

CAMERA DEI DEPUTATI N. 3445

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

PREARO, FRANZO, ARMANI, DE MARZI, STELLA, ZUGNO, CARRA, GERBINO, BALDI, MENGOSI, FABBRI FRANCESCO e SABATINI

Presentata il 23 settembre 1966

Modifiche ed integrazioni al decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, concernente la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini e aceti

ONOREVOLI COLLEGHI! — Il richiedere modificazioni al decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, concernente la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, dei vini e degli aceti, ad un anno di distanza dalla sua entrata in vigore (24 settembre 1965) potrebbe apparire critica a questo provvedimento, maturato con lungo travaglio di tecnici e di politici.

Ciò sarebbe errato, in quanto tutti riconoscono che questa legge delegata, nel primo anno di applicazione, si è mostrata quanto mai efficiente e rispondente alla necessità di tutelare energicamente l'onesta fatica di centinaia di migliaia di famiglie di viticoltori e di altri operatori economici partecipanti al ciclo vitivinicolo.

Le proposte di modifica contenute in questo disegno di legge, che fa seguito ad altro precedentemente già approvato dal Parlamento, non ne intaccano infatti la struttura: costituiscono soltanto perfezionamento da apportarvi a seguito della esperienza, oggetto di profonda meditazione, realizzata nel primo anno di applicazione.

Si tratta infatti di ritocchi, importanti nel loro ambito di applicazione, e rispondenti a

sereno criterio di giustizia e di praticità, ma modestissimi nell'ambito della economia strutturale della legge.

Vale qui ricordare agli onorevoli colleghi ed al Governo che la necessità futura di piccoli aggiustamenti del genere, in base alla prima esperienza di applicazione, fu espressamente prevista all'atto della stesura della legge delegata, sia in sede tecnica che in sede governativa che in sede parlamentare.

Gli emendamenti di questa natura, che nel presente disegno di legge si propongono nella loro sostanza sono stati auspicati anche dai rappresentanti di tutte le Organizzazioni nazionali delle categorie vitivinicole, ed alcuni di essi presentano assoluti caratteri di urgenza.

ART. 1. — *Perfezionamento delle norme di difesa degli spumanti naturali.*

La descrizione della confezione caratteristica è riservata allo spumante, e trovasi all'articolo 2 del decreto del Presidente della Repubblica n. 162, lascia un varco ai malintenzionati che, con impiego di vernici od altri succedanei del capsulone e della stagnola possono giungere — contro la espressa volontà del legislatore — ad una imitazione delle

confezioni dello spumante che la legge vuole riservare a questo prodotto.

L'attuale divieto d'impiego delle confezioni tradizionali dello spumante, essendo stato nella legge espresso esclusivamente nei confronti degli « altri vini », lascia aperto ai malintenzionati di aggirare la volontà del legislatore impiegando le confezioni tradizionali del vino spumante o loro imitazioni, nella confezione di mosti e di altre bevande alcoliche fermentate (sidri, ecc.).

S'intende così, con questa modifica abbinare con quella proposta successivamente con l'articolo 4, di eliminare queste possibilità di evasione alla legge.

ART. 2. — Consentimento e disciplina dell'impiego in enologia dell'azoto.

Si è poi proposto di disciplinare l'impiego dell'azoto come coadiuvante in enologia.

Questo impiego ha due aspetti.

Il primo è quello di ausiliare per la compensazione delle pressioni, sia nella preparazione degli spumanti sia per il semplice spostamento dei liquidi da un recipiente ad un altro (dalle cisterne alle stesse bottiglie).

In questo campo di applicazione l'azoto deve sostituire l'anidride carbonica che in molti casi non è detenibile negli stabilimenti, e l'aria compressa la quale, per la presenza dell'ossigeno, pur essendo più economica dell'azoto, influisce negativamente sulle caratteristiche del prodotto.

Il secondo è quello di elemento prezioso nella lotta contro l'ossidazione di vini bianchi: questo gas inerte serve per scacciare dal prodotto e dai suoi recipienti l'aria, in modo da evitare che l'ossigeno in essa presente, possa essere elemento di degradazione qualitativa sia per alterazioni sgradite del colore sia per alimento di fermenti causa di perturbazioni.

Trattandosi di un gas assolutamente inerte presente in grande quantità nell'aria, non vi è alcun elemento di perplessità circa questo impiego.

A titolo di cautela, per evitare che la detenzione dell'azoto possa servire di pretesto per una illecita detenzione di anidride carbonica, si è stabilito che le miscele azoto-anidride carbonica sono da assoggettarsi alle norme relative all'anidride carbonica per quanto attiene alla detenzione ed all'impiego.

