

COMMISSIONE IX

AGRICOLTURA E FORESTE - ALIMENTAZIONE

XXXVIII.

SEDUTA DI MERCOLEDÌ 16 NOVEMBRE 1955

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE GERMANI

INDICE

	PAG.
Congedo:	
PRESIDENTE	343
Proposta di legge (Discussione e rinvio):	
COTTONE: Elevazione del limite massimo di solfati nei vini. (1223)	343
PRESIDENTE	343, 344, 348, 350, 352
FERRARIS EMANUELE, <i>Relatore</i>	343, 348
STELLA, <i>Relatore</i>	344
COTTONE	344, 348, 350, 351
AUDISIO.	346, 348, 350, 351
FINA	350
HELFER	351
CAPUA, <i>Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste</i>	351, 352
ALDISIO.	351

La seduta comincia alle 9,50.

FRANZO, *Segretario*, legge il processo verbale della seduta precedente.

(*È approvato*).

Congedo.

PRESIDENTE. Comunico che è in congedo il deputato Bolla.

Discussione della proposta di legge d'iniziativa del deputato Cottone: Elevazione del limite massimo di solfati nei vini. (1223).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione della proposta di legge d'iniziativa del deputato Cottone concernente: «Elevazione del limite massimo di solfati nei vini».

Gli onorevoli Ferraris Emanuele e Stella hanno facoltà di svolgere la loro relazione.

FERRARIS EMANUELE, *Relatore*. Onorevoli colleghi, la proposta di legge dell'onorevole Cottone mira alla modifica dell'articolo 2 del regio decreto-legge 2 luglio 1936, n. 1640, che, a sua volta, modificava l'articolo 53 del regio decreto-legge 1° luglio 1926, n. 1361, sulla repressione delle frodi nella produzione e nel commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari. Il citato decreto-legge 1° luglio 1926 ammetteva che il titolo massimo di solfato neutro di potassio nei vini raggiungesse un massimo del 2 per mille. Dice l'articolo 53 di tale decreto-legge: «La gessatura dei mosti destinati alla vinificazione è tollerata, ma i vini gessati contenenti più di 2 grammi per litro di solfati, calcolati come solfato neutro di potassio, non possono essere venduti per consumo diretto, se non con l'osservanza delle prescrizioni previste dall'articolo 122 del regolamento sanitario approvato con regio decreto 3 febbraio 1901, n. 45». Questo decreto venne modificato con il già citato regio decreto-legge 2 luglio 1936, n. 1640, che abbassava il titolo massimo all'uno per mille con il seguente articolo 2: «La gessatura dei mosti destinati alla vinificazione è tollerata, ma i vini gessati contenenti più di un grammo per litro di solfati, calcolati come solfato neutro di potassio, non possono essere venduti per consumo diretto».

Il collega Cottone si preoccupa del fatto che, vigendo questa disposizione di legge, i vini meridionali, specialmente i vini siciliani, si vengano a trovare in contrasto con le norme di legge perché — egli sostiene — hanno generalmente un tenore di solfato superiore all'uno per mille.

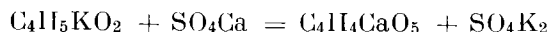
LEGISLATURA II — NONA COMMISSIONE — SEDUTA DEL 16 NOVEMBRE 1955

Ciò è indubbiamente vero, tanto che il Ministero competente, con una circolare interpretativa, ritenne di consigliare agli agenti addetti alla vigilanza su questi vini, di tollerare anche un titolo superiore, stanti le condizioni della produzione.

La gessatura è in uso nei paesi caldi, dove si suole aggiungere all'uva, appena raccolta o in corso di pigiatura, una quantità più o meno forte di gesso cotto. Esso ha i seguenti effetti:

- 1°) rende più regolare la fermentazione;
- 2°) rende i vini più conservabili;
- 3°) rende i vini più brillanti;
- 4°) determina un effetto chimico: de-

componne il solfato di calcio (cremor tartaro), formando solfato neutro potassico e tartrato di calcio, in base alla seguente formula:



Il solfato potassico, se in percentuali elevate, è purgativo. Nella maggior parte degli altri paesi, non è consentita la vendita dei vini con più di 2 grammi per litro di solfato potassico.

Peraltro, bisogna precisare che oggi la gessatura ha perduto molta importanza perché i vantaggi che essa offriva si realizzano più adeguatamente con l'amdride solforosa che permette di regolare la fermentazione e di ottenere vini più conservabili e brillanti.

Tenute presenti tutte queste circostanze, ho voluto — al fine di esprimere un giudizio il più meditato possibile — anche interpellare gli organi tecnici del Ministero dell'agricoltura. Detti organi hanno risposto — a firma dell'allora ministro Medici — favorevolmente all'elevazione del tasso di solfato all'1,50 per mille per i vini comuni e al 2 per mille per i vini pregiati. E, in verità, io ritengo tale misura sia sufficientemente adeguata. Ho voluto anche interpellare un eminente tecnico — si può dire il primo enologo d'Italia — il professore Dalmasso, presidente dell'Accademia della vite e dei vini.

Egli ha confermato che non c'è alcun pericolo per l'enologia italiana, compresa quella del nord, ad elevare tale titolo all'1.50 per mille per i vini comuni e al 2 per mille per i vini speciali. Dello stesso parere è anche la Stazione enologica di Asti.

Pertanto, io credo che, con il conforto di questi autorevoli pareri tecnici e nei limiti sopraccennati, la nostra Commissione possa accogliere la proposta Cottone, purché, per i vini speciali, la percentuale del titolo sia non superiore al 2 per mille e non al 3 per mille come proposto.

