

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 1532-A

## RELAZIONE DELLA IX COMMISSIONE PERMANENTE

(AGRICOLTURA E FORESTE - ALIMENTAZIONE)

(RELATORE TOMMASI)

SUL

## DISEGNO DI LEGGE

APPROVATO DALLA VIII COMMISSIONE PERMANENTE  
(AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE) DEL SENATO DELLA REPUBBLICA

*nella seduta del 21 luglio 1950 (Stampato n. 994)*

PRESENTATO DAL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE  
(SEGNÌ)

DI CONCERTO COL MINISTRO DELL'INTERNO  
(SCELBA)

COL MINISTRO DI GRAZIA E GIUSTIZIA  
(PICCIONI)

COL MINISTRO DELLE FINANZE  
(VANONI)

E COL MINISTRO DELL'INDUSTRIA E COMMERCIO  
(TOGNI)

*Trasmesso dal Presidente del Senato della Repubblica alla Presidenza della Camera  
il 2 agosto 1950*

Aggiunte e modifiche al regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, e al Regolamento di esecuzione approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, per quanto ha riferimento all'aceto

*Presentata alla Presidenza il 18 novembre 1950*

ONOREVOLI COLLEGHI! — Il presente disegno di legge, che si propone alla vostra approvazione, è stato predisposto e preparato dal Ministero dell'agricoltura ed approvato il 21 luglio scorso, in sede deliberante, dall'ot-

tava Commissione del Senato. Esso mira a queste due principali finalità:

a) alleggerire la crisi del vino;

b) tutelare il consumatore da possibili frodi.

Da tempo questo provvedimento era invocato dai vitivinicoltori: c'è stato un voto del Comitato consultivo presso il Ministero dell'agricoltura; c'è stato un voto del Comitato parlamentare vitivinicolo; vi è stato un altro voto del Congresso vitivinicolo, ed, ultimamente, nel mese di luglio scorso, all'Assemblea nazionale dei viticoltori di Bologna si è insistito a lungo sulla urgente necessità di questa disciplina, la sola che permetterebbe l'immediata utilizzazione dei vini di bassa gradazione e dei vinelli, per impedire che questi, dopo manipolazioni consentite o no, possano essere immessi al consumo, aggravando, così, la situazione già preoccupante del settore vinicolo.

Questo disegno di legge asseconda anche le richieste ed i desiderata dei produttori di aceto naturale, i quali chiedono di essere difesi contro la larga e vasta diffusione sul mercato di aceto prodotto con acido acetico sintetico, che, nonostante le disposizioni in vigore, di cui all'articolo 19 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, e all'articolo 48 del relativo regolamento, approvato con regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, non si riesce a colpire. Questo accade principalmente per mancanza di un metodo analitico, sia chimico che biologico, che consenta di accertare inequivocabilmente la frode. In pratica, data la facilità con cui si può compiere la frode stessa, non si riesce a perseguire il sofisticatore, ragione per cui, con l'articolo 1 del presente disegno di legge, si prescrive di immettere al consumo solo aceti confezionati in bottiglie di varie dimensioni, con una speciale etichetta, precisante oltre il nome e la località della ditta produttrice, anche la quantità e la gradazione dell'aceto, ecc.

L'obbligo di porre l'etichetta equivale a mettere l'atto di nascita su ogni bottiglia d'aceto, raggiungendo, nel maggior numero dei casi, lo scopo di evitare che l'acido acetico sintetico, proveniente dal carburo di calcio, entri nell'aceto di vino. Questa disposizione, afferma la relazione ministeriale che accompagna il disegno di legge, è fondamentale, perché con essa il prodotto viene ad essere personalizzato ed il produttore assume una responsabilità per la qualità del prodotto stesso con il vantaggio, anche, che il consumatore verrebbe messo in grado di scegliere il prodotto di cui è abituato ad apprezzare la qualità.

Con questo provvedimento anzitutto si avrà la certezza che tutto il vasto settore commerciale, dal commerciante all'ingrosso al

piccolo dettagliante, sarà escluso dalla sofisticazione, e ciò non è poco.

