COMMISSIONE IX

AGRICOLTURA E FORESTE - ALIMENTAZIONE

XLVIII.

SEDUTA DI VENERDÌ 20 OTTOBRE 1950

PRESIDENZA DEL PRESIDENTE GERMANI

INDICE

PAG.

Disegno di legge (*Discussione e rimessione all'Assemblea*):

Aggiunte e modifiche al regio decreto legge 15 ottobre 1925, n. 2033, e al Regolamento di esecuzione approvato con regio decreto 1 luglio 1936, n. 1361, per quanto ha riferimento all'aceto. (1532). (*Approvato dall'VIII Commissione permanente del Senato*) . . 415

PRESIDENTE 415, 417, 418, 419, 420, 421, 422
TOMMASI, *Relatore* 415, 418, 419
FERRARIS 417
CIMENTI 418, 419, 420
CANEVARI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e foreste* 419, 420
CARTIA 420
SAMPIETRO GIOVANNI 420
FINA 420
SCOTTI ALESSANDRO 421
TRUZZI 421
GRIFONE 421

La seduta comincia alle 9,30.

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

(*È approvato*).

Discussione del disegno di legge: Aggiunte e modifiche al regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, e al Regolamento di esecuzione approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, per quanto ha riferimento all'aceto. (Approvato dalla VII Commissione permanente del Senato). (1532).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione del disegno di legge n. 1532: Aggiunte e modifiche al regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, e al Regolamento di esecuzione approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, per quanto ha riferimento all'aceto.

L'onorevole Tommasi, relatore, ha facoltà di riferire in questo disegno di legge, che è stato già approvato dalla competente Commissione permanente del Senato.

TOMMASI, *Relatore*. Onorevoli colleghi, il presente disegno di legge, predisposto e preparato dal Ministero dell'agricoltura ed approvato il 21 luglio 1950 in sede deliberante dall'VIII Commissione del Senato, mira a queste due principali finalità: tutelare il consumatore da possibili frodi e alleggerire la crisi del vino.

Esso era da tempo invocato dai vitivinicoltori. Vi fu un voto del Comitato consultivo vitivinicolo presso il Ministero dell'agricol-

tura e delle foreste; vi è stato un voto del Comitato parlamentare vitivinicolo; vi è stato un altro voto dell'ultimo Congresso vitivinicolo, ed ultimamente, nel mese di luglio scorso, all'Assemblea nazionale dei viticoltori di Bologna, si è insistito a lungo sulla urgente necessità di questo provvedimento di legge.

Esso asseconda in parte anche le richieste ed i desiderata dei produttori di aceto naturale, i quali chiedono di essere difesi contro la larga e vasta diffusione sul mercato di aceto prodotto con acido acetico sintetico, diffusione che, nonostante le disposizioni in vigore, non si riesce a colpire ed evitare. Questo accade principalmente per mancanza di un metodo analitico che consenta di accertare inequivocabilmente la frode. In pratica, data la facilità con la quale essa si può compiere, non si riesce a perseguire il sofisticatore, ragione per cui con l'articolo 1 del presente disegno di legge si prescrive di immettere al consumo solo aceti confezionati in bottiglie di varie dimensioni, con una speciale etichetta precisante oltre il nome e la località della ditta produttrice, anche la quantità e la gradazione dell'aceto.

La relazione ministeriale che accompagna il disegno di legge, afferma che questa disposizione è fondamentale, perché con essa il prodotto viene ad essere personalizzato e tanto il produttore che il commerciante assumono una responsabilità per la qualità del prodotto stesso, con il vantaggio inoltre di porre il consumatore in grado di scegliere il prodotto di cui è abituato ad apprezzare la qualità.

Vi sono delle categorie di produttori di aceto di vino naturale che già protestano per questo disegno di legge. Essi asseriscono che, data l'imperfezione del metodo d'analisi, l'imbottigliamento riesce del tutto inefficiente a combattere la sofisticazione.