In conclusione, io propongo alla Commissione:

1°) aggiungere all'articolo unico, comma secondo, dopo le parole « ma i vini », la parola « comuni »;

2°) togliere l'inciso tra parentesi « Vermouth, moscato, mistelle, vini liquorosi in genere »;

3°) accettare la tolleranza di grammi 1,5 di solfato calcolato come solfato neutro di potassio, per litro per i vini comuni;

4°) portare la tolleranza di solfati calcolati come solfato neutro di potassio al limite massimo del 2 per mille per i vini Marsala e per gli altri vini speciali.

STELLA, *Relatore*. Onorevoli colleghi, quale relatore di questa proposta di legge, dopo la chiara esposizione fatta dal collega Ferraris, mi resta ben poco da dire. Mi dichiaro perfettamente d'accordo per l'approvazione di questa proposta di legge, tanto più che essa è affiancata dalla legge sulla sofisticazione dei vini che è abbastanza rigorosa.

Pertanto, concordo anche sul limite massimo del titolo del solfato, nella misura illustrata dal collega Ferraris.

PRESIDENTE. Dichiaro aperta la discussione generale.

COTTONE. Onorevoli colleghi, la mia proposta di modifica all'articolo 2 del regio decreto-legge 2 luglio 1936, n. 1640, ha uno scopo semplice e chiaro: quello di evitare che molti produttori incorrano involontariamente nelle sanzioni previste dalla legge, nel senso che gli organi preposti alla vigilanza e alla repressione della frode, quando riscontrano che un dato tipo di vino supera la quantità di solfato stabilita dalla legge, intervengano comminando contravvenzioni ed altre sanzioni. Ciò sarebbe giusto se la violazione della legge fosse fatta con dolo da parte degli interessati; mentre giusto non è, quando i produttori si trovano a violarla, per così dire, involontariamente in quanto il vino da loro prodotto reca in se stesso un elevato tasso di solfato neutro di potassio.

Questo provvedimento mira appunto ad eliminare tale inconveniente.

Vorrei cominciare col precisare, però, che non si tratta soltanto di sanare una questione che riguarda esclusivamente i vini della Sicilia, perché altri vini di altre regioni, specie nel meridione d'Italia, denunciano questa abbondanza di solfato, la quale abbondanza — come è risaputo — dipende dalla natura del terreno, dal sole, da altri fattori che subentrano nella lavorazione del vino, con la rifermentazione attuata — nei

modi previsti dalla legge — con l'aggiunta nel vino di mosto concentrato. Tutto questo complesso procedimento fa sì che il limite superi assai spesso l'uno per mille e i produttori di vino incorrano, senza volerlo, nel rigore della legge.

Sarà opportuno, forse, fare la cronistoria dei motivi che portarono alla presentazione di questa proposta di legge. Dopo che venne approvato l'articolo 2 del regio decreto-legge 2 luglio 1936, n. 1640, il Comitato consultivo vitivinicolo avvertì che una modifica era necessaria, modifica sollecitata anche dalla Federazione nazionale industriali del vino, la quale riceveva continue segnalazioni dai produttori che si vedevano contestare il loro prodotto, perché il limite dei solfati era superiore a quello stabilito dalla legge. Il Comitato vitivinicolo si fece portavoce di questa situazione presso il Ministero, il quale si rese conto della necessità di intervenire. Ma non potendo immediatamente modificare la legge, emanò una circolare con la quale si ritenevano fondate le obiezioni e si invitavano gli organi di vigilanza a tenerne conto nella repressione delle frodi.

Sembra strano, perciò, che ora il Ministero dell'agricoltura e delle foreste si dimostri di avviso contrario. Ecco cosa scriveva il Ministero stesso, in data 7 febbraio 1949, a seguito alle continue proteste da parte degli interessati:

« Vengono segnalati a questo Ministero inconvenienti che si verificherebbero per la rigida osservanza delle norme di cui all'articolo 53 del regolamento per l'applicazione della legge 15 ottobre 1925, n. 2033, modificato dall'articolo 2 del regio decreto-legge 2 luglio 1936, n. 1640, per il quale, mentre si ammette che la gessatura è tollerata, si fa divieto di immettere al consumo diretto vini gessati contenenti più di un grammo per litro di solfati, calcolati come solfato neutro di potassio. Tali inconvenienti sono particolarmente sentiti per i vini speciali per i quali, a termini dell'articolo 50 del predetto regolamento, è consentita l'aggiunta di mosti concentrati. Il Comitato consultivo vitivinicolo, al quale è stata sottoposta la questione, ha riconosciuto fondate le obiezioni mosse alla disposizione suaccennata ed ha espresso il parere che, in sede di revisione della legge sulla repressione delle frodi, nella preparazione e nel commercio dei vini, venga tenuta presente la opportunità di elevare all'1,50 per mille la percentuale di solfati consentiti per i vini comuni e al 3 per mille la percentuale di

solfati consentiti per i vini speciali ai quali è permessa l'aggiunta di mosti concentrati (marsala e simili). Di tale parere le signorie vostre vorranno tener conto ai fini dell'espletamento della vigilanza sulla repressione delle frodi ».

