COMMISSIONE XI

AGRICOLTURA E FORESTE

XXXIX.

SEDUTA DI MERCOLEDÌ 13 OTTOBRE 1965

PRESIDENZA DEL VICEPRESIDENTE **TRUZZI**

INDICE

PAG.

Congedi:

PRESIDENTE 423

Comunicazione del Presidente:

PRESIDENTE 423

Proposte di legge (*Discussione e approvazione*):

PREARO ed altri: Modifica dell'articolo 22, primo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965 n. 162, sul divieto di detenzione e commercializzazione dei mosti e dei vini provenienti da vitigni diversi dalla *vitis vinifera* (2362);

DI MAURO ADO GUIDO ed altri: Modifica all'articolo 22, primo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, in materia di mosti e di vini (2522) 423

PRESIDENTE 423, 426, 427, 434, 438, 441, 442, 443, 444, 445
ARMANI, *Relatore* 424, 438, 442
OGNIBENE 426, 427, 432, 443, 444
ANTONIOZZI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste* . . . 427, 439, 442, 443, 444, 445
DE LEONARDIS 430, 434
FERRARI RICCARDO 431, 432, 445
BECCASTRINI 432
MENGOZZI 432, 443, 444
CURTI IVANO 433, 434, 443
PREARO 435, 444
VAJA 436
DOSSETTI 437, 443
FRANZO 442
VILLANI 445
GIORGI 445

Votazione segreta:

PRESIDENTE 445

La seduta comincia alle 10,10.

DELLA BRIOTTA, *Segretario*, legge il processo verbale della seduta precedente.

(*È approvato*).

Congedi.

PRESIDENTE. Comunica che sono in congedo i deputati Scarascia Mugnozza e Sedati.

Comunicazione del Presidente.

PRESIDENTE. Comunico che per l'esame dei provvedimenti all'ordine del giorno i deputati Curti Ivano, Dossetti, Chiaromonte e Giorgi sostituiscono rispettivamente i deputati Avolio, Bonomi, Romagnoli e Sereni.

Discussione delle proposte di legge d'iniziativa dei deputati Prearo ed altri: Modifica dell'articolo 22, primo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, sul divieto di detenzione e commercializzazione dei mosti e dei vini provenienti da vitigni diversi dalla vitis vinifera (2362); Di Mauro Ado Guido ed altri: Modifica all'articolo 22, primo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, in materia di mosti e di vini (2522).

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione della proposta di legge di iniziativa dei deputati Prearo, Armani, De Marzi, Mattarelli Gino, Helfer, Canestrari, Lombardi Ruggero, Colleselli, Patrini, Piccoli, Bottari e Gagliardi: « Modifica dell'articolo 22, primo comma, del decreto del Presidente della

Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, sul divieto di detenzione e di commercializzazione dei mosti e dei vini provenienti da vitigni diversi della *vitis vinifera* » (2362); e della proposta di legge di iniziativa dei deputati Di Mauro Ado Guido, Villani, Giorgi, Spallone, Calvaresi, Manenti, Scarpa, Illuminati, Busetto ed Ambrosini: « Modifica dell'articolo 22, primo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, in materia di mosti e di vini » (2522).

Come gli onorevoli colleghi ricorderanno, in una precedente seduta in sede referente abbiamo ascoltato la relazione dell'onorevole Armani sulle due proposte di legge oggi al nostro esame in sede legislativa. È stato poi nominato un comitato ristretto con l'incarico di elaborare un testo unificato che è ora sottoposto alla nostra attenzione.

Prego pertanto l'onorevole Relatore di voler riferire in ordine ai lavori svolti dal comitato.

ARMANI, *Relatore*. Signor Presidente, onorevoli colleghi, non ripeterò quanto in sede referente ho avuto modo di esporre in ordine alle due proposte di legge Prearo e Di Mauro, oggi al nostro esame.

In quella sede ho affrontato il problema nei suoi aspetti generali, cercando di puntualizzare l'efficacia della legge e ponendo l'accento in particolare sulle ragioni principali che hanno spinto i due proponenti a presentare emendamenti in ordine all'applicazione del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162.

Mi sia consentito, sia pure attraverso una rapida sintesi, di affermare innanzitutto che l'entrata in vigore del citato decreto del Presidente della Repubblica, recante norme per la repressione delle frodi, dopo i primi sei mesi dalla sua pubblicazione sulla *Gazzetta Ufficiale* è stato salutato, secondo quanto consta un po' a tutti quanti noi, con la più viva sodisfazione da parte delle categorie interessate.

Mettere ordine in così delicata materia, fissare norme precise cui adeguarsi, stabilire termini, limitazioni, sanzioni nel campo della lavorazione e della commercializzazione dell'uva e del vino è senza dubbio da considerarsi un dato positivo. Chi ha sempre operato ed opera alla luce del sole, in una parola, con scrupolosa onestà, chi lavora seriamente e responsabilmente, badando oltre che al legittimo personale tornaconto anche alla salvaguardia delle norme igienico-sanitarie che regolano tutti i prodotti della vinificazione, non ha che da rallegrarsi di siffatta regolamentazione. Solo chi disonestamente ed intenzionalmente ha inteso o intende fare di questo commercio una speculazione respinge il decreto, lo combatte e lo considera un illecito sopruso governativo. Basterebbe a questo proposito dare uno sguardo alla legislazione esistente in tanti paesi in fatto di produzione vitivinicola per averne una conferma. Tuttavia ogni provvedimento è perfettibile soprattutto se confortato dalla sua pratica applicazione, quando cioè alla luce dei fatti ci si può rendere conto di talune lacune, di talune dimenticanze che, se adeguatamente eliminate, potrebbero certamente migliorare la legge.

Nella sua sostanza e nella gran parte della sua articolazione normativa il decreto va bene e deve essere difeso.

Le proposte di legge presentate dagli onorevoli Prearo ed altri e dall'onorevole Di Mauro ed altri avevano ed hanno una funzione meramente correttiva e non incidono né sulla sostanza né sullo spirito del decreto ma sui tempi di applicazione del medesimo, in particolare per quanto riguarda la detenzione e la commercializzazione dei vini e dei mosti provenienti da vitigni diversi dalla *vitis vinifera* e cioè, per intenderci ancora più chiaramente, per quanto attiene agli ibridi produttori diretti.

Nella mia veste di relatore della citata proposta di legge ho ritenuto doveroso sottolineare a questo proposito la estrema difficoltà ed in taluni casi la impossibilità in cui venivano a trovarsi i produttori allorché dovevano applicare le norme che il decreto stabiliva.

Ovviamente, senza che si intacchi, come accennavo dianzi, lo spirito e la sostanza della legge, la Commissione, in sede referente ritenne di concordare con il relatore, nel senso di poterla e doverla modificare.

In questo senso abbiamo anche avuto l'assenso di massima da parte del rappresentante del Governo, per cui, mentre tutti d'accordo abbiamo inteso difendere l'efficacia del provvedimento, ci siamo messi al lavoro in Comitato ristretto per trovare la formulazione più acconcia, onde non modificare nella sua essenza la legge ma per adeguare talune norme che sono state riscontrate nella pratica applicazione carenti. Di qui l'accettazione della sostanza delle proposte di legge Prearo e Di Mauro; di qui la convinzione di ciascuno di noi che a queste potesse essere aggiunto qualche altro correttivo suggerito da alcuni colleghi.

Siamo così arrivati alla formulazione di quattro articoli, trasformando l'articolo unico delle due proposte di legge in una articolazione più chiara e precisa.

Con questi articoli di legge che sottoponiamo all'approvazione della Commissione in sede deliberante ed il cui testo sarà letto al momento opportuno in sostanza si chiariscono alcune cose.

Innanzitutto, per quanto riguarda gli ibridi produttori diretti, si consente che essi possano essere tutti lasciati alla commercializzazione e alla produzione fino a tanto che i produttori non siano in grado di sostituire i vitigni stessi con *vitis vinifera* più adatta alla coltivazione nella zona. Però il correttivo che a questo riguardo è stato unanimemente approvato è quello di adeguare le nostre norme in materia a quanto già avviene in altre nazioni, ed in particolare in Francia, vale a dire che si possa trovare una norma con cui consentire ai viticoltori di poter continuare la coltivazione di talune qualità di questi ibridi produttori diretti in modo che non vi sia bisogno di particolari freni o remore nella coltivazione stessa e possa questa essere consentita anche per gli anni futuri, mentre per la gran parte di questi tipi di ibridi, non potendosi procedere alla loro eliminazione subitanea, si consente una deroga di quattro anni.

In secondo luogo, oltre a questa impostazione, che costituisce la sostanza delle due proposte di legge, nella discussione che si è sviluppata con molto senso di responsabilità nel corso delle due riunioni del comitato ristretto è stato anche impostato, avendo riguardo allo spirito della legge che intende soprattutto evitare gli abusi, il problema dell'acetificazione. Vale a dire, per impedire che si possa adoperare il prodotto per moltiplicare artificiosamente e quindi slealmente la produzione dell'aceto, è stato introdotto l'articolo 2 che prevede l'obbligatorietà di aggiungere al prodotto una sostanza rivelatrice. Questo dà la certezza che anche in questa materia le sofisticazioni non possano avvenire.

Un terzo punto è stato quello che si riferisce all'articolo 47 e riguarda sempre il problema dell'aceto. Infatti con l'articolo 47 si consentiva e si consente la spedizione di aceto in recipienti di qualsiasi capacità e tipo dagli stabilimenti di produzione ai magazzini di imbottigliamento della stessa ditta, dagli stabilimenti di produzione a quelli di conserve alimentari che impiegano l'aceto nella lavorazione, dagli stabilimenti di produzione ad altri stabilimenti identici, anche se appartenenti a ditte diverse.

Su sollecitazione di parecchi interessati è stato ritenuto di aggiungere anche una concessione per quanto riguarda la spedizione ed il trasferimento di aceto dagli stabilimenti di produzione a quegli stabilimenti nei quali si producono vinelli per denaturazione, ai sensi dell'articolo 37.

Tutto questo è stato fissato attraverso la formulazione dei quattro articoli cui ho accennato.

Devo altresì aggiungere che, analogamente a quanto stabilito nel secondo comma dell'articolo 9, che sanciva il divieto della detenzione di anidride carbonica in bombole per ciò che concerne la produzione e la fermentazione naturale in bottiglie di vini spumanti, nell'articolo 4 tale divieto viene prorogato ad un anno dopo l'entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica.

Queste sono le norme sulle quali concordemente il comitato ristretto, interprete sostanzialmente del pensiero espresso dalla Commissione in sede referente, ha trovato una via d'intesa.

Rimangono ancora *sub iudice*, e dovranno essere dalla Commissione affrontati due argomenti: primo, il problema che si riferisce all'articolo 20, e cioè la possibilità della fermentazione e rifermentazione di particolari tipi di vini tradizionali, e segnatamente del Lambrusco. A questo proposito abbiamo avuto una lunga discussione anche con i tecnici del Ministero dell'agricoltura. Abbiamo esaminato quelle che sono state le richieste delle zone interessate; e, mentre da parte di taluni colleghi si era dell'avviso doversi inserire nel terzo comma dell'articolo 20 una modifica precisa riguardante il Lambrusco, pare si possa trovare una soluzione, riconosciuta da parte nostra perfettamente giusta e pertinente, attraverso un impegno da parte del Governo di consentire che questa rifermentazione possa essere concessa con un provvedimento di carattere amministrativo.

Secondo argomento riguarda il trattamento da riservare a quel tipo particolare di vino di talune zone dell'Emilia-Romagna chiamato « rossissimo » che soprattutto ha la funzione, non essendo vino commerciabile, di colorire altri vini che hanno bisogno di essere consolidati nel colore. La questione è un po' discutibile e di fatto non si è trovata a questo problema una soluzione conveniente. Sembra al relatore che possa il problema essere accantonato, nel senso che attraverso una particolare indicazione che potrebbe essere data a talune ben delimitate zone da parte del ministero si possa superare l'ostacolo ed arri-

vare anche per questa comprensibilissima situazione ad una definizione che possa accontentare i produttori.

Mi sembra che oltre alle cose cui ho accennato altri problemi rilevanti non siano emersi e che si possa con senso di responsabilità accogliere le proposte che sono state fatte dal Comitato ristretto. A me preme ancora una volta, terminando questa succinta e riassuntiva relazione e della prima e della seconda parte del lavoro svolto in Comitato ristretto, porre in evidenza che il decreto ha una sua funzione che non può non essere riconosciuta estremamente valida e che quindi non può non ottenere, come ha già ottenuto, la decisa approvazione di tutte le categorie produttrici veramente degne di questo nome.

