

SENATO DELLA REPUBBLICA

IX LEGISLATURA

9^a COMMISSIONE PERMANENTE

(Agricoltura)

41° RESOCONTO STENOGRAFICO

SEDUTA DI GIOVEDÌ 23 GENNAIO 1986

Presidenza del Presidente BALDI

INDICE

Disegni di legge in sede deliberante

«Riconoscimento dell'aceto balsamico tradizionale di Modena» (1532), approvato dalla Camera dei deputati

(Seguito della discussione ed approvazione con modificazioni)

PRESIDENTE	Pag. 1, 4, 5 e passim
BONAZZI (PCI)	3, 6
DEGOLA (DC)	3, 6
DE TOFFOL (PCI)	4
DIANA (DC), relatore alla Commissione 2, 5, 8 e passim	
MARGHERITI (PCI)	8, 9
SANTARELLI, sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste	6, 9
SCARDACCIONE (DC)	5, 7
SCLAVI (PSDI)	9

DISEGNI DI LEGGE IN SEDE DELIBERANTE

«Riconoscimento dell'aceto balsamico tradizionale di Modena» (1532), approvato dalla Camera dei deputati

(Discussione ed approvazione con modificazioni)

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca il seguito della discussione del disegno di legge: «Riconoscimento dell'aceto balsamico tradizionale di Modena», già approvato dalla Camera dei deputati.

Riprendiamo il dibattito sospeso nella seduta di ieri.

Poichè nessun altro domanda di parlare, dichiaro chiusa la discussione generale.

Passiamo ora all'esame degli articoli. Ne do lettura:

Art. 1.

L'aceto balsamico tradizionale di Modena è un condimento invecchiato, ottenuto dal

I lavori hanno inizio alle ore 11.

mosto, cotto a fuoco diretto, di uve prodotte da uno o più tra i vitigni Trebbiano, Occhio di gatto, Spergola, Berzemino e Lambruschi, coltivati nella provincia di Modena e nei comuni limitrofi della provincia di Reggio Emilia, senza addizione di altre sostanze.

È consentito l'eventuale innesto iniziale di colonie batteriche acetiche dette «madi».

L'invecchiamento deve avere una durata non inferiore a dodici anni e deve aver luogo in una delle zone di cui al precedente primo comma.

A questo articolo sono stati presentati dai senatori Bonazzi, Margheriti e Degola due emendamenti. Il primo tende ad inserire al primo comma, dopo le parole «tradizionale di Modena», la dizione: «o di Reggio Emilia».

Il secondo tende a sostituire, al primo comma, le parole: «nella provincia di Modena e nei comuni limitrofi della provincia di Reggio Emilia», con le seguenti: «nelle province di Modena e di Reggio Emilia».

DIANA, *relatore alla Commissione*. Signor Presidente, vorrei richiamare l'attenzione dei colleghi, e soprattutto dei presentatori degli emendamenti, sul fatto che siamo qui riuniti non per svolgere una ricerca di tipo storico, ma per completare un quadro legislativo ben chiaro, preciso, che ha una sua dizione ufficiale nel decreto del Presidente della Repubblica del 5 aprile 1983. Il fatto che il modenese abbia impresso il proprio nome a questo aceto perché nel ducato di Modena rientrava anche Reggio Emilia è un dato storico che non ci riguarda e nel merito del quale non possiamo entrare, almeno in questa sede.

Ciò di cui dobbiamo tenere conto è che i produttori della zona interessata a tale produzione, e cioè di Modena e di Reggio Emilia, hanno costituito un consorzio ed hanno affrontato alcune spese, così come ne ha affrontate la Camera di commercio di Modena, là dove quella di Reggio Emilia sembra non lo abbia ritenuto opportuno (all'epoca credo ne fosse presidente il senatore Degola), per l'attività promozionale e di pubblicità in cui si fa appunto riferimento alla denomina-

zione di «aceto balsamico tradizionale di Modena». Vi è quindi tutta un'azione di propaganda intorno a tale denominazione che non possiamo cancellare con un colpo di penna, nonchè interessi che non possono essere ignorati.

Ritengo, pertanto, che agiremmo arbitrariamente modificando tale denominazione e danneggeremmo gli stessi produttori consorziati, addossandoci una responsabilità che non ci compete. Se si vuole introdurre un'altra denominazione lo si faccia, ma con apposita legge e tenendo sempre presente l'attività svolta dal consorzio dei produttori, che mi sembra abbia il diritto di continuare ad usare la denominazione «di Modena» per il prodotto che essi stessi hanno contribuito a diffondere ed a propagandare. Sarei, invece, favorevole ad una estensione della zona di produzione. Peraltro, ed i colleghi di Reggio Emilia lo sanno bene, tale provincia ha un confine lunghissimo con quella di Modena e quindi, praticamente, circa un terzo di essa è comunque limitrofa a quella di Modena.

