ad altri usi industriali, ivi compreso quello per la estrazione dell'encianina, previa denuncia all'Istituto incaricato di cui al successivo comma, purchè si trovino in stabilimenti industriali per lo sfruttamento dei sottoprodotti della vinificazione.

La detenzione delle vinacce provenienti da uve impiegate per la produzione di particolari tipi di vino (reciotti, passiti, vinsanti e vini governati all'uso toscano) è consentita fino al 31 marzo a condizione che:

1) la vinificazione, eccezione fatta per le uve da governo all'uso toscano, avvenga, una volta iniziata, senza interruzione;

2) la fermentazione sia denunciata in conformità a quanto prescrive l'articolo 18;

3) le vinacce non siano conservate oltre 15 giorni dall'inizio della lavorazione fermo restando il disposto di cui alle lettere c) e d) precedenti.

#### Art. 26.

La preparazione del vinello è consentita:

a) presso i vinificatori, per il trasferimento del vinello a distillerie, od acetifici autorizzati o all'esportazione alla condizione che abbiano ottenuto preventiva autorizzazione dall'Istituto di vigilanza competente per territorio, che tengano aggiornato un registro di carico e scarico e che documentino l'effettiva destinazione alla distil-

lazione o all'acetificio o all'esportazione di un quantitativo di gradi alcole ottenuto dalle vinacce lavate, calcolato in base all'alcole ricavabile dalle vinacce sottoposte a normale e razionale sfruttamento per annata e per zona, e che la lavorazione venga fatta con l'aggiunta, all'atto del lavaggio delle vinacce, della sostanza rivelatrice prescritta con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste d'intesa con il Ministro dell'industria e del commercio e con quello della sanità. Con lo stesso decreto vengono stabilite, inoltre, le modalità da osservare per l'impiego di tale sostanza;

b) presso le distillerie e gli acetifici debitamente autorizzati.

Il rilascio dell'autorizzazione di cui al precedente comma, lettera a), è soggetto alla tassa di concessione governativa di lire 10.000.

I vinelli destinati all'esportazione devono essere addizionati dal vinificatore con il 15 per cento di aceto di vino, in modo che la massa risulti nettamente acetosa.

La preparazione dei vinelli di cui al primo comma, lettera a), è consentita esclusivamente per lo sfruttamento di tutto il quantitativo di vinaccia prodotta dal vinificatore.

Il trasferimento del vinello è autorizzato soltanto per essere destinato alle distillerie e agli acetifici autorizzati o all'esportazione e resta soggetto, così come la sua preparazione, alle disposizioni stabilite dal decreto-legge 30 ottobre 1952, n. 1322.

#### Art. 27.

È vietato procedere al lavaggio e alla torchiatura dei raspi.

Le fecce residue dalla vinificazione non possono essere estratte dalla cantina ove si ricavano se non per essere destinate:

a) alla distillazione;

b) allo sfruttamento presso stabilimenti non enologici.

È vietata ai vinificatori la lavatura delle fecce per ricavarne liquido idroalcolico.

Le ditte raccogliatrici di fecce da destinare esclusivamente agli usi di cui alle lettere *a*) e *b*) del secondo comma devono ottenere l'autorizzazione del Ministero dell'agricoltura e delle foreste e non possono esercitare il commercio di mosti, vini, sidri e altri fermentati di frutta.

Il rilascio dell'autorizzazione di cui al comma precedente è soggetto alla tassa di concessione governativa di lire 10.000.

#### Art. 28.

Sono considerati inadatti al consumo e ne è vietato qualsiasi impiego per uso enologico, nonchè il commercio, salvo che vengano destinati alle distillerie autorizzate, i sopratorchiati sia di vinaccia che di fecce di cui all'articolo 3. Tali liquidi, che non possono essere detenuti nelle cantine e negli stabilimenti enologici oltre il 31 dicembre di ogni anno, salvo che non siano stati denunciati all'Istituto di vigilanza, devono essere addizionati della sostanza rivelatrice di cui al primo comma, lettera *a*), del precedente articolo 26.