Gli organi dipendenti dall'Alto Commissariato per l'igiene e la sanità risposero che, finché la legge era in vigore non potevano accettare alcun orientamento e che dovevano attenersi alla legge medesima. Il Ministero, pertanto, con lettera 25 settembre 1952, in risposta al foglio 20904/AG. 5, ribadì la questione, nel modo seguente:

« Con riferimento alla sopra distinta nota ed in merito alla richiesta avanzata dalla Associazione industriali ed esportatori di vini, perché, anche da parte di codesto Alto Commissariato, vengano impartite disposizioni per una maggiore tolleranza nei riguardi delle percentuali dei solfati contenuti nei vini, questo Ministero fa presente che una autorizzazione in tal senso costituirebbe una deroga alle disposizioni di cui all'articolo 2 del regio decreto-legge 2 luglio 1936, n. 1640.

Si precisa, in proposito, che questo Ministero, con circolare 7 febbraio 1949, intese dare riservata comunicazione ai dipendenti istituti incaricati della vigilanza del voto espresso dal Comitato consultivo vitivinicolo, circa la opportunità di proporre — in sede di revisione della legislazione vigente in materia — un aumento delle percentuali di solfati, fissate nel citato regio decreto-legge fino al limite dell'1,50 per mille per i vini comuni e del 3 per mille per i vini speciali.

Ovviamente, però, con tale circolare non si è inteso derogare alle disposizioni in vigore, né autorizzare gli istituti addetti alla vigilanza ad applicare norme diverse; ma si è voluto soltanto tenere informati gli istituti medesimi delle proposte di modifica della legislazione in materia, perché ne tenessero conto nell'espletamento del loro servizio ».

Vorrei rispondere all'onorevole relatore, il quale ha detto che, se la gessatura non fa male, essa tuttavia produce certi fenomeni chimici. Nella relazione introduttiva che accompagna la proposta di legge, ho accennato alla pratica della gessatura; però, questa pratica si può considerare del tutto abbandonata, perché nessuno la segue più. E ciò anche perché, mentre una volta, dalla vigna allo stabilimento, l'uva era trasportata con carri, oggi con i moderni mezzi di trasporto l'operazione è più rapida e, quindi, è dimi-

nuito il timore dell'inizio della fermentazione. Ma, anche se ciò si facesse, non sarebbe un male perché paesi che sono all'avanguardia della produzione dei vini — come Spagna per i vini famosi di Xeres — adoperano la gessatura.

Naturalmente, se si esagerasse, gli effetti del gesso potrebbero essere più o meno dannosi; ma tre grammi — ad esempio — di sale inglese, non sono sufficienti a provocare conseguenze purgative.

In base ad accurati esperimenti è stato possibile dimostrare che i solfati, calcolati come solfato neutro di potassio, contenuti nel vino, non sono nocivi alla salute. Tanto è vero che in Francia, ad esempio, per i vini del nord Africa (Marocco e Tunisia) sono tollerati i vini fino al 4 per mille di solfati. Ciò perché si tratta di vini per i quali, per l'ambiente in cui alligna il vitigno, è necessaria una relativamente alta percentuale di gesso. Lo stesso dicasi per la Spagna che, per il vino di Xeres — che non è vino speciale, nel senso che non subisce particolari lavorazioni quali l'aggiunta di mosto concentrato — consente il 2,50 per mille.

L'onorevole Ferraris ha citato il professore Dalmasso che, senza alcun dubbio, può essere considerato una Cassazione in materia! Ma il professore Dalmasso è perfettamente d'accordo nel ritenere che, per i vini speciali, il limite massimo non debba essere inferiore al 3 per mille. Egli stesso ebbe a dirmi che, quando venne interpellato dal Ministero competente, in occasione dell'emanazione della circolare di cui si è già parlato, ebbe a sostenere che la percentuale del 3 per mille era da lui ritenuta possibile. Il professore Dalmasso avrà, presumibilmente, detto: «Se volete, potete fare anche 2 per mille, ma il 3 per mille non è nocivo». E poiché questo limite era già *in pectore* — come ho dimostrato leggendo le suddette circolari del Ministero — non comprendo come oggi si voglia abbassarlo.

Si tenga, inoltre, presente che molti paesi che importano attualmente il nostro vino — specialmente la Germania — hanno fatto tutta una serie di eccezioni sulla gradazione alcolica e su altri punti. In realtà, sembra che la Germania sia orientata a chiudere i suoi mercati alla nostra esportazione a causa della forte concorrenza dei vini francesi e spagnoli. Da ciò deriva la necessità di mettere la nostra legislazione al corrente con le caratteristiche della nostra produzione vinicola. I tedeschi, che sono pignolissimi, sottopongono a tutta una serie di analisi i nostri vini e non sembre-

rebbe loro nemmeno vero di potere muovere degli appunti — per giunta, in base alla nostra stessa legislazione — per chiudere le porte ai nostri vini.

Vorrei fare una ultima osservazione e pregherei l'onorevole Audisio di non aversela a male se mi permetto, a questo scopo, di fare alcune anticipazioni su ciò che egli probabilmente dirà nel corso del suo intervento.

L'onorevole Audisio mi ha detto, in altra sede, che ritiene, in sostanza, che si tratti di un provvedimento che vada a favore della produzione vinicola siciliana; pertanto, egli prospetterebbe l'opportunità di non discuterlo in questa sede, e di demandarlo all'iniziativa del Governo o del Parlamento siciliani.

Chiedendo ancora venia all'onorevole Audisio di questa mia anticipazione, vorrei rispondergli dicendo che una simile proposta non sarebbe congrua ed opportuna. Prima di tutto perché il vino prodotto in Sicilia non è consumato solo in Sicilia e, poi, perché, specie per i vini speciali, non sono solamente i vini siciliani ad essere interessati, ma anche alcuni tipi di vini speciali del settentrione d'Italia, quali il vermouth e consimili.