Tuttavia, poiché negli impianti di recupero dell'azoto degli stabilimenti produttori di spumanti naturali (alcuni dei quali impiegano l'azoto da numerosi anni per il controllo

delle pressioni, gli spostamenti del vino spumantizzato, ecc.) l'azoto di recupero inevitabilmente si mescola con l'anidride carbonica proveniente dalla fermentazione del vino trattato, si è previsto che in tali impianti di recupero l'azoto può contenere fino al 15 per cento di anidride carbonica proveniente dalla fermentazione naturale del vino trasformato in spumante.

Questo tasso è stato ritenuto adeguato dai tecnici e potrebbe eventualmente essere aumentato fino al 20 per cento.

ART. 3. — Perfezionamento delle norme di difesa degli spumanti naturali.

Si è resa necessaria una precisazione sulla natura dei prodotti che oltre al vino, sono soggetti agli obblighi di legge che stabiliscono la confezione dello spumante in esclusiva ai vini che possono qualificarsi tali.

Si crede perciò necessario completare la dizione del primo comma dell'articolo 8, aggiungendo una estensione della norma ai mosti ed alle bevande richiamata dall'articolo 72.

ART. 4. — Modificazione del modo di distinguere i frizzanti naturali dai frizzanti artificiali.

La richiesta modifica dell'articolo 9 del decreto del Presidente della Repubblica n. 162 prevista in questo articolo vuol costituire un premio per i produttori di vini frizzanti ottenuti con il tradizionale sistema della fermentazione naturale, autorizzandoli ad apporre sulla confezione tale veritiera indicazione.

Nel contempo, con tale modifica si tende ad evitare l'anomalia che oggi costringe i produttori di vini frizzanti a fermentazione naturale preparati in stabilimenti dove si detiene anidride carbonica per la carbonizzazione dei vini normali ad indicare falsamente che nella preparazione di tali vini frizzanti naturali è stata utilizzata anidride carbonica, per non essere costretti a rinunciare alla detenzione di questo ausiliario della enologia.

ART. 5. — Variazione del limite massimo consentito per il metilico e controllo dei vini acescenti.

Gli articoli 22 e 23 del decreto del Presidente della Repubblica, n. 162 stabiliscono un limite massimo del contenuto di alcol metilico, non soltanto per il prodotto destinato al consumo diretto, come avviene ad esem-

pio per i limiti massimi del contenuto di anidride solforosa, ma anche per il prodotto non ancora pronto per il consumo diretto conservato nelle cantine.

Inoltre sperimentazioni effettuate in alcune Regioni successivamente alla emanazione della legge delegata hanno mostrato che vi sono perplessità tecniche circa l'adeguatezza alla realtà dei limiti stabiliti, soprattutto per quanto attiene ai prodotti aventi un quantitativo molto basso di alcole svolto.

Sembra infatti, in base a questi ulteriori studi che il metilico si formi principalmente nella prima fase della fermentazione e che quindi il sistema di riferimento adottato nella legge al contenuto di alcole etilico svolto sia tale da rendere illegittimo il prodotto parzialmente fermentato che diventerà legittimo a fermentazione ultimata.

In attesa che ulteriori accertamenti consentano di approfondire questo problema, pur rispettando pienamente le esigenze di carattere sanitario nei vini da inviare al consumo si ritiene necessaria una soluzione provvisoria che salvi i prodotti aventi una maggiore gradazione alcolica ancora da svolgere e consenta al Governo di adeguare i limiti oggi stabiliti nella legge, alle risultanze della sperimentazione in corso.

Nella stesura dell'articolo 22 si è incorso probabilmente in un materiale errore di scrittura, prescrivendo agli effetti del controllo dei vini leggermente acescenti che essi debbano essere denaturati e denunciati all'Istituto di Vigilanza competente per territorio; mentre chi partecipò alle discussioni che portarono alla preparazione del disegno di legge ben sa che le due cose erano state viste come alternative, ognuna di esse essendo da sola sufficiente ad un efficace controllo.

Si propone quindi la correzione di questo errore materiale, che porta ad inconvenienti non lievi nella pratica applicazione della legge, costringendo a caricare (fra l'altro) di denaturante anche vini acescenti destinati alla preparazione di aceto, mediante la sostituzione della *e* che si trova nel testo con una *o*, o meglio con un « oppure ».

ART. 6. — *Impiego dei supertorchiati nelle cantine di produzione.*

Senza incidere sulla sostanza delle disposizioni che la nuova legge ha stabilito per il controllo dei supertorchiati, si ritiene necessaria una precisazione in rapporto al miglioramento delle qualità di alcuni vini.

Per talune produzioni vinicole, infatti, specialmente di vini bianchi e specialmente nell'Italia Meridionale e nelle Isole, il supertorchiato può essere un correttivo di certe deficienze naturali dell'uva, deficienze che si ripercuotono negativamente sulla qualità del vino.

