

**COMMISSIONE XI**  
**AGRICOLTURA E FORESTE**

44.

**SEDUTA DI GIOVEDÌ 20 MARZO 1986**

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE MARIO CAMPAGNOLI

**INDICE**

	PAG.		PAG.
<b>Sostituzioni:</b>		<b>BERNARDI ANTONIO</b> . . . . .	4
<b>CAMPAGNOLI MARIO, Presidente</b> . . . . .	3	<b>FELISETTI LUIGI DINO</b> . . . . .	4, 7
		<b>MARTINO GUIDO</b> . . . . .	5
<b>Proposta di legge</b> (Discussione e approvazione):		<b>MENEGHETTI GIOACCHINO GIANNI, Relatore</b>	3, 6
<b>MORA ed altri: Riconoscimento dell'aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia (Approvata dalla XI Commissione permanente della Camera e modificata dalla IX Commissione permanente del Senato) (1906-B)</b>	3	<b>MORA GIAMPAOLO</b> . . . . .	5, 10
<b>CAMPAGNOLI MARIO, Presidente</b> . . . . .	3, 4	<b>NEBBIA GIORGIO</b> . . . . .	6, 8
	6, 7, 8, 10	<b>PELLIZZARI GIANMARIO</b> . . . . .	10
		<b>ZURLO GIUSEPPE, Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste</b> . . . . .	7, 9
		<b>Votazione segreta:</b>	
		<b>CAMPAGNOLI MARIO, Presidente</b> . . . . .	10

PAGINA BIANCA

La seduta comincia alle 9,40.

PAOLO CORREALE, *Segretario*, legge il processo verbale della seduta precedente.

(È approvato).

#### Sostituzioni.

PRESIDENTE. Comunico che, ai sensi del quarto comma dell'articolo 19 del regolamento, gli onorevoli Antonellis, Barca, Boncompagni e Mundo sono sostituiti rispettivamente dagli onorevoli Pastore, Bernardi Antonio, Martellotti e Felisetti.

**Discussione della proposta di legge Mora ed altri: Riconoscimento dell'aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia (Approvata dalla XI Commissione permanente della Camera e modificata dalla IX Commissione permanente del Senato) (1906-B).**

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione della proposta di legge di iniziativa dei deputati Mora, Pellizzari, Zampieri, Zuech, Meneghetti, Bambi, Campagnoli, Rabino, Berselli, Ferrari Giorgio, Zarro, Bruni, Zambon, Mongiello, Potì, Mundo, Ianni, Binelli, Cocco, Bellini, Bazzanti, Antonellis, Zopetti, Toma, Boncompagni e Patuelli: « Riconoscimento dell'aceto balsamico di Modena o di Reggio Emilia », già approvata dalla XI Commissione permanente della Camera nella seduta del 9 ottobre 1985 e modificata dal-

la IX Commissione permanente del Senato nella seduta del 23 gennaio 1986.

Ricordo che la discussione di questa proposta di legge avviene ai sensi dell'articolo 70, secondo comma, del regolamento. Pertanto, essa dovrà vertere sulle modifiche introdotte dalla Commissione competente dell'altro ramo del Parlamento.

L'onorevole Meneghetti ha facoltà di illustrare tali modifiche.

GIOACCHINO GIANNI MENEGHETTI, *Relatore*. Signor presidente, onorevoli colleghi, non è che io consideri di grande valore le modifiche apportate alla proposta di legge in discussione dalla IX Commissione permanente del Senato. Direi, anzi, che — per quanto ho potuto conoscere a proposito dell'argomento in esame — vi sono interessi ormai consolidati intorno alla denominazione di « aceto balsamico tradizionale di Modena », mentre non vi è alcun riscontro di una denominazione di « aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia », anche se in provincia di Reggio Emilia sono ubicate aziende le quali producono aceto balsamico (che tuttavia viene ritenuto da taluni esperti leggermente diverso da quello di Modena).

Dunque, è alquanto incomprensibile per me il criterio in base al quale la Commissione agricoltura del Senato ha stabilito di modificare la dizione « aceto balsamico tradizionale di Modena » in quella di « aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia ».