All'onorevole Ferraris che ha proposto, tra l'altro, di omettere la parte chiusa tra parentesi dell'articolo unico da me proposto, desidero fare osservare che, nella formulazione di quell'articolo unico, non ho fatto altro che copiare, parola per parola, il disposto dell'articolo 2 del regio decreto-legge 2 luglio 1936, n. 1640, modificando soltanto le cifre.

Per tutte queste considerazioni, prego la Commissione di volere approvare integralmente il testo dell'articolo unico da me proposto.

AUDISIO. Effettivamente, come ha detto l'onorevole Cottone, discutendo sugli aspetti tecnici della sua proposta di legge, avevo suggerito l'idea che forse sarebbe stato maggiormente competente a risolvere la questione il Governo regionale siciliano, poiché il problema si pone specialmente per alcuni tipi di vino che vengono prodotti in Sicilia. L'onorevole Cottone ha testè obiettato che quei vini, consumandosi anche al di fuori del territorio siciliano, dovrebbero trovare norme regolamentatrici nel Parlamento nazionale e non in quello regionale. Ma l'obiezione non si regge concretamente perché il negoziante di Trento o di qualsiasi altra città continentale potrà sempre accompagnare il vino con la bolletta di provenienza.

Ma è sulla sostanza della questione che ci dobbiamo soffermare. Essa è determinata

dalla legge 31 luglio 1954, operante nel nostro paese per la repressione delle frodi. Mi ricordo che, in occasione della presentazione di quella legge da parte dell'allora ministro Medici, noi fummo tutti d'accordo e, se riserve vennero espresse, esse riguardavano la opportunità di una più organica dichiarazione, da parte del Governo, circa il rigore e la drasticità dell'azione per la repressione delle frodi nei vini.

L'onorevole Ferraris ci ha riferito il parere del professore Dalmasso che io stimo moltissimo, ma l'onorevole Cottone ci ha letti dei documenti provenienti dal Ministero dell'agricoltura in contrasto con la tesi da lui sostenuta. Tutto ciò sta evidentemente a dimostrare che, al Ministero dell'agricoltura e foreste, le questioni vengono viste in una maniera assai frammentaria. Come mai — noi ci chiediamo — il Ministero dell'agricoltura, e per esso i suoi organi tecnici, nel 1949 suggerivano un orientamento che, poi, nella legge del 1954 contro la sofisticazione dei vini non venne considerato? In questo modo in Italia si continueranno a fare leggi, in un campo così delicato, in modo artigianesco.

Ma a parte queste considerazioni, anche io ho i miei « sacri testi ». Si tratta degli atti del Convegno nazionale sui vini di regime, tenutosi a Milano il 24 aprile 1954, organizzato dall'Ente autonomo fiera del vino d'Italia di Asti e promosso dall'Accademia italiana della vite e del vino, dall'Ente autonomo fiera del vino d'Italia, dall'Associazione dietetica italiana, dall'Istituto di alimentazione e dietologia, dall'Ordine nazionale degli assaggiatori di vino, dall'Associazione enotecnici italiani.

Quali furono le conclusioni di questo Convegno, per la parte che in questo momento ci interessa? Vale la pena di leggere alcune significative affermazioni: « In questi ultimi decenni si è dovuto assistere ad un progressivo aumento — dice il professor Mensio — del numero dei trattamenti chimici, tanto nella preparazione quanto nella conservazione delle sostanze alimentari ed anche del vino. Questo fenomeno è stato indubbiamente determinato dalla rapida evoluzione avvenuta nella vita dei popoli che, per particolari contingenze economiche, geografiche, industriali, commerciali si sono riuniti in enormi raggruppamenti, i quali debbono trarre i necessari approvvigionamenti alimentari da centinaia, spesso da migliaia di chilometri di distanza, creando problemi di conservazione ignoti nei passati tempi quando queste sostanze erano, in gran parte, fornite dalle immediate vicinanze, intensamente coltivate.

Difficoltà grandi sono state superate e ciò è avvenuto con la rapidità dei trasporti, con la pratica del congelamento, con la confezione di scatolame, con la sterilizzazione a caldo e, spesso, anche con l'aggiunta di sostanze antisettiche non sempre perfettamente innocue, per poco esse superino i limiti concessi dalle leggi sanitarie vigenti. Anche per il vino sono entrati nell'uso trattamenti chimici e fisici che conviene tenere presenti per una loro disciplina.

Il vino, come quello che deriva dall'azione del fermento alcolico di diverse specie ed attitudini, accompagnato da altri microrganismi, ha composizione molto complessa: contiene numerose sostanze organiche e minerali in quantità estremamente variabili da pochi decimi di milligrammo a parecchi grammi per litro, variamente combinate tra loro in forma spesso assai labile, soggette, quindi, a continui mutamenti che si riflettono nelle sue proprietà organolettiche e nella sua limpidezza, requisiti che devono essere stabili e definitivi.

Questa fragilità del vino ha appunto provocato svariati trattamenti per assicurarne stabilità, sanità e limpidezza: tra questi di capitale importanza l'impiego dell'anidride solforosa. L'anidride solforosa introdotta da millenni nella vinificazione con la pratica della gessatura delle uve, da cui prende origine per opera del forte potere riducente del fermento alcolico, secondo recentissime esperienze del dottor Schanderl, continua ora ad essere impiegata nella vinificazione in forma liquida, gassosa o salificata per le preziose sue proprietà le quali ostacolano la moltiplicazione dei batteri, specie aerobici, aumentano l'acidità dei mosti, disciplinano lo sviluppo e le trasformazioni operate dal fermento alcolico che viene indirizzato, non a vita vegetativa, ma a quella fermentativa, così da dare origine a vini leggermente più alcolici, più sani e di più facile illimpidimento e conservazione.

