

# SENATO DELLA REPUBBLICA

IX LEGISLATURA

## 9<sup>a</sup> COMMISSIONE PERMANENTE

(Agricoltura)

### 40° RESOCONTO STENOGRAFICO

SEDUTA DI MERCOLEDÌ 22 GENNAIO 1986

Presidenza del Presidente BALDI

#### INDICE

##### Disegni di legge in sede deliberante

«Riconoscimento dell'aceto balsamico tradizionale di Modena» (1532), d'iniziativa dei deputati Mora ed altri, approvato dalla Camera dei deputati

(Seguito della discussione e rinvio)

PRESIDENTE .....	Pag. 1, 3, 7 e <i>passim</i>
BONAZZI (PCI) .....	5
DEGOLA (DC) .....	4, 7
DIANA (DC), relatore alla Commissione .....	1, 3, 8
SANTARELLI, sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste .....	7
SCARDACCIONE (DC) .....	8

*I lavori hanno inizio alle ore 12,15.*

##### DISEGNI DI LEGGE IN SEDE DELIBERANTE

«Riconoscimento dell'aceto balsamico tradizionale di Modena» (1532), d'iniziativa dei deputati Mora ed altri, approvato dalla Camera dei deputati  
(Seguito della discussione e rinvio)

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

Riprendiamo il dibattito sospeso nella seduta del 18 dicembre 1985.

Comunico che dai senatori Bonazzi, Margheriti e Degola sono stati presentati emendamenti al titolo e all'articolato, intesi a fare riferimento all'aceto balsamico tradizionale di Modena e di Reggio Emilia.

DIANA, relatore alla Commissione. Ho avuto già occasione, in una seduta precedente, di riferire sul disegno di legge, esprimendo parere sostanzialmente favorevole alla sua approvazione.

In quella sede ho registrato alcune osservazioni da parte dei componenti di questa Commissione e, in particolare, del senatore Margheriti che faceva notare una non eccessiva precisione per quel che riguarda l'indicazione del tipo di legno da usare per il confezionamento delle botti nelle quali viene conservato l'aceto balsamico.

A questo proposito, ho consultato tutta l'abbondante letteratura esistente in materia e debbo dire che sono rimasto sorpreso di quanto sia stato approfondito e trattato l'argomento dell'aceto balsamico tradizionale del modenese. Ho visto che è sempre usata la dizione: «legni pregiati», e al riguardo si fa presente che per «legni pregiati» si deve anche intendere, al primo posto, il legno di gelso e di ginepro, in quanto il pregio di questi legni non è costituito da una qualità intrinseca al legno stesso, ma dal fatto che si tratta del legno che meglio si presta, proprio per la sua struttura fisica, a confezionare le botti che devono consentire un certo limitato scambio con l'ambiente atmosferico esterno.

Credo quindi che le osservazioni avanzate dal senatore Margheriti al riguardo possano essere superate con la dizione generica: «legni pregiati».

Per quanto riguarda, viceversa, l'altro problema, cioè il riferimento al vino Marsala, nella lettera f) dell'articolo 2, evidentemente il testo è superato dalla nuova normativa in materia di vino Marsala che consente la produzione di tale vino solo in quella determinata zona.

Quindi, penso che sarebbe opportuno modificare il testo, in questo senso: «È consentita la concentrazione a riscaldamento diretto del mosto cotto, negli stabilimenti che producono mosto per aceto balsamico tradizionale di Modena nella zona di cui all'articolo 1». Con questo, di conseguenza, la concentrazione a riscaldamento diretto verrebbe ad essere limitata alla sola zona di produzione dell'aceto balsamico.

Sul problema della zona di produzione, debbo dire che non tanto in Commissione quanto nei colloqui avuti in altra sede con gli stessi colleghi Bonazzi e Degola e con il senatore Pacini mi è stato fatto osservare che l'aceto balsamico tradizionale di Modena viene realizzato anche da molti produttori (mi è stato fornito un elenco) di Reggio Emilia e non tutti, per la verità, in comuni confinanti. Anzi, la maggior parte di questi produttori si trova in comuni appartenenti alla provincia di Reggio Emilia non confinanti con quella di Modena.