Comunque, per non perdere ancora del tempo nella discussione di questo provvedimento, sarebbe opportuno, a mio avviso, approvare le modifiche apportate dal Senato in quanto la disgiunzione « o »

sottolinea la differenza tra il prodotto di Modena e quello di Reggio Emilia.

Per quanto riguarda l'aceto balsamico tradizionale di Modena, ricordo che esso è menzionato nel decreto del Presidente della Repubblica n. 162 del 1965, nonché in due decreti ministeriali, rispettivamente del 1965 e del 1983.

**PRESIDENTE.** Dichiaro aperta la discussione sulle linee generali delle modifiche apportate dalla IX Commissione del Senato.

**LUIGI DINO FELISETTI.** Le modifiche introdotte dalla IX Commissione permanente del Senato alla proposta di legge in discussione consistono, in sostanza, nell'inclusione del riferimento a Reggio Emilia come provincia in cui ha luogo di fatto, da centinaia di anni, la produzione di aceto balsamico tradizionale.

Non so se potranno esservi diversità di tono e di gusto, ma l'importante è che l'una e l'altra delle due province producano un risultato, in fatto di aceto balsamico, che rientri nei canoni fondamentali nei quali si contraddistingue la tipicità di questo prodotto.

Se vi era bisogno di una prova circa l'esistenza di questa condizione diffusiva della produzione dell'aceto balsamico nelle due province, l'abbiamo avuta clamorosamente in questi giorni attraverso un episodio giudiziario, in cui un noto produttore modenese e un produttore di Chiozza di Scandiano (in provincia di Reggio Emilia) sono insieme sottoposti ad una indagine processuale per lo stesso prodotto che essi hanno fatto e commerciato insieme. Questa è una dimostrazione palmare del fatto che, se dovremo avere tutte le conseguenze negative di questa produzione, avremo anche quelle positive.

A mio giudizio la IX Commissione del Senato, integrando la dizione e comprendendovi quindi all'interno la posizione di Reggio Emilia, non ha fatto altro che mettere per iscritto ciò che è consacrato dai fatti. Credo che presso questa Com-

missione sia stata presentata, così come lo fu al Senato, una ampia documentazione certificativa del fatto che presso la camera di commercio di Reggio Emilia da centinaia di anni (quando ancora, sotto il profilo della temporalità, non era organizzata modernamente come oggi) figurano iscritti produttori agricoli come qualificati produttori di aceto balsamico tradizionale; questa è la dizione. Esiste una documentazione per decine e decine di casi, e non è nemmeno vero che queste aziende agricole, produttrici di aceto balsamico tradizionale del Reggiano, siano localizzate lungo quella linea di confine tra la provincia di Modena e quella di Reggio Emilia, come se quest'ultima fosse soltanto una ridondanza della produzione tipica del modenese.

La verità è che da Guastalla a Reggio, ad Albinea, a Reggio Emilia, così come in tutta la fascia che corre lungo la zona di confine con il Modenese, da alcune centinaia d'anni si registrano molti produttori di aceto balsamico tradizionale. Certamente chi ha riconoscimenti e timbri fa bene ad usarli ed io non lo contesto. Ma riconoscere con legge questa tipicità di prodotto escludendone altri, significa continuare a penalizzare, secondo una linea storica che va molto indietro nel tempo, anche chi, avendone i requisiti, si vedrebbe viceversa negato il riconoscimento di una condizione obiettiva e reale: quella di essere zona di produzione dell'aceto balsamico tradizionale.

Per questo sono favorevole al testo formulato dalla IX Commissione del Senato. Mi sta anche bene, all'interno di un confine di peculiarità di produzione, il distinguo « o » che consente la possibilità di una specificazione, all'interno però del *genus*; in tal modo vi può essere da parte di ogni provincia la difesa delle caratteristiche dello stesso prodotto di aceto balsamico.

**ANTONIO BERNARDI.** Credo che sia saggio approvare il testo pervenutoci dalla IX Commissione del Senato, sia per una ragione di efficacia della legge, sia perché

esso è più corrispondente alla realtà. Ritengo inoltre che si debba evitare di eccedere con toni che potrebbero assumere un carattere grottesco di scontro campanilistico.