Noi dobbiamo, proprio per porre un freno al dilagare delle frodi nel settore specifico, che talora hanno allarmato, e non a torto, i consumatori italiani e che hanno danneggiato la nostra apprezzata produzione anche all'estero, essere coloro che difendono strenuamente le positive acquisizioni che abbiamo conseguito. Esse servono non soltanto a portare ordine e disciplina in una così delicata materia, ma a tutelare la categoria dei produttori agricoli, per la quale in particolare va da questa nostra Commissione riaffermata la maggiore e più aperta azione di difesa, ed i consumatori tutti. Quindi, fermo restando questo principio, che ribadiamo in maniera decisa, le modifiche alle quali ho accennato non ne intaccano lo spirito, né la sostanza: servono soltanto a porre i produttori stessi e quanti operano nel settore sul piano commerciale ed industriale nella condizione di potersi adeguare alle norme, nello spirito del decreto, con un ragionevole lasso di tempo che, per taluni casi da parte nostra responsabilmente possiamo concedere.

Questo è quanto il relatore desiderava premettere alla discussione ed alla approvazione delle due proposte di legge tradotte nel testo unificato elaborato dal Comitato ristretto nelle sedute del 7 e del 12 ottobre; questo lo spirito con il quale la Commissione certamente non avrà difficoltà ad approvare con sollecitudine queste norme, intese a portare serenità e tranquillità a tante categorie ed in particolar modo ai produttori.

PRESIDENTE. Rimane quindi stabilito sin da ora che le due proposte di legge risultano unificate nel testo elaborato dal Comitato ristretto, sulla base del quale si svolgerà appunto la nostra discussione.

Dichiaro aperta la discussione generale.

OGNIBENE. Signor Presidente, onorevoli colleghi, non si può certo affermare che il decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, sia stato accolto dalle categorie interessate alla produzione ed al commercio dei vini con unanimità di consensi. Infatti, dal momento della sua pubblicazione sulla *Gazzetta Ufficiale* ad oggi si è registrato in tutta Italia un susseguirsi di convegni e riunioni dai quali sono emersi giudizi ad esso sfavorevoli.

La nuova legge vinicola, a nostro parere, è buona nella impostazione e nella suddivisione della materia, nonché lodevole per gli scopi che si ripromette di conseguire. È quindi una legge – come ha affermato l'onorevole relatore – utile ed attesa dai produttori e dai consumatori. Tuttavia è una legge complessa (basti pensare che si compone di 119 articoli) che avrà, come è facile comprendere, profonde ripercussioni nel settore produttivo.

Indubbiamente questa legge presenta alcune lacune che certo non contribuiscono al raggiungimento dei fini che essa si propone, quelli cioè di migliorare la produzione dei vini e di garantire ai consumatori la genuinità del prodotto, e contiene incongruenze ed imperfezioni nella formulazione di certi articoli. Inoltre alcune norme non tengono conto della realtà esistente in questo settore produttivo, senza dire poi che il decreto presidenziale è entrato in vigore, non a caso, sei mesi dopo la sua promulgazione. Questi sei mesi infatti erano stati stabiliti per preparare le condizioni di applicazione della legge, tanto è vero che durante tale periodo il Governo era chiamato ad emanare trenta decreti ministeriali. Soltanto negli ultimi giorni precedenti la vigilia dell'entrata in vigore di questa legge sono stati emanati alcuni decreti, mentre si sta provvedendo ad emanarne altri. Questo ha provocato una generale confusione negli organi di vigilanza chiamati a controllare il modo con cui questa legge doveva intervenire nella preparazione e nel commercio dei vini.

A questo si deve aggiungere l'incertezza e la preoccupazione degli operatori economici. Lo stesso ministro proprio alla vigilia dell'entrata in vigore del decreto ha rilasciato delle dichiarazioni richiamandosi alla necessità di una certa gradualità nell'applicazione della legge per l'esigenza di tener conto di questa impreparazione nel recepimento delle norme sancite dal decreto stesso. Per la verità alcune circolari ministeriali hanno poi chiarito determinati punti, ma rimangono al-

cuni aspetti che vanno ripresi e vi sono alcune incongruenze che bisogna togliere.

La nostra parte si muove con lo spirito di migliorare la legge, di renderla veramente efficace e non certo per accogliere le spinte di coloro che sono interessati a continuare pratiche e frodi che vanno a danno della produzione e del consumo. Si tratta di migliorare la legge proprio per evitare di provocare inutili danni ai produttori. Per questo ci siamo dichiarati d'accordo per alcune proroghe, appunto per rendere possibile l'applicazione di certe norme senza intaccarne la validità, e per alcune modifiche onde superare le difficoltà in cui si verrebbero a trovare molte zone vinicole, difficoltà non necessarie per spingere a miglior qualità la produzione enologica e per garantire un prodotto genuino al consumo.

Vorrei anche aggiungere che molte delle questioni di cui ci stiamo occupando non sono del tutto nuove, perché diverse di esse sono già state sollevate, ad esempio, in sede di Commissione parlamentare, incaricata di esprimere un suo parere consultivo sulla legge delegata. Bisogna anche aggiungere che la Commissione ha lavorato in modo abbastanza affrettato e ha dovuto, scadendo i termini previsti dalla legge delegata, concludere nel giro di pochi giorni, i suoi lavori.

Quali sono questi punti su cui è opportuno soffermarci? Molti li ha già richiamati lo stesso relatore. In primo luogo quello sollevato dalle proposte di legge Prearo e Di Mauro che adesso esaminiamo nel testo unificato che il Comitato ristretto ha concordato. L'obiettivo è senza dubbio quello di avere vino da uve più qualificate e quindi evitare la vinificazione di uve provenienti da vitigni ibridi non adatti. Evidentemente un obiettivo di questo genere non si può raggiungere dall'oggi al domani stroncando una produzione, come quella dei vitigni ibridi, e costringendo tutta la produzione proveniente da questi vitigni ad andare alla distillazione. Inoltre bisogna anche tener conto che vi è differenza di qualità all'interno degli stessi vitigni ibridi. È vero che vi erano leggi precedenti come la legge 25 marzo 1931, n. 876, il decreto-legge 4 luglio 1935, n. 444 ed il decreto-legge 16 luglio 1936, n 1634, ma è anche vero che non solo si è tollerata la messa in esecuzione di questi impianti ma in alcuni casi addirittura negli anni passati la si è incoraggiata, per cui ci troviamo di fronte in molte zone del paese a numerosi produttori ancora interessati alla vinificazione delle uve che provengono da vitigni ibridi. Si tratta quindi di regolamentare la materia e fissare una proroga, che dal Comitato ristretto è stata definita in quattro anni, per permettere la modifica di quegli impianti che non si riterranno adatti a produrre uve per la vinificazione.

In aggiunta a quanto stabilito dal Comitato ristretto vorremmo prospettare l'esigenza di prevedere un aiuto a favore di contadini produttori per dare loro la possibilità anche di convertire i propri impianti.

PRESIDENTE. Onorevole Ognibene, desidererei sapere se ella è a conoscenza di qualche dato preciso sulla consistenza effettiva e quantitativa dei vitigni ibridi produttori.

OGNIBENE. Signor Presidente, non si possiedono ancora dati complessivi precisi, ma posso dire che sono molte le zone e migliaia i produttori interessati.

ANTONIOZZI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Effettivamente le zone interessate sono piuttosto diffuse. I dati potranno essere forniti in un secondo momento.

OGNIBENE. Dicevo, dunque, che occorre prevedere la possibilità di venire incontro ai contadini che dovranno provvedere alla conversione degli impianti, concedendo loro i finanziamenti, previsti dalle leggi vigenti, e altri che naturalmente dovranno essere aggiunti a quelli già destinati al settore agricolo. Per questo motivo abbiamo preparato un ordine del giorno che sottoporremo all'attenzione dei colleghi della Commissione.

Ma oltre a questi problemi, che hanno spinto gli onorevoli Prearo e Di Mauro a presentare le due proposte di legge, ne esistono altri che bisogna tenere nella giusta considerazione, come ad esempio il divieto della produzione promiscua dei vini « frizzanti e spumanti naturali » e di quelli ottenuti tramite gas artificiale, cosa che comporta la separazione degli stabilimenti. Anche in questo caso si è convenuto sulla necessità di concedere almeno un anno di proroga, perché la separazione e la costruzione di nuovi impianti comporta una spesa notevole. Altrettanto si può dire per ciò che riguarda i vinelli e l'acetificazione.

Vi è poi il problema della giacenza dei vini confezionati in conformità alle precedenti disposizioni di legge. Attraverso l'articolo 116 viene, infatti, concesso un anno di proroga per il loro smercio soltanto per ciò che concerne i vini giacenti presso i dettaglianti, ma recentemente il Governo ha emanato una circolare nella quale si chiarisce che anche i vini giacenti presso i produttori e i commercianti, confezionati in base alle norme prece-

denti, potranno usufruire di un anno di proroga per la vendita.

Vorrei ora in particolare soffermarmi sui problemi che riguardano i vini « frizzanti » ed i vini « rossissimi ».

Per ciò che concerne i vini « frizzanti », sia in sede di commissione parlamentare che in recenti discussioni presso gli organi tecnici del Ministero dell'agricoltura, non si è ritenuto giusto inserire all'articolo 2 della legge la definizione di questi vini perché – si è affermato – in questo modo si sarebbe nobilitato un tipo di produzione che è comune e che non merita dalla legge una tale denominazione. A mio avviso, questa è una opinione abbastanza discutibile, perché, se è vero che tra i vini « frizzanti » sono compresi parecchi vini comuni, è altrettanto vero che tra essi vi sono vini di qualità, derivanti da produzioni ultrasecolari. E nell'affermare questo sono confortato anche dal fatto che lo stesso ministero fin dal 1956, mentre si accingeva a predisporre nuove norme in questa materia, aveva previsto la definizione anche dei vini frizzanti: « Sono vini frizzanti quelli aventi caratteristiche simili agli spumanti, differenziandosi da questi oltre che per la diversa confezione per il divieto di aggiungere ad essi saccarosio, anidride carbonica ed alcole nella preparazione e per la possibilità di essere preparati anche a pressione inferiore a quella degli spumanti ». Questa definizione è stata poi tolta per i motivi che prima richiamavo.

Ma non è solamente questo fatto di carattere generale che ci preoccupa, cioè la mancata definizione e la mancata valorizzazione dei vini frizzanti che in alcuni casi sono una produzione di qualità; gli è che questo mancato riconoscimento ha portato poi nella legge ad alcune restrizioni, ad alcune incongruenze, ad alcune norme che soprattutto per quanto riguarda la fermentazione e la rifermentazione, se sono giuste sul piano generale per evitare le frodi con la produzione ad esempio del vino dal trattamento delle materie zuccherine (praticamente ancora usata, purtroppo, e da combattere nettamente), sono però anche, se applicate in modo schematico, tali da mettere in gravissime difficoltà determinate produzioni.

Vorrei qui portare alcune considerazioni che ricavo da quanto si è discusso e prospettato in diversi convegni tenuti presso la camera di commercio di Modena, presenti anche gli operatori economici di Parma e di Reggio, ed in riunioni di quasi tutti i parlamentari della nostra circoscrizione. Le considerazioni si riferiscono appunto ai vini frizzanti, ma in modo particolare al lambrusco ed ai vini « rossissimi ».

Come è noto, il lambrusco – per tradizione e vocazione – è un vino frizzante di gusto moderno, il che ha condotto alla sua diffusione ed apprezzamento da parte di una larga massa di consumatori anche di bevande analcoliche frizzanti, con conseguente valorizzazione delle uve di base. Le tecniche cui si ricorre sono quelle della fermentazione in bottiglia e della fermentazione in autoclave. Con la prima, il vino imbottigliato con un residuo zuccherino adeguato rifermenta divenendo frizzante. È un processo che praticamente si adatta alla produzione dei soli lambruschi secchi, non consentendo di intervenire sul processo fermentativo, ed inoltre comporta la inevitabile formazione di un sedimento, oltremodo sgradito ai consumatori, specie al di fuori della zona di produzione. Con la seconda, il lambrusco fermenta all'interno di un recipiente chiuso, che può essere di varia capacità (solitamente ettolitri 50-100), dando luogo alla formazione di anidride carbonica attraverso lo stesso fenomeno naturale che avviene nella bottiglia. Alla fine del ciclo il vino viene stabilizzato nei riguardi delle precipitazioni e separato dai residui della fermentazione che rimangono sul fondo dell'autoclave. Il metodo consente di ottenere un vino finito, perfettamente limpido, di gusto più raffinato, pur nel rispetto più assoluto delle caratteristiche del prodotto tradizionale. Accanto all'aspetto tecnico-merceologico, che è preponderante, non è da sottovalutare quello economico, poiché il ricorso a questo processo di produzione evita l'immobilizzo di ingenti capitali. Così come il moscato d'Asti, che dal sistema della fermentazione in autoclave trasse elementi determinanti al suo successo ed alla sua diffusione, il lambrusco ha trovato in analoga tecnica ormai da molti anni la possibilità di essere apprezzato da una cerchia sempre più larga di consumatori.