Sul fatto però che, tradizionalmente, anche

in provincia di Reggio Emilia si sia prodotto aceto balsamico, non mi pare si possano sollevare dubbi: ed è anche riconosciuto dal decreto del Presidente della Repubblica del 5 aprile 1983, con il quale è stato dato il riconoscimento alla denominazione d'origine di aceto balsamico tradizionale di Modena.

In questo decreto, all'articolo 3, si recita: «la zona di produzione, affinamento e invecchiamento dell'aceto balsamico tradizionale di Modena comprende l'intero territorio della provincia di Modena»; e poi aggiunge: «Su richiesta delle ditte interessate il Ministero dell'agricoltura può autorizzare la produzione in zone limitrofe». Quindi si parla di zone, non di comuni limitrofi, che è una dizione molto più vasta. Quindi la provincia di Reggio Emilia vi rientra a condizione che le ditte richiedenti abbiano una riconosciuta tradizione di produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena.

Credo che questa stessa dizione (in un certo senso anticipo gli emendamenti che sono stati annunciati e che ritengo riguarderanno questa stessa materia) noi potremmo adottarla rispondendo, in questo modo, all'esigenza di quelle ditte che producono per tradizione aceto balsamico con quei vitigni e le stesse tecniche qui richiamate, ma che non si trovano in provincia di Modena, bensì in zone limitrofe della provincia di Reggio Emilia.

Altra ipotesi è quella di estendere questa produzione all'intera provincia di Reggio Emilia; probabilmente ciò potrebbe portare ad un aumento esagerato del numero dei produttori, anche al di fuori di quelle ditte che hanno una riconosciuta tradizione di produzione di aceto balsamico, il che si tradurrebbe in uno svantaggio non soltanto per gli attuali produttori della provincia di Modena, ma anche per quelli che sono gli attuali produttori della provincia di Reggio Emilia che vedrebbero nascere una nuova concorrenza nella zona.

In una materia così specifica, e per un prodotto così sofisticato come è l'aceto balsamico tradizionale, la genericità certamente non giova.

Se oggi siamo chiamati a legiferare su questa materia è perchè il decreto del Presi-

dente della Repubblica del 5 aprile 1983, proprio in materia di delimitazione, è stato eccessivamente generico ed ha portato a quella produzione industriale dell'aceto balsamico che è andata certamente a svantaggio dei produttori agricoli tradizionali, tant'è vero che oggi ci si chiede di fare una legge apposita affinché ci sia una distinzione tra l'aceto balsamico del modenese e l'aceto balsamico tradizionale di Modena, quest'ultimo di origine agricola.

Credo pertanto che, non per disconoscere i diritti dei produttori di Reggio Emilia ma nel loro stesso interesse, valga la pena di limitare la zona di produzione così come è detto nell'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 5 aprile 1983 che ho precedentemente richiamato.

L'ipotesi di cambiare denominazione parlando di «aceto balsamico della provincia di Modena e di Reggio Emilia» confesso che mi trova molto perplesso, anche perchè se è vero — come dicevo poc'anzi — che la provincia di Reggio Emilia ha sempre prodotto aceto balsamico, risponde altresì a verità — e questo risulta anche dalla documentazione che mi è stata cortesemente fornita — che in tutti gli atti si parla sempre e solo di «aceto balsamico del modenese». Da quello che ho potuto capire la dizione «aceto balsamico di Reggio Emilia» è venuta fuori recentemente ad opera di un solo produttore, se non vado errato il cavalier Cavalli, che ha una produzione a livello industriale.

In passato si è sempre parlato di «aceto balsamico del modenese», anche quando i produttori di Reggio Emilia si sono affacciati nei secoli scorsi direttamente sul mercato. Si è sempre parlato, ripeto, di «aceto balsamico del modenese» o «aceto da vino», ma non lo si è mai chiamato di «Reggio Emilia».

Credo che varrebbe la pena lasciare la dizione attuale, perchè altrimenti si verrebbe a introdurre un terzo tipo di prodotto. In commercio vi è sia l'«aceto balsamico di Modena», sia l'«aceto balsamico tradizionale di Modena». Se introducessimo una nuova dizione introdurremmo un terzo prodotto, il che ingenererebbe una estrema confusione a livello di consumo e probabilmente non gio-

verebbe alla immagine che vogliamo offrire di questo prodotto.

