LEGISLATURA II - 1953-58 — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

(N. 2434)

SENATO DELLA REPUBBLICA

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dell'ASSEMBLEA REGIONALE SICILIANA

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA L'8 FEBBRAIO 1958

Norme integrative all'articolo 1 della legge 4 novembre 1950, n. 1068, concernente il territorio di produzione e le caratteristiche del vino tipico denominato: « Moscato di Pantelleria ».

Onorevoli senatori. — L'esperienza di applicazione della legge 4 novembre 1950, n. 1068 ha dimostrato che in determinate annate poco favorevoli sotto l'aspetto stagionale, le uve zibibbo di Pantelleria, con semplice appassimento naturale, protratto anche per un lungo periodo, non riescono a raggiungere un tenore zuccherino sufficiente alla produzione del classico tipo di vino ormai accreditato sul mercato sotto il nome di Moscato Passito di Pantelleria.

In tali annate occorrerebbe integrare l'appassimento naturale con un appassimento artificiale che però spessissimo non è alla portata dei piccoli coltivatori.

Questi invece più facilmente possono ricorrere ad una parziale concentrazione del mosto, la quale richiede attrezzature non meno costose. Entro certi limiti di impiego di mosto concentrato i risultati sono corrispondenti. Però nell'attuale formulazione la legge non consente questa pratica. Il presente disegno di legge che è stato approvato alla unanimità dall'Assemblea regionale siciliana e si sottopone ora alle Assemblee legislative dello Stato, ai sensi dell'articolo 18 dello Statuto della Regione siciliana, ha lo scopo di ovviare a questo inconveniente consentendo il ricorso a questa tecnica.

LEGISLATURA II - 1953-58 — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

DISEGNO DI LEGGE

Articolo unico.

All'articolo 1 della legge 4 novembre 1950, n. 1068, portante norme relative al territorio di produzione ed alle caratteristiche del vino tipico denominato « Moscato di Pantelleria » è aggiunto il seguente comma dopo l'attuale primo:

« Nella preparazione del Moscato Passito di Pantelleria è consentita, altresì, l'aggiunta di mosto concentrato ottenuto dall'uva zibibbo convenientemente appassita e prodotta nel territorio dell'isola di Pantelleria ».