Infatti, essi dicono: se il metodo di controllo non c'è, questo non potrà effettuarsi certamente per il semplice fatto di mettere l'aceto in bottiglie. L'osservazione di costoro è giusta. Siamo d'accordo che l'applicazione di questa disposizione non è agevole né semplice, per il numero stragrande di recipienti di vetro che occorrono, per l'aumentato costo del trasporto, per il particolare disagio nella stagione fredda, per il fatto che l'aceto gela con facilità. Da essi si reclama un'aggiunta all'articolo 18 del decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, sostituito dall'articolo 13 del decreto-legge 2 settembre 1932, n. 1225, onde includere norme che precisino i limiti delle caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche cui l'aceto dovrebbe rispondere agli effetti legali.

Purtroppo, anche con l'inserimento nel disegno di legge di queste caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche non si approderebbe a nulla, poiché contro le frodi messe in opera con astuzia ed esperienza (aggiunte ben dosate di acido acetico, acqua, aceto di alcool ad aceto di vino) la presenza di prodotti caratteristici della fermentazione sarebbe assicurata e così pure l'aroma e l'odore.

Il rapporto fra acidità ed estratto potrebbe benissimo essere corretto ad arte con bitartrato od altri prodotti ammessi per il trattamento dei vini.

Le sostanze organolettiche fisico-chimiche naturali richieste dagli acetieri e che possono venire ricercate come caratteristiche sono facilmente ed economicamente sostituite nell'aceto artificiale. La ricerca quantitativa di prodotti caratteristici della fermentazione acetica non sempre permetterebbe un giudizio sicuro e sarebbe troppo laboriosa per poter essere praticata convenientemente.

Non ci resta, quindi, che approvare il presente disegno di legge, ritenuto dai vitivinicoltori necessario ed urgente ed il solo, allo stato attuale delle cose, che consenta di andare — nel corso dell'indagine preventiva — all'origine stessa del produttore e stabilire se l'aceto immesso in commercio provenga dal produttore di vino oppure dallo stabilimento di acido acetico sintetico o dalla fabbrica di carburo di calcio.

Devo, inoltre, ricordare ai colleghi della Commissione che non è più possibile, per evitare le frodi, pensare di colpire di nuovo l'acido acetico sintetico con una forte imposta di fabbricazione. Alla VIII Commissione permanente del Senato il senatore Carrelli ha proposto un ordine del giorno per invitare il Governo a riesaminare l'opportunità di ripristinare l'imposta di fabbricazione sull'acido acetico. Io non sono dello stesso parere. Oggi questa imposta sarebbe troppo gravosa per altri settori della produzione industriale, che devono pur produrre a basso prezzo e sostenere la concorrenza con similari prodotti esteri. Sono sicuro che il Ministro dell'industria si opporrà sempre ad oltranza a questo gravame. Infatti, l'acido acetico sintetico si usa in un gran numero di industrie chimiche (stamperie, tintorie, nella preparazione di materie coloranti, nella preparazione di acetati — acetato di piombo, biacca, vernici, acetilcellulosa — nell'industria della gomma, ecc.). E la quantità di acido acetico impiegato per la preparazione di aceto artificiale è certamente trascurabile nei confronti di quella assorbita dall'industria chimica. La tassa do-

vrebbe, infine, colpire anche l'anidride acetica, prodotto di impiego anche maggiore nelle industrie chimiche e organiche e che può benissimo venire usato con vantaggio economico nella preparazione degli aceti artificiali.

I venditori di aceto sofisticato si contano a migliaia: l'acido acetico sintetico glaciale domina padrone il mercato. I vitivinicoltori già in crisi protestano, cosicché il Ministero dell'agricoltura e delle foreste, con lo scopo anche di difendere il consumatore con un prodotto sano ed igienico, ha pensato di attuare *a priori* quel controllo che, per ora, non è possibile eseguire *a posteriori* con accertamenti analitici.

