

SENATO DELLA REPUBBLICA

— XI LEGISLATURA —

N. 1672

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore CARLOTTO

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 24 NOVEMBRE 1993

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

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

L'evidenza delle suddette caratteristiche ha fatto sì che il legislatore italiano, su sollecitazione dei maggiori tecnici e produttori di vini di qualità, consentisse tra le pratiche di razionale enotecnia l'aggiunta di saccarosio sui mosti e ciò in forza del regolamento, approvato con regio decreto 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 perchè 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, approvato con decreto luogotenenziale 21 febbraio 1918, n. 316, riguardante il decreto-legge luogotenenziale sui vini, 12 aprile 1917, n. 729, non veniva più permesso l'uso dello zucchero.

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

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

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

La Francia pretende con insistenza la limitazione dei nostri impianti vitati nel quadro di una limitazione europea, senza considerare che ciò non deriva 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 perchè non sia altrettanto proponibile - rispetto allo stato di fatto - un'innovazione nella legislazione enologica italiana.

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

Un decreto risalente al 1986 ha infatti esteso l'uso dello zuccheraggio anche ai

XI LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

«Vins de Pays», che sono «vini da tavola». Ciò è una netta innovazione, in quanto finora l'uso dello zucchero alimentare per aumentare il titolo alcolometrico era limitato alla maggior parte dei vini AOC (*Appellation d'Origine Controlée*), esclusi quelli del Mezzogiorno.

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

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

Infatti un importante problema, che affligge la viticoltura italiana di pregio, è la regolamentazione e concessione dell'uso del saccarosio (considerate le sue doti di prodotto neutro che non altera le caratteristiche di tipicità dei vini) nell'arricchimento dei VQPRD, quale loro pratica migliorativa per la 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.

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

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

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

I produttori di VQPRD richiedono quindi l'inserimento dell'uso del saccarosio alimentare tra le possibili pratiche di arricchimento.

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

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

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

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

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

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

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

1. L'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale per i vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD) deve essere ritenuto una pratica eccezionale da autorizzarsi, al verificarsi di prolungate avverse condizioni climatiche, su segnalazione di ciascuna regione italiana.

Art. 2.

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

2. La correzione del titolo alcolometrico dei VQPRD si effettua secondo le regole ed i limiti previsti dall'articolo 8 del Regolamento (CEE) n. 823/87 del Consiglio del 16 marzo 1987 e dagli articoli 18 e 19 del Regolamento (CEE) n. 822/87 del Consiglio del 16 marzo 1987, nonché da quanto contenuto nei Disciplinari di produzione della denominazione di origine controllata (DOC) e della denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) interessate.

Art. 3.

1. Per l'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale minimo di ciascun VQPRD viene impiegato uno dei seguenti prodotti: mosto concentrato, mosto concentrato rettificato, saccarosio. Sono inol-

tre consentiti i metodi di concentrazione a freddo. Qualora venga impiegato il saccarosio, l'aumento non potrà superare l'1 per cento del volume.

Art. 4.

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

2. Le suindicate bollette devono essere annotate nel registro di carico-scarico o di vinificazione dell'utilizzatore, secondo le modalità previste dal Regolamento (CEE) n. 2238/93 della Commissione del 26 luglio 1993.

3. Entro sei mesi dalla data di approvazione della presente legge, verranno adottate misure atte ad equiparare i costi di arricchimento con saccarosio a quelli con mosto d'uva concentrato rettificato (MCR).

Art. 5.

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

Art. 6.

1. A norma dell'articolo 2 del Regolamento (CEE) n. 2240/89 della Commissione del 25 luglio 1989, le operazioni di aumento del titolo alcolometrico devono essere annotate nei registri di vinificazione e di arricchimento, prima dell'inizio delle operazioni stesse.