#### Art. 29.

Chiunque produce o detiene vino od altri prodotti derivanti dall'uva in locali aventi capacità ricettiva superiore ad ettolitri 100 deve farne denuncia all'Istituto di vigilanza per la repressione delle frodi competente per territorio, indicando il numero dei vasi vinari e fornendo uno schizzo planimetrico dei locali stessi e di quelli comunque comunicanti con essi.

#### Art. 30.

Il nome di « aceto » o « aceto di vino » è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e dei vinelli che presenta:

*a*) un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a grammi 6 per 100 millilitri;

*b*) un estratto secco non inferiore ai grammi 10 per litro;

*c*) un quantitativo di ceneri non inferiore ai grammi 1 per litro;

*d*) un quantitativo di alcole non superiore all'1,5 per cento;

e che contiene qualsiasi altro elemento o sostanza entro i limiti di volta in volta riconosciuti normali o non pregiudizievole per la sanità pubblica con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con quello della sanità.

È vietato detenere negli acetifici e nei locali annessi o intercomunicanti anche attraverso cortili e destinare alla acetificazione prodotti alterati per agro dolce o per girato o per fermentazione putrida, nonchè alcole, aceto di spirito, acido acetico, acido pirolegnoso, acidi minerali, acetilmetilcarbinolo, e qualsiasi altra sostanza atta a sofisticare i vini, i vinelli e gli aceti.

È altresì vietato detenere acido acetico e acetilmetilcarbinolo negli stabilimenti in cui si preparano conserve alimentari, nonchè in qualsiasi locale in cui si detengono aceto o conserve alimentari all'aceto.

In deroga a quanto previsto dal secondo comma del presente articolo, è consentita la detenzione di alcole negli acetifici dove si prepari esclusivamente aceto di alcole sotto vigilanza fiscale.

#### Art. 31.

La produzione dell'aceto a scopo di vendita è sottoposta ad autorizzazione del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, rilasciata di concerto con il Ministero della sanità e con quello dell'industria e del commercio. Gli estremi di tale autorizzazione devono essere riportati sulle etichette dei recipienti e su i documenti accompagnatori della merce, allorchè trattasi di trasporto di aceto sfuso.

Ad analoga autorizzazione ministeriale è vincolato l'esercizio dell'imbottigliamento da parte del produttore in stabilimento diverso da quello di produzione.

Le autorizzazioni vengono rilasciate per ogni singolo stabilimento di produzione o magazzino di imbottigliamento e sono soggette al pagamento di una tassa di concessione governativa a favore dell'Erario di lire 20.000 per ogni stabilimento di produzione o di imbottigliamento.

#### Art. 32.

Le domande dirette al Ministero dell'agricoltura e delle foreste, per l'autorizzazione di cui al precedente articolo, devono essere corredate dalle generalità complete del richiedente, dal preciso indirizzo dello stabilimento e dalla ricevuta del pagamento della tassa di concessione governativa effettuato presso l'Ufficio del registro.

Il Ministero dell'agricoltura e delle foreste prima di concedere l'autorizzazione dispone l'ispezione degli stabilimenti di produzione o di imbottigliamento dell'aceto per l'accertamento della loro idoneità igienica e tecnica mediante sopralluogo di una Commissione nazionale ed in base ai risultati dell'ispezione decide se rilasciare o meno la detta autorizzazione o subordinarla all'obbligo di determinati adempimenti.

#### Art. 33.

Con decreto del Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, saranno emanate, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, le norme per il controllo della produzione e del commercio dell'aceto, in relazione alle esigenze di accertare la genuinità della materia prima impiegata, di impedire l'uso di sostanze non consentite e di reprimere il commercio di prodotti sofisticati.

#### Art. 34.

Per aceto di spirito si intende quello ottenuto dalla fermentazione acetica dell'alcide etilico diluito con acqua.

È fatto divieto di aggiungere all'aceto di spirito qualsiasi sostanza colorante compresa l'enocianina e il caramello.

L'aceto di spirito deve essere spedito esclusivamente a stabilimenti per la preparazione di conserve alimentari o ad altri stabilimenti che preparano tale prodotto.