Alla Commissione del Senato qualche senatore si è preoccupato per i piccoli produttori di aceto, per esempio il contadino che, in seguito a questa nuova legge, non possa vendere il prodotto se non imbottigliato con le debite forme prescritte. Credo che non si debba avere questa preoccupazione, perché i fabbricanti di aceto sono sempre ben disposti ad acquistare qualche partita di vino spunto e a pagarlo anche bene, purché non sia « girato » o guasto. Inoltre la preoccupazione per questi piccoli produttori ha un peso minimo, giacché i nostri contadini in genere non fanno commercio di aceto, ma lo usano in gran parte per i bisogni familiari. E se talora hanno una quantità esuberante di vino acessente, lo vendono a distillerie od acetifici. Qualche altro senatore ha osservato che questo provvedimento è antidemocratico, perché verrebbe a colpire i piccoli consumatori, costretti a pagare un prezzo maggiore per l'aceto, giacché si dice che l'imbottigliamento dell'aceto è costoso ed obbligherebbe una piccola famiglia a comperare aceto in quantità superiore ai propri bisogni. Queste obiezioni mi sembra che non abbiano valore, in quanto il consumo dell'aceto in una famiglia è così limitato che non incide quasi per nulla sul bilancio domestico. La bottiglia, inoltre, potrà essere restituita al venditore quando si dovrà fare un nuovo acquisto di aceto. Ad ogni modo, la maggiore spesa di 30 o 40 lire per la bottiglia sarà ricompensata da un prodotto genuino, da un aceto sano e buono, e che avrà anche un potere ed una funzione alimentare.

Propongo perciò che la Commissione approvi il disegno di legge in discussione, e sono a disposizione dei colleghi per ogni maggiore delucidazione.

PRESIDENTE. Dichiaro aperta la discussione generale.

FERRARIS. In via di massima sono favorevolissimo a questo disegno di legge, che viene incontro alle esigenze prospettate nel Comitato parlamentare vitivinicolo. Trattasi di un provvedimento necessario per attenuare la crisi vinicola che si è manifestata in modo particolare e che ora, pur essendosi un poco attenuata, non è certamente scomparsa.

Ho ascoltato con molto piacere la approfondita relazione fatta dall'onorevole Tommasi, il quale ha appoggiato il disegno di legge con ragioni sostanziali, tecniche, scientifiche, che ci tranquillizzano sulla bontà del provvedimento stesso. L'unica mia preoccupazione riguarda l'inevitabile aumento del prezzo dell'aceto, a causa del progettato sistema di imbottigliamento. Questo aumento di prezzo viene calcolato dall'onorevole relatore in una quarantina di lire al litro; io penso che, purtroppo, l'aumento supererà le 40 lire. Da calcoli da me fatti, risulterebbe che il costo di una bottiglia si aggirerebbe sulle 50 lire; il tappo della corona sulle due lire; l'etichetta sulle 5 lire; poi vi è il costo dell'imballaggio, in quanto queste bottiglie debbono essere inviate agli stabilimenti in cassette contenenti una quantità più o meno grande di tali involucri. Tutto questo, porterebbe ad una spesa superiore alle 50 lire al litro, cifra che, naturalmente, rappresenta un notevole onere per i consumatori.

Tale aumento di prezzo graverebbe maggiormente sulle comunità (collegi, alberghi, ecc.) ed in certi casi anche sui produttori agricoli, i quali hanno l'abitudine di preparare in casa i sottoaceti, cioè di conservare in casa, sotto aceto, certi prodotti dell'azienda familiare.

È vero che, in questo caso, trattandosi di aziende agricole, una piccola quantità di aceto potrebbe essere prodotta nell'azienda, ma la possibilità da me prospettata sussiste in linea generale. Per questa considerazione, proporrei che in determinati casi, per certe destinazioni dell'aceto (per gli alberghi, per le comunità, per coloro che ne fanno uso per la conservazione dei prodotti) venga permessa la vendita anche in damigiane, naturalmente munite di tutti i requisiti necessari onde garantire la genuinità dell'aceto, damigiane che avranno, quindi, una certa capacità, dovranno essere sigillate e portare la etichetta prescritta dall'articolo 1.

Se si potesse introdurre questa piccola modificazione, io penso che faremmo una cosa molto utile, e si eviterebbero gli inconvenienti ai quali ho accennato. Ripeto di essere favorevolissimo all'approvazione di questo disegno di legge, per la tutela della produzione vinicola e l'attenuazione della crisi vinicola che

gli agricoltori lamentano e che, se pure attenuata, non è ancora scomparsa.

PRESIDENTE. Ho ascoltato con molta attenzione sia la relazione dell'onorevole Tommasi, sia le osservazioni dell'onorevole Ferraris.

