

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 3873

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**KESSLER, PREDA, OLIVIERI, FRANCI, SANDI**

Disposizioni per la tutela della menzione tradizionale « Vino santo »

*Presentata l'8 aprile 2003*

ONOREVOLI COLLEGHI! — La tutela della qualità e della tipicità dei prodotti agroalimentari, attraverso l'introduzione di appositi marchi o la definizione dei limiti di utilizzo delle menzioni tradizionali, costituisce uno degli strumenti attraverso i quali lo Stato assolve al proprio compito di regolatore del mercato, di garante della corretta e trasparente concorrenza tra le aziende, di difensore dei diritti dei consumatori. Ma costituisce anche uno strumento moderno per difendere l'occupazione e la qualità del lavoro di fronte ai processi di globalizzazione dei mercati, oltre che un mezzo efficace per salvaguardare lo straordinario patrimonio di tradizioni e di cultura di questo nostro Paese dal rischio dell'omologazione e della perdita d'identità.

Il futuro economico del settore agroalimentare italiano dipenderà anche dalla capacità e dalla lungimiranza di questo Parlamento nel tutelare qualità e tipicità dei prodotti del nostro Paese.

Scopo della presente proposta di legge è quello di tutelare il « Vino santo », uno dei prodotti più antichi e preziosi di quella nicchia della tradizione enologica italiana costituita dai vini dolci e passiti.

Conosciuto già nel '500 il Vino santo trovò vasta diffusione a partire dall'inizio dell'800, epoca alla quale sembra risalgano i primi disciplinari della produzione. La tecnica di vinificazione è lunga e laboriosa ed avviene secondo antiche e ferree regole. Possono essere utilizzate solo determinate uve, che devono assicurare elevate gradazioni di zuccheri. La vendemmia avviene quando l'uva giunge a piena maturazione, selezionando i grappoli migliori. Le uve vengono quindi stese su appositi graticci, in ambienti aperti e ventilati, dove rimangono per cinque o sei mesi, all'incirca fino alla settimana di Pasqua (o Settimana Santa, da cui il nome). È durante questo periodo di appassimento che all'interno degli acini si sviluppa una muffa nobile, che ne accentua la disidratazione favo-

rendo la concentrazione degli zuccheri. Con l'appassimento si ottiene un calo di peso consistente, compreso tra il 50 e l'80 per cento. Dopo la pigiatura, il mosto viene separato dalla parte torbida, decantato e travasato in piccole botti di rovere. Qui inizia la fermentazione naturale, che per l'elevata concentrazione degli zuccheri procede molto lentamente, per più anni, per arrivare ad un invecchiamento di sei-sette anni.

La produzione di Vino santo in Italia è diffusa da tempo in diverse regioni, principalmente in Toscana, Umbria e Trentino, ma sta purtroppo scomparendo. I produttori sono piccole aziende, sempre meno numerose. Il pericolo che questa nobile tradizione scompaia del tutto ha spinto l'associazione *Slow Food* ad istituire per il Vino santo un « presidio » gastronomico, presentato alla recente edizione della Fiera del Gusto di Torino (il Vino santo è così oggi, assieme al Moscato Passito della Valle Bagnarolo e allo Sciacchetra delle cinque terre, uno degli unici tre vini italiani per i quali *Slow Food* ha deciso di istituire un presidio).

Il motivo di questa difficoltà risiede nella mancata tutela della menzione tradizionale. Oggi possono infatti indicare in etichetta la menzione Vino santo anche prodotti che non utilizzano uve passite, che si fregiano così indebitamente del prestigio e della tradizione del Vino santo autentico. Il mercato è così invaso da

liquori che portano sull'etichetta il nome « Vino santo », ottenuti mescolando del normalissimo vino bianco con zucchero ed alcol, con costi di produzione irrisori. Solo i consumatori più attenti ed informati si accorgono della differenza tra il Vino santo autentico e le sue imitazioni, grazie alla fascetta del Monopolio di Stato che contraddistingue i vini liquorosi e dunque il falso Vino santo. Ma la stragrande maggioranza dei consumatori, italiani e stranieri, nell'acquistare il liquore con l'etichetta « Vino santo » è convinta di entrare davvero in possesso del Vino santo tradizionale, ottenuto da uve passite. Tale situazione di confusione, creata da un inganno consentito dalla legge, penalizza i produttori del Vino santo autentico e rischia di far estinguere questa tradizione enologica.

Il regolamento (CE) 753/2002 della Commissione, del 25 novembre 2002, ha stabilito che possono fregiarsi della menzione tradizionale « Vino santo » (o delle sue varianti Vinsanto o Vin Santo) solo i vini prodotti in alcune zone a denominazione d'origine controllata ed esclusivamente dai vini riportati in tale regolamento e da nessun altro prodotto. È necessario che la normativa europea sia recepita dalla nostra legislazione, stabilendo anche le sanzioni per le eventuali violazioni di legge.

È questo lo scopo della presente proposta di legge.

## PROPOSTA DI LEGGE

### ART. 1.

*(Utilizzo della menzione tradizionale  
« Vino santo »).*

1. L'utilizzo in etichetta delle menzioni tradizionali « Vin santo » o « Vino santo » o « Vinsanto » è riservato esclusivamente ai seguenti vini di qualità prodotti in regioni determinate a « denominazione di origine controllata » o « denominazione di origine controllata e garantita » di cui all'allegato III, parte B, del regolamento (CE) n. 753, 2002 della Commissione, del 29 aprile 2002: « Bianco dell'Empolese », « Bianco della Valdinevole », « Bianco Pisano di San Torpè », « Bolgheri », « Candia dei Colli Apuani », « Capalbio », « Carmignano », « Colli dell'Etruria Centrale », « Colline Lucchesi », « Colli del Trasimeno », « Colli Perugini », « Colli Piacentini », « Cortona », « Elba », « Gambellera », « Montecarlo », « Monteregio di Massa Marittima », « Montescudaio », « Offida », « Orcia », « Pomino », « San Gimignano », « Sant'Antimo », « Val d'Arbia », « Val di Chiana », « Vin Santo del Chianti », « Vin Santo del Chianti Classico », « Vin Santo di Montepulciano », « Trentino ».

### ART. 2.

*(Condotte sanzionate).*

1. È punita con la sanzione amministrativa da 2.500 euro a 10.000 euro:

a) qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se la menzione tradizionale è accompagnata da espressioni quali « genere », « tipo », « metodo », « imitazione », « marchio » o altre analoghe, della menzione tradizionale « Vino santo »;

b) qualsiasi altra indicazione abusiva, falsa o ingannevole relativa alla natura o alle qualità essenziali di una bevanda,

usata sulle confezioni o sull'imballaggio, nella pubblicità o sui documenti, che possa fare ritenere la sua riconducibilità o appartenenza alla menzione tradizionale « Vino santo »;

c) qualsiasi altra condotta che possa indurre in errore il pubblico, lasciando supporre che il vino fruisca della menzione tradizionale « Vino santo ».

2. È sempre disposta la confisca delle merci prodotte o distribuite in violazione di quanto stabilito dalla presente legge.

### ART. 3.

*(Entrata in vigore).*

1. La presente legge entra in vigore decorsi sei mesi dalla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