Per queste proprietà, per essere un suo eccesso facilmente percettibile all'odore e al sapore, per la sua innocuità nelle dosi usualmente impiegate, l'anidride solforosa è il solo antisettico permesso dalle nostre leggi.

L'uso dell'anidride solforosa può essere consentito per i vini di regime: per tutti o con qualche esclusione? Ed eventualmente in quale misura? Questione di considerevole rilievo dal punto di vista sanitario, in quanto essa può presentare qualche requisito discutibile per un eventuale stato di speciale sensibilità di qualche organismo, nonché dal punto di vista tecnico per poter regolare

il modo di preparazione di tali vini. Tutto ben considerato, oso proporre che, salvo esclusioni particolari, il limite massimo di anidride solforosa totale, da consentire in questi vini, venga fissato a 500 milligrammi per litro».

Il professore Dalmasso non contesta queste affermazioni; anzi, le accetta tanto che al termine della discussione generale, riprendendo l'argomento, egli dice: « Passando in rassegna i diversi trattamenti di anidride solforosa ho creduto opportuno di limitare la percentuale a 0,50 per ogni litro. È stato osservato che tale limite è un po' troppo basso. In questo caso, data la presenza di zucchero che ne diminuisce l'azione, il limite può essere portato ad un massimo di 1 grammo per litro ».

Perché la nostra Commissione non dovrebbe tener conto di un così autorevole parere ?

Se ci sono determinati vini che, per la loro stessa natura, superano, endemicamente i limiti consentiti dalla legge, non è il caso di approvare una legge che si estenda a tutti i vini che si producono in tutta Italia. In questo modo, significherebbe aprire le porte alla sofisticazione dei vini; significa aumentare il potere alcolico del vino.

COTTONE. Ma non c'entra! Il solfato, calcolato non ha nulla a che vedere con la gradazione alcolica!

AUDISIO. Io leggo quello che scrivono gli esperti. Ad ogni modo, tengo a precisare che intendevo la sofisticazione nel senso di maggiore acidità e non di gradazione alcolica.

COTTONE. Desidero precisare alcuni concetti non perché io sia un enologo — vivo nella città di Marsala, ma non ho industrie di mia proprietà — ma conosco alcuni problemi che riguardano la produzione e l'industria del vino. Credo che sia fondamentale, per superare numerose perplessità, che io esponga alcune considerazioni. L'impiego dell'anidride solforosa dopo aver pigiato l'uva, serve semplicemente a « mutizzare » il solo mosto, cioè ad arrestarne provvisoriamente il processo di fermentazione. La quantità di anidride è in rapporto alla massa del mosto. Ora è noto che, per la confezione dei vini speciali, è necessario immettere del mosto concentrato e, poiché con la concentrazione del mosto si concentra anche l'anidride solforosa, ecco spiegato il motivo in base al quale, nei vini speciali, la percentuale di solfati è più elevata che non nei vini comuni. Il limite posto alle quantità di solfati non dipende dalla possibi-

lità di sofisticazione, ma dal fatto che, superandolo, potrebbe essere nocivo alla salute, per quanto molti scienziati neghino questa azione nociva.

PRESIDENTE. Vorrei rispondere ad una domanda posta dall'onorevole Audisio, e cioè perché il Ministero — in base alla circolare testé letta dall'onorevole Cottone — non ebbe a tenere conto di quell'orientamento in sede di discussione e approvazione della legge contro la sofisticazione dei vini. A parte la risposta che vorrà dare l'onorevole rappresentante del Governo, si può dire che la legge del 1954 è una legge di carattere penale e che, quindi, si limitava a comminare delle pene contro i sofisticatori. Il merito della sofisticazione entra nella competenza di altre leggi.

AUDISIO. Pur ammettendo ciò, e benché nulla vieti che, in una legge di carattere penale, sia tenuto presente un preciso orientamento assunto in precedenza dal Ministero, io non vedo, in conclusione, l'opportunità di approvare un provvedimento che aumenti il limite attuale della gessatura, anche perché, tranne che per la Sicilia, il problema, in generale, non è sentito nella rimanente parte dell'Italia.

FERRARIS EMANUELE, *Relatore*. Nel nord Italia forse, ma in certe zone dell'Italia meridionale il problema è parimenti sentito.

AUDISIO. Ad ogni modo, la sostanza è questa: si è dimostrato che taluni vini del meridione, e particolarmente della Sicilia, sono, per loro natura, ricchi di solfati a causa della composizione chimica del terreno, del sole e così via. Ebbene, si faccia una legge *ad hoc* che si riferisca alla Sicilia e, eventualmente, alla Puglia e alla Calabria. Del resto, così avviene in Francia dove vengono considerati a sé alcuni vini del nord Africa, — nemmeno tutti! — o di alcune regioni della Francia stessa come la Borgogna, Pau, e così via.

Le preoccupazioni di aprire in qualche modo la strada alle frodi e alle sofisticazioni sono da tenere presenti. Tutte le volte che trattiamo questa materia dobbiamo avere la garanzia che i chiavistelli posti dalla legge non vengano fatti saltare dai frodatori con troppa facilità. Le spiegazioni dateci possono anche convincere, ma l'esperienza insegna che si deve essere molto cauti in questo campo. Vi sono dei vini sofisticati, chimicati — come si dice da noi — che, all'esame di laboratorio, risultano come se fossero genuini. A questo punto siamo arrivati!