Ritengo, comunque, che non spetti a noi l'individuazione dei comuni nelle due province interessate dove può prodursi aceto balsamico. Le soluzioni possono essere diverse. Una è quella di usare la dizione generica «nelle province di Modena e Reggio Emilia». In tal modo abiliteremmo tutta la Provincia di Reggio Emilia a produrre l'aceto balsamico. L'altra soluzione è quella indicata dal sottosegretario Santarelli, e cioè di affidare alla Regione interessata l'indicazione dei comuni dove tradizionalmente si è prodotto e di produce l'aceto balsamico. Quindi su questo problema possiamo trovare una soluzione che consenta ufficialmente ciò che di fatto avviene ed è sempre avvenuto. Non sono invece d'accordo nel modificare una denominazione che ha alle spalle una lunga tradizione, un'azione promozionale costata molto impegno.

Non vorrei sembrare esagerato, ma mi sembra che ci troviamo in presenza della classica «secchia rapita». Per anni per questo aceto si è usata una certa denominazione e nessuno ha avuto nulla da obiettare, nè è stata fatta una proposta di legge diversa da quella al nostro esame. Oggi a seguito del presunto «ratto» del tricolore e del dibattito

9^a COMMISSIONE

41° RESOCONTO STEN. (23 gennaio 1986)

che ha precisato la denominazione d'origine del formaggio parmigiano e reggiano, nasce anche il problema dell'aceto balsamico.

Pregherei, pertanto, i colleghi di riflettere prima di fare qualcosa che, ripeto, non mi sembra nell'interesse di questa produzione.

DEGOLA. Signor Presidente, desidero soltanto rispondere al riferimento del relatore al fatto che ero presidente della Camera di commercio di Reggio Emilia quando partì l'iniziativa della denominazione dell'aceto balsamico di Modena. Era stato semplicemente costituito allora un piccolo consorzio di produttori modenesi e non si parlava di una legge che definisse la denominazione del prodotto che era stata adottata e conservata per quelle ragioni storiche che avevano fatto prevalere la dizione «di Modena» rispetto all'altra «di Reggio Emilia». Inoltre, anche per gli altri aspetti che sono stati richiamati, mi pare sia giusto l'emendamento presentato dal senatore Bonazzi allo scopo di restituire le cose a coloro che ne hanno la proprietà. Ricordo, ad esempio, che in questa Commissione si è stabilita la denominazione del prosciutto di Parma e si è esteso il territorio di produzione fino al fiume Enza, cioè fino al confine fra la provincia di Parma e quella di Reggio Emilia, per cui i prosciutti che sono stagionati su una sponda rientrano nella denominazione, mentre quelli che vengono stagionati sull'altra no. Poi non ci si preoccupa, invece, di evitare che il prosciutto di Parma venga prodotto con i suini provenienti dall'estero (Francia, Austria, Danimarca, ecc.); l'importante è che siano stagionati in quella zona! E i «reggiani» adesso dovrebbero tacere e subire?

Storicamente, ci troviamo di fronte a due città che avrebbero l'aspirazione di continuare ad essere considerate capitali ancora oggi, mentre ciò non è più possibile. Quindi, dobbiamo cercare — secondo me — di riportare alla situazione attuale quella che storicamente e geograficamente è sempre stata una situazione diversa, e dobbiamo cercare di farlo in ogni circostanza in cui ciò è reso possibile.

BONAZZI. Chiedo scusa ai colleghi se mi soffermo un po' di tempo su una questione

forse di minore importanza. Probabilmente, senatore Diana, c'è qualche cosa che ricorrono un po' (e che può indurre ad ironizzare) la storia della «secchia rapita», perchè si tratta di materia di poco rilievo; ma, si tratti pure di una secchia, va restituita al proprietario! Il ducato di Modena e di Reggio è un fatto storico finito 140 anni fa, ed è anche un fatto storico che le province di Modena e di Reggio Emilia sono ormai due entità distinte. Riportando la questione nei suoi termini più semplici, quello che si chiede è che si prenda atto che la zona di Modena e di Reggio non è più, come negli anni dal '500 all'800, un'entità unica; per i fatti storici avvenuti nel corso di questo ultimo secolo e mezzo, si tratta ormai di due entità distinte che tengono alla propria immagine.