D'altra parte non è completamente giustificata l'imputazione che si fa ai supertorchiati di essere materia prima indispensabile alle sofisticazioni. Essi possono essere utili in questo campo, ma sono sostituibili con i corrispondenti componenti chimici facilmente reperibili in commercio.

La disciplina attuale è da ritenere giusta ed efficiente, in linea generale, per evitare destinazioni illegali dei supertorchiati, ma non si dovrebbe per questo impedire un uso lecito e veramente utile al miglioramento di alcuni vini, anche di pregio.

Si propone quindi l'autorizzazione a tali impieghi quali correttivi, dei supertorchiati, unicamente presso i produttori, previa le cautele del caso, mediante la denuncia agli organi di vigilanza, per i necessari controlli.

ART. 7. — *Proroga del termine di denuncia delle cantine per i piccoli complessi.*

I più modesti produttori di vini, coltivatori diretti e piccoli agricoltori, hanno trovato grosse difficoltà nell'adempimento dell'articolo 40 del decreto del Presidente della Repubblica n. 162 che prescrive a carico dei produttori con cantine di capacità superiore ai 100 ettolitri, assieme alla denuncia dei vasi vinari contenuti nelle cantine medesime, la presentazione di una cartina planimetrica con l'indicazione delle relative ubicazioni.

Numerose sono state però le evasioni per cui sembra necessario provvedere, oltre che ad una sanatoria in merito alle scadenze di presentazione della denuncia, anche ad una modifica del limite di capacità delle cantine entro il quale sorge l'obbligo della dichiarazione e della presentazione della cartina planimetrica.

ART. 8. — *Regime delle bottiglie da vino aromatizzato e da aceto preesistenti.*

Le norme che la legge delegata porta per la disciplina dei recipienti da vino da un lato e da vino aromatizzato e da aceto dall'altro, sembrano differire in relazione alla data della loro entrata in vigore: per i vecchi recipienti da vino è concesso il termine di smaltimento di tre anni mentre una rigida interpretazione della norma relativa alle vecchie

bottiglie da vino aromatizzato e da aceto porterebbe a ritenere che esse siano illegittime fin dal 23 settembre 1965.

Indubbiamente la volontà del legislatore non è stata questa poiché nessuna ragione esiste per cui il beneficio concesso per le bottiglie da vino in genere non debba essere esteso alle bottiglie da vino aromatizzato ed alle bottiglie da aceto.

La norma proposta vuole intervenire a sanare questa anomalia.

Congruo aumento del periodo di smaltimento concesso ai rivenditori di prodotti altrui confezionati in base alla vecchia legge.

Un emendamento importante è quello che intende rispondere alla riconosciuta necessità di una proroga per lo smaltimento dei vini confezionati in bottiglia, esistenti presso grossisti o dettaglianti non imbottigliatori, in regola con le disposizioni precedenti all'entrata in vigore della legge delegata, ma irregolari in base a quest'ultima.

Si tratta normalmente di dettagli obiettivamente non molto importanti: ad esempio oggi si richiede che sulla etichetta venga apposta la capacità del recipiente ed indicata la gradazione del vino contenuto, mentre nel passato ciò non era necessario.

La lusinghiata necessità è particolarmente presente per i prodotti esistenti nelle cantine degli alberghi e dei ristoranti, ove le scorte si rinnovano alle volte molto lentamente.

Si sottolinea che una componente di questa necessità è il fatto che frequentemente è impossibile regolarizzare i prodotti di cui si tratta mediante etichette aggiuntive perché il detentore ignora spesso gli elementi che sarebbero necessari per tale regolarizzazione (gradazione alcolica, capacità del recipiente, ecc.).

Il periodo di tolleranza proposto è stato contenuto al massimo e forse una ulteriore

considerazione del problema potrebbe portare alla adozione di un criterio di maggior larghezza.

Proroga del termine per la esecuzione delle norme di nuova prescrizione che impongono la separazione dei locali.

La nuova legge prescrive che determinate lavorazioni e detenzioni avvengano in magazzini separati e non comunicanti neppure attraverso cortili; e ciò normalmente ha il valore di una pura e semplice prescrizione di costituzione di nuove cantine separate.

La norma ha lo scopo di facilitare i controlli.

Essa è in molti casi di assai onerosa realizzazione per le grosse spese che comporta la creazione di nuovi stabilimenti, ed essa richiede quindi tempo per l'attuazione, necessario per reperire i fondi occorrenti, per realizzare la necessaria preventiva programmazione, per il tempo che è indispensabile alla realizzazione dei nuovi programmi di nuova costruzione.

Da notare che queste esigenze sono particolarmente pesanti per le piccole aziende a carattere agricolo e per le loro organizzazioni cooperative.