Tuttavia, se ci sono vini speciali prodotti in zone determinate che richiedono un particolare trattamento, sono pronto a votare dei provvedimenti atti a risolvere quelle particolari situazioni. È chiaro che non ho nulla da obiettare alle esigenze di produzione e di lavoro del popolo siciliano.

Per tutte queste ragioni: perché non vedo la necessità di spostare i limiti stabiliti dalla legge in vigore; perché il Ministero competente, al momento in cui venne emanata la legge contro la sofisticazione, non propose alcuna modifica del limite in vigore; perché spostare tale limite potrebbe dare adito ad una riapertura delle sofisticazioni; non posso votare favorevolmente la proposta di legge dell'onorevole Cottone. Sono, peraltro, pronto a votare un provvedimento di legge che si riferisca specificatamente ad alcuni tipi di vino e ad alcune zone di produzione.

In un momento nel quale, dalle varie parti, vengono sollevati dubbi sull'efficacia della legge del 1954, e nel quale desideriamo delle misure ancora più drastiche contro la sofisticazione dei vini, noi chiediamo all'onorevole Cottone di non volere insistere nella sua proposta e di ritirarla, salvo presentarne una altra che tenga conto delle osservazioni che — credo obiettivamente — mi sono permesso di fare.

MARENGHI. L'onorevole Cottone nella sua proposta di legge, chiede che venga elevato il limite massimo di solfati nei vini, calcolati come solfato neutro di potassio.

Nei vini vi è un contenuto naturale di solfati e un contenuto che chiamerò, per intenderci, artificiale. L'onorevole Cottone si preoccupa del contenuto naturale e rileva che, nell'Italia meridionale, vi sono dei vini che hanno solfato neutro di potassio in misura superiore a un grammo per litro, limite massimo previsto dalla legge del 1936. Propone, pertanto, che questo limite sia portato a 1,50.

Innanzitutto, in relazione alla proposta fatta dall'onorevole Audisio, io ritengo che basterebbe affidare al Ministero dell'agricoltura, attraverso i suoi organi tecnici, il compito di fissare, zona per zona, il contenuto massimo, nei vini, di solfato neutro di potassio nei limiti stabiliti dalla legge. In questo senso potrebbe, quindi, essere modificata la proposta di legge.

Vi sono, poi, i vini speciali, che vengono prodotti con l'aggiunta di mosti concentrati. Questi si rendono muti; poi, si concentrano. S'intende che si concentrano i solfati naturali e quelli che si producono con l'anidride solfo-

rosa; quindi, l'aggiunta di solfati artificiali, attraverso questi preparati.

Ma bisogna chiarire una altra cosa: perché si usa il gesso? Perché la gessatura fa aumentare l'acidità; non è, quindi, una vera e propria sofisticazione. I vini meridionali hanno una acidità minore dei nostri vini del Nord; si ricorre perciò alla gessatura, perché, aggiungendo gesso — che è solfato di calcio — si intacca il bitartato di potassio, si libera l'acido tartarico e si forma solfato neutro di potassio e tartato di calcio che precipita. È, perciò, una reazione chimica: si dà il gesso per arrivare alla acidità tartarica attraverso queste operazioni.

Il solfato neutro di potassio contenuto, di solito, nei vini è quello che chiamiamo naturale. La necessità, quindi, di vedere se ci sono dei vini naturali che hanno più dell'uno per mille di solfato. Se ci sono questi vini, possiamo intervenire con una legge, secondo la proposta dell'onorevole Audisio, che tenga conto della situazione, zona per zona, nonché delle condizioni stagionali.

Ora, perché si aumenta l'acidità? Perché aumentando l'acidità, si regola meglio la fermentazione, si regola lo sviluppo dei batteri acidi, si dà un colore più brillante al vino. Non si tratta, quindi, di mistificazione, ma di un miglioramento tecnico, per ottenere vini più pregiati. Naturalmente, anche questo, nei limiti stabiliti dalla legge e sempre con vini di uva.

Oggi al gesso è stata sostituita l'anidride solforosa, la quale è certamente più dannosa, se supera l'uno per diecimila. Come si procede all'aggiunta di anidride solforosa nei mosti? In genere si usa il metabisolfito di potassio, che contiene il 50 o il 55 per cento di anidride solforosa. Se ne usano da dieci a trenta grammi per quintale. Dieci grammi di metabisolfito rappresentano circa cinque grammi di anidride solforosa; aggiungendo, quindi, dieci grammi di metabisolfito per quintale, si hanno cinque grammi di anidride solforosa per cento litri, cioè per centomila grammi. Su diecimila grammi di vino, si hanno 0,5 grammi di anidride. Si può andare da 0,5 a 1 per diecimila. I chimici ci dicono che superando l'1 per diecimila, si può produrre danno alla salute.

Quindi, la legge consente di aggiungere anidride solforosa per disciplinare la fermentazione, per rendere muto il mosto, non superando, però, l'uno per diecimila, perché altrimenti si produce danno alla salute.

Si tratta perciò, più che altro, di una norma di ordine sanitario.

