

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 5019

## PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del deputato **CASINI PIER FERDINANDO**

*Presentata il 1° agosto 1990*

Riconoscimento della denominazione di origine controllata  
dei distillati derivanti dalla vite

ONOREVOLI COLLEGHI! — Come è noto l'Italia produce, da tempo immemorabile, distillati o acqueviti di vinaccia di uva (la « grappa », riservata all'Italia come nome dalla normativa CEE), di mostivino e vinaccia (grappuva), di vino (*brandy*). Il valore economico e sociale delle acqueviti è notevole, come produzione e consumo familiare (la grappa), come consumo nazionale e come esportazione. Nei Paesi esteri, tuttavia, l'immagine delle acqueviti italiane non è di prestigio, anche in considerazione del fatto che non sono state regolamentate con denominazioni di origine geografiche e la conseguente disciplina di produzione.

La situazione è tale che, anche con la recente regolamentazione comunitaria, le acqueviti si possono produrre dappertutto con nomi geografici ma con materie

prime derivanti da tutte le zone italiane ed anche dall'estero.

La qualità organolettica lascia spesso a desiderare, anche se il processo di elaborazione e di invecchiamento può mitigare le carenze della materia prima dei *brandy*, ma non nella grappa e per la grappuva, nei quali l'aroma varietale fruttato è preponderante. In particolare i *brandy* hanno problemi importanti per l'origine della materia prima, e perché all'estero sono fabbricati a partire anche da alcoli di origine agricola e non agricola.

Si constata, pertanto, che il consumo di questi prodotti sono in regresso in Italia, mentre il *cognac*, antica *appellation d'origine contrôlée* francese, continua la sua ascesa nel mercato internazionale. La Francia, infatti, sin dal 1935 ha intro-

dotto una legge, che si ispira a quella dei vini AOC, riguardante le acqueviti (*cognac*, *armagnac*), anche di origine frutticola (*calvados*, acquavite di mele) e si va estendendo ai sidri.

Inoltre l'INAO (Institut national des appellation d'origine) — corrispondente al Comitato nazionale italiano delle DOC — dal giugno 1990 si occupa di tutte le denominazioni di origine, ivi comprese quelle dei formaggi, dei prosciutti e degli altri prodotti agricoli.

Del resto alla CEE è in discussione una normativa sulle « Indicazioni geografiche protette », che a partire dal 1993 dovrebbero comprendere tutte le denominazioni di origine dei prodotti agricoli della CEE.

La tutela delle acqueviti italiane con le denominazioni di origine, accompa-

gnate dai relativi disciplinari di produzione, diversi per prodotto e per zona di produzione, consentirà di salvaguardare maggiormente la viticoltura, che è in fase di regresso a causa del calo dei consumi di vino.

Si fa rilevare che lo stesso Piano nazionale vitivinicolo, predisposto dal Ministro dell'agricoltura e delle foreste e recentemente approvato dal CIPE, contempla la proposta di riconoscere le denominazioni di origine dei distillati vitivinicoli.

La stessa linea concettuale si va introducendo nelle modifiche predisposte dal Ministro dell'agricoltura e delle foreste del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, relativo alle denominazioni di origine dei vini.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

1. Le denominazioni di origine controllata delle acqueviti vitivinicole sono costituite dai nomi geografici delle corrispondenti zone di produzione della materia prima e cioè uva, mosto, vino e vinaccia. I nomi geografici sono abbinati al tipo di distillato grappa, distillato di uva, *brandy*, e possono essere accompagnati ai nomi dei vitigni od ai nomi delle sottozone geografiche o storiche.

## ART. 2.

1. La delimitazione delle zone e delle sottozone di produzione non coincidenti con le circoscrizioni amministrative è effettuata con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

## ART. 3.

1. Il riconoscimento della denominazione delle acqueviti vitivinicole avviene contestualmente all'approvazione del disciplinare di produzione dell'acquavite, comprendente:

a) la denominazione di origine dell'acquavite;

b) la delimitazione della zona di produzione;

c) le condizioni di produzione, dal punto di vista viticolo, enologico, tecnologico ed in particolare i vitigni da impiegare, la resa massima di uva ad ettaro, le caratteristiche della materia prima, il tipo di vinificazione, la resa uva-vino-distillato, le norme per la conservazione e

per la distillazione nonché quelle relative al trasferimento della materia prima in altre zone, le attrezzature specifiche da impiegare nel processo di elaborazione, i prodotti ammessi come correttivi od additivi quali zucchero, caramello, aromatizzanti, l'invecchiamento e cioè il luogo, tipi di botti, la durata e le regole commerciali e di etichettatura, contenuto di alcol minimo e massimo, distinzioni secondo la durata dell'invecchiamento, gli eventuali recipienti e le confezioni, i parametri analitici minimi e massimi caratterizzanti il distillato, le prove di degustazione da realizzare prima dell'immissione al consumo con i requisiti organolettici e cioè colore, limpidezza, odore, sapore ed ogni altra regola che faccia parte degli usi locali, leali e costanti o che si ritenga correlata alla qualità, originalità e tipicità del prodotto;