Nel decreto presidenziale n. 162 i vini frizzanti vengono richiamati, come ricordavo, solo ed esclusivamente all'articolo 9 a proposito del divieto di detenzione di anidride carbonica nei locali ove si preparano gli spumanti ed i vini « con anidride carbonica derivante esclusivamente da fermentazione ». Nessun altro accenno si ritrova negli articoli successivi, mentre l'articolo 20, al terzo comma vieta qualsiasi fermentazione e rifermentazione al di fuori dal periodo stabilito dal prefetto, fatta eccezione per quelle effettuate « in bottiglia o in altro recipienti chiusi per

la preparazione dei vini spumanti ». La produzione del lambrusco a fermentazione naturale si va orientando verso l'utilizzazione delle autoclavi, poiché la fermentazione in bottiglia, lasciando sedimenti e trasformando tutti gli zuccheri, ha un consumo limitato alle sole zone di produzione.

Gli altri mercati richiedono un tipo semisecco, con limpidezza brillante, il che può ottenersi solo attraverso l'utilizzazione delle autoclavi.

Il divieto in parola pone il lambrusco in una situazione di estrema difficoltà, fino a compromettere la stessa sopravvivenza della nostra viticoltura.

Che cosa si chiede in sostanza? Si chiede di togliere questo limite alla fermentazione dopo il 31 dicembre di ogni anno (questa era la proposta sostenuta da tutti i parlamentari della nostra circoscrizione), modificando il terzo comma dell'articolo 20, onde permettere la fermentazione in bottiglia e in autoclave oltre il 31 dicembre, facendo beneficiare della disposizione non solo i vini spumanti naturali, ma anche quelli cui si riferisce il secondo comma dell'articolo 9. Questa sembrava a noi essere la soluzione più organica. Si è detto però da parte degli organi ministeriali, e in sede di Comitato ristretto, che una tale modifica della legge consentirebbe non solo al lambrusco di fermentare in bottiglia o in altri recipienti chiusi dopo il 31 dicembre, ma anche ad altri tipi quali il « brachetto » i « passiti » ed i « semi-passiti ». Per evitare allora una larga diffusione di questa modifica, anziché far riferimento al terzo comma, bisognerebbe prendere in considerazione il quarto comma sempre dell'articolo 20, che, come i colleghi sanno, permette ai prefetti delle zone interessate di emanare decreti per consentire la rifermentazione anche dopo il 31 dicembre.

In sede di Comitato ristretto abbiamo proposto il seguente articolo aggiuntivo: « Al terzo comma dell'articolo 20 dopo le parole: « vini spumanti naturali » sono aggiunte le seguenti: « e i vini contemplati nell'ultima parte del terzo comma dell'articolo 9 », perché siamo convinti che questa sia la formulazione più giusta. Del resto non ci si può dire che bisogna evitare di allargare troppo l'interesse attorno a questa modifica, riservandola ad un solo tipo di vino. Noi diciamo che se questo è lecito, e se gli organi preposti alla vigilanza potranno controllare la rifermentazione in bottiglia, in autoclave o in recipienti chiusi, così come noi crediamo, non si vede perché si debba vietare questo processo per altri vini. Comunque noi prospettiamo le due soluzioni, ossia quella dell'articolo aggiuntivo o dell'ordine del giorno, che impegna il Governo ad emanare disposizioni perché tutti i prefetti delle zone interessate provvedano con propri decreti sulla base del quarto comma dell'articolo 20.

Per quanto riguarda i « rossissimi », devo fare alcune brevi considerazioni.

I « rossissimi » provengono dalla vinificazione dell'uva « ancellotta », caratteristica per la sua notevole ricchezza di colore. In certe zone, unitamente all'« ancellotta », si usa anche una percentuale di buoni lambruschi, dei quali il più pregiato, specie in questa lavorazione, è il « Lambrusco Salamino », ricco di colore e di acidità fissa. L'uva di « ancellotta » (o, come si è detto, uva ancellotta con una parte di « Lambrusco Salamino ») viene vinificata in modo che il colore contenuto in abbondanza nella buccia passi, il più possibile, in soluzione nel mosto, che poi fermentando produce un vino denso, d'intensissimo colore, la cui rinomanza, come vino da taglio o da mezzo taglio, si è andata via via estendendo in diverse regioni italiane ed anche all'estero.

I « rossissimi », oltre alla notevole intensità colorante ed alla densità accentuata, che consentono con percentuali assai limitate di correggere vini chiari, scoloriti e poveri di corpo, hanno anche il pregio di essere neutri, per cui, nel taglio, il gusto dei vini di base non è modificato ma utilmente completato.

La tecnica di vinificazione più sopra illustrata presuppone un prolungato contatto del mosto con la vinaccia, in modo da consentire la completa soluzione delle sostanze coloranti contenute nella buccia.

Questo contatto prolungato determina anche la formazione di alcole metilico derivante dalla fermentazione delle sostanze peptiche e, in misura minore, dalla parte legnosa dei vinaccioli.

I « rossissimi » contengono pertanto alcole metilico nella misura di 0,35-0,40 millilitri per cento millilitri di alcole anidro, superiore cioè al limite consentito dalla legge.

È necessario tuttavia chiarire che tali vini non vengono mai destinati al consumo diretto, ma servono, nella pratica enologica, al taglio di altri vini carenti di colore e di corpo, particolarmente nelle annate nelle quali per avverso andamento stagionale, i vini normali presentano le deficienze soprariferite.

Si tratta, in sostanza, di prodotti della vinificazione che pur essendo comunemente de-

nominati vini, rappresentano, in effetti, dei veri e propri prodotti speciali per l'enologia.

Una via di mezzo, cioè, tra il vino e l'enocianina il cui impiego la legge consente al punto *p*) dell'articolo 5.

Occorre inoltre porre in rilievo che i « rossissimi », pur presentando un contenuto di alcole melitico superiore al limite di 0,25 per cento fissato dalla legge, vengono impiegati nei tagli in una percentuale molto bassa e non superiore comunque al 6-7 per cento; in conseguenza la massa del vino come sopra trattato e da immettere al consumo diretto non eccede il limite di 0,25 per cento di alcole metilico, come previsto dall'articolo 23 del decreto presidenziale.

Che cosa si chiede per questi vini « rossissimi » ? Di non intaccare anche qui il presupposto della legge di cautelare i consumatori nella loro salute, di dire che rimane ferma la norma che i vini destinati al consumo non devono superare nel loro contenuto lo 0,25 di alcole metilico. Ma non si vede perché questa misura debba essere mantenuta per la produzione e detenzione di questi vini che normalmente, ripeto, non vanno al consumo ma vengono tagliati con altri vini. Anche se si arriva ad ammettere lo 0,35 e lo 0,40 di alcole metilico per questi vini da taglio, una volta che essi siano mischiati con altri vini la percentuale si abbassa al di sotto del limite previsto dalla legge.

In sostanza si chiede di sopprimere la lettera *d*) dell'articolo 22 o comunque di elevare allo 0,40 per cento per la detenzione a scopo di commercio il limite di alcole metilico allo stesso punto previsto, fermo restando il limite massimo di cui alla lettera *i*) dell'articolo 23 per la vendita diretta al consumo. Si è detto che per questa pratica si può usare l'enocianina e soprattutto che siamo di fronte ai vini anormali che contengono questo tipo di alcole dannoso e che quindi non è giusto permetterne la continuazione dell'uso nell'attività enelogica. È un discorso abbastanza schematico, in primo luogo perché sembra discutibile che sia più giusto usare per trattare dei vini un prodotto chimico come l'enocianina anziché un vino che sarà scadente, che avrà tutti i caratteri anormali che sono stati più volte ricordati, ma che è sempre vino che viene aggiunto ad un altro vino per raggiungere determinati risultati di preparazione; in secondo luogo perché questa produzione ammonta a ben 256 mila ettolitri solo in due province, come Modena e Reggio, e non si vede come potremmo far trovare i molti produttori che hanno questi impianti di vitigni ibridi di fronte ad una situazione per cui potrebbero solamente portare questi vini alla distillazione ricevendo pertanto un notevole danno economico. Quindi anche qui le soluzioni discusse sono state molte, ma per la verità l'atteggiamento del ministero è stato negativo nei confronti della nostra posizione.

Comunque le proposte di soluzione sono state quelle di sopprimere la lettera *d*) dell'articolo 22 riguardante la percentuale dell'alcole metilico, oppure di prevedere, attraverso una disposizione amministrativa, la possibilità di una proroga per evitare ai produttori un grave danno.

Queste sono le considerazioni che dovevo fare, onorevoli colleghi, soprattutto perché di questi due problemi non si riscontra traccia nel testo unificato elaborato dal Comitato ristretto, ma anche perché, non essendoci trovati d'accordo in quella sede, mi è sembrato opportuno riproporli all'attenzione della Commissione.

DE LEONARDIS. Signor Presidente, onorevoli colleghi, se consideriamo il travaglio attraverso il quale la nuova legge vinicola è passata ed il fatto che essa è stata salutata dalla maggior parte dei produttori con favore, sorge la perplessità di modificarla non appena è entrata in vigore. Dicevo travaglio perché per approfondire questo tema sono occorsi diversi anni e diverse legislature. Il risultato è stato quello di essere giunti ad una disciplina la più organica possibile, sicché le pretese omissioni e le lacune che vengono denunciate non sono derivate da una dimenticanza o da un errore, ma da una scelta precisa. Con questo non intendo dire di essere contrario al testo unificato delle proposte di legge, ma desidero che questo testo, specialmente per quanto riguarda le facoltà demandate al ministro, abbia una interpretazione restrittiva.

Passando poi al tema dei vitigni ibridi, mi pare che la proroga di quattro anni debba essere intesa come un mezzo per far comprendere ai viticoltori della *vitis vinifera* che occorre smantellare gli impianti, di modo che, se nei primi due o tre anni il ministro potrà consentire il prosieguo di questa confezione dei vini e la conservazione degli impianti, verso il quarto anno potrebbe anche imporre un inizio di obbligatorietà del loro smantellamento; non solo, ma dovrebbe essere chiaro l'indirizzo del ministero di vietare nuovi impianti di ibridi produttori.

Le ragioni di questo mio atteggiamento derivano dalla condotta che in proposito hanno alcuni altri Paesi dove viene coltivata la vite.

Già la Francia nel suo codice adotta una discriminazione dei diversi vitigni e prevede nella sua legislazione addirittura la soppressione e l'estirpazione di alcuni tipi di vitigni ibridi.

La cosa più importante che il ministro deve tenere presente è che in alcuni vitigni diretti produttori vi è presenza di malvina, che è sospettata come sostanza cancerogena, sicché egli non dovrebbe permettere, all'atto in cui emana il decreto, che le uve con contenuto di malvina possano essere poste in commerciò. Si è detto che vi sono anche altre uve, non di ibridi produttori, che contengono malvina. Sarà una occasione per prendere dei provvedimenti nei confronti di queste uve, perché la salute pubblica è un bene che bisogna rigidamente tutelare.

Ma devo dire di più: noi siamo esportatori di vino in Germania. Ebbene, la legislazione tedesca vieta l'importazione di vini mescolati o fatti con vitigni produttori diretti. Questo è un fatto che bisogna considerare e non sottovalutare.

Quindi per quanto attiene alla deroga al divieto alla commercializzazione o detenzione dei vini derivati dagli ibridi produttori ritengo che occorra adottare questa interpretazione della legge che ci accingiamo ad approvare.

Vorrei anche dire una parola, sia pure brevemente, a proposito dei vini «rossissimi». Qui bisogna intenderci chiaramente: se questi vini – che sono, come ha affermato l'onorevole Ognibene, anormali – vengono mescolati con altri vini anch'essi non rispondenti ai requisiti di normalità, sommando le due anormalità non si ha certamente un vino genuino o un vino che noi vogliamo offrire come prodotto di alta qualità ai consumatori. La legge cosa si prefigge? Di esaltare la qualità dei vini, di far corrispondere quanto più è possibile il prodotto all'originario carattere del vitigno. Ma ogni mescolanza, ogni adattamento certamente non concorre ad esaltare la produzione del vino, e noi abbiamo interesse che questo invece avvenga.

Né vorrei, riprendendo il concetto con cui ho iniziato a parlare, che successive modifiche riuscissero a svuotare di contenuto questa legge che è stata così esaltata e, quindi, sostanzialmente arrivare al punto in cui eravamo prima della emanazione di queste norme. Possiamo noi intuire, data la fantasia, per così dire, degli industriali, a quali risultati può portare questa aggiunta dei vini « rossissimi »? In linea di massima bisogna perciò evitare ogni modifica.

Del resto noi potremmo vedere quali ripercussioni in concreto questa legge può provocare nella sua applicazione e conseguentemente – ma sempre dopo un periodo di tempo – modificarla se vi sono delle storture, ma modificarla in meglio, non secondo quello che viene proposto a proposito dei vini « rossissimi ».

Per quanto riguarda il lambrusco è evidente che si tratta di un problema che bisogna attentamente considerare. Non so se vi siano delle implicazioni di natura particolare e se questo permesso di far fermentare nelle autoclavi il lambrusco possa permettere delle frodi. Perché questo è il punto. Io sono anche un buongustaio di vini ed apprezzo il lambrusco, sebbene gusti di gran lunga di più i vini pugliesi e meridionali, che sono ormai sul piano nazionale alla stessa stregua dei migliori vini veneti, piemontesi o toscani, solo che fossero più conosciuti. Voglio dire che quello del lambrusco è un problema che deve essere rivisto. Soltanto se tutte le cautele possibili, prese dopo un approfondito esame della materia, permetteranno di escludere che questa deroga possa consentire frodi, si potrà accedere alle richieste avanzate.