Ho voluto fare queste considerazioni, e se i colleghi concordassero esse potrebbero essere recepite presentando un emendamento all'articolo 1, inteso a sostituire le parole che seguono la dizione «coltivati nella provincia di Modena», con le seguenti: «Su richiesta delle ditte interessate il Ministero dell'agricoltura e delle foreste può autorizzare la produzione in zone limitrofe della provincia di Reggio Emilia a condizione che le ditte richiedenti abbiano riconosciute tradizioni di produzione di «Aceto balsamico tradizionale di Modena».

Si tratta della stessa dizione di cui all'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 5 aprile 1983, recante riconoscimento della denominazione di origine dell'«Aceto balsamico tradizionale di Modena».

**PRESIDENTE.** Onorevoli colleghi, giunti a questo punto della discussione comunico che la 2<sup>a</sup> Commissione permanente ha espresso il seguente parere:

«La Commissione giustizia, esaminato il disegno di legge esprime, per quanto di competenza, parere favorevole.

Tuttavia, segnala l'esigenza di sostituire — all'articolo 3 — le parole: «ad una sanzione amministrativa» con le altre: «alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma di denaro».

Ciò al fine di armonizzare la sanzione in oggetto con la previsione generale di cui all'articolo 12 della legge 24 novembre 1981, n. 689, recante modifiche al sistema penale».

**DIANA, relatore alla Commissione.** A me sembra che su questo aspetto si possa prendere senz'altro atto del suggerimento rivolto dalla Commissione giustizia, mentre per quanto riguarda l'ammontare delle penali ricordo che l'altra volta era stato osservato che forse la misura di una sanzione amministrativa che va da 200.000 a 2 milioni di lire è troppo bassa.

In questo senso non avrei alcuna proposta da avanzare, ma se la Commissione lo ritiene

si può modificare il testo al nostro esame tenendo presente che si tratta normalmente di piccole produzioni a livello aziendale e non certamente a livello industriale.

DEGOLA. Signor Presidente, ho ascoltato il relatore, senatore Diana, e non posso che compiacermi con lui per l'approfondita trattazione di questa materia che, sebbene di per sé possa apparire di rilevanza abbastanza limitata in ambito nazionale, è legata a tradizioni storiche di alcune zone del nostro Paese.

A mio avviso, i problemi sollevati dal senatore Diana sono in sostanza due. Il primo concerne la denominazione, ma non entrerei nel merito della questione perchè l'approfondirò in seguito il senatore Bonazzi, che ha studiato l'intera documentazione riguardante la provincia di Reggio Emilia. Sta di fatto che esiste un numero consistente di produttori di Reggio Emilia che producono aceto balsamico con le stesse caratteristiche di quello prodotto nella provincia di Modena; per cui siamo convinti che in definitiva, limitando la denominazione alla provincia di Modena, si finirà per penalizzare i produttori della provincia di Reggio Emilia, costretti a produrre aceto con una denominazione diversa non corrispondente al luogo di origine del prodotto.

Per quanto riguarda gli accenni storici ai quali è stato fatto riferimento, credo che si sia sempre parlato di aceto modenese perchè storicamente la provincia di Reggio Emilia faceva parte dell'antico Ducato di Modena. A mio avviso, quindi, è per una sorta di condanna storica che certi prodotti continuano ad avere la denominazione riferita solo alla provincia di Modena.

Il secondo problema sollevato dal senatore Diana concerne la zona di produzione. Se ho capito bene, mi pare che si riconosca la produzione dell'«aceto balsamico di Modena» anche in alcune zone della provincia di Reggio Emilia.

In altre parole, in base alle previsioni contenute nell'articolo 1 del disegno di legge in esame, rientrano nelle zone di produzione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena anche i comuni limitrofi della provincia di

Reggio Emilia. Al riguardo, ritengo opportuno evidenziare l'imprecisione dell'espressione usata nel testo legislativo: infatti, non si adotta il termine «confinanti», bensì il termine «limitrofi». D'altra parte, ciò significa, a mio avviso, che l'intento dei presentatori del provvedimento in discussione era proprio quello di riconoscere che questo tipo di aceto viene prodotto anche al di fuori della provincia di Modena, in comuni non strettamente confinanti con essa, ma limitrofi, della provincia di Reggio Emilia. È sufficiente, del resto, prendere in considerazione le denominazioni delle varie specie di vitigni dalle quali si ottiene questo tipo di aceto (e che sono, peraltro, elencate al primo comma dell'articolo 1 del disegno di legge in esame) per poter facilmente constatare come le stesse rientrino tra le produzioni tradizionali della provincia di Reggio Emilia.