È poi da sottolineare che l'attuazione di tali norme inciderà certamente sui costi di produzione, e che questo sarà molto grave in relazione alle produzioni concorrenti di altri Paesi del Mercato Comune, ove per ora nessun obbligo di questo genere è stabilito.

Corrisponde veramente ad un interesse italiano dare modo di procrastinare questi adempimenti fino a quando la solerte attività dei nostri rappresentanti in sede internazionale sarà riuscita ad ottenere norme corrispondenti, di uguale peso economico, presso i Paesi associati.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

Il penultimo comma dell'articolo 2 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è sostituito dal seguente:

« Ai soli fini del presente decreto sono vini spumanti quelli ottenuti dai vini idonei alla 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 del presente decreto, aventi una pressione assoluta al manometro non inferiore a 3,5 atmosfere a 20° C misurata secondo i metodi ufficiali di analisi, nonché confezionati in bottiglie munite di capsulone o di stagnola o di qualsiasi materiale a loro imitazione e di tappo comunque ancorato ».

ART. 2.

Nell'articolo 5 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, dopo il primo comma sono aggiunti i seguenti:

« L'azoto puro può essere detenuto negli stabilimenti e può essere adoperato come coadiuvante di lavorazione a condizione che nel prodotto finito destinato al consumo non ne residuino più di 0,5 grammi per litro.

« Le miscele di azoto e di anidride carbonica sono considerate anidride carbonica ai fini della presente legge.

« In deroga a quanto sopra è consentita, negli impianti di recupero dell'azoto esistenti in stabilimenti produttori di spumanti naturali, la presenza di anidride carbonica proveniente dalla fermentazione naturale del vino spumante trattato miscelata con l'azoto, nei limiti massimi del 15 per cento di anidride carbonica ».

ART. 3.

Nell'articolo 8 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, alla fine del primo comma, sono aggiunte le seguenti parole:

« ...e per i mosti e per le bevande di cui all'articolo 72 ».

ART. 4.

Nell'articolo 9 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, alla

fine del secondo comma sono aggiunte le seguenti parole:

« ... commerciati con la indicazione fermentazione naturale od altra equivalente ».

ART. 5.

L'articolo 22 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è modificato come segue:

Al secondo comma, numero 2, la lettera *d*) è sostituita dalla seguente:

« *d*) alcole metilico: oltre mml. 0,30 per ogni 100 mml. di alcole anidro, essendo comunque ammesso un contenuto fino a mml. 0,35 per ogni litro di prodotto. Tali limiti potranno essere variati col decreto di cui alla lettera *a*) dell'articolo 23 in relazione ai risultati della sperimentazione ».

Al terzo comma, le parole: « ...sentito il parere di quello per l'industria e il commercio e previa denuncia... » sono sostituite dalle seguenti: « ...sentito il parere di quello per l'industria e il commercio *oppure* previa denuncia... ».

ART. 6.

Nell'articolo 39 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, dopo il secondo comma è aggiunto il seguente:

« I supertorchiati ed ultratorchiati possono essere detenuti nella stessa cantina in cui sono stati ottenuti, senza denaturazione, per esservi usati come correttivi di altri mosti o vini, a condizione che le quantità destinate a tale impiego vengano preventivamente denunciate al competente Istituto di Vigilanza con l'indicazione di tale destinazione e precisazione dei recipienti di deposito ».

ART. 7.

L'ultimo comma dell'articolo 40 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è sostituito dal seguente:

« Ai fini del presente articolo si intendono stabilimenti vinicoli o cantine i locali destinati alla detenzione di mosti o vini o vinelli o aceti in recipienti fissi o mobili la cui capacità complessiva risulti superiore ad ettolitri 200 ».

ART. 8.

L'articolo 116 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è modificato come segue:

Al terzo comma, in fine, sono aggiunte le seguenti parole:

« Fino allo stesso termine è concesso l'impiego delle bottiglie da aceto e da vino aromatizzato diverse da quelle previste all'articolo 29 ma in regola con le disposizioni speciali preesistenti ».

Il sesto comma è sostituito dai seguenti:

« I mosti ed i vini confezionati in recipienti sigillati di capacità non superiore a 5 litri, in regola con la legge vinicola preesistente al presente decreto, possono essere venduti:

 fino al 31 marzo 1966 dai confezionatori;

 fino al 31 marzo 1967 dai distributori non confezionatori;

 fino al 31 marzo 1968 se si tratta di vendita al diretto consumatore da parte di un dettagliante, o di somministrazione per il consumo sul luogo ».

« Gli altri nuovi divieti che impongono la esecuzione di determinate attività in stabilimenti separati entrano in vigore il 23 settembre 1967, ed è data facoltà al Ministero dell'agricoltura e foreste di prorogare ulteriormente tale termine in attesa di una regolamentazione uniforme della materia nei Paesi della C.E.E. ».