FERRARI RICCARDO. Signor Presidente, onorevoli colleghi, in buona parte concordo con quanto ha dichiarato il collega onorevole De Leonardis. Non vorrei, infatti, che attraverso la modifica della legge possano essere riprese tutte quelle discussioni già fatte e superate, permettendo in tal modo che ciò che non è entrato dalla porta possa entrare dalla finestra. Del resto è sempre pericoloso modificare una legge specialmente quando essa riguarda una materia importante come quella dei vini. Certo, se effettivamente questa legge nella sua applicazione pratica presenta inconvenienti, essa deve essere corretta; ma ciò non deve permettere l'introduzione di tutte quelle innovazioni che in altre occasioni sono state discusse e respinte.

Si parla tanto di vitigni ibridi. Vorrei innanzitutto far notare che l'uso degli ibridi è vietato dalla legge, che si cerca di modificare. Ma in che modo, onorevoli colleghi? Si propone di concedere quattro anni di tempo ai produttori per permettere loro la distruzione degli ibridi e l'innesto di nuovi vitigni.

Mi permetto di fare osservare a tale proposito che questa procedura comporta una perdita di due anni. Infatti, prima che si possa avere la nuova produzione dai nuovi vitigni innestati, dovrà almeno trascorrere

questo lasso di tempo; sicché, sia che gli innesti avvengano subito, sia che avvengano fra quattro anni, il risultato è sempre lo stesso: i due anni si perdonó in qualsiasi caso.

BECCASTRINI. Onorevole Ferrari, i produttori possono però rinnovare i vigneti nella misura di un quarto all'anno, eliminando così l'inconveniente al quale ella accenna.

FERRARI RICCARDO. Ad ogni modo confermo quanto ho detto in precedenza; e cioè che sono favorevole alla modifica della legge, qualora effettivamente gravi inconvenienti si fossero verificati nella sua applicazione; però non dimentichiamo che essa è giustificata da due ragioni: evitare le frodi ed aumentare la produzione dei vini migliorandone la qualità.

Ecco perché non posso condividere la tesi dell'onorevole Ognibene per quanto riguarda i « rossissimi ». Infatti l'aggiunta di vini scadenti a vini aventi le medesime caratteristiche non può certo contribuire a migliorare la produzione.

OGNIBENE. Ella non deve equivocare, perché ho precisato che la percentuale dovrebbe aggirarsi intorno al 6-7 per cento.

FERRARI RICCARDO. Ripeto che le modifiche da apportare alla legge devono essere strettamente attinenti agli inconvenienti riscontrati. Ma questa nuova discussione che stiamo facendo adesso non deve servire per riaprire la porta a tutto quello che altre volte è stato portato in discussione e che con la legge n. 162 invece è stato escluso. Mi sembra del resto che in sede di comitato ristretto ci si sia trovati già d'accordo fra tutti i partiti, consenziente il Governo, e che quindi non abbiano ragione di essere ulteriori eccezioni.

MENGOZZI. Signor Presidente, onorevoli colleghi, credo che le ultime affermazioni del collega Ferrari, che si è riallacciato all'intervento dell'onorevole De Leonardis, possano esimerci dall'approfondire ulteriormente il discorso generale sullo spirito della legge che noi stiamo cercando in qualche modo di emendare. In fondo lo stesso onorevole Ognibene nel suo intervento ne ha sottolineato il valore positivo, anche se ha detto che si tratta di un provvedimento complesso, recante con sé inevitabilmente delle imperfezioni e delle lacune.

Mi sembra quindi che dobbiamo incentrare il nostro dibattito sugli aspetti particolari che sono stati posti all'attenzione in primo luogo dalle proposte di legge Prearo e Di Mauro.

Il fatto che qui sia stato richiamato il discorso del « lambrusco » e dei « rossissimi » dimostra come era non unico inconveniente lamentato dalla legge, quello sottolineato dalla proposta Prearo, ma che vi erano anche altri aspetti, forse rimasti in ombra per dimenticanza, ma che nell'applicazione del decreto si è visto dovevano essere in qualche modo affrontati. Per cui il problema del lambrusco, che è già stato dettagliatamente sottolineato dal collega Ognibene (ciò che mi esime dall'intervenire ulteriormente in questo senso), è un problema di obiettivo interesse, non solo locale, ma anche per la stessa economia vinicola nazionale. In fondo, se è vero, come è vero, che si tratta di una produzione di un valore che si aggira sui 12-13 miliardi, mi sembra non abbiamo alcun interesse in un momento non certo facile per la agricoltura nazionale, quindi anche per la viticoltura, mortificarla, appunto perché ha una sua sfera di influenza, un mercato e quindi una sua funzione nell'economia nazionale. Dice il collega De Leonardis: mentre possiamo essere certi che la fermentazione o la rifermentazione in bottiglia (perché poi di questo si tratta) ci mette al riparo da possibilità di adulterazioni, per esempio da aggiunte di anidride carbonica per rendere più frizzante questo vino, non si può essere altrettanto certi che la rifermentazione in autoclave ci metta al riparo da questo pericolo. Io debbo dire che in fondo non si debbono richiedere per il lambrusco delle garanzie maggiori di quelle che si richiedono per gli spumanti e per altri vini di questo tipo, che sono quelli richiamati all'articolo 9, che vieta la detenzione di materie che possano in qualche modo consentire queste pratiche di aggiunta di anidride carbonica nei locali adiacenti a quelli di lavorazione di questi vini.

D'altra parte noi sappiamo per esperienza anche diretta che non è questa pratica che fa ottenere i vini frizzanti, cioè sappiamo che la fermentazione e rifermentazione in autoclave hanno solo due ragioni obiettive: la prima è quella che ha detto l'onorevole Ognibene, di rendere più economica la rifermentazione; la seconda è quella di scaglionarla nel tempo. Noi sappiamo che la fermentazione in bottiglia è possibile soltanto in una determinata epoca dell'anno, mentre invece le esigenze del mercato possono essere tali che il produttore sia costretto ad immettere sul mercato il prodotto a mano a mano che se ne presenta la necessità.

Per quanto riguarda poi il problema del lambrusco, vorrei anche io associarmi alle

richieste del collega onorevole Ognibene per giungere ad una soluzione del problema attraverso una modifica del testo legislativo. Così come si è ritenuto di risolvere quello dei vitigni ibridi e gli altri problemi, di cui agli articoli 2, 3, 4, modificando il decreto presidenziale, ci sembra che si possa attraverso un articolo aggiuntivo modificare il testo di tale decreto per inserire in modo definitivo e permanente la deroga, affinché nelle decisioni e nello spirito delle direttive del Ministero dell'agricoltura possa essere intesa in tal modo.

D'altra parte la preoccupazione del Ministero dell'agricoltura, secondo cui queste disposizioni possono essere estese ad altri vini, può indurci anche ad accettare una soluzione meno solenne di quella della modifica legislativa, approvando cioè un ordine del giorno che impegni il Governo. E tale soluzione la consideriamo subordinata non già perché non ci fidiamo del Governo, ma perché riteniamo che anche gli organi del Ministero dell'agricoltura devono sapere che una votazione di un ordine del giorno di questo tipo deve assumere lo stesso valore vincolante di una norma di legge.

Se l'onorevole sottosegretario potrà darci assicurazioni in questo senso, noi potremmo essere veramente convinti che la scelta dello strumento dell'ordine del giorno ha lo stesso valore di una modifica della legge, tranquillizzando così i produttori della nostra zona. Infatti, se non si stabilisce l'obbligo per il prefetto di emanare il proprio decreto nei casi di necessità, senza lasciare questo atto alla sua discrezionalità, i produttori non potranno essere sodisfatti e certo giustamente non potranno mettere in atto quella programmazione che in una agricoltura moderna è necessaria.

Per quanto riguarda i « rossissimi », poiché non sono competente, tengo nella dovuta considerazione le parole e le argomentazioni portate dal collega onorevole De Leonardis.

Mi sembrava inoltre non privo di contenuto il discorso dell'onorevole Ognibene quando affermava che, una volta che si è avuta la certezza che non possono essere ammessi al consumo vini di qualità scadente, la scelta dell'aggiunta di colorante al posto di quella di vini di taglio non sembrerebbe del tutto giustificata. Del resto a me pare che, in ogni caso, non possiamo sottovalutare la esigenza che si pone per i produttori di questi tipi di uva ai fini di una loro utilizzazione.

Ritengo quindi che, come si è potuto stabilire una deroga per i vitigni ibridi, nel senso di consentire una proroga di questo tipo di coltivazione durante tutto il tempo necessario per la loro sostituzione, nello stesso spirito e per le stesse ragioni si potrebbe trovare una forma di dilazione nel tempo nell'applicazione del divieto, perché anche queste produzioni, che assommano a circa due miliardi e mezzo di valore, possano essere in qualche modo continuate per un breve periodo, finché non sarà resa possibile la sostituzione senza danno per l'economia di una provincia, come quella di Reggio Emilia, dove il problema si pone in modo particolare.

CURTI IVANO. Io non mi diffonderò certamente sulla validità del decreto-legge ai fini della regolamentazione della produzione dei vini e della lotta contro le sofisticazioni. Esso è stato accolto con sollievo e con compiacimento da parte di tutti i produttori, in modo particolare da quelli delle zone in favore delle quali noi oggi stiamo chiedendo alcune modifiche.

Perché vi sono questi impianti di vigneti ibridi? Proprio per le condizioni di disagio nelle quali si sono sempre dibattuti i nostri agricoltori. Queste condizioni hanno indotto i nostri produttori ad adottare impianti che acceleravano il processo di produzione. Un impianto di vigneto fatto su ceppi diretti – voi lo sapete bene – nelle nostre zone va in produzione (ma una produzione ancora limitata) non prima di 6-7 anni; un impianto di vitigni ibridi va in produzione nel giro di 4. Ora non contestiamo la giustezza della legge che tende a far scomparire questo sistema di produzione; ma si tratta solamente di valutare il danno che ne può derivare all'economia di intere zone, ed in particolare all'Emilia.

L'altra questione, molto più complessa, è quella del lambrusco. L'onorevole Ognibene ne ha parlato con competenza. Io vorrei fare alcune precisazioni. Se ci si attiene alle norme fissate dal provvedimento di legge per cui i vini soggetti a fermentazione, esclusi gli spumanti, devono essere chiusi a sigillo entro il 31 dicembre, di lambrusco non se ne imbottiglia più neanche un litro, neanche a fermentazione naturale, perché la lavorazione delle uve finisce praticamente con la metà di novembre ed il momento per metterlo nelle bottiglie per la fermentazione naturale si ha tra la metà di febbraio e la metà di marzo; quindi la produzione del lambrusco verrebbe a scomparire completamente.

Comunque la realtà è questa: se questa operazione fosse fatta prima, si finirebbe col mettere il vino nelle bottiglie sigillate col risultato di farle spaccare a fermentazione avvenuta, perché, senza il processo di decantazione necessario, questo inconveniente si verifica. Ed anche se i produttori disponessero delle bottiglie occorrenti per versarvi tutta la quantità di vino prodotto, essi potrebbero provvedere a tale imbottigliamento non certo il 31 dicembre, ma solo verso la fine di febbraio o la metà di marzo. Perciò poiché la legge lo vieta, i produttori dovrebbero disporre di autoclavi capaci di contenere tutto il vino e di sigillarlo, mentre il vino dovrebbe poi essere ugualmente imbottigliato. Ecco ad esempio, una contraddizione che abbiamo notato nel provvedimento.

Non so se nelle altre zone d'Italia il clima consenta una maturazione più veloce dell'uva che in Emilia, dove, come ho detto, essa avviene tra la fine di febbraio e la metà di marzo. Ci guarderemmo bene dal chiedere un provvedimento che consentisse di non applicare la legge, ma desideriamo rilevare che qui non si tengono in considerazione zone che sono da secoli produttrici di vino. Invito in tal senso gli onorevoli colleghi a riflettere seriamente sulle ripercussioni economiche che si avranno in queste zone, che non sono neppure quelle economicamente più sviluppate del nostro Paese.

Non comprendo perché il vino lambrusco debba essere sottoposto ad un trattamento differenziato rispetto agli spumanti: non credo che la consumazione degli spumanti in Italia sia più diffusa di quella dei tradizionali vini lambruschi prodotti nell'Italia settentrionale, e particolarmente nella Valle Padana.

Le conclusioni cui è giunto l'onorevole Mengozzi sollevano alcune perplessità, e porranno i produttori in una situazione di disagio. Voi tutti sapete quanti sacrifici abbiano fatto i produttori, e quanti altri siano disposti a farne, purché vi sia l'assicurazione (non anno per anno, con decreto del prefetto) che il vino da essi prodotto, con l'osservanza di ogni disposizione di legge che ne garantisce la genuinità, possa essere commerciato.