Pertanto, pur concordando con molte delle osservazioni avanzate dal relatore, non posso tuttavia non rilevare come la sua proposta di modifica dell'articolo 1 del testo in discussione ne renda, a mio avviso, troppo restrittive le previsioni.

Infatti, stando all'emendamento presentato dal senatore Diana, su richiesta delle ditte interessate, il Ministero dell'agricoltura e delle foreste potrebbe — secondo quanto previsto dall'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 5 aprile 1983, relativo al riconoscimento della denominazione di origine controllata dell'aceto balsamico tradizionale di Modena — autorizzare la produzione in zone limitrofe della provincia di Reggio Emilia, a condizione che si tratti di aziende che abbiano una comprovata tradizione di produzione di questo tipo di aceto.

Personalmente, non condivido affatto la proposta di modifica presentata dal relatore, in quanto la stessa, anzichè rendere automatico il riconoscimento in questione per i produttori reggiani, finisce per penalizzarli ulteriormente.

In conclusione, signor Presidente, raccomandando l'approvazione degli emendamenti da me presentati insieme con i senatori Bonazzi e Margheriti, ribadendo altresì l'esigenza di non rendere maggiormente restrittiva la for-

mulazione del testo dell'articolo 1 del disegno di legge in esame.

BONAZZI. Desidero anch'io ringraziare il relatore per aver riconosciuto che l'aceto balsamico tradizionale di Modena viene da secoli prodotto anche nella provincia di Reggio Emilia. Mi auguro quindi che tale constatazione possa convincere la Commissione e lo stesso senatore Diana dell'esigenza che la denominazione dell'aceto balsamico comprenda anche il riferimento a Reggio Emilia, adeguandola, in tal modo, alla situazione attuale e tenendo conto appunto che anche questa è ormai per tradizione una zona di produzione di quel tipo di aceto.

In una pubblicazione curata dalla Consorceria dell'aceto balsamico di Spilamberto, una benemerita organizzazione alla quale aderiscono anche i produttori reggiani, si legge, tra l'altro: «Il vero aceto balsamico naturale è prodotto nell'area degli antichi domini estensi. È ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli diversi, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche».

È molto difficile che si verifichi — come è stato paventato dal relatore — un aumento esagerato del numero dei produttori; è risaputo che per impiantare un'acetaia occorrono almeno trent'anni, se non addirittura cinquanta. È invece auspicabile, a mio avviso, che una certa concorrenza vi sia, così come si augurano anche la stessa Consorceria e l'Associazione dei 120 produttori reggiani, creata di recente, che si sono, tra l'altro, poste l'obiettivo di incentivare l'avviamento di nuove acetaie e di rimettere in funzione gli impianti abbandonati o comunque trascurati proprio al fine di incrementare la produzione.

Come la stessa Consorceria sottolinea nella pubblicazione cui ho fatto poc'anzi riferimento, l'aceto balsamico tradizionale viene prodotto nell'area degli antichi domini estensi, nella quale (come, del resto, si può facilmente constatare) sono comprese le province di Modena e di Reggio Emilia. Pertanto, il

mantenimento della denominazione limitata alla sola provincia di Modena è dovuto esclusivamente a motivi storici, vale a dire al fatto che Reggio Emilia faceva parte dell'antico Ducato di Modena. Sarebbe quindi opportuno, a mio avviso, tenuto conto anche delle sollecitazioni provenienti in tal senso dai produttori reggiani, adeguare la denominazione originaria alla situazione attuale, facendo riferimento ad entità territoriali che secoli fa non potevano, ovviamente, esistere ma che sono oggi una realtà.

Questa vicenda ricorda, in qualche modo, quella del parmigiano reggiano, che mantiene ormai da secoli tale denominazione pur essendo stato sempre prodotto in quantità maggiori (e spesso, per la verità, con risultati migliori dal punto di vista qualitativo) a Reggio Emilia piuttosto che a Parma.

