

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 4145

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**CARLOTTO, CAMPAGNOLI, ARMELLIN, BALZARDI, DUJANY,  
EBNER, MANFREDI, PAGANELLI, ZAMBON, ZUECH**

*Presentata il 6 novembre 1986*

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

ONOREVOLI COLLEGHI! — La necessità di legittimare, mediante idonea regolamentazione, l'uso dello zucchero alimentare o di altro similare ai fini migliorativi nei casi di vini DOC e a DOCG, risponde ad una esigenza di carattere tecnico-economico, già oggetto di convegni, dibattiti e studi che da parecchi anni ne hanno posta l'evidenza e messo in risalto l'opportunità, essendo pratica necessaria in tutte le zone settentrionali europee e, quindi, italiane, caratterizzate da clima temperato-freddo.

Tali regioni producono uve e vini dotati di particolari caratteristiche, quali il fruttato che consente di mantenere nel tempo la fragranza dell'origine, ma presentano in annate ad andamento climatico sfavorevole, scompensi nel rapporto acidità-zuccheri tali da incidere sul loro pregio.

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

Ma, mentre nella vicina Francia, l'impiego dello zucchero di canna e barbabietola, nel miglioramento dei vini, pure regolamentato, ha continuato ad essere praticato perché consentito, in Italia le preoccupazioni e le pressioni dei produttori vinicoli del Mezzogiorno e delle isole, condizionavano il Parlamento e il Governo e li inducevano a statuire la proibizione dello zuccheraggio dei mosti e dei vini.

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

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

Tale politica autarchica, penalizzava ovviamente i nostri vini di qualità e non ha mai consentito lo svolgimento di una leale concorrenza dei nostri prodotti con quelli della Francia e degli altri Paesi della CEE.

Basterà considerare che i vini francesi AOC (*Appellation d'origine contrôlée*) si sono largamente affermati presso i buongustai di tutto il mondo e sono tuttora i netti dominatori nelle « Carte dei vini » dei ristoranti stranieri, fatto questo, dovuto alle maggiori possibilità tecniche offerte ai produttori d'Oltralpe, per raggiungere — grazie allo zucchero — livelli qualitativi apprezzabili secondo *standard* produttivi ripetitivi, nell'ambito delle annuali forniture.

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

Da ciò deriva ora l'attuale ingiustizia per i nostri vini di qualità costretti a dover rincorrere sul piano commerciale i vini della Francia, senza avere le stesse possibilità migliorative.

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

stato di fatto — un'innovazione nella legislazione enologica italiana.

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

Sul *Journal Officiel* è stato pubblicato il decreto per la regolamentazione dei Vins de Pays, che sono « vini da tavola », cioè comuni.

Il provvedimento ammette l'uso dello zuccheraggio, sia pure sotto controllo e ciò è una netta innovazione, in quanto finora l'uso dello zucchero alimentare per aumentare il titolo alcolometrico, era limitato alla maggior parte dei vini AOC, esclusi quelli del Midi.

Con molta disinvoltura, quindi, i francesi hanno legiferato in campo nazionale, senza sottoporre la questione a Bruxelles, così circa 7 milioni di ettolitri di vini di varia qualità, delle zone meridionali francesi, potranno valersi, *ex novo*, dell'uso dello zucchero contrastando le importazioni dei vini dall'Italia meridionale, i quali per il loro grado alcolico, avevano assolto, finora, a funzioni di complementarietà.

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

Infatti il principale problema, che affligge la viticoltura italiana di pregio, è la regolamentazione e concessione dell'uso dello zucchero alimentare, nell'arricchimento dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD), quale loro pratica migliorativa per correzione del grado zuccherino dei mosti (e, quindi, del grado alcolico dei vini), così come avviene nelle zone viticole francesi (Bourgogne, Bordeaux, eccetera) e nelle regioni tedesche, svizzere, americane, eccetera.

Tale correzione, effettuata con zucchero alimentare, peraltro, corrispondente a pochi grammi per litro, permette di ottenere vini equilibrati, di ottima qualità e longeva fragranza ed è pratica quasi secolare a partire da Chaptal.

