

# CAMERA DEI DEPUTATI <sup>N. 3384</sup>

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**TEALDI, PAGANELLI**

Disciplina dell'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (DOC e DOCG), mediante uso di zucchero alimentare

*Presentata il 24 novembre 1993*

ONOREVOLI COLLEGHI! — La necessità di legittimare, mediante idonea regolamentazione, l'uso dello zucchero alimentare per i vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD), affiancandolo agli attuali prodotti impiegati, come il mosto concentrato, e il mosto concentrato rettificato risponde ad una esigenza di carattere tecnico-economico, già oggetto di convegni, dibattiti e studi che da parecchi anni ne hanno posto l'evidenza e messo in risalto l'opportunità, essendo pratica necessaria in tutte le zone settentrionali europee e italiane, caratterizzate da clima temperato-freddo.

Tali regioni, come è noto, producono uve e vini dotati di particolari caratteristiche, quali il fruttato che consente di mantenere nel tempo la fragranza dell'origine,

ma presentano in annate ad andamento climatico sfavorevole, scompensi nel rapporto acidità-zuccheri tali da incidere sul loro pregio.

L'evidenza delle suddette caratteristiche ha fatto sì che il legislatore italiano, su sollecitazione dei maggiori tecnici e produttori di vini di qualità, consentisse « tra le pratiche di razionale enotecnia l'aggiunta di saccarosio sui mosti » e ciò in forza del regolamento 5 agosto 1905, n. 497, per l'applicazione della legge 11 luglio 1904, n. 388, contro le frodi nella preparazione e nel commercio dei vini.

Ma, mentre nella vicina Francia, l'impiego dello zucchero di canna e di barbabietola, nel miglioramento dei vini, pure regolamentato, ha continuato ad essere praticato perché consentito, in Italia le

preoccupazioni e le pressioni dei produttori vinicoli del Mezzogiorno e delle isole, condizionavano il Parlamento e il Governo e li inducevano a statuire la proibizione dello zuccheraggio dei mosti e dei vini.

Infatti nel regolamento 21 febbraio 1918, n. 316, riguardante la nuova legge sui vini del 12 aprile 1917, n. 729, non veniva più permesso l'uso dello zucchero.

Tale proibizione, da allora sempre reiterata nelle successive norme legislative riguardanti il settore, aveva lo scopo di assicurare il collocamento sul mercato interno dei mosti e dei vini da taglio.

In sede di trattative per la costituzione del Mercato comune del vino, è stato commesso dal nostro Paese l'errore di accettare il principio rigido di una constatazione dello stato di fatto legislativo, al momento dell'avvio di tale Mercato, stato di fatto da cui sono derivate le principali regole comunitarie con il rispetto dell'impostazione delle legislazioni nazionali in atto.

Da ciò deriva ora l'attuale diversa condizione sull'utilizzo dei prodotti per l'arricchimento per i nostri vini di qualità, costretti a dover concorrere sul piano commerciale con i vini della Francia, senza però avere le stesse opportunità migliorative.

La Francia pretende con insistenza la limitazione dei nostri impianti vitati nel quadro di una limitazione europea, senza considerare che ciò non deriva dal recepimento di fatto della legislazione italiana di inizio di mercato del vino e, quindi, pretende una innovazione. Se è proponibile tale innovazione per il settore della viticoltura, non si vede perché non sia altrettanto proponibile — rispetto allo stato di fatto — un'innovazione nella legislazione enologica italiana.

Al riguardo è necessario tenere conto che la Francia ha ben diversi comportamenti in fatto di zuccheraggio.

Un decreto risalente al 1986 ha infatti esteso l'uso dello zuccheraggio, anche ai « Vins de Pays », che sono « vini da tavola ». Ciò è una netta innovazione, in quanto finora l'uso dello zucchero alimentare per aumentare il titolo alcolometrico,

era limitato alla maggior parte dei vini DOC, escludi quelli del Midi.

Con molta disinvoltura, i francesi hanno legiferato in campo nazionale, senza sottoporre la questione a Bruxelles, così circa 7 milioni di ettolitri di vini di varia qualità, delle zone meridionali francesi si avvalgono dell'uso dello zucchero.

Questa situazione e le conseguenti prospettive, devono far meditare attentamente coloro che ancora si oppongono ad una rivendicazione di parità di diritti e di doveri, fra gli Stati membri nell'ambito della CEE.

Infatti, un importante problema che affligge la viticoltura italiana di pregio è la regolamentazione e concessione dell'uso del saccarosio, (considerate le sue doti di prodotto neutro che non altera le caratteristiche di tipicità dei vini) nell'arricchimento dei VQPRD, quale pratica migliorativa per correzione del grado zuccherino dei mosti (e, quindi, del grado alcolico dei vini), così come avviene nelle zone viticole francesi Bourgogne, Bordeaux, eccetera e nelle regioni tedesche, svizzere, americane, eccetera.

Tale correzione, effettuata con zucchero alimentare, peraltro corrispondente a pochi grammi per litro, permette di ottenere vini equilibrati, senza apportare elementi che ne possano alterare le caratteristiche di tipicità.