Che la produzione di aceto balsamico rientri nelle tradizioni della provincia di Reggio Emilia risulta, inoltre, evidente da uno studio condotto con la collaborazione del direttore dell'Archivio di Stato di quel capoluogo, nel corso del quale si è rinvenuta una serie di documenti storici che vanno dal 1046 ai giorni nostri. È significativo, a mio giudizio, che in uno di quei documenti, usati per la commercializzazione dell'aceto balsamico di Modena (una commercializzazione piuttosto limitata, come, del resto, è facile immaginare), si faccia cenno ad una vicenda accaduta proprio nel reggiano.

Bisogna, innanzitutto, tener presente che soltanto una minima parte dei 120 produttori reggiani cui ho fatto poco fa riferimento produce — sia pure in quantità modeste — per il mercato. Tra questi, il più importante (come, d'altro canto, riconoscono gli stessi produttori modenesi) è senz'altro il cavalier Cavalli di Fellegara, il quale vanta un'acetaia di prim'ordine di oltre duecento anni e che un autorevole studioso come il professor Bergonzini cita in una pubblicazione curata dal comune di Spilamberto.

Egli produce anche altri aceti, ma naturalmente il fatto che produca l'aceto balsamico tradizionale dà lustro a tutta la sua produzione.

Il primo documento, però, risale al 1046, ed è il notissimo brano: «Cronaca di Fra

Donizone», che ricorda come il 28 ottobre 1046 l'imperatore Enrico III spedì al marchese Bonifacio, padre di Matilde di Canossa, una richiesta per esprimere il suo desiderio, la brama (dice il traduttore) di: «gustare lo aceto che aveva udito farsi perfettissimo in Canossa».

La produzione di aceto balsamico, poi, si sviluppò particolarmente per l'impegno del Duca di Modena che aveva, naturalmente, delle acetaie a Modena, ma anche in tre località del reggiano: Rubiera, Reggio Emilia e Rivoltella (oggi Rivalentella). Richiamo semplicemente i documenti che sono a vostra disposizione, uno dei quali risale al 1598: è una lettera da Rubiera di Giovanni Battista Contugo che informa il Duca dello stato delle acetaie e lo mette al corrente di quello che intenderebbe fare. Un'altra lettera è del 1630 ed è indirizzata, sempre al Duca di Modena, dal suo fattore, Andrea Codebò, che lo informa dello stato dell'acetaia. Un'altra lettera è del 1665; ma ve ne sono altre ancora, così come vi sono documenti provenienti da Modena; e devo dire che forse i modenesi sono più preparati di noi sull'argomento, perchè hanno fatto delle ricerche accurate per risalire alle origini dell'aceto balsamico e per illustrare il suo sviluppo (se si può parlare di sviluppo di questa produzione, perchè è una produzione stabile da molto tempo).

Si giunge infine al 1861, quando a Firenze si tenne una esposizione nazionale di vari prodotti. Nell'elenco degli espositori reggiani si trova, proposto dal Comizio agrario: «un aceto d'uva, di madre centenaria», insieme a saggi forniti dal signor conte Giorgio Signoretto e dal signor Antonio Prampolini di Reggio.

Venendo ad oggi, ho interpellato il Servizio provinciale dell'agricoltura e dell'alimentazione di Reggio che mi attesta (come ha ricordato anche il senatore Degola e si può desumere da un elenco dei vini prodotti durante il secolo scorso in Reggio) che tutti i vitigni indicati come tipici per la produzione dell'aceto balsamico sono prodotti attualmente anche nella provincia di Reggio; anzi, alcuni di questi sono una componente tradizionale, sia del Bianco di Scandiano che del Lambrusco.