Il Consiglio nazionale dei produttori di aceto è favorevole a questo progetto di legge, mentre invece vi sono talune categorie di produttori di aceto che già protestano per questo disegno di legge. Questi ultimi asseriscono che, data l'imperfezione del metodo di analisi, l'imbottigliamento riesce del tutto inefficace a combattere la sofisticazione. Infatti essi dicono: « Se il metodo di controllo non c'è, questo non potrà effettuarsi certamente per il semplice fatto di mettere l'aceto in bottiglia ». L'osservazione di costoro è giusta solo apparentemente. Le cose difatti cambiano del tutto quando il produttore alla bottiglia sigillata deve anche applicare l'etichetta con tutti i dati prescritti. Essi si illudono di arrivare allo scopo senza imbottigliamento e reclamano l'adozione immediata di un metodo analitico ufficiale e la determinazione delle caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche a cui l'aceto dovrebbe rispondere agli effetti legali. Purtroppo anche con l'inserimento nel disegno di legge di queste caratteristiche organolettiche e fisico-chimiche non si approperebbe a nulla, giacché contro le frodi messe in opera con astuzia ed esperienza (aggiunte ben dosate di acido acetico, acqua, aceto di alcool ed aceti di vino) la presenza di prodotti caratteristici della fermentazione sarebbe assicurata e così pure l'aroma e l'odore. Il rapporto fra acidità ed estratto potrebbe benissimo essere corretto ad arte con bitartrato potassico e con altri prodotti ammessi per il trattamento dei vini.

Le sostanze organolettiche e fisico-chimiche naturali, richieste dai sopraddetti acetieri e che possono venire ricercate come caratteristiche, sono facilmente ed economicamente apportabili nell'aceto artificiale. L'analisi biologica e la ricerca quantitativa di prodotti caratteristici della fermentazione acetica non sempre permetterebbero un giudizio sicuro e sarebbero troppo laboriose per poter essere praticate convenientemente.

Non ci resta quindi che approvare il presente disegno di legge, ritenuto dai vitivinicoltori necessario ed urgente ed il solo, allo stato attuale delle cose, che consenta di andare, nel corso della indagine preventiva, all'origine stessa dei produttori e stabilire se la materia prima usata per la preparazione dell'aceto provenga dal produttore di vino, oppure dallo stabilimento di acido acetico sintetico (fabbrica di carburo di calcio).

I venditori di aceto sofisticato si contano a migliaia; l'acido acetico sintetico domina

da padrone il mercato, i vitivinicoltori già in crisi protestano, cosicché il Ministero dell'agricoltura, con lo scopo anche di difendere il consumatore con un prodotto sano ed igienico, ha pensato di attuare *a priori* quel controllo che, per ora, non è possibile eseguire *a posteriori* con accertamenti analitici. Devo ricordare agli onorevoli colleghi che fino alla vigilia della seconda guerra si avviava all'inconveniente della sofisticazione dell'aceto in modo piuttosto drastico, cioè con una forte tassa di fabbricazione sull'acido acetico.

I vari Dicasteri interessati sono del parere che non sia più possibile, per evitare le frodi, pensare di colpire di nuovo l'acido acetico sintetico con una forte imposta di fabbricazione.

Oggi giorno questo gravame peserebbe troppo su altri settori della produzione industriale, che devono pure produrre a basso prezzo e sostenere la concorrenza con i similari prodotti esteri. L'acido acetico sintetico si usa in un gran numero di industrie chimiche, nelle stamperie, nelle tintorie, nella preparazione di materie coloranti di anilina, nella preparazione di acetati, acetato di piombo, biacca, vernici, acetilcellulosa, nell'industria della gomma, ecc. E la quantità di acido acetico, impiegato per la preparazione di aceto artificiale, è certamente trascurabile in confronto a quella assorbita dall'industria chimica.

La tassa dovrebbe infine colpire l'anidride acetica, prodotto di impiego anche maggiore delle industrie chimico-organiche e che può benissimo venire usato con vantaggio economico nella preparazione degli aceti artificiali.

In Commissione qualche collega si è preoccupato per i piccoli produttori d'aceto, per esempio il contadino a cui va spunto una botte di vino e che, in seguito a questa nuova legge, non possa vendere il prodotto, se non imbottigliato con le debite forme prescritte. Non dobbiamo avere questo timore, giacché una notevole massa di vino, finita la concorrenza dell'acido acetico, andrà agli acetifici e le prime partite saranno appunto tutti quei vini che sono sul punto di diventare aceto, perché i fabbricanti di aceto sono ben disposti ad acquistare un certo quantitativo di vino spunto ed a pagarlo anche bene, purché non sia girato o difettoso.

Non dobbiamo preoccuparci troppo per questi piccoli casuali produttori di aceto, ma dobbiamo dare una giusta e non esagerata valutazione del problema. Quasi tutti i nostri contadini ormai conoscono bene la tecnica

della vinificazione razionale e producono solo vino sano e se, malauguratamente, una piccolissima quantità risultasse loro acescente, lo usano per i loro bisogni familiari; se, allora, in via del tutto eccezionale, ne avessero una quantità esuberante, lo vendono alle distillerie o acetifici. È anzi bene che sia così in quanto il vino che va spunto non è aceto, ma semplicemente vino acescente. Per ottenere il buon aceto, non invaso da anguillole, sarebbe bene persuadere i sopraddetti piccoli sfortunati possessori di vino spunto di inviare detto prodotto ad un acetificio, sia pur piccolo, ma bene attrezzato, che dia sufficiente garanzia.