Desidero ricordare che esiste una realtà storica consolidata. Il testo della IX Commissione del Senato, rispetto al quale si potevano trovare denominazioni migliori, è « commercialmente » più efficace; inoltre non danneggia alcun produttore, mentre invece con la versione precedente qualche produttore avrebbe potuto subire dei torti anche per la consistenza degli interessi in gioco.

GIAMPAOLO MORA. Sarebbe un vero peccato se un prodotto così raffinato, misterioso e balsamico, frutto della sapienza alchemica della distillazione microbica di altre sostanze misteriose che in realtà sfuggono anche ai più attenti consumatori, destinati ad allietare le mense non solo della mia regione ma di tutto il paese, provocasse involontariamente tra le due province una *querelle* che non ha senso, non esiste e non è mai esistita.

I modenesi sono stati solerti nel promuovere il riconoscimento legislativo e ai reggiani non è sfuggita l'occasione per una puntualizzazione storica.

Il testo della IX Commissione del Senato ha bisogno non di modifiche, ma semmai di alcune precisazioni. Si può accettare la denominazione « di Modena o di Reggio Emilia », ma deve essere chiarito da parte nostra che la denominazione di origine « Modena » va riservata ai produttori le cui aziende insistono sul territorio provinciale modenese, mentre la denominazione « Reggio Emilia » deve essere riservata ai produttori della provincia reggiana. In caso contrario, il provvedimento darebbe luogo ad un equivoco, non stabilendo chi possa fregiarsi della prima o della seconda denominazione.

Dunque, sarebbe bene chiarire che queste due denominazioni sono alternative l'una all'altra, ma possono essere fruite dai produttori dell'una e dell'altra zona.

La seconda precisazione è che — come ha detto anche il relatore — i requisiti del prodotto sono stati già fissati per decreto ministeriale. Pertanto, sarebbe improprio stabilire che la produzione, l'affinamento, l'invecchiamento e la commercializzazione del prodotto siano disciplinati con decreto del ministro dell'agricoltura e delle foreste da emanarsi entro tre mesi dalla data di entrata in vigore del provvedimento. Tuttavia non desidero in alcun modo turbare con una proposta emendativa il clima di cordialità che si è finalmente instaurato tra reggiani e modenesi (oltre tutto, non essendo io nativo di alcuna delle due città interessate alla proposta di legge).

Tutto sommato, le modifiche apportate dalla IX Commissione del Senato possono essere accettate: Se proprio si volesse por mano ad una ulteriore puntualizzazione del testo, si potrebbe modificarlo nel senso di fare coincidere la fruizione della denominazione con la circoscrizione territoriale e nel senso di precisare che vi è già un disciplinare previsto dall'articolo 4 del decreto ministeriale vigente in materia.

GUIDO MARTINO. Signor presidente, onorevoli colleghi, non voglio entrare nella *querelle* tra reggiani e modenesi; tuttavia desidero suggerire l'introduzione, in sede di coordinamento formale del testo, di una precisazione che spero sia confortata anche dal parere di quei colleghi i quali hanno un'esperienza maggiore della mia in questa materia.

Posto che debba farsi fronte alla necessità della distinzione fra zona di produzione di Modena e zona di produzione di Reggio Emilia (cui si fa riferimento anche nel terzo comma dell'articolo 1), appare opportuno sostituire, al primo comma dello stesso articolo 1, la congiunzione « e » dopo le parole: « coltivati nelle province di Modena » con la disgiunzione « o ». Potrebbe accadere, altrimenti, che uva proveniente dai vitigni coltivati nella provincia di Modena sia usata per pro-

durre aceto balsamico in provincia di Reggio Emilia e che uva proveniente dai vitigni coltivati nella provincia di Reggio Emilia venga usata per produrre aceto balsamico in provincia di Modena.

**PRESIDENTE.** La sua proposta di modifica, onorevole Martino, non può essere accolta in sede di coordinamento formale, bensì deve formare oggetto di un apposito emendamento.