Non voglio utilizzare altre citazioni; vorrei soltanto citare un passo del testo del Bergozini che contiene il riconoscimento esplicito di un produttore e studioso contemporaneo dell'aceto balsamico e della presenza anche attuale di questo aceto in tutta la provincia di Reggio. Si legge:

«L'amico carissimo» — è un brano del volume dedicato a questo argomento — «ed esperto cultore di aceto balsamico, geometra Eugenio Polisceni di Scandiano, così come il cavalier Nando Cavalli di Fellegara (che vanta una acetaia di prim'ordine con vaselli e balsamico di oltre duecento anni) testimoniano e sottolineano il perpetuarsi, nell'area che potremmo considerare compresa nella provincia di Reggio Emilia e zone immediatamente limitrofe, di quella tradizione che vede ancora l'uso, il gusto dell'adozione di vaselli in vero ginepro». Poi continua ad illustrare le caratteristiche dell'aceto balsamico di Reggio, che ha la stessa qualità di quello di Modena, salvo qualche sfumatura, proprio perchè i reggiani usano, come ultima botticella, il vasello di ginepro, la qual cosa conferisce un gusto particolarmente caratteristico.

Anche questo induce i reggiani a chiedere che il proprio aceto possa definirsi con la denominazione del luogo in cui è prodotto, per indicare in modo più preciso la pur leggera differenza che vi è tra il gusto dell'aceto balsamico di Reggio e quello di Modena.

Concludo riprendendo un'osservazione che ho fatto prima a proposito delle obiezioni mosse dal relatore all'adozione di una nuova denominazione. A tal riguardo non mi pare che possa sorgere una terza denominazione rispetto alle due già esistenti, al di fuori di quanto previsto dal decreto del 1983 e dal disciplinare del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, perchè sia l'uno che l'altro dovranno essere completamente rivisti dopo l'approvazione di questo provvedimento: tant'è vero che l'articolo 4 prevede che il Ministero dell'agricoltura emani, entro tre mesi, un decreto per disciplinare nei particolari le caratteristiche della produzione. Quindi, mi pare che il rischio paventato non si prospetti.

Nè mi pare che sussista la preoccupazione di una produzione concorrente. Anzi, uno degli obiettivi che ci si propone è proprio quello di cercare di incrementare la produzione.

D'altra parte, la stessa preoccupazione dovrebbe valere anche per le zone della provincia di Modena; invece, da quando è stato riconosciuto che tutta la provincia di Modena è zona tipica di produzione di questo aceto, non si è mai verificata alcuna concorrenza tale da poter disturbare i produttori di aceto balsamico tradizionale; anzi, si è verificato quello che noi ci auguriamo avvenga anche nella provincia di Reggio, cioè si sono formati molti nuovi produttori, perchè quello che caratterizza l'aceto balsamico è il procedimento produttivo.

Quindi, ritengo non esista il rischio di promuovere delle iniziative concorrenziali che non abbiano certe caratteristiche; se hanno le caratteristiche previste dalla legge, ben vengano i nuovi produttori, perchè ciò servirà ad incrementare la produzione di un prodotto di alta qualità che, invece, oggi è rarissimo.

Per queste ragioni inviterei il relatore, senatore Diana, a riconsiderare le sue proposte e valutare se non sia più giusto e anche più opportuno giungere al riconoscimento di una denominazione che comprenda anche la provincia di Reggio Emilia.

SANTARELLI, *sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Signor Presidente, molto brevemente esprimo l'adesione del Governo sia alla proposta emendativa attinente all'articolo 2, avanzata dal relatore, senatore Diana e tendente a sostituire la lettera f) del primo comma dell'articolo 5 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, sia alle proposte contenute nel parere espresso dalla Commissione giustizia.

Invece, sulle questioni molto più complesse richiamate nell'articolo 1 e riguardanti sia la denominazione sia il riconoscimento dell'ambito territoriale, ritengo che probabilmente occorra andare oltre il puro e semplice recepimento dell'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 5 aprile 1983, dal momento che gli uffici ministeriali so-

stengono che oggi il Ministero medesimo e probabilmente le altre istituzioni pubbliche, come le camere di commercio o gli uffici centrali e periferici dello Stato, non sono in grado di elencare con precisione i comuni della provincia di Reggio Emilia che producono l'aceto balsamico.