Tale prodotto non può essere venduto e trasportato in quantitativi inferiori ai 25 litri e sui recipienti, fatture, polizze di carico, fogli di propaganda, e simili, dovrà figurare la dizione « aceto di spirito ». Analogamente sulle conserve alimentari con esso preparate, dovrà figurare in caratteri ben leggibili ed indelebili l'indicazione « preparato con aceto di spirito ».

#### Art. 35.

L'aceto può essere posto in commercio dai produttori e somministrato al consumo unicamente in recipienti di capacità non superiore a 2 litri e muniti di contrassegno di garanzia, fornito dall'Organo di vigilanza competente per territorio, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso.

Su i recipienti deve essere applicata una etichetta che rechi, oltre all'indicazione di « aceto di vino », le seguenti precisazioni:

- a) nome e sede della ditta produttrice;
- b) indicazione dello stabilimento ove l'aceto è stato prodotto, mediante la dicitura « prodotto nello stabilimento di... », seguito dal nome della località di produzione. Se la sede e lo stabilimento di produzione si trovano nella stessa località, deve essere applicata la dicitura: « sede e stabilimento di produzione in... » seguita dal nome della località;
- c) quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione così espressa: « contenuto netto litri... a gradi... di acidità totale espressa in acido acetico ».

Le indicazioni suddette devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con caratteri di altezza e di

larghezza non inferiori ai 5 millimetri per l'indicazione di cui alla lettera *a*) e non inferiori a 2 millimetri per le altre.

#### Art. 36.

Le capacità dei recipienti impiegati per la vendita dell'aceto possono essere solo le seguenti: litri 2, litri 1, mezzo litro, un decilitro.

È ammessa la tolleranza di non oltre il 3 per cento sul volume del contenuto indicato in etichetta.

#### Art. 37.

È consentita la spedizione di aceto in recipienti di qualsiasi capacità e tipo:

*a*) dagli stabilimenti di produzione ai magazzini di imbottigliamento della stessa ditta;

*b*) dagli stabilimenti di produzione a stabilimenti di conserve alimentari che impiegano l'aceto nelle loro lavorazioni;

*c*) da stabilimenti di produzione ad altri stabilimenti di produzione, anche se appartenenti a ditte diverse.

Su i recipienti dovranno tuttavia essere apposte le indicazioni di cui alle lettere *a*), *b*) e *c*), dell'articolo 35.

I trasporti di cui al primo comma devono essere accompagnati da apposita bolletta emessa dall'Istituto di vigilanza del Servizio di repressione delle frodi competente per territorio. La bolletta che ha seguito il carico deve essere conservata dal destinatario.

#### Art. 38.

Negli esercizi per la vendita e nei locali annessi, anche se destinati ad abitazione, l'aceto non può detenersi che nei recipienti prescritti dalle disposizioni di cui agli articoli 35 e 36 della presente legge.

#### Art. 39.

Nella preparazione dell'aceto, oltre alle pratiche ammesse per i vini dalla presente legge, e alla tecnica speciale della acetificazione, è consentita l'aggiunta di acqua al vino purchè venga effettuata soltanto negli acetifici.

Nella colorazione dell'aceto è ammesso solo l'uso dell'enocianina.

Le qualifiche aggiunte alla denominazione « aceto » o « aceto di vino » sono consentite soltanto agli aceti aventi un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a grammi 7 per 100 millilitri.

#### Art. 40.

Salvo quanto previsto dal precedente articolo 34, è vietato trasportare, detenere per la vendita, mettere in commercio, o comunque somministrare, per uso alimentare diretto o indiretto, prodotti contenenti acido acetico non derivante dalla fermentazione acetica del vino o del vinello, e prodotti derivanti dalla fermentazione acetica del vino o del vinello, non aventi diritto al nome di aceto in base al precedente articolo 30.

#### Art. 41.

La vendita ed il trasporto di vini o vinelli destinati alla fermentazione acetica o nei quali sia in corso tale fermentazione sono consentiti solamente per la destinazione agli acetifici.

