

(N. 388)

# SENATO DELLA REPUBBLICA

## DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dell'ASSEMBLEA REGIONALE SICILIANA

(a norma degli articoli 71 e 121 della Costituzione)

TRASMESSO ALLA PRESIDENZA IL 29 APRILE 1949

Norme relative al territorio di produzione  
ed alle caratteristiche dei vini tipici denominati « Marsala ».

### DISEGNO DI LEGGE

#### Art. 1.

La denominazione « Marsala » o « vino di Marsala » o « vino Marsala » è riservata esclusivamente al vino preparato nella zona tipica di produzione, avente una gradazione alcolica non inferiore al 17 per cento di alcool per distillazione ed il 5 per cento di zucchero. Tale vino, adeguatamente invecchiato e lavorato secondo il tipo, deve avere particolari caratteristiche di profumo e di sapore ed un colore giallo ambrato più o meno intenso. Esso deve essere ottenuto, aggiungendo ai vini bianchi prodotti dalle uve pregiate (denominate grillo, catarratto, insolia e grecanico) mosto cotto, sifone o mosto concentrato, alcool etilico acquavite di vino.

#### Art. 2.

I vini « Marsala » sono classificati come appresso:

- a) Marsala fini (Italia, I. P., particolare);
- b) Marsala superiore (S.O.M. - G.D. - L.P.)
- c) Marsala vergine (soleras);
- d) Marsala superiore (Marsala uovo, Marsala crema, Marsala mandorla, Marsala nocciola e tutti gli altri vini comunque preparati con impiego di vino Marsala quale prodotto base).

#### Art. 3.

È vietata la preparazione dei vini di cui all'articolo precedente al di fuori della zona tipica di produzione di cui al decreto ministeriale del 13 ottobre 1931, n. 288.

## Art. 4.

Le caratteristiche particolari di ciascun tipo di vino Marsala di cui all'articolo 2 della presente legge sono le seguenti:

a) Marsala fini: gradazione alcoolica 17 per cento per distillazione; estratto secco totale 70 per mille; zuccheri riduttori 5 per cento.

b) Marsala superiori: congruo invecchiamento; gradazione alcoolica 18 per cento per distillazione. Per i tipi dolci il contenuto zuccherino non deve essere inferiore al 10 per cento.

c) Marsala vergine: prolungato invecchiamento naturale; gradazione alcoolica non inferiore al 18 per cento per distillazione; nessuna aggiunta di mosto cotto, di sifone o di mosto concentrato. Dovrà essere commerciato e venduto soltanto in bottiglie originali.

d) Marsala speciali: tutte le caratteristiche organolettiche ed analitiche dei Marsala superiori. È consentito per essi l'aggiunta di saccarosio, di sostanze, ingredienti e droghe che ne caratterizzano le specialità.

## Art. 5.

Chiunque produce, pone in vendita, vende o mette altrimenti in commercio sotto la denominazione di cui agli articoli precedenti, vini non rispondenti alle prescrizioni della presente legge; chi faccia uso delle denominazioni anzidette accompagnate da qualificativi (uso, tipo, gusto, sistema e simili) o da diminutivi o da maggiorativi e consimili deformazioni degli anzidetti nomi di origine o comunque faccia uso di indicazioni, illustrazioni o segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente, è punito a norma delle leggi penali vigenti. In ogni caso si procede al sequestro del prodotto. Accertata l'infrazione, l'autorità giudiziaria ordinerà la confisca della merce. In caso di recidiva abituale o di infrazioni tali da cagionare grave danno alla rinomanza dei prodotti italiani all'estero le pene saranno raddoppiate.

## Art. 6.

È delegata al Governo della Regione Siciliana la facoltà di emanare norme per il controllo della produzione e del commercio dei vini di cui alla presente legge.