Il problema dell'aceto sembra che sollevi delle discussioni piuttosto notevoli: ho avuto un memoriale di una associazione interessata alla produzione dell'aceto. A questo provvedimento si muove la seguente critica: con le disposizioni di cui trattasi si ordina che il commercio dell'aceto avvenga esclusivamente attraverso determinati recipienti (recanti certe indicazioni, precisate all'articolo 1), allo scopo di garantire che si tratta di aceto di vino e non di aceto sofisticato, ricavato da vinelli mescolati con dosi di acido acetico. Ma, una volta che ci troviamo di fronte al recipiente pieno di aceto, non vi è un mezzo tecnico per stabilire se si tratta di vero aceto o di aceto sofisticato. Ed allora — concludono gli oppositori a questa legge — a che cosa servono queste disposizioni?

L'onorevole relatore mi pare abbia detto — mi soffermo su questo punto perché su di esso si appunta la critica fondamentale alla quale ho fatto cenno — che la garanzia consiste nelle etichette, che, applicate sulle bottiglie, debbono indicare la fonte di produzione, risalendo alla quale si potrà accertare se si tratta di aceto sofisticato o di aceto genuino. Questo, però, non vale al cento per cento, perché non è detto che l'aceto sia posto in commercio soltanto da produttori di vino. Può darsi che sia messo in commercio anche da ditte che comperano del vino mescolandolo a dei vinelli e, dopo avervi aggiunto delle opportune sostanze chimiche, mettano in commercio aceto così adulterato. Domando ai tecnici se questo possa avvenire, perché — ripeto — in ciò consiste la critica fondamentale che si muove alla legge.

TOMMASI, *Relatore*. Il punto fondamentale consiste nel vedere da dove parte la materia prima che servirà poi per la produzione dell'aceto. In questo senso provvede il disegno di legge in discussione. Infatti, ad esempio, un agente dell'ufficio sanitario o di polizia, o anche un agente comunale, prelevando un campione di aceto, conoscerà il nome e l'indirizzo della ditta produttrice di quell'aceto. Con questo mezzo si potrà risalire all'acetificio nel quale controllare se si produce dell'aceto genuino o invece dell'aceto sofisticato. Ricordo, poi, che il produttore di aceto deve dimostrare, fatture alla mano, dove ha acquistato il vino o il vinello che utilizza per la produzione dell'aceto. Tutta questa indagine preventiva è, a mio avviso, assai efficace e può ovviare agli inconvenienti purtroppo lamentati.

PRESIDENTE. Ritiene l'onorevole relatore, il quale ha studiato a fondo il problema, che attraverso questo sistema si possa porre un freno alla produzione di aceto sofisticato? Infatti, lo scopo a cui si ispira questo disegno di legge è di far sì che l'aceto sia prodotto esclusivamente con il vino, in modo che una parte della produzione del vino abbia questa sua naturale destinazione.

TOMMASI, *Relatore*. Il sistema previsto dalle disposizioni in esame è l'unico idoneo a frenare questi abusi. Infatti, risalendo, grazie alle etichette apposte sulle bottiglie, al produttore di aceto, potremo controllare il procedimento di produzione.

CIMENTI. E se il produttore di aceto vende direttamente il prodotto?

TOMMASI, *Relatore*. In quel caso il produttore dovrà dimostrare come prepara l'aceto. Ricordo che per provvedere a ciò occorrono attrezzature non indifferenti, mancando le quali si può stabilire con procedimento induttivo che quel produttore non fa che acquistare piccoli quantitativi di aceto buono, mescolarli a dei vinelli e manipolarli con l'acido acetico sintetico.

PRESIDENTE. Come si procede alla sofisticazione dell'aceto?

TOMMASI, *Relatore*. Le adulterazioni operate da sofisticatori poco abili (e sono quelle di più largo uso) possono facilmente rilevarsi attraverso l'analisi chimica, mentre sono assai difficilmente rilevabili le sofisticazioni messe in opera con astuzia ed esperienza. Ricordo che i sofisticatori più scaltri si servono di un po' di aceto naturale al quale aggiungono acqua, acido acetico, aceto di alcool, ottenendo dell'aceto sofisticato contro cui è pressoché inefficace l'analisi chimica. Per stroncare queste frodi abbiamo un solo mezzo: risalire alla fonte di produzione e controllare come l'aceto viene prodotto.

PRESIDENTE. Per produrre l'aceto sofisticato sono necessari degli ingredienti?