I sidri ed altri fermentati alcolici diversi dal vino e dal vinello che abbiano subito fermentazione acetica o che siano in corso di fermentazione acetica possono essere venduti e trasportati solamente alle distillerie.

#### Art. 42.

I trasporti di acido acetico, comunque e da chiunque effettuati, debbono essere accompagnati da una bolletta rilasciata dal

produttore o venditore, indicante la data del rilascio, l'entità del carico, il destinatario.

Detta bolletta dev'essere staccata da un bollettario. Il bollettario dev'essere conservato dal produttore o dal commerciante almeno per cinque anni dalla data dell'ultima bolletta. La bolletta che ha seguito il carico è conservata dal destinatario per almeno quattro mesi dalla data di emissione.

Prima dell'uso il bollettario deve essere vidimato dalla Camera di commercio competente per territorio e deve portare l'indicazione del numero delle pagine contenute. Esso deve essere usato secondo il numero progressivo dei fogli.

La Camera di commercio deve trasmettere agli Istituti di vigilanza competenti per territorio gli elenchi delle ditte e gli indirizzi degli assegnatari dei bollettari di cui al precedente comma.

La bolletta integra gli altri documenti di trasporto ed è esente da qualsiasi tassa.

#### Art. 43.

Le disposizioni dell'articolo precedente non si applicano per le minute vendite effettuate dalle farmacie.

### CAPITOLO V

#### DISCIPLINA DEI PRODOTTI PER USO ENOLOGICO

#### Art. 44.

Le sostanze di cui alle lettere *i*), ad eccezione dell'anidride solforosa, *m*), *n*), *o*), *p*), *q*), *r*), *s*), *t*) dell'articolo 4, specificamente preparate per uso enologico, devono avere una purezza tale da risultare idonee agli usi enologici a cui sono destinate secondo le caratteristiche determinate con decreto del Presidente della Repubblica, su proposta del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con quello della sanità, ed essere poste in vendita in recipienti o involucri sigillati portanti, in caratteri indele-

bili e visibili ed in lingua italiana, oltre la indicazione ben leggibile « per uso enologico »:

a) il nome e la sede della ditta confezionatrice;

b) la denominazione del prodotto e la sua natura chimica.

Le stesse disposizioni si applicano per le miscele dei prodotti di cui sopra, comunque confezionate e presentate, la cui vendita è subordinata alla preventiva autorizzazione del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, sentito il parere del Ministero della sanità presso il quale va depositata la formula completa di composizione del prodotto e le eventuali relative pubblicazioni di propaganda.

Il rilascio dell'autorizzazione di cui al comma precedente è soggetto alla tassa di concessione governativa di lire 10.000.

#### Art. 45.

È vietato mettere in commercio per uso enologico essenze ed estratti diretti a conferire artificialmente ai mosti ed ai vini caratteristiche peculiari a particolari tipi di mosto o di vino.

#### Art. 46.

Qualunque specialità specificamente destinata alla pulizia, al risanamento dei fusti, damigiane, fiaschi, bottiglie e tappi nonché attrezzi, pareti, pavimenti ed accessori di cantina deve riportare in etichetta l'indicazione dei componenti chimici e la dizione « da usarsi esclusivamente per l'igiene della cantina » in caratteri ben chiari, indelebili, in lingua italiana e dello stesso formato e colore adottati per l'iscrizione più evidente.

È vietato produrre, vendere e detenere negli stabilimenti enologici, cantine e locali comunicanti, anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, spacci di vendita all'ingrosso e al dettaglio, specialità « da usarsi esclusivamente per l'igiene della cantina »

nelle quali entrino a far parte sostanze ad azione antifermentativa ed antibiotica non consentite dalla presente legge. Tali specialità se presenti in detti locali devono considerarsi, a tutti gli effetti, destinate ad uso enologico.

I produttori di tali specialità hanno l'obbligo di specificare in etichetta istruzioni precise, onde evitare che tracce di questi prodotti possano passare nei mosti e nei vini.