Quanto alla questione dei vini « rossissimi », desidero precisare che non è vero che siano vini privi di una qualificazione; essi sono il prodotto di una qualità d'uva particolare che esiste in limitatissime zone della nostra provincia. Fino a qualche anno fa, il vino « rossissimo » serviva ad aiutare il taglio dei vini, soprattutto per il colore e per lo zucchero; poi si sono usati i correttivi sintetici consentiti dalla legge.

Prego la Commissione di voler considerare che la provincia di Reggio sarebbe una delle più colpite da questo provvedimento, perché – come i colleghi sanno – non è possibile distruggere le piante di « lancellotta » e ripiantare subito dopo un altro tipo di uva; molto probabilmente si avrebbe una qualità più scadente del « lancellotta », perché i terreni sono quelli che sono.

PRESIDENTE. Ma il vitigno del « lancellotta » non è vietato dalla legge; perché occorrerebbe distruggerlo?

CURTI IVANO. Perché il « lancellotta » non serve per fare il vino; esso contiene sostanze amare che, pur non essendo dannose, devono essere miscelate ad altri vini nella percentuale del 6 o del 7 per cento. Evidentemente col tempo si giungerebbe alla sostituzione di questi vigneti, ma non è detto che altri vigneti potrebbero attecchire e rendere quel minimo che compensi le spese. Nelle zone rurali della nostra provincia, al nord della via Emilia, non si riesce ad ottenere alcuna produzione oltre al « lancellotta » e al « lambrusco salamino ». Può darsi che per un anno si possa ottenere un raccolto discreto di un'altra qualità, ma che per due o tre anni di seguito non si abbia alcun raccolto, e questo per ragioni climatiche e di ambiente.

DE LEONARDIS. Ma quell'uva è commerciabile come tale ed è anche ben quotata.

CURTI IVANO. Comunque, quando si adottano di punto in bianco provvedimenti del genere, come il divieto contenuto nella legge, e si sa che l'economia di determinate zone è fondata su queste produzioni, si dica almeno cosa si offre in contropartita alle persone che subiscono i danni molto gravi derivanti dalle prospettate restrizioni. Possiamo anche studiare il modo di arrivare a questa trasformazione, ma ciò non lo si ottiene certamente adottando le disposizioni della legge delegata, tanto più che – e lo ribadiamo ancora una volta – non chiediamo la commercializzazione di quei vini, rendendoci conto che la più alta percentuale di acido acilitico non è consentita, né deve essere consentita, dalla legge. Noi chiediamo invece la commercializzazione del prodotto, sottoponendolo a tutte le norme di controllo che si rendano necessarie, perché serva proprio come vino da taglio, come correttivo, come sostanza da aggiungere per il completamento e la formazione dei vini per tagliare i quali è sempre stato usato, non dando mai motivo a sanzio-

ni; infatti, l'uso dei « rossissimi » in ragione massima del 7-8 per cento non renderà mai il vino imbevibile.

Per quanto riguarda i lambruschi, se i colleghi, con i quali abbiamo discusso questo problema, riterranno giusto mantenere l'ordine del giorno, che è stato presentato, io non solleverò questioni in questa sede. Per quanto riguarda l'autorizzazione che i prefetti debbono o dovranno rilasciare perché si possa continuare la produzione dei lambruschi, io mi associo alla proposta dei colleghi comunisti, perché è giusto che si osservino e che scrupolosamente ci si attenga a tutte le norme dirette a tutelare la salute dei cittadini, a prevenire le frodi e le sofisticazioni, e a colpire coloro che cercano di sottrarsi agli obblighi di legge.

Resta invece aperto; per quanto mi riguarda, il problema del come si possa regolamentare l'impiego dei « rossissimi » per non danneggiare così duramente i produttori di queste zone.

PREARO. Ringrazio il Relatore Armani per aver messo in evidenza in maniera completa le preoccupazioni dei produttori dei mosti e dei vini provenienti da vitigni diversi dalla *vitis vinifera*.

Tale preoccupazione venne più volte espresa da alcuni parlamentari in seno alla Commissione parlamentare che – in base alla legge delega – esaminò tutti gli articoli del provvedimento, diventato poi decreto del Presidente della Repubblica n. 162. Ma la maggioranza della Commissione stessa, pur riconoscendo la fondatezza delle preoccupazioni, non poté tenerne conto, perché erano e sono ancora in vigore la legge del 31 dicembre 1935, n. 1444 e il regio decreto del 16 luglio 1936, n. 1634, che vietano la coltivazione delle viti provenienti da ibridi produttori diretti. Ecco la indispensabilità di una legge che consenta la coltivazione di detti ibridi per almeno 4-5 anni, in modo da permettere ai coltivatori il graduale reinnesto o la graduale sostituzione con viti europee.

Non certo per spirito polemico nei confronti del collega Di Mauro, debbo specificare a proposito della sua proposta che non si tratta di modificare l'articolo 22 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, sopprimendone il comma del divieto, bensì di dare la possibilità che le due norme repressive non abbiano temporaneamente effetto: cioè, si deve consentire ancora per quattro anni la coltivazione. Da questo punto di vista, pertanto, la proposta Di Mauro non è nemmeno pertinente.

La storia delle viti americane in Europa è molto nota. Tutti sanno che, sul finire del secolo scorso, l'importazione celere a scopo di studio ed esperimento di viti americane portò alla diffusione in Europa di tre gravi malanni: la peronospora, l'oidio e la fillossera. I primi due sono dei funghi – crittogame – ed il terzo è un terribile insetto; tutti e tre non sono nocivi alla vite americana, che per selezione spontanea nei secoli ha resistito e resiste ai tre parassiti, ma si comporta come elemento portatore del male senza subirne le conseguenze dannose.

Com'è noto, mentre per combattere la fillosera si è provveduto mediante l'innesto della vite europea sopra ceppi di viti americane, per combattere le forme crittogamiche (peronospora e oidio) si è fatto ricorso all'uso di prodotti chimici sterilizzati (i sali di rame e di zinco, nonché lo zolfo da cospargere sulle foglie della vite). Purtroppo tali trattamenti costituiscono il più grave onere a carico dei viticoltori, incidendo sul costo di produzione. I negetisti hanno studiato il problema della resistenza alle crittogame tentando di trasferirle dalla vite americana alla vite europea mediante incrocio fra le due varietà. Sorsero così gli ibridi, che presentarono una caratteristica resistenza alle crittogame, quasi pari alle viti americane; ma l'uva prodotta ed il vino derivato hanno odori e sapori caratteristici ritenuti per lo più sgradevoli. In questi ultimi tempi, anche se non si hanno elementi precisi, è stata affermata la scoperta di sostanze cancerogene in questo prodotto. Sarebbe forse bene promuovere una indagine per vedere se nelle zone in cui si beve l'ibrido la percentuale di ammalati di cancro sia maggiore che in altre zone. Oltretutto, tali notizie di tipo scandalistico sono molto dannose.

Tali ibridi, diffusi rapidamente prima in Francia poi in Italia, erano all'inizio solo sei (*Otello*, *Clinton*, *Yaquer*, *Noah*, *Elermont*, e *Isabella*); poi divennero decine e addirittura centinaia. Quale sia l'effettiva estensione e consistenza dei vigneti di ibridi produttori nel nostro paese è difficile dire. È comunque certo che, nonostante il divieto delle due leggi citate, si sono diffusi in questi ultimi anni un po' ovunque (in tempo di guerra furono addirittura raccomandati, e alcuni dicono che sono stati erogati contributi a tale scopo), particolarmente in Emilia, Veneto, Abruzzi, Campania, ecc. determinando una situazione di fatto la quale, con la nuova legge contro le frodi, non può essere sanata *tout court*. Si parla di una produzione annua dai due ai tre milioni di quintali di uva. In Francia,

negli ultimi decenni, la proliferazione degli ibridi è stata tale da arrivare a coprire qualcosa come 350.000 ettari di vigneti, vale a dire un quarto della superficie totale del vitato nazionale. Da questa impressionante situazione la Francia ha preso le mosse per selezionare tra le tante varietà coltivate quelle poche che mostrano buone attitudini alla produzione di vini di buona qualità. La Francia ottenne questo con due provvedimenti di politica vinicola: il catasto vinicolo e la classificazione dei vini. Nel 1953 i viticoltori francesi si trovarono di fronte ad una scelta imbarazzante, perché ben 750 risultavano le varietà coltivate nel Paese, tra europee ed ibridi. Con la legge del 30 settembre 1953 la Francia ha distinto i vitigni in raccomandati, autorizzati e tollerati (cioè consentiti fino ad estinzione). Le varietà non comprese nella lista si intendevano proibite e da estirpare entro il 1966. Si è arrivati così alla interdizione di ben 433 varietà di vitigni, dei quali 320 rappresentati da ibridi. Quindi la Francia non ha distrutto tutti gli ibridi, né intende distruggerli. I genetisti francesi sono in continua ricerca di varietà ottenute con l'ibridazione, che resistono alle malattie crittogamiche e nello stesso tempo danno vini buoni. Infatti si ha notizia di ottimi esemplari; per esempio la varietà *sivie villard* bianco, n. 12375, molto diffuso ed apprezzato, il *sivie villard* nero; il *seibel 1000* che viene addirittura aggiunto allo *champagne*, ecc.

Pertanto è molto opportuno l'articolo 1 del provvedimento in esame, consigliato dalle categorie produttrici al Ministero ed accettato, che dispone che la coltivazione possa essere consentita con decreto del Ministro dell'agricoltura in relazione alle particolari condizioni ambientali di alcune zone e alle caratteristiche intrinseche dei vitigni. Cioè il Ministro si riserva il diritto di consentire la coltivazione e la diffusione di determinate varietà di ibridi meritevoli e riconosciuti tali, anche dopo i quattro anni di tolleranza stabiliti dall'articolo 4.

D'altra parte non si può dimenticare che la discussione in materia è aperta nell'ambito della C.E.E., in merito all'opportunità di sradicare questi vitigni diversi dalla *vitis vinifera*, discussione e conclusione che certo avranno fine prima della scadenza dei quattro anni. Sono d'accordo sul concetto restrittivo stabilito dall'articolo 2 in merito alle materie prime destinate all'acetificazione.

Sono anche d'accordo con il collega De Leonardis quando dice in sostanza che il Decreto del Presidente della Repubblica del 12 febbraio 1965, n. 162 non va modificato ma va interpretato. Si tratta di una legge ben fatta, che ha intimorito i sofisticatori, i quali attendono ora di vedere se il Governo intende agire con fermezza. Dobbiamo tuttavia lamentare come le nostre stazioni di controllo siano rimaste con la stessa attrezzatura di prima e con lo stesso personale. Onorevole Sottosegretario, fino al 23 settembre lo zucchero viaggiava a « vagonate » e in grande quantità nelle zone dove si sofistica il vino; dopo il 24 settembre è stato sospeso ogni movimento in attesa di vedere se il Governo farà sul serio, attrezzando gli uffici e dotandoli di mezzi sufficienti.

Esprimo anche parere favorevole per quanto concerne l'aggiunta all'articolo 116 (« il divieto di cui all'articolo 9, secondo comma, si applica un anno dopo l'entrata in vigore del presente decreto »), riguardante le cantine che detengono anidride carbonica; la legge precedente stabiliva che potesse essere tenuta nello stesso stabilimento, purché in stanze separate; la nuova legge stabilisce che debba essere tenuta in stabilimenti diversi. È giusto quindi concedere un anno di tempo per la costruzione di nuovi stabilimenti.

Concludendo: mi permetto di rilevare l'urgenza nell'approvazione di questa proposta di legge. Il provvedimento avrebbe dovuto essere emanato entro il 24 settembre. I produttori di uva proveniente da ibridi, che non hanno vinificato nelle loro cantine, hanno venduto a prezzi bassi pur di liberarsene, perché erano a conoscenza dell'articolo 22 del provvedimento. La notizia che il Ministro non avrebbe fatto applicare per qualche anno l'articolo 116 è arrivata in ritardo. Comunque i produttori saranno confortati nel sapere che con questa legge avranno quattro anni di tempo per la sostituzione degli ibridi con viti europee o per il mantenimento di quelli che saranno ammessi.

Il provvedimento infine corregge gli errori del passato e meglio interpreta il decreto del Presidente della Repubblica n. 162; tutto ciò servirà a dare fiducia ai consumatori ed incoraggia i produttori, i quali hanno bisogno di essere sorretti, guidati e difesi nel loro faticoso lavoro.

VAJA. La legge vinicola, di cui si vuole modificare qualche articolo, si propone di migliorare la viticultura e di far progredire la produzione vinicola. In casi come questo è inevitabile che si richiedano sacrifici a certi settori e a certe zone. Qualcuno potrebbe ritenere troppo gravi questi sacrifici, ma io pen-

so che essi siano necessari se si vuole far progredire la viticoltura.

La viticoltura d'avanguardia in Europa si dirige decisamente contro la produzione degli ibridi; è questo un fatto che possiamo constatare con chiarezza. Per tale motivo soprattutto sono contrario alla coltivazione degli ibridi. Però ritengo opportuno l'emendamento all'articolo 4, che concede la proroga di quattro anni, per agevolare i produttori di ibridi.