Debbo rilevare che uno dei principali scopi di questo disegno di legge è proprio quello di alleggerire la crisi del vino con l'invio agli acetifici dei vini di bassa gradazione od acescenti.

Il presente provvedimento, tuttavia, non ostacola affatto l'attività dei piccoli produttori e distributori di aceto naturale di vino, in quanto che le attrezzature occorrenti per la confezione, secondo legge, sono alla portata di tutti. Basta applicare dei semplici beccucci ad un tubo più grosso da travaso e chiudere le varie bottiglie con un tappo ed una capsula di sigillo-garanzia. Non risponde al vero, quindi, l'osservazione fatta da alcuni colleghi della Commissione, che i piccoli produttori non possono fare l'imbottigliamento; come non risponde a verità l'affermare che questo provvedimento è antidemocratico, perché verrebbe a colpire i piccoli consumatori, costretti a pagare un prezzo maggiore. Queste obiezioni non hanno valore, in quanto il consumo dell'aceto in una famiglia è così limitato, che non incide quasi per nulla sul bilancio domestico. La bottiglia inoltre potrà essere restituita al venditore, quando si dovrà fare un nuovo acquisto di aceto. Ad ogni modo la maggiore spesa di 15-20 lire per un litro sarà ben ricompensata da un prodotto genuino, da un aceto sano e buono e che avrà anche una benefica funzione alimentare.

Una minoranza della Commissione ha ritenuto che il disegno di legge dovesse essere respinto per le seguenti ragioni:

a) esso comporta un aumento del prezzo ed, inoltre, un apparato troppo laborioso ed ingombrante;

b) esso non è efficace, ma un provvedimento spaventapasseri e nulla più;

c) le finalità non sono chiare ed il disegno di legge in esame non è sufficientemente giustificato.

Nessuno di questi argomenti è sembrato accettabile alla maggioranza della Commissione, in quanto:

a) il piccolo aumento di prezzo per litro non preoccupa alcuna famiglia; d'altronde la bontà di un prodotto superiore e genuino merita questo maggior prezzo. Il cosiddetto nuovo laborioso apparato di confezione e di distribuzione non è poi così complicato come si vorrebbe far credere; praticamente la confezione e la vendita in bottiglie è semplice ed, al dettaglio, più comodo ed anche possibile a numerosi piccoli negozi che oggi non la effettuano;

b) non è dimostrabile, come asserisce la minoranza, che il provvedimento non sia efficace. Gli acetifici sono pochi, due o tre al massimo per provincia, e facilmente controllabili. Il produttore di aceto al funzionario esperto, che arriva improvvisamente, deve dimostrare con quale materia prima produca l'aceto; questo perito controllerà sia la quantità di produzione mensile di aceto, sia la relativa quantità di vino usato, e ne trarrà le conseguenze. Se il produttore sarà trovato

in dolo, non solo incorrerà nella penalità, ma subirà anche la requisizione del prodotto, la denuncia all'autorità giudiziaria, la relativa sentenza con l'obbligo, inoltre, di pubblicarla a proprie spese sul giornale locale, cosa questa che ogni ditta cercherà certamente di evitare;

c) le finalità del provvedimento sono chiarissime e bisogna essere ciechi per non vederle; soddisfare cioè le continue e insistenti richieste da parte dei produttori agricoli interessati, e ciò a vantaggio dei vitivinicoli in crisi, salvaguardare la salute di tutti i consumatori.

Il disegno di legge è più che sufficientemente giustificato, se non altro per il beneficio che apporta ai nostri numerosi lavoratori della vigna dell'Italia meridionale.

La Commissione pertanto propone l'approvazione del presente disegno di legge; procrastinarne l'approvazione significherebbe fare esclusivamente il giuoco dei sofisticatori dell'aceto, con grave danno dei consumatori.

TOMMASI, *Relatore.*

## DISEGNO DI LEGGE

APPROVATO DALLA VIII COMMISSIONE PERMANENTE  
DEL SENATO DELLA REPUBBLICA

## ART. 1.

L'aceto può essere posto in commercio dai produttori e somministrato al consumo unicamente in recipienti di capacità non superiore a due litri e muniti di suggello di garanzia, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la asportazione del suggello stesso.