Qualora le specialità siano detenute o vendute prive dell'etichetta recante la dicitura « da usarsi esclusivamente per l'igiene della cantina » con le istruzioni precise per l'impiego, deve intendersi che esse siano destinate ad uso enologico.

#### Art. 47.

È vietata la detenzione in cantina, negli stabilimenti di produzione, nei magazzini e depositi enologici, nonchè nei locali comunque intercomunicanti con essi anche attraverso cortili, a qualunque uso destinati, di prodotti di uso enologico non permessi dalla presente legge. Nei reagentari dei laboratori annessi, è tuttavia permessa la presenza di prodotti chimici non consentiti, fatta eccezione per i dolcificanti sintetici, gli anti-fermentativi e gli antibiotici proibiti, purchè in quantitativi strettamente necessari al normale lavoro analitico.

### CAPITOLO VI

#### IMPORTAZIONI, ESPORTAZIONI, REIMPORTAZIONE, TRANSITO

#### Art. 48.

Le disposizioni della presente legge si applicano anche ai prodotti importati dall'estero.

È in facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quello dell'industria e del commercio, delle finanze e del commercio con l'estero, di stabilire che

la rispondenza alla legislazione interna italiana dei prodotti importati sia attestata da documenti rilasciati da organi dei Paesi di origine, riconosciuti idonei dalle Autorità italiane.

Resta salva in ogni caso la facoltà delle Amministrazioni a cui è demandata la vigilanza per l'applicazione della presente legge di eseguire tutti i controlli e gli accertamenti necessari a garantire che i prodotti in importazione rispondano alle prescrizioni della legge stessa.

#### Art. 49.

I vini di provenienza estera venduti nel territorio nazionale col nome geografico di origine o col nome di un vitigno non possono essere oggetto nel territorio della Repubblica, di alcun taglio, miscuglio o manipolazione.

Sui recipienti e sulle bottiglie in cui viene collocato il vino, di cui al precedente comma, devono essere riprodotte le marche e le indicazioni occorrenti a determinare l'origine estera del vino stesso.

#### Art. 50.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quello della sanità, può concedere il nulla osta per la importazione di vini pregiati esteri che non corrispondano a tutti i requisiti stabiliti dalla presente legge, purchè siano confezionati in recipiente chiuso e non contengano sostanze nocive alla salute umana, ferma restando ogni altra disposizione in materia di importazioni.

#### Art. 51.

Le dogane che trovino vini in arrivo dall'estero, qualunque sia la loro destinazione, sia per importazione che per transito, i quali siano contenuti in recipienti portanti indicazioni tali da farli ritenere di produzione italiana, semprechè non siano vini nazionali di ritorno, debbono rifiutarne lo sdoganamento e dichiararli sotto sequestro.

## Art. 52.

I vini che cadono sotto il disposto del precedente articolo non possono essere svincolati dal proprietario se non a condizione che i recipienti siano cambiati o ridotti in modo da non presentare più indicazioni che possano far ritenere il vino in essi contenuto di origine italiana.

Trascorsi tre mesi dall'arrivo della merce senza che si sia ottemperato agli adempimenti di cui al precedente comma, la merce è considerata abbandonata e sarà assoggettata al trattamento previsto dalla legge e dal regolamento doganale per le merci che si trovino in tale condizione.

L'identità dei vini nazionali di ritorno dall'estero viene provata nei modi prescritti dalle disposizioni doganali per la concessione della reimportazione in franchigia e con l'analisi.

## Art. 53.

Le disposizioni della presente legge si applicano anche ai prodotti destinati all'esportazione.

È però in facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quelli dell'industria e del commercio, delle finanze e del commercio con l'estero, di consentire, sotto particolari cautele, la preparazione dei prodotti disciplinati dalla presente legge, destinati all'esportazione, in difformità delle norme stabilite per il mercato interno, purchè in modo rispondente alla legislazione del paese di destinazione.

È comunque ammessa, sempre che la legislazione del paese di destinazione non lo vieti, la preparazione dei vini destinati all'esportazione, con l'aggiunta supplementare di alcole ed acquavite in quantità non superiore a quella occorrente per elevarne di 2 gradi la gradazione alcolica.