La proposta di legge Cottone ha soprattutto lo scopo di tutelare certi produttori di vini che hanno un contenuto naturale di solfato neutro di potassio superiore a quello consentito dalla legge. In questo ordine di idee, però, io accetterei piuttosto la proposta Audisio di affidare al Ministero la determinazione, zona per zona, del contenuto massimo. Potrebbe darsi che anche un vino naturale avesse un titolo troppo alto e, in questo caso, si dovrebbe ricorrere alla miscela o al taglio perché non superi il limite massimo.

D'altra parte, se la legge ha stabilito un limite massimo, ci deve essere una ragione; e questa ragione vale tanto per i vini naturali, quanto per quelli che abbiamo chiamato artificiali.

Ritengo, perciò, che sarebbe opportuno rinviare la discussione, per un migliore esame della materia.

AUDISIO. Il collega Marengi ha sottolineato che non si tratta di sofisticazione. Io, però, sono preoccupato che, attraverso questa via, si possa aprire la porta anche alle mistificazioni.

PRESIDENTE. L'onorevole Marengi propone di non fare una disposizione di carattere generale, ma di stabilire il limite massimo consentito per zone o per tipi di vini; oppure di fare una disposizione di carattere generale che fissi un limite massimo, salva la facoltà del Ministero di fissare un limite particolare, zona per zona.

L'argomento merita di essere molto approfondito. Non si potrà dire certamente che la Camera non approfondisca gli argomenti. Abbiamo sentito qui addirittura delle lezioni di chimica. Del resto l'esperienza ha dimostrato che queste leggi di carattere strettamente tecnico sono quelle che destano il maggiore interesse.

L'onorevole Marengi chiedeva un rinvio della discussione ed io sarei d'accordo; desidero, sentire però, l'onorevole Fina, che ha chiesto la parola.

FINA. Vorrei far presente ai colleghi della Commissione che, parlando dell'anidride solforosa, del metabisolfito, e dei procedimenti relativi, si è dimenticato un aspetto importante, relativo ai danni prodotti dalla grandine al momento della vendemmia. In molti casi, l'anidride solforosa costituisce un correttivo e un medicamento. Si è, infatti, ricorso, in molti casi, all'aggiunta di metabisolfito nella proporzione di 10 e 15 grammi per quintali, per preservare il vino a seconda del marciume prodotto nell'uva dalla grandine

e a seconda che il vino venga usato per i bisogni propri o venga venduto.

La questione dell'anidride carbonica, che dà un gusto e un odore particolari, si da provocare talvolta anche nausea e vomito, non riguarda soltanto certi vini di Sicilia, ma anche qualsiasi altra qualità di vini, medicati in caso di grandine.

È, perciò, doveroso stabilire un limite massimo, che non sia eccessivo, per l'aggiunta di anidride carbonica. Ricordo che esiste una legge la quale proibisce la gessatura dei terreni dove vengono coltivate le cosiddette angurie o cocomeri — nel Ferrarese, in provincia di Rovigo, in provincia di Vicenza — perché, se il gesso è stato messo in abbondanza, si verificano dei disturbi intestinali.

Credo, però, che la misura indicata dall'onorevole Cottone, ridotta poi dall'onorevole Ferraris, possa essere accettabile, perché non ritengo che sia pregiudizievole dal punto di vista sanitario e, d'altra parte, non sarebbe sufficiente per compiere quelle mistificazioni che preoccupano l'onorevole Audisio.

COTTONE. L'onorevole Audisio ha terminato il suo intervento domandando quale è la ragione del provvedimento da me proposto.

Innanzitutto mira ad ovviare all'inconveniente delle contestazioni che vengono fatte dagli organi preposti alla vigilanza delle frodi, ai produttori che mettono in commercio vini che superano il limite massimo dell'uno per mille stabilito dalla legge, quando è provato che il superamento del limite non dipende dalla volontà del produttore o di qualsiasi altro. Anzi ritengo che siamo già in ritardo, perché il problema è stato agitato da molto tempo.

In secondo luogo, dobbiamo tener presenti non solo i vini comuni, ma anche quelli speciali destinati all'esportazione. Oggi ai nostri vini viene fatta una spietata concorrenza da vini pregiati di altri paesi — Spagna e Francia specialmente — cosicché i mercati, specialmente dell'Europa orientale, cominciano a chiudersi alla nostra esportazione, perché gli altri vini costano di meno...

FINA. E sono gessati di più!

COTTONE. I tedeschi, che sono particolarmente precisi, sottopongono i nostri campioni ad una serie di analisi e trovano il motivo per rifiutarli, dicendo che contengono un limite di solfato superiore a quello consentito dalla legge italiana.

Dobbiamo, perciò, agevolare l'esportazione mettendo i nostri prodotti in linea con la legislazione, per non avere contestazioni, né

all'interno, né all'estero. E questo dico, sia per i vini comuni, che per i vini pregiati.

Ricordo, poi, che il limite del 3 per mille era stato accettato dal Ministero per i vini speciali. Ma qualcuno si è preoccupato delle conseguenze igieniche e sanitarie che potrebbe avere questa percentuale. Ora faccio osservare che, se per i vini comuni, di cui ordinariamente si beve mezzo litro o tre quarti, la percentuale dell'1,50 non rappresenta nulla di male, neppure può essere dannosa la percentuale del 3 per mille nei vini speciali, di cui si beve appena un bicchiere o un bicchiere e mezzo.

Si è detto che, se si porta il limite nei vini comuni all'1,50 per mille, qualcuno che produce vino allo 0,75, lo porterà all'1,50. Ma che interesse avrebbe? Non si tratta, né di speculazione né di sofisticazione; soltanto danneggerebbe il proprio vino, dandogli un sapore che il consumatore non gradisce; e ciò, quindi, contro i propri interessi.

