

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 5412

## PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del deputato **PERROTTA**

Disposizioni in materia di analisi  
ed etichettatura del vino imbottigliato

*Presentata il 10 novembre 2004*

ONOREVOLI COLLEGHI! — « Il vino fa buon sangue! ». Questo è solo uno dei tanti detti e proverbi che circolano nel mondo su di un prodotto amato da molti: il vino. Le proprietà salutari di questo « nettare degli dei » decantate da poeti e da scrittori fin dall'antichità, sono state al centro di numerosi studi da parte di istituti di ricerca.

La storia del vino può associarsi alla storia stessa dell'umanità. Risulterebbe complicato tracciarne con precisione il corso poiché ogni civiltà, ogni impero, ogni vicenda politica e di potere hanno avuto le proprie storie con il « vino ».

Il mondo del vino nel corso degli anni ha subito notevoli trasformazioni ed evoluzioni: ad esempio, grazie all'utilizzo di nuove tecniche di refrigerazione dei vasi vinari, anche Paesi caratterizzati da climi particolarmente caldi come California e Australia, hanno iniziato a proporre sui mercati mondiali dei prodotti molto competitivi. L'Italia è senza ombra di dubbio

un Paese straordinariamente vocato, però purtroppo, al giorno d'oggi, non è l'unico. Sempre più Paesi e, quindi, più aziende, cominciano a lavorare sulla qualità e sull'applicazione di criteri scientifici in fase di vinificazione. Questa maggiore produzione-diffusione è resa possibile dalla concezione, sempre più estesa, tra produttori e consumatori, che il vino non sia solo una bevanda da associare al cibo o da consumare in modo sistematico e superficiale, ma possa tranquillamente aspirare a diventare una vera e propria opera d'arte o, perché no, un oggetto di culto.

È in base a queste e ad altre motivazioni che il mondo del vino deve essere regolamentato con una normativa che prenda attentamente in esame l'analisi delle sostanze che lo compongono e le etichette che, successivamente, verranno applicate sul collo delle bottiglie.

Le analisi effettuate sui vini sono di diversa natura poiché devono rilevare le

loro qualità e proprietà: ad esempio, le più importanti sostanze di natura fenolica del vino sono i flavonoli, responsabili del colore dei vini bianchi, e gli antociani, responsabili del colore dei vini rossi.

Le analisi hanno rilevato che i vini rossi, rimasti maggiormente a contatto con le vinacce le cui bucce costituiscono il centro di accumulo dei tannini, presentano concentrazioni più elevate di questi ultimi rispetto ai vini bianchi. Ne deriva che nei vini rossi di norma risultano più accentuate le proprietà tanniche quali l'asprezza e l'astringenza. Questo è solo un esempio di una delle tante analisi che vengono effettuate su tale prodotto. Poi c'è l'analisi dell'intensità colorante che si effettua mediante le letture spettrofotometriche; c'è l'analisi dell'acidità (totale, volatile, tartarica) la quale dipende, in primo luogo, dal grado di maturazione delle uve ma anche dalla tecnica di vinificazione e dalle condizioni di conservazione del vino; c'è l'analisi per misurare il grado alcolico-metallici (ferro, rame e calcio), eccetera.

Dato che ogni italiano consuma in media 58 litri di vino all'anno, per una spesa complessiva di circa 10.000 miliardi di vecchie lire (o 5 miliardi di euro), questa cifra è l'eloquente dimostrazione della necessità di un intervento legislativo in merito a tale tematica.

Sarebbe auspicabile un intervento in tale senso poiché oltre alle motivazioni summenzionate, non dobbiamo trascurare gli aspetti negativi della questione. Mi sto riferendo al problema dell'uso-abuso di questa bevanda che potrebbe generare il fenomeno dell'alcolismo: siamo in pre-

senza di una sostanza, l'alcol per l'ap-punto, che è catalogata come « droga » in virtù dei suoi effetti psicoattivi in grado di ingenerare dipendenza. Sostanza che però è venduta legalmente e abbondantemente pubblicizzata, senza, per contro, alcun ricorso a campagne educative o quanto meno a forme di avvertimento sugli effetti nocivi che l'alcol può causare.

Nella realtà quotidiana l'alcol presente nel circolo sanguigno va ad alterare in modo progressivamente nocivo, in relazione alla sua concentrazione, tutte le funzioni, da quella cerebrale a quelle epatica, motoria, nervoso-periferica, cardiocircolatoria, immunitaria e così via.

L'Unione europea vuole far mettere sulle etichette delle bottiglie di vino, così come sui pacchetti di sigarette, la dicitura: « Nocivo alla salute ». Eviterei di ricorrere a disposizioni così drastiche; basterebbe, a mio avviso, apporre etichette, facilmente comprensibili a chiunque, che illustrino le caratteristiche principali del prodotto da acquistare. L'etichetta può essere considerata la « carta d'identità » del vino stesso, e una garanzia di acquisto da parte del consumatore.

La presente proposta di legge, armonizzando le direttive comunitarie, la normativa nazionale vigente, le direttive dell'Organizzazione mondiale della sanità e stabilendo una continua rilevazione dei dati, cerca di dare una risposta ai problemi rilevati, tenuto presente che le normative degli ultimi anni hanno messo in commercio svariate tipologie di vini, provenienti da tutto il mondo.

## PROPOSTA DI LEGGE

—

### ART. 1.

1. Le analisi del vino devono riguardare le sostanze che lo compongono.

### ART. 2.

1. Le etichette del vino destinato al consumo umano devono riportare in modo leggibile tutte le sostanze riscontrate nelle analisi di cui all'articolo 1.

### ART. 3.

1. Le analisi di cui all'articolo 1 devono essere effettuate a intervalli annuali ai fini delle autorizzazioni di rito e dei dati da riportare sull'etichetta ai sensi dell'articolo 2.

### ART. 4.

1. Sulle etichette di cui all'articolo 2 devono, altresì, essere indicate le patologie per le quali è sconsigliato il consumo del vino.

### ART. 5.

1. È vietato il commercio dei vini effettuato in violazione degli obblighi previsti dalla presente legge.

### ART. 6.

1. Il Ministro delle politiche agricole e forestali stabilisce, con proprio decreto da emanare entro tre mesi della data di entrata in vigore della presente legge, i tipi e le quantità della sostanze chimiche consentite per ogni litro di vino.

€ 0,30

*Stampato su carta riciclata ecologica*



\*14PDL0065840\*