Nei casi previsti dai due commi precedenti, la preparazione dei prodotti deve essere effettuata sotto vigilanza finanziaria.

I prodotti così preparati devono essere spediti dagli stabilimenti direttamente all'estero o ai depositi doganali, e non possono essere destinati al consumo interno.

## Art. 54.

I prodotti di cui al precedente articolo non sono ammessi alla reimportazione nel territorio nazionale se hanno subito trattamenti ed aggiunte non consentiti dalla presente legge.

Tuttavia, in casi particolari il Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con quello delle finanze può consentire la reimportazione quando il prodotto si possa destinare alla preparazione dei vini per i quali è consentita l'aggiunta di alcole. In tal caso il vino deve essere sottoposto ad analisi preventiva per accertare che è adatto alla preparazione dei vini suddetti e, quando il risultato dell'analisi è favorevole, la dogana autorizza la reimportazione facendo accompagnare il vino allo stabilimento di lavorazione dove deve essere utilizzato con una bolletta di cauzione soggetta a certificato di scarico dell'Autorità finanziaria delegata alla sorveglianza della lavorazione.

## Art. 55.

Le spedizioni in transito dei prodotti di cui alla presente legge devono essere accompagnate, qualora il suggellamento dei recipienti da parte della dogana di entrata non sia possibile ovvero sia ritenuto insufficiente, da un campione suggellato dalla detta dogana, per il successivo accertamento della identità dei prodotti stessi. Altro campione è trattenuto, in questo caso, presso la dogana di entrata.

## Art. 56.

L'Autorità doganale può consentire l'introduzione di vini esteri nei punti franchi purchè:

a) il vino sia scortato ai magazzini di deposito nel punto franco, da agenti di finanza;

b) i locali di deposito del vino siano distinti e separati dagli altri locali, in modo

da poter essere sorvegliati agevolmente dagli agenti di finanza e siano chiusi a doppia e diversa chiave, di cui una in possesso della dogana. La seconda serratura sarà fornita dalla dogana a spese dell'Amministrazione del punto franco.

Le lavorazioni consentite dalle vigenti leggi, compreso il taglio, devono essere compiute sotto la continua vigilanza della dogana.

Il vino estero deve essere rispedito all'estero in recipienti che portino, senza possibilità di equivoco, l'indicazione della sua origine.

Le miscele di vino estero con vini nazionali non possono essere riesportate come vini italiani.

Le spese di sorveglianza sono a carico degli interessati.

#### CAPITOLO VII

#### DISPOSIZIONI COMUNI

##### Art. 57.

Agli effetti della presente legge la gradazione alcolica complessiva normale dei vini ed i gradi alcolici ricavabili dalla vinaccia di cui agli articoli 4, lettere g) ed u), e 26, lettera a), sono periodicamente stabiliti zona per zona sulla base del quinquennio precedente con decreti del Ministro dell'agricoltura e delle foreste.

Nella gradazione del vino dev'essere considerato l'alcole in volume effettivo e potenziale, quest'ultimo calcolando moltiplicando per il coefficiente 0,6 la percentuale in peso di zucchero presente riferito a volume di prodotto.

I gradi alcolici della vinaccia vanno valutati in volume riferiti a peso di prodotto.

##### Art. 58.

In deroga a quanto stabilito dai precedenti articoli, è consentito l'uso della lingua straniera soltanto per le indicazioni relative

alla natura del prodotto da riportare sui recipienti, sulle bottiglie o sulle etichette: ma, in tal caso, sullo stesso fondo del recipiente o dell'etichetta deve figurare, per i prodotti italiani, la dicitura « prodotto in Italia » con caratteri non meno evidenti di ogni altra indicazione ed in ogni caso non inferiori a mezzo centimetro di altezza.

##### Art. 59.

Le disposizioni della presente legge non si applicano ai vini, mosti, aceti, a cui siano state aggiunte sostanze medicamentose e che siano venduti come sostanze medicamentose, fatta eccezione per le aggiunte per le quali dalla presente legge è fissato un limite.

##### Art. 60.

Salvo quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia di birra e dall'articolo 23 della presente legge, si intendono bevande fermentate e ne devono portare il nome, seguito da quello della sostanza o delle sostanze di origine, i liquidi alcolici ottenuti dalla fermentazione di qualsiasi prodotto zuccherino che non hanno diritto a denominazioni proprie dei prodotti e sottoprodotti enologici o al nome di « birra ».

Tali prodotti non possono essere preparati e detenuti nei locali dove si lavorano o si conservano vini, nè miscelati con vini o vinelli e, i loro trasferimenti, devono essere accompagnati da una bolletta rilasciata dall'Istituto di vigilanza del Ministero dell'agricoltura e delle foreste competente per territorio. La bolletta che ha seguito il carico deve essere conservata dal destinatario.

#### CAPITOLO VIII

#### SANZIONI

##### Art. 61.

Chiunque, nelle operazioni di vinificazione e per la conservazione del vino, impiega sostanze o esegue trattamenti non previsti

dall'articolo 4, ovvero impiega le sostanze consentite oltre i limiti ed i modi stabiliti dallo stesso articolo, è punito con la multa da lire 500.000 a lire 2.000.000.

Art. 62.

Chiunque, nella preparazione dei vini liquorosi, non si attiene alle prescrizioni e limitazioni previste dal primo, secondo e terzo comma dell'articolo 5, è punito con l'ammenda di lire 50.000 per ogni quintale di prodotto riconosciuto irregolare, ma la pena non può, in ogni caso, essere inferiore a lire 200.000.

Art. 63.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 5, ultimo comma, e 7 è punito con l'ammenda da lire 20.000 a lire 200.000.

Art. 64.

Chiunque prepara, detiene per vendere o comunque mette in commercio vini spumanti contro i divieti, le limitazioni e le prescrizioni previsti dagli articoli 8, 9, 10 e 11 è punito con la multa da lire 50.000 a lire 500.000.

Art. 65.

Chiunque viola la disposizione di cui all'articolo 13 è punito con la multa da lire 500.000 a lire 5.000.000.

Nei casi più gravi ed in quelli di recidiva, si applica, oltre alla multa, la reclusione fino ad un anno.

Art. 66.

Chiunque viola la disposizione di cui all'articolo 14 è punito con l'ammenda da lire 500.000 a lire 2.000.000.

Art. 67.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 15 e 16, è punito con la multa da lire 2.000.000 a lire 20.000.000.

Nei casi più gravi ed in quello di recidiva, si applica, oltre alla multa, la reclusione fino a tre anni.

Art. 68.

Chiunque omette di presentare nel termine stabilito la denuncia prevista dall'articolo 18 è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 150.000.

Art. 69.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 19, primo e secondo comma, 20 e 21 è punito con la multa di lire 35.000 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto detenuto, posto in vendita o somministrato, ma la pena non può, in ogni caso, essere inferiore a lire 200.000.

Art. 70.

Chiunque viola la disposizione di cui al terzo comma dell'articolo 19 è punito con l'ammenda da lire 100.000 a lire 500.000.

Art. 71.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 22 e 49 è punito con l'ammenda da lire 20.000 a lire 200.000.

Art. 72.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 23 è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 300.000.

Art. 73.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 25 è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 1.000.000.

Art. 74.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 26 e 28 è punito con la multa di lire 25.000 per ogni quintale o frazione di quin-

tale di vinello o di sopratorchiato, ma la pena non può, in ogni caso, essere inferiore a lire 100.000.

Alla stessa pena soggiace chiunque, in violazione della norma dell'articolo 24, produce o vende bevande alcoliche con gradazione alcolica complessiva inferiore a quella stabilita per il vino.

#### Art. 75.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 27 è punito con la multa da lire 200.000 a lire 1.000.000.

#### Art. 76.

Chiunque viola la disposizione di cui all'articolo 29 è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 500.000.

#### Art. 77.

Chiunque produce a scopo di commercio, impiega nella preparazione di conserve alimentari, vende, pone in vendita o mette al trimenti in commercio aceto non rispondente alle disposizioni di cui al primo comma dell'articolo 30 è punito con l'ammenda da lire 100.000 a lire 500.000.