Nutro qualche perplessità per quanto concerne l'articolo 1, perché, allo stato attuale delle sperimentazioni, nella viticoltura non esiste prodotto ibrido adatto alla produzione in massa, alla coltivazione e produzione di vini adatti al consumo. È vero che le sezioni sperimentali stanno studiando nuovi tipi di ibridi particolarmente resistenti contro le malattie e conciliabili con le qualità di un buon vino. Se la viticoltura italiana vuol progredire in seno alla Comunità europea e divenire competitiva, deve produrre solo vini di qualità.

Per questo, io non vedo perché nell'articolo 1 si concede la facoltà, in relazione a particolari condizioni ambientali o a caratteristiche intrinseche, di produrre o coltivare certe varietà di ibridi. Mi dichiaro contrario a questa impostazione, perché penso che oggi non esistano vitigni ibridi adatti alla coltivazione di massa. Penso che sarebbe sufficiente l'articolo 4, che consente ai produttori – come suol dirsi – questo respiro. Altrimenti, potrebbe dirsi implicitamente che esistono oggi dei vitigni ibridi adatti alla produzione di vino, il che non è vero. Pertanto, in linea generale, mi dichiaro contrario all'articolo 1, perché ritengo che esso non porti vantaggio alla viticoltura italiana.

Desidero inoltre esprimere le mie perplessità in ordine alla produzione di vini « rossissimi »; il pericolo del contenuto di alcole metilico non è infatti da sottovalutarsi. Si diceva che è meglio tagliare il vino con un altro vino, cioè con un prodotto della natura, piuttosto che con prodotto chimico. Invece, la enocianina è un prodotto chimico che ha però le caratteristiche di un colorante vegetale, di un prodotto organico, certamente meno nocivo che l'alcole metilico contenuto nei « rossissimi ».

Una domanda che, rivolta già in altra sede all'onorevole Sottosegretario, desidero rivolgergli anche ora, riguarda l'articolo 29 della legge che fissa la capacità delle bottiglie in cui vengono imbottigliati questi vini. Il Sottosegretario Antoniozzi ha affermato che interpellerà in proposito i tecnici ed anche le categorie. Infatti, è sorta perplessità in seno alle categorie vinicole di Bolzano circa il fatto che la norma per le bottiglie si riferisca solamente all'imbottigliamento di vini pastorizzati. I colleghi sanno che i vini di qualità vengono imbottigliati generalmente allo stato freddo, sterilmente, affinché le qualità organolettiche si mantengano invariate. Adesso, la distanza richiesta da questa norma per l'imbottigliamento, per la capacità delle bottiglie, è troppo elevata, a nostro avviso, essendo prescritto che il livello di punta del liquido al raso bocca sia di 7-9 centimetri; ciò significa che, se si imbottiglia un vino a freddo, sterilmente, questo vino potrebbe avere troppa aria, e allora non si manterrebbe in stato ottimo, ma potrebbe deteriorarsi. D'altro canto, dovrei aumentare la capacità, a spese del produttore o del commerciante; cioè, dovrei vendere più vino di quello che mi viene pagato. Di qui nasce la mia perplessità, che prego il rappresentante del Governo di prendere in considerazione.

DOSSETTI. Chiedo scusa alla Commissione se intervengo nella discussione senza una approfondita conoscenza della materia, ma, nel sostituire un collega assente, desidero soprattutto sottolineare che la mia presenza vuole essere una testimonianza dell'importanza rilevantissima, veramente decisiva, che il problema dei lambruschi riveste per la mia provincia.

Sottoscrivo pienamente i criteri fondamentali che la legge vinicola contiene, e che sono in questa sede stati richiamati, quali il progresso della viticoltura, il miglioramento della qualità del vino, la lotta contro le sofisticazioni e le frodi. Non c'è bisogno di insistere su questo, né di rilevare da parte mia che un provvedimento che si propone tali fini inevitabilmente richiede anche dei sacrifici da parte dei produttori. Però è evidente che una cosa è il sacrificio, un'altra cosa è la impossibilità totale di svolgere la propria attività. Non c'è dubbio che in una provincia come la nostra, nella quale i produttori sono particolarmente organizzati in cantine sociali, decine e decine di queste cantine si vedrebbero colpite nella propria attività e nella possibilità di inserirsi nell'attività economica non solo della provincia, ma dell'intero paese.

Per esempio, sarebbe certamente assurdo che, mentre le cantine sociali – avvalendosi anche dei contributi dello Stato attraverso il Piano verde – stanno cercando di migliorare, modificare ed ingrandire le proprie attrezzature in autoclavi, fosse poi di fatto loro im-

pedito di svolgere la propria attività e di utilizzare questi impianti, certamente costosi e costruiti in vista di ammortamenti proiettati nel tempo.

Questa è anche la ragione per la quale siamo perplessi di fronte all'ordine del giorno, che pure abbiamo firmato come minor male; ordine del giorno che, alla fine, non garantisce la continuità nel tempo che invece è garantita da una norma, ma si affida ad un decreto del prefetto, che può esserci come può non esserci, che può essere emanato un anno e non un altro anno, e che quindi rappresenta sempre una specie di spada di Damocle sulla testa dei produttori.

Non ho altro da aggiungere per quanto riguarda i lambruschi. Una considerazione sui « rossissimi ». Al riguardo ho raccolto molte preoccupazioni nella mia provincia: il che significa che il problema è quivi particolarmente sentito, soprattutto sotto il profilo economico.

Debbo dire che non mi sembra valido l'argomento dell'onorevole Ferrari. La richiesta di una proroga non significa che nel periodo della proroga si continui incoscientemente o inconsapevolmente a coltivare un certo tipo di vite. La proroga è richiesta proprio perché – essendo stabilita a tempo determinato – i produttori si possano render conto che in quello spazio temporale debbono provvedere alla sostituzione dei vigneti. La proroga di quattro anni non è accordata per ritrovarsi al punto di partenza, ma per permettere ai produttori di provvedere gradualmente, senza subire un danno immediato e decisivo per la propria attività.

PRESIDENTE. Poiché nessun altro chiede di parlare, dichiaro chiusa la discussione generale.

ARMANI, *Relatore*. La mia replica, signor Presidente, onorevoli colleghi, sarà davvero breve, anche perché mi sembra che la discussione altamente qualificata – che onora la nostra Commissione ed il Parlamento – avutasi sia pure su una materia che è marginale rispetto ai grossi problemi politici che si discutono alla Camera, ha dato una risposta quanto mai significativa alle questioni più urgenti di questo importante settore della vita economica nazionale. La discussione odierna ha dimostrato che i componenti la Commissione hanno una preparazione che non ha niente da invidiare a quella dei tecnici più qualificati. Mi sembra che dalla discussione siano emersi dati che in sostanza non infirmano, salvo taluni particolari, le conclusioni del Comitato ristretto; mi sembra cioè che sulla sostanza dei quattro articoli proposti non siano state sollevate obiezioni di fondo. A questo proposito sono state fatte alcune considerazioni di carattere generale. Il suggerimento dato dall'onorevole De Leonardis e da altri circa la restrizione relativa alla continuità della coltivazione di ibridi rientra nello spirito del provvedimento. Ritengo che nei quattro anni previsti si possa giungere alla modificazione sostanziale della coltivazione di questo tipo di ibridi e che si possa addivenire alla sostituzione dei vitigni stessi, ma con il criterio adottato anche da altri paesi più avanzati di noi in questa materia, quello cioè di discriminare taluni vitigni da altri, la cui produzione è ancora oggi consentita in molte nazioni.

Quanto alle osservazioni fatte circa la questione dei vini lambruschi, al fine di non infirmare la legge nella sua esecutorietà e di rendere efficace questa regolamentazione, che ha trovato un unanime accordo presso le categorie interessate, prego i colleghi proponenti l'emendamento di valutare se non convenga ripiegare sulla presentazione di un ordine del giorno che consenta per questo tipo di vino la deroga suggerita. In tal modo si manterrebbe l'interezza e la validità del provvedimento, mentre per il settore in questione si contempererebbe l'esigenza dell'osservanza precisa della legge con l'esigenza dei produttori.

Non sono invece dello stesso parere per quanto concerne i vini « rossissimi »; comprendo perfettamente quanto è stato detto, e – mi si consenta l'espressione – mi punge vaghezza di considerare che l'additivo chimico inserito e consentito per la lavorazione dei vini possa essere tranquillamente sostituito da un prodotto naturale, organolettica-mente più valido, quale è quello del « rossissimo ». Si tratta di un problema delicato, che intaccherebbe tutta una serie di prodotti e che forse pregiudicherebbe la legge. Per tali motivi prego i colleghi di non insistere per la votazione dell'emendamento.

Concludendo mi pare che – come dicevo – per quanto riguarda i quattro articoli concordati ci sia stata la quasi unanimità; per quanto attiene al lambrusco c'è una posizione valida del Governo, che ha sua efficacia, che potrebbe esser considerata « normativa ». In questa direttiva vorremmo soltanto pregare il Sottosegretario Antoniozzi di sollecitare al massimo l'emanazione delle disposizioni degli uffici periferici perché quanto verrà fissato sui lambruschi possa divenire provvedimento amministrativo.

Con l'ultima riserva sui metodi di impegno in ordine al lambrusco, mi sembra che il Relatore possa concludere la sua replica, ringraziando ulteriormente i colleghi per le lezioni di tecnica vitivinicola che sono state date e per la competenza e passione che sono state poste in questa discussione.

ANTONIOZZI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Desidero associarmi alla dichiarazione espressa dal Relatore all'inizio della sua replica, compiacendomi per la discussione altamente qualificata che si è svolta in questa Commissione, per la consapevolezza piena che si è dimostrata delle ragioni e dei motivi che man mano venivano esposti, e per l'alto senso di responsabilità di cui è stata data prova.

Sembrava, alla vigilia di questa discussione, attraverso quanto si era letto sulla stampa od inteso dire in diversi ambienti, che si volesse in questa circostanza fare un passo indietro, rivedere una legge, ritoccare delle norme, quasi che non fossimo sufficientemente convinti della bontà di un provvedimento, da tanto tempo atteso, che ha riportato ordine, disciplina, serietà in un settore così importante qual'è quello dei vini.

È stato, credo da parte di tutti, tratto un sospiro di sollievo quando durante la seduta di questa Commissione si è constatato che non si trattava di quanto detto fuori di qui, bensì della richiesta di alcuni ritocchi opportuni e di alcune rimeditazioni che anche a nostro avviso andavano fatti, con riferimento all'applicazione del decreto presidenziale 12 febbraio 1965, n. 162. Le proposte di legge di iniziativa dei deputati Prearo ed altri e Di Mauro Ado Guido ed altri hanno consentito di rivedere anche alcuni articoli del decreto presidenziale stesso, per cui con opportuna iniziativa la Commissione ha ritenuto di nominare un Comitato ristretto che rielaborasse tutto il contenuto delle diverse proposte, nonché delle due proposte di legge originarie. Il Governo ha partecipato con spirito costruttivo e piena adesione ai lavori del Comitato ristretto; e quando ha comunicato il Relatore all'inizio della seduta ci trova pienamente concordi, dato che siamo riusciti a mettere assieme una serie di norme sulle quali si era raggiunta l'unanimità. Ciò è stato sufficientemente illustrato nei diversi interventi, e soprattutto nell'esame analitico, fatto dal Relatore, degli articoli che emendano il testo della legge.

Vorrei soltanto raccomandare di rimanere nei limiti nei quali siamo rimasti oggi nell'impostazione della discussione, perché rischieremmo altrimenti di toccare argomenti che potrebbero poi determinare (non soltanto nell'ambito della legge e del contenuto da dare all'accoglimento di alcune richieste) delle reazioni successive, all'esterno, e quindi ulteriori spinte verso altre modifiche. Noi abbiamo bisogno di questa materia di avere certezza assoluta, anche per poter procedere con la sollecitudine richiesta. Ecco perché ringrazio in modo particolare quei deputati che hanno raccomandato una interpretazione restrittiva delle stesse deroghe, delle stesse facoltà che la legge consente al Ministro ed all'Amministrazione nell'applicazione della legge. Direi che si tratta di uno dei casi in cui ci siamo trovati d'accordo nell'essere piuttosto severi e coerenti verso una impostazione che era richiesta da più parti e da tempo.

I problemi che sono emersi nel corso della odierna discussione (e che in parte ripetono alcuni altri problemi discussi in seno al Comitato ristretto) sono essenzialmente tre: il problema dei lambruschi, il problema dei « rossissimi », il problema dei recipienti, su cui non si è raggiunta una intesa definitiva.

Per quanto riguarda i lambruschi, abbiamo detto nelle due riunioni di Comitato ristretto che eravamo sostanzialmente d'accordo sui fini che con il ritocco alle norme si desiderava raggiungere. Non eravamo e non siamo d'accordo sulla forma. Cioé, alcuni ritengono che sia possibile raggiungere quei fini con un emendamento alle norme, ed altri sostengono invece l'opportunità di un ordine del giorno.

Si è già detto, in sede di Comitato ristretto, che l'emendamento aprirebbe la porta non soltanto ai lambruschi ma a tanti altri vini che in questo momento non è il caso di reintrodurre nella legge stessa. Si è proposto allora di trovare il modo migliore; a me sembra che la forma dell'ordine del giorno, riferito al contenuto dell'articolo 20, presentato da un notevole numero di firmatari e accolto non solo senza riserve, ma con spirito pienamente positivo e di collaborazione da parte del Governo, possa essere uno strumento idoneo a raggiungere certi fini. Peraltro, quando tale ordine del giorno sarà messo in votazione, noi, nell'accoglierlo con questi intendimenti, dichiareremo di emanare immediatamente i provvedimenti amministrativi conseguenti, dei quali (essendo un impegno preso in Commissione in sede legislativa) tempestivamente renderemo informati i parlamentari qui presenti, inviando loro una copia delle disposizioni stesse, per farne constatare la corri-

spondenza all'ordine del giorno ed alle nostre dichiarazioni così impegnative.

Per quanto riguarda i « rossissimi », ci siamo sforzati di vedere il problema con lo spirito aperto che aveva accompagnato i lavori e gli incontri dei giorni scorsi, per fare effettivamente qualcosa; ma purtroppo non si ritiene nella maniera più assoluta di poter fare qualcosa di positivo, essendovi un certo numero di ragioni molto serie che lo impediscono. Poiché in questa sede abbiamo inteso alcuni colleghi portare argomenti che possono anche essere validi ed oggetto di riflessione, vorrei sui « rossissimi » dare sinteticamente alcune informazioni, con riferimento ad una panoramica nazionale che riguarda questi vini.

La produzione dei cosiddetti « rossissimi » interessa, soprattutto, la provincia di Reggio Emilia ed il Veneto; essa è praticata mediante macerazione prolungata delle bucce nel mosto delle uve provenienti dai vitigni *lancellotta* o *ancellotta*, *lambrusco salamino* e *rabosa*, in presenza di fortissime dosi di anidride solforosa.

La stessa pratica, sia pure in misura ridotta, viene effettuata anche in altre regioni, come ad esempio in Puglia, attraverso la lavorazione delle uve provenienti dai vitigni *negro amaro* e *primitivo di Gioia*.

Con tale pratica enologica, non del tutto ortodossa, in raffronto a quella normalmente usata per i mosti ed i vini da destinare al consumo diretto, si ottengono prodotti aventi caratteristiche molto diverse dal vino. Infatti, la composizione enochimica dei « rossissimi », proprio in virtù della pratica di macerazione fatta al solo scopo di ricavare dalle bucce nere dell'uva tutta la parte colorante, è del tutto anomala rispetto a quella dei vini correnti, presentando quasi il doppio delle ceneri, degli estratti e del contenuto in alcole metilico.

Una eventuale elevazione del limite già previsto (articolo 23) per quest'ultimo componente (alcole metilico), o la mancata prescrizione dello stesso, può dar luogo a gravi sofisticazioni. Basta infatti aggiungere alcole etilico denaturato rigenerato a sottoprodotti derivanti da concentrazione delle bucce per ottenere un ottimo « rossissimo ». La produzione del vino « rossissimo » è praticata, in genere, per camuffare le colorazioni anormali di alcuni vini di poco colore, per ingannare il consumatore sulla reale natura del prodotto al quale viene addizionato e per permettere la colorazione dei vini nei paesi ove non è consentita la aggiunta agli stessi di enocianina.

Il « rossissimo », che appunto per la sua composizione anomala non poteva essere commerciato come vino neanche in base alle disposizioni di cui al regio decreto legge 15 ottobre 1925, n. 2033, consente grandi forme di frode. Infatti, non di rado, viene mascherato con il nome di « rossissimo » la mescolanza di sottoprodotti della vinificazione con enocianina; così come è spesso accaduto che il detto prodotto è stato aggiunto, particolarmente in alcuni paesi importatori, ai sidri (fermentati di mele), che poi sono stati spacciati come vino italiano. Ecco l'opportuna menzione delle esigenze che abbiamo riferito ai mercati interni ed esterni.

La mancata regolamentazione, mentre permette di eliminare dal mercato un prodotto che costituisce sicuro elemento di sofisticazione, non procura alcun danno agli agricoltori, in quanto, con la normale pratica di vinificazione, i vitigni produttori di uva a buccia nera danno tutti, compreso il *lancellotta*, il *lambrusco salamino* ed il *rabosa*, un ottimo vino per il consumo.

I famosi vini da taglio della Puglia provengono, in massima parte, da vitigni *negro amaro* e *primitivo di Gioia* che sono quelli dai quali, come si è detto, si possono ottenere « rossissimi ». Tali vitigni interessano una coltivazione molto estesa nelle province di Bari, Taranto, Brindisi e Lecce.

Dal vitigno *lambrusco salamino* o *lambrusco di Santa Croce* si ottiene il vino omonimo molto apprezzato in commercio, perché mediamente alcolico (11 gradi), sia per il consumo diretto, sia come vino da mezzo taglio.

Dal vitigno *lancellotta* o *ancellotta* si ottiene un vino con gradazione alcolica che va dai 9,20 ai 13,30 gradi, poco acido, molto ricco di colore, adatto per il taglio; spesso si mantiene dolce per cui, una volta imbottigliato, diventa spumeggiante. Molto spesso da tali uve si prepara un filtrato dolce molto apprezzato in commercio.

Dal vitigno *rabosa* si ottiene un buon vino, che viene immesso al consumo in bottiglia con il nome di *rabosa del Piave*.

Le stesse qualità di uva che servono per questa preparazione, quando sono vendute come tali, ottengono un buon prezzo. Quindi utilizzando tali tipi di uva in altro modo, invece che per i « rossissimi », non si verificherebbe un gran danno. Pertanto ritengo che non sia accettabile la richiesta riferita ai « rossissimi ».

Per quanto concerne i rilievi fatti dall'onorevole Vaja in ordine ai recipienti previsti dall'articolo 29, vorrei ricordare che l'indicazione sulle bottiglie della capacità è valida se c'è anche l'indicazione relativa al livello di riempimento. Se la prescrizione riguardante tale livello venisse abrogata, verrebbe in pratica a cadere la finalità della norma, in quanto le ditte alle quali verranno restituiti i « vuoti a rendere » non sarebbero più in grado di conoscere l'effettiva capacità delle bottiglie.

Tanto gli industriali che i commercianti e le cantine sociali si sono dichiarati nettamente contrari ad una modifica dell'attuale norma.

È il caso di segnalare che tutto il complesso di norme, che regolerà fra tre anni l'imbottigliamento obbligatorio dei vini è stato accolto molto favorevolmente anche in sede internazionale; tanto che nella prossima riunione delle categorie interessate, che si terrà a Francoforte il 18 di questo mese, sarà esaminata la possibilità di estenderlo a tutti gli altri paesi vitivinicoli.

Prego l'onorevole Vaja di considerare le serie esigenze che hanno indotto alla formulazione di questa norma e di ritirare il suo emendamento.

Per il resto, sono a disposizione della Commissione per ogni chiarimento.

PRESIDENTE. Passiamo all'esame degli articoli del testo unico unifico elaborato dal Comitato ristretto.

Do lettura innanzitutto dell'articolo unico della proposta Prearo ed altri (n. 2362):

ARTICOLO UNICO.

Il divieto di detenzione a scopo di commercio ed il commercio dei mosti e vini provenienti da vitigni diversi dalla *vitis vinifera* di cui al primo comma dell'articolo 22 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, si applica a 5 anni dopo l'entrata in vigore del decreto medesimo, salvo l'adeguamento alle norme che potranno essere emanate in materia dalla Comunità europea.

Sino a tale data, detta detenzione e detta commercializzazione sono consentite.

Do lettura dell'articolo unico della proposta di Mauro Ado Guido ed altri (n. 2522):

ARTICOLO UNICO.

All'articolo 22, primo comma del decreto del Presidente della Repubblica 16 febbraio 1965, n. 162, sono soppresse le parole: « O che, anche se rispondenti alle definizioni e ai requisiti del presente decreto, provengono da vitigni diversi della *vitis vinifera* ».

Do ora lettura degli articoli del testo unificato elaborato dal Comitato ristretto:

Do lettura dell'articolo 1:

L'articolo 22, primo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è sostituito dal seguente:

« Sono vietati la detenzione a scopo di commercio ed il commercio dei mosti e dei vini non rispondenti alle definizioni stabilite o che abbiano subìto trattamenti ed aggiunte non consentiti o che, anche se rispondenti alle definizioni ed ai requisiti del presente decreto, provengono da vitigni diversi dalla *vitis vinifera*, eccezion fatta per i mosti ed i vini provenienti da determinati vitigni ibridi la cui coltivazione potrà essere consentita con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, in relazione alle particolari condizioni ambientali di alcune zone ed alle caratteristiche intrinseche dei vitigni stessi ».

Lo pongo in votazione.

(*È approvato*).

Do lettura dell'articolo 2:

All'articolo 42 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è aggiunto il seguente comma:

« Le materie prime destinate all'acetificazione, al momento della loro iscrizione nel registro di carico e scarico di cui al precedente comma, devono essere addizionate di una sostanza rivelatrice prescritta con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste, di concerto con il Ministro per la sanità. Con lo stesso decreto sono stabilite le modalità di impiego di tale sostanza ».

Lo pongo in votazione.

(*È approvato*).

Do lettura dell'articolo 3:

All'articolo 47, primo comma, del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è aggiunta la seguente lettera *d*):

« da stabilimenti di produzione a stabilimenti nei quali si producono vinelli, per la denaturazione degli stessi ai sensi del quinto comma dell'articolo 37 ».

Lo pongo in votazione.

(*È approvato*).

Do lettura dell'articolo 4:

All'articolo 116 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, sono aggiunti i seguenti comma:

« Il divieto di cui all'articolo 9, secondo comma, si applica un anno dopo l'entrata in vigore del presente decreto ».

« Il divieto relativo alla detenzione a scopo di commercio ed al commercio dei mosti e dei vini provenienti da vitigni diversi dalla *vitis vinifera* o da quelli la cui coltivazione sarà consentita con decreto del Ministro per l'agricoltura e le foreste ai sensi dell'articolo 22 si applica quattro anni dopo l'entrata in vigore del presente decreto ».

FRANZO. Desidero far presente al Relatore e al Governo che noi avevamo presentato, in sede di Comitato ristretto, i seguenti emendamenti: « il divieto di cui all'articolo 9, secondo comma, entra in vigore il 23 settembre 1966 »; « alla stessa data entra in vigore l'obbligo di separazione dei locali di cui all'articolo 37, lettera *a*) ».

Noi sappiamo che soprattutto i nuovi stabilimenti hanno una attività che potremmo definire promiscua.

Pertanto, vogliamo prorogare per la detenzione di anidride carbonica di un anno, affinché sia consentito di provvedere anche alla separazione dei locali, cui si riferisce l'articolo 37. Il chiarimento che desidero chiedere si riferisce dunque al fatto se si tiene o meno conto nella proroga dell'esigenza della separazione.

ARMANI, *Relatore*. Ringrazio l'onorevole Franzo per avere richiamato l'attenzione della Commissione su questo punto, che ha la sua importanza. Io non ho esitazioni nel dargli assicurazione che l'interpretazione che si intende dare al testo dell'articolo, così com'è stato testé letto, si riferisce anche chiaramente alla possibilità di tenere nello stesso locale l'anidride carbonica, con l'aggiunta della precisazione contenuta nel secondo comma. Vale a dire che è conseguenziale ed implicito che, prorogando di un anno il divieto contenuto nel secondo comma dell'articolo 9, si intende anche prorogata di un anno la possibilità di detenzione di anidride carbonica in locali non separati.

ANTONIOZZI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Concordo con le affermazioni del Relatore.

FRANZO. Sono soddisfatto del chiarimento.

PRESIDENTE. Pongo in votazione l'articolo 4 nel testo del Comitato ristretto.

(*È approvato*).

Gli onorevoli Ognibene, Ferioli, Mengozzi, Borsari, Carra, Ceruti, Lusoli, Buzzi, Dossetti, Gelmini, Bartole, Carmen Zanti, Amadei Giuseppe e Curti Ivano hanno presentato un emendamento aggiuntivo del seguente tenore:

ART. 5.

Al terzo comma dell'articolo 20 dopo le parole: « vini spumanti naturali », sono aggiunte le seguenti: « e i vini contemplati nell'ultima parte del secondo comma dell'articolo 9 ».

ARMANI, *Relatore*. Mi richiamo ancora una volta a quanto è stato ripetutamente da parte di numerosi colleghi sottolineato nel corso della discussione, vale a dire che si intende cercare di limitare al massimo la correzione della legge, per non infirmarne il valore. Pertanto, poiché ritengo che si possa ugualmente arrivare al risultato, cui i colleghi Ognibene ed altri tendono con l'emendamento aggiuntivo proposto, attraverso l'accoglimento (come testé ha dichiarato il rappresentante del Governo) dell'ordine del giorno presentato – che è perentoriamente impegnativo per il Governo – prego vivissimamente i presentatori di non insistere nel chiedere la votazione del loro emendamento all'articolo 20.