Nel passato è stato affermato sovente che la regolamentazione dello zucchero, se concessa, poteva significare un aumento incontrollabile della sofisticazione, ponendo, quindi, sullo stesso piano, chi correggeva per migliorare e chi sofisticava per lucrare.

È però da rilevare che gli organi di controllo, dotati di un'apparecchiatura-robot (RMN) e di una metodologia accurata di analisi, sono oggi in grado di effettuare analisi immediate, complete, di ogni tipo di vino e, individuare così, qualitativamente e quantitativamente, l'origine degli zuccheri, discernendo tra chi corregge e chi sofisticava.

I produttori di VQPRD richiedono quindi l'inserimento dell'uso del saccaro-

sio alimentare tra le possibili pratiche di arricchimento.

È da ritenere, sia dal punto di vista qualitativo sia da quello del controllo, che sia chiaramente accettabile l'impiego del saccarosio, come pratica tradizionalmente operata e lungamente sperimentata in tutta la migliore enologia mondiale.

Valga a conferma di tali tesi la considerazione che il saccarosio viene largamente e legittimamente utilizzato per le pratiche di arricchimento e di addolcimento dei vini spumanti, dei vini speciali e dei vini aromatizzati.

Per le suddette pratiche nessuno ha mai sollevato problemi di ordine tecnico ed igienico né si sono mai posti problemi per l'uso di prodotti alternativi.

L'ostinato divieto dell'impiego dello zucchero nella correzione dei VQPRD, mantiene ancora una assurda disparità di trattamento tra i produttori della Comunità europea.

Il problema, se è di estrema importanza per il mantenimento delle caratteristiche di tipicità dei VQPRD italiani è dal punto di vista della quantità, invece, relativamente limitato, visto che i VQPRD in Italia rappresentano appena il 12 per cento dei vini ottenuti annualmente.

Per tali principali e succinte considerazioni appare urgente e necessario procedere alla attenta regolamentazione dell'uso del saccarosio per la correzione dei VQPRD e pertanto, vi proponiamo l'approvazione della seguente proposta di legge.

## PROPOSTA DI LEGGE

### ART. 1.

1. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale per i vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD) è autorizzato eccezionalmente solo al verificarsi di prolungate, avverse condizioni climatiche, su segnalazione di ciascuna regione.

### ART. 2.

1. La condizione di annata climaticamente sfavorevole ai fini dell'arricchimento di cui all'articolo 18 del regolamento CEE n. 822/87 del Consiglio, del 16 marzo 1987, qualora si verifichi, viene accertata da ciascuna regione interessata che la comunica al Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali, il quale entro quindici giorni, emana apposito decreto.

2. La correzione del titolo alcolometrico dei VQPRD si effettua secondo le regole ed i limiti previsti dall'articolo 8 del regolamento CEE n. 823/87 del Consiglio, del 16 marzo 1987, e dagli articoli 18 e 19 del citato regolamento CEE n. 822/87, nonché secondo quanto previsto dai disciplinari di produzione di ciascun vino a denominazione di origine controllata (DOC) e a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) interessati.

### ART. 3.

1. Per l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo di ciascun VQPRD è impiegato uno dei seguenti prodotti: mosto concentrato, mosto concentrato rettificato, saccarosio. Sono inoltre consentiti i metodi di concentrazione a freddo. Qualora venga impiegato il saccarosio, l'aumento non potrà superare l'1 per cento del volume.

## ART. 4.

1. Prima di procedere all'acquisto del saccarosio, deve essere inviata apposita notifica all'ufficio repressione frodi competente per territorio, indicando il quantitativo massimo di zucchero che si prevede di utilizzare. Tale comunicazione deve pervenire all'ufficio almeno sette giorni prima dell'effettuazione del carico. Per il trasporto del saccarosio devono essere utilizzate le bollette di accompagnamento previste dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162.

2. Le bollette di accompagnamento di cui al comma 1 devono essere annotate nel registro di carico-scarico o di vinificazione dell'utilizzatore, secondo le modalità previste dal regolamento CEE n. 2238/93 della Commissione, del 26 luglio 1993.

3. Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Ministro per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari e forestali stabilisce, con proprio decreto, le misure atte ad equiparare i costi di arricchimento con saccarosio a quello con mosto concentrato rettificato.

## ART. 5.

1. I soggetti interessati alle operazioni di aumento del titolo alcolometrico devono comunicare per iscritto all'Ufficio repressione frodi competente per territorio la data prevista per l'operazione, secondo il disposto dell'articolo 2 del regolamento CEE n. 2240/89 della Commissione, del 25 luglio 1989. Tale comunicazione, inviata per lettera raccomandata o presentata a mano, deve pervenire all'Ufficio entro il secondo giorno lavorativo precedente a quello dello svolgimento delle operazioni.

## ART. 6.

1. A norma dell'articolo 2 del citato regolamento CEE n. 2240/89, le operazioni di aumento del titolo alcolometrico devono essere annotate nei registri di vinificazione e di arricchimento, prima dell'inizio delle operazioni stesse.