Se l'aceto o i prodotti contenenti aceto sono stati preparati impiegando, in tutto o in parte, acido acetico o alcuna delle altre sostanze di cui al secondo comma dell'articolo 30, si applica la multa di lire 20.000 per ogni quintale o frazione di quintale di prodotto, ma la pena non può, in ogni caso, essere inferiore a lire 100.000.

#### Art. 78.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 30, secondo e terzo comma, 34, 37, 40 e 41 è punito con l'ammenda da lire 500.000 a lire 2.000.000.

#### Art. 79.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 35, 36, 38 e 39, è punito con l'ammenda da lire 20.000 a lire 200.000.

#### Art. 80.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 42 è punito con l'ammenda da lire 100.000 a lire 500.000.

#### Art. 81.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 44 è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 200.000.

#### Art. 82.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 8, secondo comma, 45 e 47 è punito con l'ammenda da lire 100.000 a lire 1.000.000.

#### Art. 83.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 46 è punito con l'ammenda da lire 50.000 a lire 200.000.

#### Art. 84.

Chiunque viola le disposizioni di cui all'articolo 60 è punito con la multa da lire 200.000 a lire 1.000.000.

#### Art. 85.

Chiunque viola le disposizioni di cui agli articoli 5, quarto comma, 12, primo comma, 31 e 33, è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 500.000.

In caso di mancato pagamento delle tasse di concessione governativa stabilite dalla presente legge, si applicano inoltre le pene pecuniarie previste dall'articolo 10 del testo unico approvato con decreto del Presidente della Repubblica 20 maggio 1953, n. 112 e successive modificazioni.

**Art. 86.**

Chiunque viola la disposizione di cui all'articolo 58 è punito con l'ammenda da lire 200.000 a lire 500.000.

**Art. 87.**

Indipendentemente dall'applicazione delle sanzioni penali, per le infrazioni che comportino una pena detentiva od una pena pecuniaria superiore nel massimo a lire 500.000, ovvero una pena pecuniaria proporzionale, le autorizzazioni o licenze possono essere revocate o sospese fino ad un anno.

Per tutte le altre infrazioni, il Prefetto, sentito il parere dell'Istituto di vigilanza, può disporre la chiusura degli stabilimenti od esercizi fino a mesi sei.

**Art. 88.**

Le disposizioni degli articoli 69, 70, 77, 81 e 83 non si applicano al commerciante che vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo i prodotti di cui alla presente legge in confezioni originali, salvo che il commerciante stesso sia a conoscenza della violazione o che la confezione originale presenti segni di alterazione.

**CAPITOLO IX****DISPOSIZIONI FINALI****Art. 89.**

Il divieto di cui all'articolo 8, secondo comma, ha applicazione dopo un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge.

Per lo smaltimento dei prodotti di cui agli articoli 44 e 46 già in commercio o giacenti presso gli stabilimenti di produzione alla data di entrata in vigore della presente legge, è concesso dalla suddetta data un termine di sei mesi.

**Art. 90.**

Per quanto non è espressamente previsto dalla presente legge, si applicano le disposizioni contenute nel regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562, nonchè nel relativo regolamento approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, e successive modificazioni ed integrazioni.

**Art. 91.**

Restano ferme le disposizioni del testo unico delle leggi sanitarie approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265, e dei relativi regolamenti, in quanto non contrastino con le norme della presente legge.

**Art. 92.**

Sono abrogati:

1) la lettera *b*) del primo comma dell'articolo 15 del decreto-legge 11 gennaio 1956, n. 3, convertito nella legge 16 marzo 1956, n. 108, concernente l'aumento del prezzo dei contrassegni di Stato per recipienti contenenti prodotti alcolici e la disciplina della produzione e del commercio del vermut e degli altri vini aromatizzati;

2) gli articoli 13, 14, 15, 16, 17, 18 e 19 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562;

3) ogni altra disposizione incompatibile con quelle della presente legge.