Sui recipienti dovrà essere applicata una etichetta che rechi, oltre alla indicazione « aceto di vino », le seguenti precisazioni:

a) nominativo della ditta produttrice, con indirizzo della sua sede;

b) indirizzo dello stabilimento ove l'aceto è stato prodotto, adottando la dicitura: « prodotto nello stabilimento di... » seguito dal nome della località di produzione. Se gli indirizzi della sede e dello stabilimento di produzione coincidono si farà luogo alla dicitura: « Sede e stabilimento di produzione in... » seguito dall'indirizzo della località;

c) quantità del contenuto reale di aceto con la indicazione della sua gradazione acetica così espressa: « contenuto netto litri... a gradi... di acidità ».

Le indicazioni suddette dovranno essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo ed in carattere di altezza e larghezza non inferiore a 5 millimetri per l'indicazione di cui alla lettera a) e non inferiori a 2 millimetri per le altre.

## ART. 2.

Le capacità dei recipienti impiegati per la vendita dell'aceto possono essere solo le seguenti: litri due, litri uno, litri 0,500, litri 0,100.

È ammessa la tolleranza di non oltre il tre per cento del limite del contenuto indicato nella etichetta.

## ART. 3.

È consentita la spedizione di aceto in recipienti di qualsiasi capacità e tipo:

a) dagli stabilimenti di produzione ai magazzini di imbottigliamento della stessa ditta;

## DISEGNO DI LEGGE

DELLA COMMISSIONE

## ART. 1.

*Identico.*

## ART. 2.

*Identico.*

## ART. 3.

*Identico.*

b) dagli stabilimenti di produzione a stabilimenti di conserve alimentari che impiegano l'aceto nelle loro lavorazioni;

c) da stabilimenti di produzione ad altri stabilimenti di produzione, anche se appartenenti a ditte diverse.

Sui recipienti dovranno, tuttavia, essere apposte le indicazioni cui alle lettere a), b), c) dell'articolo 1.

ART. 4.

Negli esercizi per la vendita e nei locali annessi, anche se destinati ad abitazione, l'aceto non può detenersi che nei recipienti prescritti dalle disposizioni di cui agli articoli 1 e 2 della presente legge.

ART. 5.

Il secondo comma dell'articolo 68 del Regolamento di esecuzione del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, approvato col regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, viene sostituito con il seguente:

« L'acido acetico che si trova nei locali in cui si produce o si detiene aceto deve ritenersi come destinato alla preparazione di aceto commestibile o al taglio con l'aceto commestibile in contravvenzione al divieto dell'articolo 19 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, e del primo comma del presente articolo. Così pure l'acido acetico che si trova nei locali in cui si producono conserve alimentari deve ritenersi come destinato alla fabbricazione di aceto per la preparazione di conserve alimentari, per il quale esiste il divieto di cui al citato articolo 19 ».

ART. 6.

I trasporti di acido acetico, comunque e da chiunque effettuati, debbono essere accompagnati da una bolletta rilasciata dal produttore o venditore, indicante la data del rilascio, la entità del carico, il destinatario.

La suddetta bolletta deve essere staccata da un bollettario a madre e figlia.

Il bollettario deve essere conservato dal produttore o dal commerciante almeno per quattro mesi dalla data dell'ultima bolletta. La bolletta che ha seguito il carico, è conservata dal destinatario per almeno quattro mesi dalla data di emissione.

Il suddetto bollettario, a madre e figlia, prima dell'uso deve essere vidimato dal segretario della Camera di commercio competente per territorio e deve portare l'indicazione del

ART. 4.

*Identico.*

ART. 5.

*Identico.*

ART. 6.

*Identico.*

## DOCUMENTI — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

numero delle pagine contenutevi. Esso deve essere usato secondo il numero progressivo dei fogli.

La bolletta integra gli altri documenti di trasporto ed è esente da qualsiasi tassa.

## ART. 7.

Le disposizioni dell'articolo precedente non si applicano per le minute vendite effettuate dalle farmacie.

## ART. 8.

La vigilanza amministrativa per quanto concerne l'applicazione della presente legge è demandata al Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed a quello dell'industria e del commercio, ferme restando le attribuzioni dei Ministeri delle finanze e dell'interno previste dall'articolo 41 e seguenti dal Capo VIII del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033.

## ART. 9.

Ai trasgressori della presente legge si applicano le sanzioni previste nel regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, nel regolamento di applicazione approvato con il regio decreto 1° luglio 1926, n. 1361, e nelle successive disposizioni modificative o integrative.

## ART. 10.

Le disposizioni di cui agli articoli 1, 2, 3, 4 entreranno in vigore dopo sei mesi dalla pubblicazione della presente legge nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica.

## ART. 7.

*Identico.*

## ART. 8.

*Identico.*

## ART. 9.

*Identico.*

## ART. 10.

*Identico.*