Avevo espressamente richiesto alla direzione generale della produzione agricola delle notizie in merito, ma mi è stato risposto che non esiste la possibilità almeno a livello centrale di predisporre un preciso elenco dei comuni produttori di aceto balsamico nella provincia di Reggio Emilia dal momento che manca un riconoscimento di tale prodotto da parte della normativa vigente. Poichè sono convinto, come il relatore del resto, che la genericità non giovi a mettere ordine in questa materia ed a riconoscere i diritti storicamente maturati, penso che la soluzione che può in definitiva consentire di risolvere la questione sia quella di inserire nel disegno di legge oggi al nostro esame un comma che demandi ad un decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, su proposta della regione Emilia Romagna competente per territorio, l'individuazione dei comuni della provincia di Reggio Emilia autorizzati a produrre questo tipo di aceto.

DEGOLA. Non soltanto i comuni della provincia di Reggio Emilia, ma anche di Modena.

SANTARELLI, *sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. A me sembra che la questione possa essere definitivamente risolta una volta per tutte senza lasciare alcun margine di genericità o di indeterminatezza (così come viene risolta per il riconoscimento del vino « a denominazione di origine controllata ») trasferendo all'interno di questa norma un principio, che è già stato ormai acquisito stabilmente, che affidi al Ministero dell'agricoltura e delle foreste l'indicazione, su proposta della Regione competente, dei comuni produttori delle due province interessate.

PRESIDENTE. Onorevoli colleghi, a questo punto chiedo al relatore se, valutando le

diverse proposte, ritiene di poter formulare in questo momento un testo definitivo da sottoporre alla Commissione o se più opportunamente concorda per un breve rinvio a domani, onde approfondire le proposte emerse in questa discussione e avanzate, oltre che dal relatore e dai colleghi intervenuti, anche dal rappresentante del Governo.

DIANA, *relatore alla Commissione*. Signor Presidente, concordo con la sua proposta di rinviare a domani il seguito della discussione del disegno di legge al nostro esame, sia per poter acquisire il testo degli emendamenti annunciati dal segretario Santarelli, sia perchè — come lei ha poco fa ricordato — ho presentato anch'io alcuni emendamenti sulla scorta delle considerazioni che ho esposto nel mio precedente intervento.

SCARDACCIONE. Signor Presidente, in linea di massima sono d'accordo nell'estendere alla provincia di Reggio Emilia la denominazione dell'aceto balsamico, però desidero richiamare l'attenzione dei colleghi sull'emendamento presentato dal senatore Diana all'articolo 2 del disegno di legge oggi al nostro esame.

Onorevoli senatori, quando il relatore propone di modificare la lettera f) del primo comma dell'articolo 5 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, riguardante «la concentrazione a riscaldamento diretto del mosto o del mosto muto, per la preparazione del mosto cotto», commette un errore e spiego il perchè.

Personalmente ricordo molto bene il motivo per cui noi stabilimmo per legge che solo gli stabilimenti produttori di vino Marsala potevano usare questo procedimento, e cioè

perchè con la concentrazione a fuoco noi consentivamo anche alle uve con dieci gradi di zucchero di poter diventare vini concorrenziali concentrando il mosto allo stato di zucchero. Si tratta di un'operazione che si è sempre usata sia sulle montagne meridionali lucane che in tutto l'Abruzzo, ma solo per la piccola correzione. A livello europeo, invece, la grande correzione fu vietata per evitare che il taglio dei vini venisse fatto con il mosto concentrato a fuoco e non con i vini che si producevano nel Sud. Adesso noi verremmo a permettere ufficialmente, per legge, la concentrazione a fuoco; ma che necessità abbiamo di operare in tal senso? Infatti, oggi come oggi, gli acetifici non sono sottoposti a veri e propri controlli e si corre il rischio che il mosto fatto con le uve prodotte in quelle due province possa essere concentrato giustificando questa operazione con il fatto che esso è diretto all'acetificio, per poi ritrovarcelo in commercio sotto forma di vino.

Si tratta, quindi, di un argomento che, a mio avviso, non dovrebbe essere affatto toccato. Sarebbe anzi opportuno, per le motivazioni che ho sin qui esposto, abolire l'articolo 2 del disegno di legge in esame.

PRESIDENTE. Poichè nessun altro domanda di parlare, non facendosi osservazioni, il seguito della discussione del disegno di legge è rinviato ad altra seduta.

*I lavori terminano alle ore 13,10.*

SERVIZIO DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI

*Il Consigliere parlamentare preposto all'Ufficio centrale  
e dei resoconti stenografici*

Dott. ETTORE LAURENZANO