

# CAMERA DEI DEPUTATI

N. 1148

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**GORIA, GOTTARDO, ARMELLA, BOTTA, SOBRERO, ZANIBONI, BROCCA, USELLINI, CARLOTTO, BODRATO, QUATRONE, MASTELLA, LUSSIGNOLI, ORSINI GIANFRANCO, MAROLI, CAVIGLIASSO PAOLA, GIORDANO, RUBBI EMILIO, GARZIA, GASCO, GASPARI, IOZZELLI, GAVA, CITTERIO, CASATI**

*Presentata il 15 febbraio 1977*

### Disciplina di alcune denominazioni tradizionali italiane in materia di spumante

ONOREVOLI COLLEGHI! — È noto come l'industria italiana dei vini spumanti sia in fase di largo progresso e vada ottenendo grandi affermazioni anche all'estero: particolarmente soddisfacente il fatto che negli Stati Uniti d'America si è riusciti ad oltrepassare in quantità, per gli spumanti, l'esportazione francese, il che soltanto un decennio fa non si sarebbe neppure osato pensare.

Questa espansione avviene sia nel quadro degli spumanti di consumo corrente che nel quadro degli spumanti di qualità media, alta e altissima.

Per facilitare uno sviluppo armonico in tutte queste direzioni è indispensabile a questo punto che le qualificazioni tradizionali che servono ad orientare il consumatore sulla qualità dello spumante che acquista siano strettamente regolamentate in modo da evitare che il loro uso non uniforme e magari anche abusivo possa portare danno a tutti.

Da questa esigenza è nata la presente proposta di legge, i cui articoli disciplinano le qualifiche « Gran spumante », « Spumante

superiore », « Riserva », « Gran riserva » e « Spumante classico ».

Si tratta di un quadro disciplinare che codifica gli usi più correnti nei termini ritenuti più utili allo sviluppo armonico di questo settore produttivo; lasciando naturalmente queste qualificazioni a tutti i produttori del settore con parità di diritti per ognuno.

Non si omette, naturalmente, di prevedere il periodo di transizione necessario a permettere che tutti si adeguino al nuovo quadro disciplinare, senza interruzioni di rifornimento della clientela.

Si sottolinea che la codificazione che si pratica con le norme proposte è urgente poiché la legge, se approvata dalla fiducia dei colleghi del Parlamento, darà una preziosa base ai Ministri italiani che tratteranno di questi problemi in sede comunitaria a breve scadenza.

Si soggiunge anche che la disciplina della dichiarazione « Spumante classico » è degna di particolare nota poiché permetterà

il graduale affrancamento dell'industria nazionale dal ricorso alla vecchia indicazione « metodo *champenoise* » che porta con sé implicazioni favorevoli alla produzione francese e, non essendo di esclusivo interesse italiano, non si presta a quella più rigida

disciplina che si è prescelta con la regolamentazione della denominazione « Spumante classico » come base di un largo e approfondito accreditamento anche sui mercati internazionali di uno spumante italiano di elevatissima classe qualitativa.

## PROPOSTA DI LEGGE

### ART. 1.

Le denominazioni « Gran Spumante » o « Spumante superiore » sono riservate ai vini spumanti e sono per essi consentite a condizione che la durata del processo di lavorazione non sia inferiore a 4 mesi.

### ART. 2.

Nessuno spumante può portare la qualifica « Riserva » se non è in possesso dei seguenti due requisiti:

a) qualifica « Spumante di qualità » ai sensi del Regolamento comunitario numero 2893/74;

b) durata del processo di lavorazione non inferiore a 9 mesi.

### ART. 3.

Lo spumante deve portare la qualifica « Spumante Classico » se si qualifica « spumante di qualità » ai sensi del Regolamento Comunitario n. 2893/74 e se è in possesso dei seguenti requisiti supplementari:

a) durata del processo di lavorazione non inferiore a 24 mesi a partire dalla vendemmia;

b) durata della fermentazione e permanenza del vino sulle feccie non inferiore a 12 mesi;

c) produzione con il sistema della fermentazione in bottiglia con eliminazione delle feccie mediante la pratica dello « sboccamento »;

d) provenienza da uve derivanti da vitigni dichiarati idonei alla preparazione di « Spumante Classico » dalle autorità comunitarie o nazionali competenti. Tale spumante deve essere prodotto in ogni caso con non meno del 70 per cento di vino Pinot.

Le dichiarazioni facoltative « Prodotto con metodo classico » o soltanto « Metodo classico » e « Gran Riserva » sono riservate agli spumanti regolati da questo articolo.

## ART. 4.

La presente legge entra in vigore:

per quanto attiene alla denominazione « Gran Spumante » o « Spumante Superiore », un anno dopo la data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana;

per quanto attiene alla qualifica « Riserva », due anni dopo la data della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana;

per quanto attiene alla qualifica « Spumante Classico » ed alle dichiarazioni facoltative di cui all'ultimo comma dell'articolo precedente, tre anni dopo la sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

## ART. 5.

Alle date di entrata in vigore previste dall'articolo precedente, lo spumante non in regola con le nuove disposizioni giacente presso depositi, commercianti all'ingrosso o al minuto, per poter essere commercializzato fino ad esaurimento, deve dal detentore essere denunciato al Servizio repressione frodi competente per territorio nel luogo di giacenza.

Il Servizio repressione frodi cui è presentata la denuncia, provvederà al controllo del prodotto con le modalità e nei termini che verranno stabiliti con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste.

Non potrà essere regolarizzato il prodotto che non sia in regola con le norme preesistenti.

## ART. 6.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con denominazioni o qualifiche di cui alla presente legge, spumanti che non hanno i requisiti previsti dai precedenti articoli 1, 2 e 3, è punito con la multa da lire 300 mila a lire 2.000.000.