**GUIDO MARTINO.** Ritenevo, signor presidente, che tale modifica potesse essere operata in sede di coordinamento formale — quantunque con difficoltà — sulla falsariga della dizione di « aceto balsamico di Modena o di Reggio Emilia » già introdotta dalla Commissione agricoltura del Senato nel testo in discussione. Mi sembrava, infatti, che il mantenimento della congiunzione « e » al primo comma dell'articolo 1 potesse portare, in ciascuna delle due zone di produzione, ad una confusione dei vitigni da usare per produrre l'aceto balsamico tradizionale.

**GIORGIO NEBBIA.** Prima di proporre un eventuale emendamento, vorrei che risultassero ben chiare le indicazioni che i consumatori di aceto balsamico tradizionale leggeranno sull'etichetta del prodotto. In altri termini, fino a quando si discuteva sul riconoscimento dell'aceto balsamico tradizionale di Modena, si capiva — pur se tale denominazione non era scritta tra virgolette — che il consumatore avrebbe letto sull'etichetta le parole « aceto balsamico tradizionale di Modena ». Nelle attuali condizioni, però, sarebbe opportuno chiarire se la nuova denominazione merceologica sarà quella di: « aceto balsamico tradizionale di Modena », o quella di « aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia », o quella di « aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia ».

Non ho ancora idea di quale sarà la scelta da parte della nostra Commissione. Desidero comunque raccomandare che es-

sa sia chiaramente indicata, in modo tale che la denominazione esatta del prodotto risulti tra virgolette, perché all'articolo 4 della proposta di legge in discussione si fa rinvio ad un preciso disciplinare previsto da un decreto del ministro dell'agricoltura e foreste.

**PRESIDENTE.** Mi sembra che l'onorevole Mora abbia svolto un intervento chiarificatore nel senso di impegnare il Governo, con un apposito ordine del giorno, ad emanare un decreto che tenga conto della necessità di usare la denominazione « aceto balsamico tradizionale di Modena » per il prodotto dei vitigni della zona di Modena e quella di « aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia » per il prodotto dei vitigni della zona di Reggio Emilia.

**GIORGIO NEBBIA.** Propongo, allora, che sia messa tra virgolette la dizione approvata dalla IX Commissione del Senato, demandando poi al ministro dell'agricoltura e delle foreste la decisione della disciplina.

**PRESIDENTE.** Nessun altro chiedendo di parlare, dichiaro chiusa la discussione sulle linee generali delle modifiche apportate dalla IX Commissione del Senato.

**GIOACCHINO GIANNI MENEGHETTI, Relatore.** Mi pare che tutti i colleghi intervenuti finora abbiano mirato a chiarire la situazione, almeno per quanto concerne il criterio della distinzione dei due prodotti, o quello della denominazione unica del prodotto inteso come proveniente da due zone tipiche diverse.

L'onorevole Mora ha sottolineato la necessità di tutelare in maniera molto particolare un prodotto assai raffinato e di gusto delicatissimo.

Il problema è se noi accettiamo il riconoscimento dell'aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia. L'onorevole Mora sta predisponendo un ordine del giorno sul quale sono d'accordo.

Quanto alle osservazioni dell'onorevole Martino, voglio ricordare che all'inizio del primo comma dell'articolo 1 compare la dizione « aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia », mentre nell'ultima parte di tale comma è scritto « coltivati nelle province di Modena e di Reggio Emilia »; non vorrei che ciò creasse confusione. Da questo punto di vista mi rimetto al giudizio di esperti e vorrei sentire il parere del Governo.

GIUSEPPE ZURLO, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Il Governo intende svolgere alcune considerazioni sul testo approvato dalla IX Commissione del Senato; deve però innanzitutto informare la Commissione che la denominazione « aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia » ha suscitato proteste da parte della camera di commercio di Modena e del consorzio produttori di aceto balsamico tradizionale di Modena, in nome del rispetto di una tradizione legata alla tipicità del prodotto.

Per quanto riguarda le modifiche apportate dalla IX Commissione del Senato, all'articolo 1 il Ministero dell'agricoltura non è in grado di elencare i comuni della provincia di Reggio Emilia in cui si effettua la produzione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena, in quanto, non essendo il prodotto disciplinato per legge, mancano i relativi dati statistici.