ANTONIOZZI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Concordo pienamente sul fatto che la preparazione dei vini lambruschi verrebbe a trovarsi in difficoltà se rimanesse fermo il divieto contenuto nell'articolo 20 del decreto presidenziale, considerato che la fermentazione naturale, sia in bottiglia che in autoclave, per la produzione dei lambruschi, è una tecnica essenziale. Però a noi sembra più opportuno introdurre (come ho già detto) a favore dei lambruschi una deroga attraverso provvedimenti amministrativi che discendano da un ordine del giorno, che non aprire con la modifica della stessa legge la porta a tutta una serie di altre produzioni, col che si rischierebbe di svuotare di contenuto una parte notevole del provvedimento legislativo.

Pertanto, prego i proponenti dell'emendamento aggiuntivo di ritirarlo, se ritengono che le dichiarazioni fatte con riferimento al-

l'ordine del giorno possano essere considerate soddisfacenti.

OGNIBENE. Credo che la nostra discussione abbia permesso di accertare che vi è un generale accordo sulle inutili difficoltà da evitare nella preparazione di lambruschi. Sembrava a noi che la soluzione che dava maggiore certezza fosse quella di introdurre una modifica dopo il terzo comma dell'articolo 20. Però è anche emerso ,nel corso del dibattito, che quello che interessa è la sostanza del problema: cioè permettere che una tradizionale, ultrasecolare pratica enologica per la preparazione dei lambruschi non venga a trovarsi in gravi difficoltà di carattere restrittivo, per quanto contempla l'articolo 20.

Tenuto conto, quindi, della situazione in cui ci troviamo a questo punto della discussione, credo che, se gli altri colleghi firmatari sono d'accordo, si debba effettivamente ripiegare sulla forma dell'ordine del giorno, sottolineando però l'impegno assunto dal Governo di emanare sollecitamente disposizioni a tutti i prefetti, di tutte le zone interessate ai lambruschi, per permettere la fermentazione e rifermentazione dopo il periodo fissato al 31 dicembre di ogni anno.

Ritiro pertanto l'emendamento presentato.

PRESIDENTE. Come Presidente della Commissione, desidero sottolineare a questo proposito che il rappresentante del Governo ha dichiarato di essere d'accordo nella sostanza dell'emendamento testé ritirato, e che farà pertanto in modo che si ottengano – pur senza una norma formale – gli effetti desiderati e proposti coll'emendamento stesso.

MENGOZZI. In qualità di firmatario dell'emendamento, mi associo alle considerazioni del collega Ognibene, ringraziando il rappresentante del Governo per l'impegno che esplicitamente si è assunto, ed augurandomi che le disposizioni siano tali da non riproporre ogni anno il problema. Quest'ultimo non investe soltanto le zone tipiche di produzione del lambrusco (cioè le province di Modena e di Reggio Emilia), ma molte altre province, non esclusa la provincia limitrofa di Mantova, in cui la produzione del lambrusco si verrebbe a trovare in condizioni diverse se le disposizioni venissero emanate soltanto dai prefetti di Modena e di Reggio Emilia.

Quindi, invito il Sottosegretario Antoniozzi a confermare che disposizioni in tal senso saranno inviate a tutti i prefetti, per invitarli a tenerne conto nella emanazione del decreto prefettizio previsto dal decreto presidenziale n. 162.

Mi associo pertanto al ritiro dell'emendamento.

ANTONIOZZI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. In effetti, accogliendo di qui ad un istante l'ordine del giorno così com'è formulato, si risponde positivamente alla richiesta dell'onorevole Mingozzi. L'ordine del giorno dice: « ...impegna il Governo ad emanare disposizioni ai prefetti delle province interessate... ». Non vi appare alcuna indicazione specifica, il che serve, secondo me, proprio a risolvere la questione testé sollevata.

PRESIDENTE. Poiché nessun altro insiste perché l'emendamento sia votato, esso s'intende ritirato.

Gli onorevoli Ognibene, Ferioli, Mengozzi, Borsari, Carra, Ceruti Carlo, Lusoli, Buzzi, Gelmini, Bartole e Carmen Zanti hanno presentato anche il seguente emendamento:

« Le parole di cui alla lettera *a*) dell'articolo 22 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, sono sostituite dalle seguenti: « alcole metilico in quantità superiore a millimetri 0,40 per i vini rossi e millimetri 0,20 per i vini bianchi per ogni 100 millimetri di alcole anidro ».

Come avete ascoltato dal Relatore e dal rappresentante del Governo, l'accoglimento di questo emendamento determinerebbe gravi problemi. Inoltre l'esame di questo emendamento, che comporta problemi igienico-sanitari, investirebbe anche la competenza di altre Commissioni.

OGNIBENE. Insisto per la votazione dell'emendamento, in quanto è necessario che si continui a produrre vino « rossissimo » per usarlo come vino da tavola.

CURTI IVANO. Mi associo al parere espresso dall'onorevole Ognibene.

DOSSETTI. Secondo quanto ha detto l'onorevole Sottosegretario, la provincia più interessata a questo emendamento è la mia, cioè quella di Reggio. Non sono molto convinto dalle argomentazioni del Governo, secondo le quali la produzione di vino « rossissimo » darebbe luogo a possibilità di frode, perché ritengo che tale possibilità sia data da ogni tipo di vino. Tuttavia per mancanza di particolare competenza personale e per fiducia nelle indicazioni tecniche date dal sottosegretario, sono costretto a prendere atto di un elemento molto importante ai fini della tranquillità dei produttori, e cioè del fatto che anche dalle viti del « lancellotta » e del

« lambrusco salamino » è possibile ottenere il vino; queste infatti sono le viti più diffuse nella provincia di Reggio. Si esclude cioè la preoccupazione che il vino prodotto da questi tipi di vite, il « rossissimo », sia utilizzabile soltanto attraverso la distillazione.

Ritengo quindi che l'emendamento possa essere ritirato, ma con la riserva che tutta la discussione in favore del vino « rossissimo » possa essere ripresa in considerazione qualora da queste viti non fosse possibile ottenere altra vinificazione.

MENGOZZI. Mi associo a quanto ha detto l'onorevole Dossetti, sottolineando l'ultima parte delle sue dichiarazioni. Chiedo cioè al Governo di non considerare chiuso l'argomento, ma di lasciare la possibilità di riesaminare tale questione qualora si dovessero accertare fatti non pienamente rispondenti alle valutazioni esposte dall'onorevole sottosegretario.

OGNIBENE. Ascoltate le dichiarazioni dei colleghi, per non pregiudicare l'intera materia, ritiro l'emendamento.

PRESIDENTE. Passiamo agli ordini del giorno.

Gli onorevoli Ognibene, Ferioli, Mengozzi, Amadei Giuseppe, Curti Ivano, Borsari, Carra, Ceruti Carlo, Lusoli, Buzzi, Dossetti, Gelmini, Bartole e Carmen Zanti hanno presentato il seguente ordine del giorno:

L'XI Commissione agricoltura,

nell'approvare il testo unificato delle proposte di legge n. 2362 e 2522,

considerato che la fermentazione naturale sia in bottiglia che in autoclave per la produzione dei vini « Lambruschi » è una tecnica essenziale e che la preparazione di tali vini verrebbe a trovarsi in gravissima difficoltà se rimanesse fermo il divieto contenuto nell'articolo 20 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162,

impegna il Governo

ad emanare disposizioni ai prefetti delle province interessate perché applichino, con loro decreto, la deroga prevista al comma quarto del suddetto articolo 20 onde consentire la pratica della fermentazione e della rifermentazione, senza aggiunta di anidride carbonica, in bottiglia o in altro recipiente chiuso dei vini « Lambruschi » anche in periodo successivo al 31 dicembre di ogni anno.

ANTONIOZZI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Come aveva preannunziato, il Governo accetta pienamente questo ordine del giorno.

PRESIDENTE. Gli onorevoli Prearo e Radi hanno presentato il seguente ordine del giorno:

La Camera,

nell'approvare il testo unificato delle proposte di legge n. 2362 e 2522,

considerato che l'articolo 40 del decreto del Presidente della Repubblica n. 162 del 12 febbraio 1965 stabilisce ed obbliga la denunzia agli Istituti di vigilanza del Ministero dell'agricoltura da parte di tutti i vinificatori delle loro cantine dei recipienti la cui capienza complessiva risulta superiore a 100 ettolitri, denuncia che deve essere completata con cartina planimetrica e descrizione dei locali, cortili, ecc.;

considerato che numerosi sono i coltivatori che vinificano quantitativi superiori ai 100 quintali aventi bisogno di notizie precise in merito a tale denuncia

invita il Governo

a disporre affinché le denuncie sopra indicate vengano inviate da parte degli interessati anziché direttamente all'Istituto di vigilanza della zona, all'Ispettorato agrario della provincia autorizzato a riceverle ed a fornire ai richiedenti le notizie opportune ai fini della precisazione e della chiarezza della denuncia stessa; e che l'Ispettorato agrario venga incaricato a rimettere una copia della planimetria e della denuncia all'Istituto di vigilanza del ministero.

ANTONIOZZI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Accetto questo ordine del giorno come raccomandazione.

PREARO. Non insisto per la votazione.

PRESIDENTE. Gli onorevoli Villani, Giorgi, Ognibene, Di Mauro Ado Guido e Calasso hanno presentato il seguente ordine del giorno:

L'XI Commissione,

nell'approvare il testo unificato delle proposte di legge n. 2362 e 2522,

impegna il Governo

ad erogare adeguati contributi, sulla base delle leggi vigenti, allo scopo di facilitare ed accelerare l'estirpazione dei vitigni ibridi di cui non si ritenga conveniente la conservazione, e la destinazione dei terreni ad altre coltivazioni.

ANTONIOZZI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Sulla base delle

leggi vigenti, acolgo questo ordine del giorno come raccomandazione e con spirito aperto. Daremo direttive al riguardo.

VILLANI. Occorre considerare il danno economico dei contadini derivante dall'estirpazione e sostituzione degli ibridi e dalla mancanza di reddito per tre o quattro anni. Comprendiamo che occorre il sacrificio dei contadini produttori, ma il Governo deve assumere l'impegno di andare incontro a tale sacrificio.

È stato giustamente affermato che, se vogliamo qualificare la produzione, dobbiamo eliminare gli ibridi. Un contributo servirà ad accelerare la sostituzione di queste viti. Non vi sono molte provvidenze per il settore della viticultura; se il Governo non assume questo impegno non otterremo i risultati che desideriamo.

FERRARI RICCARDO. Sono contrario a questo ordine del giorno, perché trovo strano stabilire un contributo, affinché si riporti allo *status quo ante* una situazione determinatasi in contrasto con la legge.

GIORGI. In passato gli ibridi sono stati piantati con il contributo dello Stato; se ora si approva un provvedimento che ne stabilisce l'estirpazione, a maggior ragione dev'essere dato un contributo a titolo di riparazione dei danni.

ANTONIOZZI, *Sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Il nostro orientamento verso questo ordine del giorno è positivo; lo accogliamo come raccomandazione.

Bisogna avere a disposizione i dati, per studiare le possibilità, i mezzi e gli strumenti. Per rendere gli ordini del giorno strumenti efficaci, bisogna prima fare un esame di questo tipo. Ecco perché io ritengo sufficiente la dichiarazione di una disposizione positiva del Governo al riguardo.

PRESIDENTE. Pongo in votazione il nuovo titolo del testo unificato delle due proposte di legge, che propongo di formulare nel modo seguente:

« Modifiche agli articoli 22, 42, 47 e 116 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, contenente norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti ».

(*È approvato*).

Il testo unificato delle proposte di legge n. 2362 e n. 2522 sarà subito votato a scrutinio segreto.

Votazione segreta.

PRESIDENTE. Indico la votazione a scrutinio segreto sul provvedimento esaminato nella seduta odierna:

(*Segue la votazione*).

Comunico il risultato della votazione sul testo unificato delle proposte di legge:

PREARO ed altri; DI MAURO ADO GUIDO ed altri: « Modifiche agli articoli 22, 42, 47 e 116 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, contenente norme per la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio dei mosti, vini ed aceti » (2362-2522):

Presenti e votanti	24
Maggioranza	13
Voti favorevoli	23
Voti contrari	1

(*La Commissione approva*).

Hanno preso parte alla votazione:

Antonini, Armani, Curti Ivano, Beccastrini, Bo, Dossetti, De Leonardis, Della Briotta, Ferrari Riccardo, Fornale, Franzo, Gerbino, Gessi Nives, Gombi, Imperiale, Magno, Marras, Mengozzi, Prearo, Radi, Giorgi, Stella, Truzzi, Villani.

Sono in congedo: Scarascia Mugnozza e Sedati.

La seduta termina alle 13,15.

IL CONSIGLIERE CAPO SERVIZIO DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI
Dott. ANTONIO MACCANICO

TIPOGRAFIA DELLA CAMERA DEI DEPUTATI