TOMMASI, *Relatore*. Basta disporre di tre damigiane: in una si mette dell'acqua, nella seconda dell'aceto di vino, nella terza acido acetico. Si mescolano questi liquidi immettendovi una polverina e si ottiene così l'aceto sintetico.

Si tratta di una frode grave, soprattutto perché oggi anche i piccoli dettaglianti, che vendono esigui quantitativi di aceto, hanno damigiane di acido acetico. Il fenomeno è

grave per le ripercussioni che determina nella salute pubblica, perché, nella maggior parte dei casi, questi sofisticatori non si servono di acido acetico glaciale puro (che non è dannoso all'organismo umano), ma di acido acetico impuro, che può provocare gravi disturbi, come dispepsie ed ulcere. Noi abbiamo una duplice responsabilità: tutelare la salute pubblica e incrementare la vendita di vino scadente per alleggerire la crisi da cui il vino è travagliato.

Per questi motivi insisto nel chiedere l'approvazione del disegno di legge secondo il testo che ci viene sottoposto.

PRESIDENTE. Desidero mettere in evidenza che questo provvedimento costituisce una integrazione della legge fondamentale sulla repressione delle frodi agricole, il cui regolamento di esecuzione è contemplato nel regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, modificato dal decreto 1° luglio 1926, n. 1361. Quella legge, nell'articolo 68, stabilisce: « È vietato aggiungere agli aceti commestibili acido acetico anche se puro ». Il capoverso di quella disposizione è stato sostituito, nell'articolo 5 del disegno di legge in esame, con il seguente: « L'acido acetico che si trova nei locali in cui si produce o si detiene aceto deve ritenersi come destinato alla preparazione di aceto commestibile o al taglio con l'aceto commestibile in contravvenzione al divieto dell'articolo 19 del regio- decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, e del primo comma del presente articolo ». Praticamente, in questa disposizione è sancito il divieto di tenere l'acido acetico nei luoghi di produzione dell'aceto.

TOMMASI, *Relatore*. Pertanto, se in avvenire nelle sedi delle ditte produttrici di aceto si troverà una damigiana contenente acido acetico sintetico, quelle ditte produttrici saranno in contravvenzione. Si potrà, quindi, procedere — in base alla legge sulle frodi — al seguestro di tutta la merce, e la ditta che si è resa inadempiente verrà deferita all'autorità giudiziaria dalla quale eventualmente sarà condannata, ed assoggettata all'obbligo di pubblicare — beninteso a sue spese — sui giornali la propria frode. Non è tanto la multa che fa spavento, quanto la pubblicità che è costretta a fare della frode compiuta.

CIMENTI. Lo stesso relatore ha detto che la sofisticazione dell'aceto è facile, soprattutto da parte di coloro che sono esperti della materia, sofisticazione che è di difficile identificazione. Ho quindi i miei dubbi che il provvedimento possa risolvere il problema. Debbo poi dire che ho l'impressione che questo provvedimento risolva anche un altro problema: quello della crisi dell'industria vetraria, laddove è imposto l'obbligo dei recipienti per il commercio dell'aceto. Se penso che vi sono consumatori i quali usano l'aceto per la conservazione di alcuni prodotti (cipolline, peperoni, ecc.), sono favorevole, aderendo in questo alla proposta già avanzata dal collega Ferraris, a che si consentano recipienti di capacità superiore: 10-20 litri.

Ma salviamo noi, con questo provvedimento, la situazione di tutti i produttori, o sistemiamo soltanto gli industriali dell'aceto? L'esperienza ci insegna che talvolta il piccolo produttore, il contadino, acetifica una botte di vino andata a male, per vendere direttamente il prodotto. Potrebbero questi piccoli produttori operare secondo le disposizioni di questa legge (etichettamento, imbottigliamento), o non verrebbero danneggiati?

Ho l'impressione che con queste disposizioni non si risolva il problema di fondo, e pertanto mi propongo di presentare qualche emendamento nel corso della discussione, in quanto è mia impressione che si gravi troppo sul consumatore.

CANEVARI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. La preoccupazione avanzata in questa sede dall'onorevole Cimenti è già stata prospettata davanti alla Commissione del Senato. Essa riguarda la situazione di piccoli produttori di agricoltori, i quali acetifichino una parte del vino di bassa qualità. A questo proposito debbo far rilevare ai colleghi che questo provvedimento riguarda il commercio e la produzione industriale, non gli agricoltori i quali acetifichino piccole quantità di vino andato a male, od i consumatori i quali usino l'aceto per la conservazione di alcuni prodotti ad uso familiare.