*d)* le regole che si intendono adottare di concerto con la regione ed il Ministero delle finanze, per la denuncia della materia prima, ed i successivi controlli al fine di garantire la corrispondenza del distillato alla zona d'origine, in quantità e qualità.

#### ART. 4.

1. Le domande di riconoscimento delle denominazioni di origine dei distillati vitivinicoli ed il relativo disciplinare di produzione devono essere pubblicate sul Foglio annunci legali delle province interessate e trasmesse al Ministero dell'agricoltura e delle foreste, munite del parere delle regioni competenti per territorio.

2. Alle domande di cui al comma 1 devono essere allegate:

*a)* una relazione contenente tutti gli elementi storici, economici, scientifici, tecnici, commerciali e giuridici, comprovanti l'importanza storica, economica e sociale della denominazione di origine richiesta;

*b)* una carta geografica 1:25.000 con la delimitazione dei confini della zona di produzione;

c) le indicazioni relative alle condizioni di produzione di cui all'articolo 3;

d) le condizioni relative al trasferimento della materia prima al di fuori della zona di produzione, i metodi di controllo, ed ogni altra regola utile a tutelare l'origine e l'identità del distillato;

e) la bozza di disciplinare completa e dettagliata sulle norme da applicare alle singole denominazioni di origine.

3. Il Ministero dell'agricoltura e delle foreste trasmette la domanda e la documentazione annessa, per il prescritto parere, al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini. Detto comitato, a seguito dell'approvazione della presente legge, assume la denominazione di « Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine controllate dei vini e delle acqueviti vitivinicole ».

#### ART. 5.

1. È istituita un'anagrafe dei produttori di materia prima e dei distillatori delle denominazioni di origine delle acqueviti vitivinicole. I vigneti destinati alla produzione delle acqueviti vitivinicole devono essere denunciati e catalogati in un albo pubblico, istituito presso ogni camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

2. Ogni anno i produttori devono denunciare alle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti, entro il 30 marzo, la quantità di materia prima e cioè uva, vinaccia e vino, destinata alla distillazione. La denuncia rappresenta la rivendicazione della denominazione di origine. In caso di trasferimento ad altro distillatore la materia prima dovrà viaggiare con un documento di accompagnamento apposito rilasciato dalla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, competente per territorio ed inviato in copia agli organi del Ministero delle finanze e del servizio repressione frodi del territorio.

3. Ogni successivo trasferimento di materia prima o di prodotto atto a dare un'acquavite a denominazione di origine controllata deve avvenire con un documento di accompagnamento e sotto la vigilanza degli organi deputati al controllo degli alcolici.

ART. 6.

1. I produttori ed i distillatori sono tenuti ad impiantare un registro di carico e scarico, a tenere i registri delle materie prime e dei prodotti da impiegare nell'elaborazione delle acqueviti, nonché ad adempiere a tutte le formalità di rito, i controlli, le registrazioni, le denunce ed ogni altro adempimento, previsti dalle leggi italiane e dai regolamenti della CEE in materia di distillati.

ART. 7.

1. L'etichettatura delle acqueviti a denominazione di origine controllata deve seguire tutte le norme specifiche in materia. Le etichette devono portare il nome geografico della denominazione di origine di cui all'articolo 1 e sotto la dicitura « acquevite a denominazione di origine controllata ».

2. Se l'acquavite è prodotta completamente nel territorio di produzione può portare la dicitura « prodotta ed imbottigliata nella zona di produzione » oppure « acquevite prodotta ed imbottigliata all'origine ».

3. Per tutte le acqueviti a denominazione di origine è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione della materia prima vitivinicola.

ART. 8.

1. Contro le frodi e la sleale concorrenza, si applicano, in quanto compatibili, le disposizioni di cui agli articoli da 25 a 30 del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.