I produttori di Modena hanno avuto il merito di far affermare per primi questa loro produzione, ma hanno avuto anche il privilegio di avere alle spalle l'esperienza storica del ducato, per cui hanno potuto usare una denominazione dell'aceto balsamico che li legittimava a questa produzione senza bisogno di discussione alcuna. Ritengo che ci siano argomenti esposti dal relatore Diana, da valutare più seriamente, circa l'impegno dimostrato dai modenesi e dai reggiani; vi sono produttori reggiani che, non esistendo fino a qualche mese fa un'analoga organizzazione reggiana, si sono associati alla «consorteria» dell'aceto balsamico di Modena, il che significa che hanno concorso alle spese di produzione. Quello che non riesco a capire è come mai il fatto che i produttori reggiani siano legittimati a denominare il proprio aceto «di Reggio Emilia» possa danneggiare e compromettere i produttori modenesi, quando poi i mezzi finanziari provenienti dai produttori reggiani hanno contribuito ad affermare sul mercato la denominazione di «aceto balsamico tradizionale di Modena». Saranno i produttori di Reggio Emilia ad essere semmai danneggiati rinunciando al beneficio della denominazione e non potendosi valere della promozione che assieme ai modenesi hanno realizzato e che resta come elemento di incentivazione, di conoscenza e diffusione del mercato.

Una cosa si può dire, e mi sembra legittima, cioè che l'aceto balsamico di Reggio

Emilia, per il valore quantitativo che ha questa produzione, che è veramente modesto, se riuscirà a godere di un'analoga opera di promozione sarà al limite un concorrente; ma i produttori modenesi, con la loro produzione e con la denominazione di cui possono usufruire, hanno certamente mille carte in mano per contenere una qualsiasi concorrenza fatta lealmente. D'altra parte — ripeto — si tratta di valori modestissimi nel quadro dell'economia agricola delle due province; la maggior parte dei produttori reggiani ha una produzione familiare e quindi da questo punto di vista siamo veramente al livello della «secchia rapita»; ma occorre giudicare anche le piccole cose con obiettività, cercando di essere aderenti ad una realtà che non è più quella del Ducato.

PRESIDENTE. Vorrei intervenire innanzitutto per dire che è necessario cercare di attenerci alla discussione sui testi che sono al nostro esame e sugli emendamenti proposti. Mi permetto poi di aggiungere qualche piccola considerazione. Non vorrei che per un problema di poco rilievo si realizzasse un «palleggio» fra Camera e Senato, in quanto ho la sensazione, e non solo la sensazione, che, se la Commissione dovesse modificare troppo profondamente questo testo, esso ci verrebbe restituito ulteriormente modificato dall'altro ramo del Parlamento.

La seconda considerazione che volevo fare è che se un certo prodotto è stato fino ad oggi venduto, pubblicizzato e consumato con un certo nome credo che questo sia stato di utilità per tutti. In tal senso vorrei fare l'esempio di un caso parallelo. Esiste un celebre vino che porta il nome di un comune, Barolo: tutti gli altri comuni che producono il vino barolo, e sono circa una decina, sono stati ben contenti che nelle loro zone il vino prodotto potesse essere denominato «barolo». Ritengo che, ad un certo punto, predisporre la formazione di un elenco dei comuni invece di fare riferimento alle due province, che era poi la proposta avanzata dal rappresentante del Governo, sia la soluzione migliore. Su indicazione della Regione si individueranno tutti i comuni della provincia di Parma e di Reggio Emilia abilitati alla pro-

duzione dell'aceto balsamico: mi pare che questa soluzione sia la più corretta, senza dover far riferimento all'intero territorio dell'una o dell'altra provincia. Comunque, ho voluto esporre la mia opinione e far presente che il disegno di legge in questione è rimasto parecchio tempo «in giro» senza che nessuno si muovesse. Ora che ci è stato trasmesso dall'altro ramo del Parlamento, io mi sono preoccupato di sentire gli umori della XI Commissione della Camera ed ho il timore che si finisca per «sballottare» il provvedimento per alcuni mesi senza giungere alla sua definitiva approvazione. Forse si potrebbe trovare una soluzione intermedia dato che lo scopo in sostanza è che tutti coloro che da tempo producono l'aceto balsamico e lo vendono possano aver titolo anche per il futuro ad utilizzare il marchio e la relativa denominazione di origine controllata. Credo che in questo modo non si farebbero torti a nessuno e in tal senso ritengo che, meglio di chiunque altro, possano essere le autorità locali a predisporre l'elenco dei comuni. Sarà quindi la regione Emilia-Romagna ad indicare al Ministero dell'agricoltura quali sono i comuni che realizzano questa produzione nelle province di Modena e di Reggio, e quei comuni avranno la possibilità di utilizzare la denominazione. Non ne faccio un problema: se voi ritenete di dover agire in maniera diversa, non vi saranno obiezioni da parte mia. Però ritengo, in coscienza, di dover dire queste cose.