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

È, però, da rilevare che gli Organi di controllo saranno dotati quanto prima di un'apparecchiatura — robot RMN — ed una metodologia ufficiale di analisi, in grado di effettuare analisi immediate, complete di ogni tipo di vino e, individuare così, qualitativamente e quantitativamente, l'origine degli zuccheri, discernendo tra chi corregge e chi sofisticava.

I viticoltori di pregio, richiedono la regolamentazione dell'uso dello zucchero alimentare come arricchimento, in alternativa al mosto concentrato rettificato, già regolamentato nel 1978, per andare incontro alle riconosciute esigenze di arricchimento nelle zone di grande tradizione di pregio.

In proposito va tenuto conto che, mentre per lo zucchero di barbabietola e di canna, sono abbondanti e soddisfacenti i dati della sperimentazione, per il mosto concentrato e rettificato, tale sperimentazione è assolutamente carente e lascia adito a molte perplessità.

Per il suo ottenimento è necessario, infatti, l'impiego di resine scambiatrici a scambio ionico (anioni e cationi) e l'uso di tali resine, ancora in fase sperimentale, potrebbe risultare pericoloso (cancerogeno) per la salute.

È, quindi, da ritenere che, sia dal punto di vista qualitativo, che di controllo, sia chiaramente individuabile e preferibile nella scelta, lo zucchero alimentare, la cui utilizzazione costituisce — appare inutile sottacerlo — una pratica tradizionalmente operata e lungamente sperimentata in tutta la migliore enologia mondiale.

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

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

L'ostinato divieto dell'impiego dello zucchero nella correzione dei VQPRD (DOC e DOCG), oltre a mantenere un'assurda disparità di trattamento fra i membri della CEE, renderà estremamente difficile sostenere l'immagine dei nostri vini di qualità con gravi conseguenze per i produttori dei medesimi.

Il problema non è di poco conto solo che si pensi che in Italia i VQPRD sono oltre 500.

Per tali principali, succinte considerazioni, appare urgente e necessario procedere alla regolamentazione dell'uso dello zucchero per la correzione dei vini di pregio e, pertanto, vi proponiamo l'approvazione della seguente proposta di legge.

PAGINA BIANCA

**PROPOSTA DI LEGGE**

PAGINA BIANCA

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

*(Condizioni per l'uso del saccarosio).*

1. Qualora le condizioni climatiche lo richiedano in una o più zone viticole delle regioni italiane, è autorizzato l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, effettivo e potenziale, dell'uva fresca, del mosto d'uva, del mosto d'uva parzialmente fermentato, del vino nuovo ancora in fermentazione e del vino atto a dare un vino di qualità prodotto in regioni determinate (VQPRD), a denominazione di origine controllata (DOC) e a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) mediante utilizzo di saccarosio ad uso alimentare.

## ART. 2.

*(Modalità e limiti di utilizzazione).*

1. L'aumento del titolo alcolometrico di cui all'articolo 1 può essere effettuato soltanto da coloro che presentano denuncia di produzione di VQPRD, DOC e DOCG e deve essere eseguito secondo i metodi e le condizioni di cui all'articolo 33 del regolamento CEE n. 337/79.

2. Tale aumento non può superare i limiti di cui all'articolo 32, paragrafo 1, del predetto regolamento.

## ART. 3.

*(Bollette e registri).*

1. Gli interessati alle operazioni di aumento del titolo alcolometrico possono procedere all'acquisto ed al trasporto del saccarosio se muniti delle bollette di accompagnamento previste dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162.

2. Tali bollette devono essere annotate sui registri previsti dall'articolo 19, primo comma, del regolamento CEE n. 1153/75.

ART. 4.

*(Notifica delle operazioni di arricchimento).*

1. Gli interessati alle operazioni di aumento del titolo alcolometrico devono comunicare per iscritto tempestivamente alle autorità preposte ed al Servizio repressioni frodi competente per territorio la data di operazione.

2. Tale comunicazione deve pervenire agli enti ed ai servizi predetti almeno quarantotto ore prima dell'inizio delle operazioni.

ART. 5.

*(Annate d'impiego).*

1. Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste stabilisce per ogni vendemmia, con proprio decreto, su tempestiva segnalazione degli assessorati all'agricoltura delle regioni interessate, se si sono verificate condizioni climatiche tali da rendere necessarie le operazioni di arricchimento di cui all'articolo 1.