Piuttosto, sembra opportuno modificare il terzo comma dello stesso articolo 1 in modo da ricollegare alla zona di produzione del vitigno non solo l'invecchiamento, ma anche la produzione e l'affinamento del particolare prodotto. Pertanto, il terzo comma dell'articolo 1 potrebbe risultare così formulato: « La produzione, l'affinamento e l'invecchiamento, che deve avere una durata non inferiore a 12 anni, devono aver luogo in una delle zone di cui al precedente primo comma ».

L'articolo 2 sembra far riferimento non al vino Marsala, ma piuttosto alla disciplina della produzione dei mosti e dei vini di cui all'articolo 5 del decreto del Presidente della Repubblica n. 162 del 1965, dove viene menzionata la concen-

trazione a riscaldamento diretto del mosto o del mosto muto, per la preparazione del mosto cotto, e la si permette limitatamente agli stabilimenti che producono vino Marsala; sembra che con l'articolo 2 della proposta in oggetto si voglia consentire la pratica di detta concentrazione a riscaldamento diretto anche negli stabilimenti che producono mosto per l'aceto balsamico tradizionale di Modena.

Se la Commissione ritiene opportuno evitare qualsiasi riferimento al vino Marsala, l'articolo 2 potrebbe essere formulato come segue: « La concentrazione a riscaldamento diretto del mosto o del mosto muto, per la preparazione del mosto cotto, è permessa negli stabilimenti che producono mosto per l'aceto balsamico tradizionale di Modena ».

Quanto all'articolo 3, a proposito della gradualità delle sanzioni amministrative non sembra opportuno specificare che la sanzione amministrativa prevista (da lire 200 mila a lire 2 milioni) va graduata sulla base dell'effettiva quantità di prodotto contraffatto, considerato che il particolare condimento (l'aceto balsamico tradizionale di Modena è, appunto, un condimento) viene prodotto in quantità estremamente limitate e che, piuttosto, esso ha la sua ragion d'essere nell'eccellenza della qualità.

La formulazione attuale, che è da condividere, consente in effetti di graduare tale sanzione sulla base non solo della quantità di prodotto contraffatto, ma anche della perdita di qualità del prodotto che proviene dalla rilevata contraffazione.

Fatte queste osservazioni, il Governo si rimette alla Commissione e si dichiara favorevole al provvedimento.

PRESIDENTE. Mi sembra che le osservazioni del Governo siano giuste ma, dal momento che esiste la volontà di non rinviare la proposta di legge al Senato, tali osservazioni potrebbero essere rachiuse in un ordine del giorno.

LUIGI DINO FELISETTI. Concordo con la proposta del presidente.

GIORGIO NEBBIA. Occorre decidere cosa proporre al Governo con questo ordine del giorno; ad esempio, non mi è chiaro quali saranno le indicazioni che questa merce avrà sulle etichette.

PRESIDENTE. Suspendo brevemente la seduta per dar modo ai commissari di predisporre l'ordine del giorno.

La seduta, sospesa alle 10,5, è ripresa alle 10,45.

PRESIDENTE. Passiamo all'esame delle modifiche apportate dalla IX Commissione del Senato.

La nostra Commissione aveva approvato il primo articolo nel seguente testo:

ART. 1.

L'aceto balsamico tradizionale di Modena è un condimento invecchiato, ottenuto dal mosto, cotto a fuoco diretto, di uve prodotte da uno o più tra i vitigni Trebbiano, Occhio di gatto, Spergola, Berzemino e Lambruschi, coltivati nella provincia di Modena e nei comuni limitrofi della provincia di Reggio Emilia, senza addizione di altre sostanze.

È consentito l'eventuale innesto iniziale di colonie batteriche acetiche dette « madri ».

L'invecchiamento deve avere una durata non inferiore a dodici anni e deve aver luogo in una delle zone di cui al precedente primo comma.

La IX Commissione permanente del Senato lo ha così modificato:

ART. 1.

L'aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia è un condimento invecchiato, ottenuto dal mosto, cotto a fuoco diretto, di uve prodotte da uno o più tra i vitigni Trebbiano, Occhio di gatto, Spergola, Berzemino e Lambruschi,

coltivati nelle province di Modena e di Reggio Emilia, senza addizione di altre sostanze.