Trovo che abbia la sua importanza un'altra preoccupazione avanzata dall'onorevole Cimenti: dato che l'accertamento della sofisticazione dell'aceto è molto difficile, a che vale questa legge? Rispondo a tal riguardo che è appunto per la difficoltà di accertare la sofisticazione dell'aceto mediante analisi chimiche, che si afferma maggiormente la necessità di andare all'origine, fare l'accertamento sul luogo, per controllare in qual modo l'aceto venga prodotto.

Si dirà che non vi è una garanzia assoluta. Certamente si tratta di un provvedimento che non sarà perfetto, ma è l'unico utile. Dato che è difficile fare l'accertamento mediante l'analisi chimica, occorre ricorrere ad altri mezzi, che sono appunto quelli indicati da questo disegno di legge, che consentano alle autorità (Ministero dell'agricoltura e foreste, Mini-

stero dell'interno, Ministero dell'industria e commercio ed agenti dell'ordine) di accedere sul posto di fabbricazione e fare i rilievi del caso. Qualora sul posto venissero trovate materie per la produzione di aceto sofisticato, si procederà anche al sequestro della merce.

Ecco perché mi sembra che la preoccupazione dell'onorevole Cimenti rafforzi in noi la convinzione della necessità di questo provvedimento.

CIMENTI. Vorrei che l'onorevole Sottosegretario rispondesse a questa precisa domanda, affinché la sua risposta resti acquisita al resoconto stenografico: il piccolo produttore, il contadino, al quale spunta una botte di vino, può venderla direttamente?

CANEVARI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Naturalmente, perché non si tratta di una ditta produttrice.

CARTIA. La legge non lo precisa.

PRESIDENTE. L'onorevole Cimenti ha posto una precisa domanda alla quale l'onorevole Sottosegretario ha risposto in maniera altrettanto precisa, chiarendo la interpretazione che egli, e quindi il Ministero, intendono dare al provvedimento. Esso non dovrebbe estendersi ai piccoli produttori. Osservo, però, che questa esclusione non è formalmente sancita nel testo della legge. Naturalmente, nell'attuazione pratica del provvedimento si seguirà la linea oggi indicata dall'onorevole rappresentante del Governo.

SAMPIETRO GIOVANNI. Premetto che ho il vivo desiderio che si emani una legge atta ad impedire la sofisticazione dell'aceto. Però ho l'impressione che questo sia un provvedimento che non raggiunga le finalità che si prefigge.

Veniamo all'esame pratico della portata delle norme che si vogliono emanare. Anzitutto è stato chiarito che attraverso l'analisi chimica non si può accertare se sia avvenuta la sofisticazione del prodotto. Ed allora mi domando: a che serve prelevare un campione del prodotto? Ricordo anzitutto che, oltre all'analisi chimica, vi è un'altra forma di analisi che è data dal gusto e che è la più sicura: infatti, assaggiando l'aceto, si comprende se in esso è stato immesso dell'acido acetico sintetico. Una volta nato il sospetto, si va alla fabbrica e ivi si esperiscono le indagini, miranti soprattutto ad accertare se nella sede della ditta produttrice esista dell'acido acetico. In secondo luogo, quindi, si tratta di accertare se nelle aziende produttrici siano celate sostanze idonee alla sofisticazione del prodotto.

Ed allora mi sembra che l'unica cosa opportuna sia di applicare semplicemente la legge sulle frodi, controllando e tenendo sotto una permanente minaccia gli acetifici allo scopo di impedire che essi acquistino ed usino l'acido acetico.

Questo provvedimento di legge ha istituito un notevole apparato soltanto allo scopo di accertare una eventuale sofisticazione, ma per il resto il disegno di legge lascia le cose allo *statu quo*.

Desidero osservare, inoltre, che io dissento da quanto ha affermato l'onorevole relatore sulla efficacia dell'analisi chimica. Prescindiamo anzitutto dal gusto, che naturalmente non può avere in giudizio valore probatorio; l'analisi biologica sulla esistenza dei saccaromiceti è sempre in grado di dirci se l'aceto è di puro acido acetico o se invece è il risultato di una miscela. Forti dosi di acido acetico, infatti, uccidono i saccaromiceti.

Tutto ciò premesso, riconfermo il giudizio che avevo dato su questa legge all'inizio del mio intervento: si tratta di un provvedimento spaventapasseri. L'individuo che non si lascia spaventare non terrà in alcuna considerazione questa legge e imbottiglierà ciò che vorrà.

PRESIDENTE. Ma una volta che con l'indicazione della fonte di produzione si può più facilmente risalire alla ditta produttrice ed accertare eventuali frodi, si porrà un freno a queste sofisticazioni. Il provvedimento in esame non si preoccupa tanto dell'analisi a cui sottoporre il prodotto, quanto piuttosto di identificare lo stabilimento di produzione.

Giustamente l'onorevole Sampietro ha posto in evidenza il fulcro del problema: vale la pena di instaurare tutto questo sistema di imbottigliamento, che è indubbiamente costoso, per potere risalire all'origine della produzione, oppure (come suggerisce lo stesso onorevole Sampietro) basta applicare la legge sulle frodi e colpire i colpevoli di queste sofisticazioni?

FINA. Mi sembra che le preoccupazioni degli onorevoli colleghi siano un po' eccessive. Se sottoponessimo le fabbriche di acido acetico ad un rigido controllo, ritengo che avremmo già compiuto un primo notevole passo per appurare dove va a finire l'acido acetico.

In secondo luogo la legge in esame, prescrivendo l'imbottigliamento e l'applicazione di etichette sulle bottiglie, ci consente di risalire agli acetifici, di esercitare un diligente controllo che, soprattutto con ispezioni fatte

di sorpresa, potrà ovviare agli inconvenienti lamentati.

La questione sollevata dall'onorevole Cimenti è giusta. Attraverso l'imbottigliamento — e l'onorevole Ferraris lo ha dimostrato con dati precisi — si impone al consumatore un notevole aggravio, e tutto questo procedimento potrà far nascere speculazioni non esigue. All'inconveniente si può ovviare facendo sì che i consumatori, una volta acquistata una bottiglia di aceto, possano restituire il vuoto e quindi sopportino una sola volta questa spesa.

Infine, per quanto riguarda le penalità, osservo che questo provvedimento riconferma le sanzioni comminate dalle leggi del 1925 e 1926. Non conosco l'ammontare di queste sanzioni, ma mi sembra opportuno aggiornare le penalità, perché se a questo non procederemo, non riusciremo mai a raggiungere lo scopo che ci siamo prefisso. Le penalità, infatti, devono toccare sul vivo i contravventori, soltanto così ridurremo notevolmente le frodi.

Inoltre, gli stabilimenti debbono avere un registro di carico e scarico. Qualora, attraverso un controllo effettuato nello stabilimento, si accerti che è stata omessa qualche registrazione, si potrà elevare contravvenzione e punire così le ditte inadempienti.

SCOTTI ALESSANDRO. Questo provvedimento fu motivato dalla necessità di alleviare la crisi vinicola. Avevamo tre milioni di ettolitri di vino di bassa qualità, che non potevano essere utilizzati per la fabbricazione dell'aceto in quanto vi era la concorrenza dell'acido acetico. Per evitare ciò, si era tutti d'accordo nell'istituire una tassa sulla fabbricazione dell'acido acetico, ma il Ministero dell'industria e commercio, per l'opposizione dei chimici, non l'accettò.

Ora a me sembra che il provvedimento in esame non serva realmente gli interessi della viticoltura, perché, se la sofisticazione dell'aceto non si può riscontrare nell'analisi chimica, tanto vale metterlo in commercio sfuso come venderlo in bottiglia. Ritengo, pertanto, che, se non si arriva alla tassa di fabbricazione sull'acido acetico, tutte le nostre discussioni cadono nel vuoto.

Recentemente, a Torino, una multa di 144 milioni è stata ridotta a 10 mila lire; si tratta di multe che sono facilmente coperte e superate dal ricavo della vendita dell'acido acetico. Posso fare un esempio: una cisterna di acido acetico di 250 ettanidri comporta un valore di circa due milioni, qualora si usi questo acido acetico per la fabbricazione di aceto, da mettere in vendita al prezzo dell'aceto di vino. Vi è un guadagno enorme; ne consegue che se, effettivamente, si vuole tutelare la viticoltura, occorre imporre una tassa sulla fabbricazione dell'acido acetico. Cosa influiscono cinquemila lire di multa su una cisterna di acido acetico? Nessuno vi fa caso, in quanto tale multa è più che assorbita dal guadagno che si realizza.

PRESIDENTE. Ma vi è il sequestro della merce.

SCOTTI ALESSANDRO. Non mi pare che questo sequestro risulti dalla legge. Occorrerebbe imporre almeno 250 lire per ettanidro come tassa di fabbricazione e allora si risolverebbe il problema. Ma l'opposizione dei chimici impedisce una tale soluzione.

Faccio, infine, notare che è inutile imporre l'imbottigliamento dell'aceto, dal momento che non è possibile, o non è facile, riscontrare le sofisticazioni.

TRUZZI. Mi rendo conto delle difficoltà che si frappongono al raggiungimento del fine che ci proponiamo, tuttavia non posso disconoscere che il provvedimento in esame reca qualche beneficio.

Vorrei due chiarimenti in proposito. Il primo riguarda il motivo per il quale si vuole consentire esclusivamente la vendita in recipienti di capacità così limitata. Secondariamente vorrei conoscere l'entità delle sanzioni.

GRIFONE. Ho voluto di proposito prendere la parola per ultimo, perché era mio desiderio potermi rendere conto della fondatezza del provvedimento. Malgrado abbia ascoltato con molta attenzione tutti coloro che sono intervenuti nella discussione, finora ritengo confermata la mia precedente persuasione, e cioè che il disegno di legge in esame non sia sufficientemente giustificato, non siano molto chiare le sue finalità e, soprattutto, la sua efficacia.

Ho ascoltato numerosi colleghi che hanno espresso i loro dubbi sulla efficacia concreta delle sanzioni; e numerosi sono stati coloro che hanno accennato agli effetti dannosi sul consumo, in quanto il provvedimento determinerà un aumento del prezzo, notevole soprattutto trattandosi di una merce povera. Ma l'argomento fondamentale che mi induce a persistere nei miei dubbi è che questo provvedimento non è diretto a favorire le masse dei contadini che sono abituati alla acetificazione domestica e che, con tali disposizioni, sarebbero costretti a portare i loro vini, i loro vinelli, agli stabilimenti di imbottigliamento. Lo stesso relatore ha detto che l'imbottigliamento richiede una certa attrez-

zatura, per cui soltanto alcune ditte potrebbero farlo. Ritengo perciò che questo provvedimento renderebbe necessario al piccolo produttore ricorrere all'opera delle imprese industriali specializzate. Se questo disegno di legge vuol difendere qualcuno, questo qualcuno sono le industrie dell'acetificazione, le industrie dell'imbottigliamento, le quali ultime, sovraccariche di lavoro nei mesi estivi, languono invece in quelli invernali.

D'altra parte, nessuno dei colleghi intervenuti nella discussione ci ha convinti pienamente della possibilità di assodare le frodi.

Pertanto noi, ancor più perplessi che all'inizio della discussione sulla fondatezza e sulla efficacia di questo disegno di legge, proponiamo che il suo esame venga rimesso all'Assemblea. Ci riserviamo di dimostrare in aula che il provvedimento a noi sottoposto, anziché venire incontro agli interessi degli agricoltori, tutela gli interessi di certi settori industriali. Perciò inoltriamo alla Presidenza della nostra Commissione formale domanda di rimessione dell'esame di questo disegno di legge all'Assemblea.

PRESIDENTE. L'onorevole Grifone e i suoi colleghi si avvalgono di un diritto loro riconosciuto dall'articolo 40 del nostro regolamento (che si riallaccia all'articolo 72 della Costituzione), secondo il quale « fino al momento della approvazione definitiva, il disegno di legge è rimesso alla Camera, se il Governo o un decimo dei deputati o un quinto della Commissione lo richiedano ».

Poiché la domanda reca il prescritto numero di firme, l'esame di questo disegno di legge è senz'altro rimesso all'Assemblea.

La seduta termina alle 10,50.

TIPOGRAFIA DELLA CAMERA DEI DEPUTATI