DE TOFFOL. Bisogna prendere atto di questo: poichè il Presidente ricordava la situazione del vino barolo ed affermava che i comuni che lo producono (quelli limitrofi o rientranti nell'area) sono ben contenti di produrlo, bisogna dire, che il disegno di legge al nostro esame prospetta una situazione diversa: c'è un'area in cui si produce l'aceto balsamico, ma questa area non è soddisfatta della denominazione «di Modena».

Allora, secondo il mio punto di vista, dobbiamo tener conto di queste esigenze di varia natura.

Bisogna prendere atto, poi, che ci sono due senatori, di parti politiche diverse, che porta-

9^a COMMISSIONE

41° RESOCONTO STEN. (23 gennaio 1986)

no avanti — su questa questione — una istanza che, evidentemente, è sentita a livello locale. Non si può sorvolare su questo perchè sarebbe ingiusto.

D'altro canto il relatore giustamente dice che si tratta di un problema di immagine, anche commerciale, dell'aceto balsamico tradizionale di Modena; inoltre, in via subordinata, i colleghi Bonazzi e Degola hanno detto che, se parlare di «Aceto balsamico tradizionale di Modena e di Reggio Emilia», desta delle preoccupazioni, bisogna almeno affermare che esiste l'aceto balsamico tradizionale anche di Reggio Emilia. Non mi pare che questa soluzione possa intaccare o ledere gli interessi degli stessi produttori modenesi, perchè per essi rimarrebbe sempre la dizione: «Aceto balsamico tradizionale di Modena».

Se noi parlassimo di: «Aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia» questo problema non si porrebbe.

Allora, cogliendo anche il significato delle parole del rappresentante del Governo, se diciamo che esiste l'aceto balsamico tradizionale di Modena, possiamo anche affermare che esiste l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia. Poi saranno le Regioni a delimitare i comuni di produzione e agiranno nel modo più opportuno per risolvere realmente tutti i problemi.

Pertanto devo dire che non riesco a capire il perchè alla Camera dei deputati non si dovrebbe accettare una modifica di questo genere che, tra l'altro, eviterebbe il ricorso ad un altro provvedimento *ad hoc* per Reggio Emilia. Infatti, i senatori Bonazzi e Degola potrebbero presentare un nuovo disegno di legge del seguente tenore: «È istituito l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia»; ma visto che stiamo trattando della materia, anche per evitare ulteriori perdite di tempo, possiamo operare una modifica nel disegno di legge al nostro esame che soddisfi le esigenze prospettate.

SCARDACCIONE. Nel partecipare a questa discussione devo esprimere il mio rammarico per il fatto che sento ancora ripetere, come ogni volta che esaminiamo un disegno di legge trasmesso dalla Camera dei deputati; c'è il rischio che poi la Camera dei depu-

tati «non approvi»! Mi ribello a questo modo di pensare. Non è possibile che noi, ogni volta, dobbiamo sentirci condizionati da quello che può fare la Camera.

Nel disegno di legge che ci è pervenuto dalla Camera vi sono alcuni punti sui quali abbiamo la prerogativa di decidere e votare; altrimenti, a che cosa servirebbe il Senato della Repubblica? Il relatore deve usarci la cortesia di esporre la sua posizione in qualità di relatore; non può condizionare la Commissione elencando gli interessi di questa o di quell'altra categoria! Non è questo il compito del relatore! D'altra parte, proprio nell'interesse delle categorie, devo dire che la proposta di scindere la città di Modena da quella di Reggio Emilia (relativamente alla dizione inerente l'aceto balsamico) è più vantaggiosa e per i produttori di Modena, perchè essi manterrebbero la vecchia denominazione, e per i produttori di Reggio, che chiedono di iniziare una nuova campagna commerciale usando il nome della propria città.

Quindi, credo che la richiesta avanzata dai vari Gruppi politici, di poter scindere la denominazione «di Modena» da quella «di Reggio Emilia», sia giusta; pertanto voterò a favore.

DIANA, relatore alla Commissione. Volevo assicurare al senatore Scardaccione che il relatore cerca di attenersi al suo mandato avendo fra l'altro studiato attentamente tutte le carte sottoposte al suo esame, e che non ha alcun interesse personale nè di categoria da difendere.

Credo che la soluzione proposta dal senatore De Toffol possa essere accettata; però dovremmo riscrivere il testo e non limitarci a cambiare il titolo parlando di: «Aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia». Si dovrebbe rivedere il testo o presentare altri emendamenti, perchè quello di cui attualmente disponiamo recita: «Aceto balsamico di Modena e di Reggio Emilia».

PRESIDENTE. Devo precisare una questione: ieri sono stati presentati degli emendamenti che, stamattina, sono stati riformulati. Il relatore non ha ancora avuto il tempo di esaminare queste ulteriori modifiche.

Il senatore Bonazzi ha riformulato il suo

9^a COMMISSIONE

41° RESOCONTO STEN. (23 gennaio 1986)

emendamento che recitava: «L'aceto balsamico tradizionale di Modena e di Reggio Emilia», nel seguente modo: «L'aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia»; e questa modifica di conseguenza è stata apportata anche agli altri emendamenti. Il relatore, però, — lo ripeto — non era al corrente di questa modifica.

BONAZZI. Lo avevo informato in precedenza.

SANTARELLI, *sottosegretario di Stato per l'agricoltura e foreste*. Dato che forse non tutti i commissari hanno partecipato alla nostra discussione dall'inizio, mi scuserete se rapidamente preciserò i termini della questione.

Ieri, per l'ennesima volta, abbiamo ripreso l'esame di questo disegno di legge: la questione fondamentale a difesa degli interessi dei reggiani era, se non ho capito male, che la dizione presente nell'articolo 1, che limitava ai comuni limitrofi della provincia di Reggio Emilia, la possibilità di produrre questo aceto, veniva considerata restrittiva, sostenendosi che in detta provincia questa produzione va oltre la zona limitrofa alla provincia di Modena. Per cui, a tutela di questa esigenza espressa dai reggiani si erano fatte due ipotesi, l'una che considerava l'intera provincia di Reggio Emilia autorizzata a produrre l'aceto balsamico di Modena, l'altra, da me presentata, che tendeva a rimettere ad una valutazione dell'organo abilitato a farlo, vale a dire la Regione Emilia Romagna, l'indicazione dei comuni dove storicamente è in uso questa produzione e, quindi, ammetterli alla produzione e al commercio di questo prodotto.

Avevo anche detto che al Ministero dell'agricoltura non è stato possibile elencare con certezza i comuni della provincia di Reggio Emilia in cui si effettua la produzione dell'aceto balsamico: se storicamente vi fosse stata una tradizione in tal senso, avremmo avuto un elenco. Non mi interessa fare la storia di ciò che è stato, vorrei soltanto fare una notazione: il disegno di legge ha avuto avvio come riconoscimento dell'aceto balsamico di Modena (al di là delle questioni di ordine storico che hanno privilegiato Modena ri-

spetto a Reggio Emilia o Parma per le altre produzioni ricordate dal senatore Degola) ed il fatto che alla Camera dei deputati nessuno abbia notato questo aspetto mi sembra significativo. A mio avviso, ha ragione il senatore Diana quando dice che, per effetto del parmigiano e del tricolore, Reggio Emilia pensa quasi ad una congiura nei suoi confronti.

Non credo, comunque, che in questa Commissione ci si debba sentire investiti del compito di erigere una sorta di tribunale per decidere se in tali vicende la ragione è di Reggio Emilia o di Modena. Il nostro compito è diverso. Allora, non posso aderire all'idea di aggiungere alla denominazione «di Modena» anche «Reggio Emilia», per due ragioni: primo, perchè così non risulta dalla documentazione in mio possesso; secondo, se mi è consentito il riferimento ad una questione ricordata dal Presidente, anche per motivi economici. Infatti, l'esperienza che abbiamo nel campo dei vini, che è analoga a questo, ci dice che tutti i comuni vicini ad un comune più noto, il quale ha una produzione con una immagine ed un marchio affermati sul mercato, non rivendicano il diritto ad usare un altro nome per il loro prodotto, bensì rivendicano il diritto di fregiarsi anch'essi della stessa denominazione.

DEGOLA. Guarda caso, qui vogliamo il contrario!

SANTARELLI, *sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. In questo caso, allora, come il senatore Diana ha detto, si faccia un'altra legge se si ritiene che questa danneggi Reggio Emilia.

In conclusione, signor Presidente, esprimo la contrarietà del Governo a modificare l'attuale denominazione, facendo salva naturalmente la questione che si riferisce alla tutela degli interessi dei produttori (e, ripeto, è la Regione che può stabilire quali ed entro che ambito territoriale vantino un tale tipo di protezione).

PRESIDENTE. Passiamo alla votazione degli emendamenti all'articolo 1.

Metto ai voti l'emendamento dei senatori Bonazzi, Margheriti e Degola, tendente ad

inserire al primo comma, dopo le parole «tradizionale di Modena» la dizione «o di Reggio Emilia».

È approvato.

Metto ai voti l'emendamento dei senatori Bonazzi, Margheriti e Degola, tendente a sostituire al primo comma le parole «nella provincia di Modena e nei comuni limitrofi della provincia di Reggio Emilia» con le seguenti: «nelle province di Modena e di Reggio Emilia».

È approvato.

Essendo stati approvati tali emendamenti, resta precluso l'emendamento presentato dal relatore, tendente a sostituire, nel primo comma, le parole: «e nei comuni limitrofi della provincia di Reggio Emilia», con le seguenti: «Su richiesta delle ditte interessate il Ministrero dell'agricoltura e delle foreste può autorizzare la produzione in zone limitrofe della provincia di Reggio Emilia a condizione che le ditte richiedenti abbiano riconosciuta tradizione di produzione di "Aceto balsamico tradizionale di Modena"».

Metto ai voti nel suo insieme l'articolo 1 che, nel testo emendato, risulta così formulato:

Art. 1.

L'aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia è un condimento invecchiato, ottenuto dal mosto, cotto a fuoco diretto, di uve prodotte da uno o più tra i vitigni Trebbiano, Occhio di gatto, Spergola, Berzemino e Lambruschi, coltivati nelle province di Modena e di Reggio Emilia, senza addizione di altre sostanze.

È consentito l'eventuale innesto iniziale di colonie batteriche acetiche dette «madri».

L'invecchiamento deve avere una durata non inferiore a dodici anni e deve aver luogo in una delle zone di cui al precedente primo comma.

È approvato.

Art. 2.

La lettera f) del primo comma dell'articolo 5 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è sostituita dalla seguente:

«f) la concentrazione a riscaldamento diretto del mosto o del mosto muto, per la preparazione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti che producono vino marsala nella zona delimitata dalle vigenti disposizioni, nonchè agli stabilimenti che producono mosto per l'aceto balsamico tradizionale di Modena;».

A questo articolo sono stati presentati alcuni emendamenti. Il primo è del senatore Scardaccione e tende a sopprimere l'intero articolo.

Il secondo è del relatore e tende a sostituire il testo della lettera f) del primo comma dell'articolo 5 del decreto n. 162 del 1965, con il seguente:

«f) la concentrazione a riscaldamento diretto del mosto cotto, negli stabilimenti che producono mosto per l'aceto balsamico tradizionale di Modena nelle zone di cui all'articolo 1;».

Il terzo è del senatore Bonazzi e di altri senatori e tende ad aggiungere le parole: «o di Reggio Emilia», alla fine dell'articolo, analogamente a quanto già fatto nell'articolo 1.

SCARDACCIONE. Signor Presidente, l'articolo 2 propone un nuovo testo della lettera f) del primo comma dell'articolo 5 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, con il quale si stabilisce, fra l'altro, che non è consentita la concentrazione a fuoco del mosto nella vinificazione normale, salvo l'utilizzazione dei concentrati per la produzione del vino marsala. La norma in questione fu approvata a suo tempo per impedire che, nelle zone ove è bassa la concentrazione di zucchero, anzichè ricorrere al taglio con i vini concentrati provenienti dal Sud, si potesse direttamente concentrare

9^a COMMISSIONE

41° RESOCONTO STEN. (23 gennaio 1986)

con il fuoco. Però, ancora oggi in tutte le campagne, almeno nell'Italia meridionale, in autunno, durante la vendemmia, i contadini concentrano a fuoco un poco di uva allo scopo di dare al vino un minimo di consistenza. In precedenza, il Parlamento aveva stabilito che fosse possibile aggiungere per il barolo un 2 per cento di zucchero al fine di raggiungere una certa gradazione; quindi, è già tollerato dalla legge che chi vinifica per conto proprio possa concentrare un po' di mosto. Abolire ora con legge dello Stato tale possibilità potrebbe far pensare che si voglia consentire la concentrazione solo a coloro che producono l'aceto balsamico. Mi chiedo quale sia la necessità di stabilire per legge questo divieto, togliendo la possibilità ai vinificatori meridionali di concentrare il mosto. Non c'è nulla di male — a mio parere — se un po' di prodotto meridionale concentrato per il marsala viene utilizzato per la produzione dell'aceto balsamico! L'articolo 1 del disegno di legge stabilisce che il mosto può essere cotto e diventare aceto balsamico; pertanto, — secondo me — non c'è alcun bisogno che si stabilisca successivamente che solo alcuni soggetti possano concentrare il mosto. Per tale motivo, l'emendamento da me presentato chiede la soppressione dell'articolo 2 allo scopo di lasciare le cose come stanno, senza dover mettere — come si suol dire — «un altro campanello alla coda del gatto». Che motivo c'è di individuare e segnalare il procedimento adottato dal viticoltore e dal produttore di vino, privati, durante la produzione?

MARGHERITI. Signor Presidente, in verità gli argomenti portati dal senatore Scardaccione hanno un fondamento, salvo a vedere come la Commissione sia in condizione di raccogliarli. Vorrei però sottolineare un inconveniente che potrebbe derivare dal fatto che la legge approvata sul marsala già modificava la lettera f) dell'articolo 5 del decreto del Presidente della Repubblica n. 162. Infatti, mentre prima nella lettera f) non era indicata la zona nella quale esistevano gli stabilimenti per il marsala nei quali si poteva realizzare il costo cotto, oggi la zona è delimitata e circoscritta solo all'area di pro-

duzione del marsala, cioè alla provincia di Trapani. Ora, è vero che l'aceto balsamico si produce con il mosto cotto, ma se si accettasse l'emendamento proposto si potrebbe al limite imporre a chi produce l'aceto balsamico di dover andare a prelevare il mosto cotto nella provincia di Trapani e di portarlo a Modena o a Reggio Emilia per produrre poi l'aceto balsamico, dato che in queste province non si potrebbe produrre il mosto cotto. Si tratta, con l'articolo 2 (mi sembra che sia questa l'interpretazione esatta), di estendere la possibilità di produzione del mosto cotto: infatti, praticamente, dato che con la legge sul marsala si è limitata la zona di produzione del marsala stesso, e dato che si produce anche l'aceto balsamico per il quale è necessario il mosto cotto, si vuole estendere la possibilità di produzione di mosto cotto anche alle province di Modena e di Reggio Emilia. Se questa è l'interpretazione esatta, sarei francamente dell'opinione che l'articolo debba rimanere così come è stato approvato dalla Camera dei deputati, perchè non vorrei imporre a nessuno di andare a prelevare il mosto cotto nelle zone di produzione del Marsala o addirittura di andare a cuocere il mosto del vitigno di Modena o di Reggio Emilia negli stabilimenti in cui si produce il marsala.

DIANA, *relatore alla Commissione*. Mi sembra che al senatore Scardaccione sfugga il fatto che l'articolo 1 recita: «L'aceto balsamico tradizionale di Modena è un condimento invecchiato, ottenuto dal mosto, cotto a fuoco diretto, di uve prodotte da uno o più vitigni Trebbiano, Occhio di gatto, Spergola, Berzemino e Lambruschi, coltivati nella provincia di Modena, eccetera». Quindi non c'è alcun riferimento alle uve e ai mosti del Meridione, che non possono essere utilizzati per la produzione di aceto balsamico, nemmeno se cotti. Inoltre, per quanto riguarda il vino marsala, non solo la recente legge detta norme in materia d'impiego di mosto cotto, ma vi torna sopra per tre volte precisando fra l'altro che al marsala fine (ambra) deve essere aggiunto almeno l'1 per cento di mosto cotto; mentre al marsala superiore (oro e rubino), è vietata l'aggiunta di mosto cotto; e

9^a COMMISSIONE

41° RESOCONTO STEN. (23 gennaio 1986)

così pure al marsala vergine, modificando parzialmente il decreto n. 162.

Pertanto, se si ritiene di abolire l'articolo 2, lo si faccia pure, perchè non cambierebbe quasi nulla nel mercato del vino e dei mosti. Se, al contrario, lo si vuole mantenere, credo che vada tolto (come in precedenza suggerito dal senatore Margheriti) il riferimento al marsala, che ha una propria normativa precisa in materia d'impegno dei mosti cotti.

SCLAVI. Non ho seguito in modo approfondito questo problema; però, da quello che sento, spero che il provvedimento non comprometta tutta la problematica inerente i 110-120 milioni di quintali d'uva che produciamo in Italia, e che non venga intaccata quella che è la normativa relativa al problema della concentrazione dei mosti nel campo vinicolo italiano, perchè sarebbe un dramma se, parlando di aceto balsamico, inserissimo un articolo tale da mettere in discussione la possibilità di concentrazione dei mosti. Sarebbe veramente una tragedia.

Dico questo anche perchè mi dissocio un po' dal senatore Scardaccione quando parla dei «tempi che furono», di quando il Meridione produceva i famosi vini da taglio; oggi anche nel Meridione una buona parte dei viticoltori produce uve a bassa gradazione come nel Nord e si pone la necessità della concentrazione per queste uve, soprattutto quando si verificano delle annate con una superproduzione rispetto all'annata normale; si parla della famosa zuccheratura, che ha un duplice scopo, cioè quello di concentrare l'uva per utilizzare l'aumento di gradazione e, nello stesso tempo, di ridimensionare quel *surplus* di produzione verificatosi in una annata eccessivamente abbondante.

SANTARELLI, *sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Il Governo è contrario all'emendamento soppressivo del senatore Scardaccione per le motivazioni addotte dal senatore Margheriti e dal relatore.

PRESIDENTE. Poichè nessun altro chiede di parlare, metto ai voti l'emendamento presentato dal senatore Scardaccione, soppressivo dell'articolo 2.

Non è approvato.

Passiamo alla votazione dell'emendamento presentato dal relatore, tendente a sostituire la lettera f) dell'articolo 2 con la seguente:

«f) è consentita la concentrazione a riscaldamento diretto del mosto cotto, negli stabilimenti che producono mosto per l'aceto balsamico tradizionale di Modena nelle zone di cui all'articolo 1;».

MARGHERITI. Questo emendamento non ha ragione di essere, perchè la lettera f) del primo comma dell'articolo 5 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è identica alla lettera f) del testo attuale, esclusa la frase: «nonchè agli stabilimenti che producono mosto per l'aceto balsamico tradizionale di Modena».

Quindi, tale frase costituisce soltanto una aggiunta che risolve il problema a cui si riferisce l'emendamento del relatore, in quanto spiega che la concentrazione a riscaldamento diretto del mosto cotto non solo è consentita negli stabilimenti che producono vino marsala e nelle zone di produzione del marsala stesso, ma anche — per l'aceto balsamico — nelle zone di Modena e, vorremmo aggiungere noi, o di Reggio Emilia.

Quindi lascerei immutato il testo aggiungendo soltanto, dopo il termine: «Modena», le parole: «o di Reggio Emilia».

DIANA, *relatore alla Commissione*. Signor Presidente, ritiro il mio emendamento.

PRESIDENTE. L'emendamento del relatore è pertanto ritirato.

Metto ai voti l'emendamento presentato dai senatori Bonazzi, Margheriti e Degola, tendente ad aggiungere, in fine, le parole: «o di Reggio Emilia».

È approvato.

Metto ai voti l'articolo 2 che, nel testo emendato, risulta così formulato:

Art. 2.

La lettera f) del primo comma dell'articolo 5 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, è sostituita dalla seguente:

9^a COMMISSIONE

41° RESOCONTO STEN. (23 gennaio 1986)

«f) la concentrazione a riscaldamento diretto del mosto o del mosto muto, per la preparazione del mosto cotto, limitatamente agli stabilimenti che producono vino marsala nella zona delimitata dalle vigenti disposizioni, nonchè agli stabilimenti che producono mosto per l'aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia;».

È approvato.

Art. 3.

Chiunque violi le disposizioni della presente legge e del decreto ministeriale di cui al successivo articolo 4 è soggetto ad una sanzione amministrativa da lire 200.000 a lire 2.000.000.

Il relatore ha presentato un emendamento tendente a sostituire le parole: «ad una sanzione amministrativa», con le seguenti «alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma di denaro».

Poichè nessuno domanda di parlare, metto ai voti tale emendamento.

È approvato.

Metto ai voti nel suo insieme l'articolo 3 che, nel testo emendato, risulta così formulato:

Art. 3.

Chiunque violi le disposizioni della presente legge e del decreto ministeriale di cui al successivo articolo 4 è soggetto alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma di denaro da lire 200.000 a lire 2.000.000.

È approvato.

Art. 4.

La produzione, l'affinamento, l'invecchiamento e la commercializzazione dell'aceto

balsamico tradizionale di Modena sono disciplinati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, da emanarsi entro tre mesi dalla data dell'entrata in vigore della presente legge.

Con lo stesso decreto sono disciplinate anche le modalità del controllo sull'osservanza delle disposizioni di cui alla presente legge ed al relativo disciplinare.

A questo articolo è stato presentato dai senatori Bonazzi, Margheriti e Degola, un emendamento tendente ad aggiungere, al primo comma, dopo le parole «tradizionale di Modena», le altre: «o di Reggio Emilia».

Poichè nessuno domanda di parlare, lo metto ai voti.

È approvato.

Metto ai voti nel suo insieme l'articolo 4 che, nel testo emendato, risulta così formulato:

Art. 4.

La produzione, l'affinamento, l'invecchiamento e la commercializzazione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia sono disciplinati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, da emanarsi entro tre mesi dalla data dell'entrata in vigore della presente legge.

Con lo stesso decreto sono disciplinate anche le modalità del controllo sull'osservanza delle disposizioni di cui alla presente legge ed al relativo disciplinare.

È approvato.

L'esame degli articoli è così esaurito. Avverto che, in relazione agli emendamenti introdotti nel testo, il titolo dovrebbe essere così modificato: «Riconoscimento dell'aceto balsamico tradizionale di Modena o di Reggio Emilia».

Poichè non si fanno osservazioni, così rimane stabilito.

Passiamo alla votazione finale.

9^a COMMISSIONE

41° RESOCONTO STEN. (23 gennaio 1986)

Poichè nessuno domanda di parlare per dichiarazioni di voto, metto ai voti nel suo complesso il disegno di legge con le modifiche approvate.

È approvato.

I lavori terminano alle ore 12.

SERVIZIO DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI

Il Consigliere parlamentare delegato per i resoconti stenografici

DOTT. ANTONIO RODINÒ DI MIGLIONE