È consentito l'eventuale innesto iniziale di colonie batteriche acetiche dette « madri ».

L'invecchiamento deve avere una durata non inferiore a dodici anni e deve aver luogo in una delle zone di cui al precedente primo comma.

Pongo in votazione il primo articolo nel testo modificato dal Senato.

(È approvato).

La nostra Commissione aveva approvato l'articolo 2 nel seguente testo:

ART. 2.

La lettera f) del primo comma dell'articolo 5 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è sostituita dalla seguente:

« f) la concentrazione a riscaldamento diretto del mosto o del mosto muto, per la preparazione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti che producono vino marsala nella zona delimitata dalle vigenti disposizioni, nonché agli stabilimenti che producono mosto per l'aceto balsamico tradizionale di Modena; ».

La IX Commissione permanente del Senato lo ha così modificato:

ART. 2.

La lettera f) del primo comma dell'articolo 5 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è sostituita dalla seguente:

« f) la concentrazione a riscaldamento diretto del mosto o del mosto muto, per la preparazione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti che producono vino marsala nella zona delimitata dalle vigenti disposizioni, nonché



agli stabilimenti che producono mosto per l'aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia; ».

Pongo in votazione l'articolo 2 nel testo modificato dal Senato.

(È approvato).

La nostra Commissione aveva approvato l'articolo 3 nel seguente testo:

ART. 3.

Chiunque violi le disposizioni della presente legge e del decreto ministeriale di cui al successivo articolo 4 è soggetto ad una sanzione amministrativa da lire 200.000 a lire 2.000.000.

La IX Commissione permanente del Senato lo ha così modificato:

ART. 3.

Chiunque violi le disposizioni della presente legge e del decreto ministeriale di cui al successivo articolo 4 è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma di denaro da lire 200.000 a lire 2.000.000.

Pongo in votazione l'articolo 3 nel testo modificato dal Senato.

(È approvato).

La nostra Commissione aveva approvato l'ultimo articolo nel seguente testo:

ART. 4.

La produzione, l'affinamento, l'invecchiamento e la commercializzazione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena sono disciplinati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, da emanarsi entro tre mesi dalla data dell'entrata in vigore della presente legge.

Con lo stesso decreto sono disciplinate anche le modalità del controllo sull'osservanza delle disposizioni di cui alla presente legge ed al relativo disciplinare.

La IX Commissione permanente del Senato l'ha così modificato:

ART. 4.

La produzione, l'affinamento, l'invecchiamento e la commercializzazione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia sono disciplinati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, da emanarsi entro tre mesi dalla data dell'entrata in vigore della presente legge.

Con lo stesso decreto sono disciplinate anche le modalità del controllo sull'osservanza delle disposizioni di cui alla presente legge ed al relativo disciplinare.

Pongo in votazione l'ultimo articolo nel testo modificato dal Senato.

(È approvato).

Passiamo agli ordini del giorno.

L'onorevole Mora ha presentato il seguente ordine del giorno:

La XI Commissione permanente agricoltura della Camera, in sede di approvazione della proposta di legge sul riconoscimento dell'« aceto balsamico tradizionale » di Modena o di Reggio Emilia, rilevato che:

le due denominazioni « di Modena » o « di Reggio Emilia » sono alternative e che potranno essere utilizzate rispettivamente dai produttori delle zone all'interno delle relative province;

già esiste il decreto ministeriale del Ministero dell'agricoltura e delle foreste del 5 aprile 1983 che disciplina la produzione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena;

impegna

il Ministro dell'agricoltura e delle foreste nella emanazione dei decreti di cui all'articolo 4 della presente legge a tener conto delle suddette osservazioni.

GIUSEPPE ZURLO, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. A nome del Governo lo accetto.

GIAMPAOLO MORA. Chiedo che l'ordine del giorno da me presentato sia posto in votazione.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'ordine del giorno presentato dall'onorevole Mora ed accettato dal Governo.

(È approvato).

Passiamo alle dichiarazioni di voto.