AUDISIO. L'immissione di anidride carbonica, nei termini che ci ha spiegato l'onorevole Marengi, può determinare una sofisticazione del vino?

COTTONE. No! Serve a preservare il vino in caso di grandine o a mutizzare i mosti, e non a fare delle sofisticazioni!

Ora, poiché sull'1,50 per i vini comuni mi pare che siamo d'accordo, l'unica perplessità è sul 3 per mille nei vini speciali, che il Ministero vorrebbe ridurre al 2 per mille, preoccupato da ragioni igieniche. Se si tratta di questo, visto che le ragioni igieniche preoccupano anche me, fissiamo il 2,50 per mille.

AUDISIO. Non si risolve con questo il problema. Il problema è di stabilire se i vini di determinate zone possono arrivare anche al 4 o al 5 per mille.

COTTONE. In Italia non ci sono vini che arrivano al 4 per mille.

AUDISIO. Ma perché non possiamo dire che il Ministero stabilirà il limite zona per zona?

COTTONE. A noi interessa l'esportazione, specialmente in considerazione della concorrenza che il Madera e il Porto fanno al nostro Marsala. Se i nostri vini contengono una percentuale di solfato superiore a quella prevista dalla legge, ci vengono respinti dagli importatori.

HELPER. Non c'è contrasto con quello che dice l'onorevole Audisio, il quale vorrebbe che si stabilisse un limite a seconda delle condizioni delle varie zone!

COTTONE. Io mi sono fatto portavoce di una necessità avvertita dallo stesso Ministero

dell'agricoltura e foreste. Non essendo stato finora solerte il Ministero, si è trovato un deputato che presentato una proposta di legge, proposta che il Ministero ha accettato da tempo nello spirito e nella lettera. Oggi il Ministero modifica la lettera, perché riduce dal 3 al 2 per mille: mentre prima era pienamente d'accordo.

CAPUA, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Il Ministero dichiara di accettare l'1,50 per mille per i vini comuni, perché ci sono dei vini che superano il limite dell'1 per mille già previsto dalla legge.

La divergenza è sul punto se alcuni vini speciali debbano avere il limite massimo di solfato del 2, oppure del 3 per mille.

Questo argomento ha una base tecnica, perché si dovrebbe, qui, dimostrare in maniera inconfutabile che non è possibile produrre un buon Marsala, per esempio, con un limite massimo del 2 per mille di solfato. Una discussione in proposito, non potrebbe avere in questo momento un risultato positivo. D'altra parte, l'onorevole Audisio dice che egli non accetta questo limite del 3 per mille, non perché non lo voglia, ma perché potrebbe anche essere troppo basso per certe zone, e preferirebbe una determinazione, zona per zona. Egli può avere anche un suo lato di ragione.

Perché il Ministero insiste nel 2 per mille, contrariamente al pensiero espresso nelle sue precedenti lettere? Perché si tratta di una norma che riguarda tutta l'Italia: perché vi è stata tutta una azione politica unanime di ogni parte del Parlamento perché venissero inasprite le norme contro le possibilità di sofisticazione dei vini. E dalla discussione che ora abbiamo sentito, è emerso che l'aumento indiscriminato dei solfati può dare effettivamente adito a qualche sofisticazione. Quindi il Ministero, nel dettare delle norme generali, vuole tenersi in un limite che ritiene sufficiente; ma non avrebbe nulla in contrario a seguire il criterio indicato dall'onorevole Audisio.

ALDISIO. La questione delle zone riguarda soltanto i vini naturali. La divergenza, invece, esiste per i vini manifatturati, nei quali non c'è questione di zone.

CAPUA, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. La questione riguarda il Marsala.

ALDISIO. Ma è anche esso un vino lavorato. Io comprendo la questione igienica, se si ritiene che l'immissione di un certo quantitativo di anidride solforosa produca danno

alla salute; ma sul resto, non c'è questione. Le zone non hanno riflessi sui vini speciali.

PRESIDENTE. Da questa discussione è emerso, prima di tutto, che la limitazione dei solfati ha importanza soprattutto dal punto di vista igienico, non dal punto di vista delle sofisticazioni. Tuttavia, vorrei che il relatore precisasse questo punto di vista.

In secondo luogo, vorrei conoscere dall'onorevole Sottosegretario perché il limite massimo che per la legge del 1926 era del 2 per mille di solfati, è stato ridotto all'1 per mille con la legge del 1936.

CAPUA, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Fu per l'abuso della gessatura, che adesso è in disuso.

PRESIDENTE. Sarà bene accertarlo. C'è un terzo punto: è stato proposto di ridurre il limite, per i vini speciali, dal 3 al 2 per mille. Ma si è osservato che ci sono dei vini speciali che, per la loro qualificazione, hanno un conte-

nuto maggiore del 2,50 per mille. Bisogna esaminare anche tale questione. È stato anche accennato alla possibilità di consentire agli organi competenti lo stabilire un limite superiore anche a quello massimo.

Sarà bene esaminare tutti questi problemi in una prossima seduta.

Se non vi sono osservazioni, può rimanere stabilito il rinvio della discussione della presente proposta di legge ad altra seduta.

(Così rimane stabilito).

La seduta termina alle 11,15.

IL DIRETTORE

DELL'UFFICIO COMMISSIONI PARLAMENTARI

Dott. FRANCESCO COSENTINO

TIPOGRAFIA DELLA CAMERA DEI DEPUTATI