GIANMARIO PELLIZZARI. Dichiaro, a titolo personale, che voterò contro questa proposta di legge nel testo modificato dal Senato, non tanto per motivazioni campanilistiche — che mi interessano relativamente, perché il provvedimento non riguarda alcuna delle province facenti parte del mio collegio elettorale — quanto perché ritengo, per la mia stessa esperienza in questa Commissione, che il « pasticciare » soltanto perché vi sono problemi di maggiore o minore campanilismo relativamente a prodotti i quali rappresentano la storia e la cultura del nostro paese sia sempre un fatto estremamente negativo.

Due precedenti si sono verificati in questa Commissione — dacché ne faccio parte — relativamente al riconoscimento dei prosciutti crudi veneti e al raddoppio delle potenzialità di produzione del « prosciutto di San Daniele ».

In sostanza, è accaduto che un prodotto che nel nostro paese non aveva risentito del benché minimo problema, dopo l'approvazione delle due normative cui ho fatto testé riferimento, è entrato in crisi gravissima, tanto da costringere lo Stato ad aprire, attraverso l'AIMA, magazzini di stoccaggio per il prosciutto crudo di San Daniele.

La stessa fine farà, probabilmente, il prodotto di cui stiamo discutendo.

Non è pensabile che un aceto con delle caratteristiche ben individuate e fissate per decreto ministeriale possa essere denominato indifferentemente « aceto balsamico tradizionale di Modena », o « aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia » senza che qualcosa cambi.

La conseguenza di questo provvedimento sarà quella di una produzione di aceto balsamico tradizionale ben maggiore di

quella attuale (ché altrimenti non si capirebbe come mai i colleghi reggiani abbiano tanto insistito, al Senato prima ed in questa Commissione oggi, per la denominazione di « aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia »), che finirà per contraddire a quanto abbiamo più volte stabilito relativamente ad una discussione particolare sui prodotti a denominazione di origine controllata.

GIAMPAOLO MORA. Avrei rinunciato a questa dichiarazione di voto se il collega Pellizzari non avesse detto delle cose che non voglio discutere in questa seduta per quanto concerne il prosciutto crudo di San Daniele, ma che devo assolutamente smentire per quanto concerne l'aceto balsamico tradizionale.

Io sono geloso custode, per altro settore merceologico di cui mi interessa più da vicino, del rispetto della coincidenza tra denominazione di origine e zone tradizionalmente legate alla denominazione di origine. Pertanto, ho il dovere di precisare che il motivo che, tutto sommato, ha giustificato l'inclusione della provincia di Reggio Emilia nella zona di produzione dell'aceto balsamico tradizionale è stato il fatto che da tempi lontanissimi l'aceto balsamico tradizionale si produce anche nella provincia reggiana. Dunque, non vi sarà alcuna inflazione del prodotto perché questo provvedimento non fa altro che codificare una situazione di fatto già esistente. (Del resto, le vicine province di Parma e di Bologna non hanno mai prodotto aceto balsamico tradizionale).

Quindi i timori che paventa l'onorevole Pellizzari nel caso concreto non esistono. Non vi sarà inflazione e, pertanto, l'approvazione del provvedimento risulta opportuna.

PRESIDENTE. La proposta di legge sarà subito votata a scrutinio segreto.

#### Votazione segreta.

PRESIDENTE. Indico la votazione a scrutinio segreto della proposta di legge esaminata nella seduta odierna.

(Segue la votazione).

Comunico il risultato della votazione:

Proposta di legge Mora ed altri: « Riconoscimento dell'aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia » (Approvata dalla XI Commissione permanente della Camera e modificata dalla IX Commissione permanente del Senato) (1906-B):

Presenti e votanti . . .	25
Maggioranza . . . . .	13
Voti favorevoli . . .	24
Voti contrari . . .	1

(La Commissione approva).

Hanno preso parte alla votazione:

Bambi, Barzanti, Bellini, Bernardi Antonio, Binelli, Bruni, Campagnoli, Cocco, Correale, Felisetti, Fittante, Ianni, Martellotti, Martino, Meneghetti, Mora, Nebbia, Pastore, Pellizzari, Poli, Rabino, Rindone, Zambon, Zoppetti e Zuech.

La seduta termina alle 10,55.

---

IL CONSIGLIERE CAPO SERVIZIO  
DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI  
DOTT. TEODOSIO ZOTTA

---

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO