

(N. 388-A)

# SENATO DELLA REPUBBLICA

## RELAZIONE DELLA 8<sup>a</sup> COMMISSIONE PERMANENTE

(AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE)

SUL

### DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dell'ASSEMBLEA REGIONALE SICILIANA

*a norma degli articoli 71 e 121 della Costituzione*

TRASMESSO ALLA PRESIDENZA IL 28 APRILE 1949

Comunicata alla Presidenza il 31 marzo 1950

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

ONOREVOLI SENATORI. — La progressiva crisi vinicola del nostro Paese che grava su oltre 12 milioni di italiani che vivono direttamente o indirettamente con la viticoltura e con l'industria ed il commercio del vino, postula un dispositivo atto a stabilire l'equilibrio tra produzione e consumo.

Fra i rimedi che si suggeriscono dalle fonti più qualificate ed autorevoli, occupano un posto preminente — oltre alla diminuzione dei costi — una politica di miglioramento delle qualità e la ricerca degli sbocchi esteri.

Il miglioramento qualitativo poggia su questi capisaldi: tutela dei vini di determinata origine e provenienza; precise norme che fis-

sino le caratteristiche di commestibilità dei vini; protezione delle denominazioni di origine dei vini; repressione delle false indicazioni di provenienza. Una sana politica che si ispiri a questi principi varrà anche a favorire il commercio estero dei nostri vini perchè la perdita di molti mercati esteri si deve imputare al peggioramento delle qualità dei vini stessi conseguente alle sofisticazioni e grossolane manipolazioni, intensificatesi, sia pure per ragioni contingenti, nel periodo bellico.

Particolarmente grave è la ripercussione della crisi su uno dei nostri più rinomati vini tipici e pregiati quale è il « Marsala » il quale fece tanto onore alla Sicilia sia nella penisola

che all'estero portando lontano e sempre più in alto il nome glorioso della città da cui prende il nome.

Il vino « Marsala » si dibatte in una situazione assai critica sia produttiva che commerciale perchè su di esso gravano in modo accentuato gli effetti della degradazione qualitativa dovuta alla mancanza di ogni freno nella fabbricazione di esso sia nel territorio di origine, sia e soprattutto, al di fuori della sua zona di produzione. Perchè, nonostante la delimitazione imposta dal decreto ministeriale 15 ottobre 1931, di Marsala se ne continua a fabbricare un po' dovunque: in Piemonte, nella Lombardia, nel Veneto, in Romagna, in Puglia ecc., dove, a parte ogni altra considerazione, non può ottenersi il vino classico « Marsala » per la semplice ragione che non vi si producono le uve caratteristiche da cui si ricava la materia prima per la preparazione di esso.

La gravità della situazione di questo rinomato vino siciliano è chiaramente denunciata dalla caduta impressionante delle sue esportazioni. La conquista dei molti paesi di consumo raggiunta a poco a poco durante oltre un secolo di tentativi, coronati dal migliore dei successi grazie al genio commerciale di Vincenzo Florio, per cui questo vino italiano è il più noto all'estero, è andata sempre più riducendosi e purtroppo in modo allarmante. Il mercato del Marsala si è ridotto ad entità insignificanti come dimostrano i dati relativi all'esportazione discesi dai 176.349 quintali del 1936 ai 5.365 del 1947, di gran lunga inferiori ai 10.000 ettolitri del 1922 cioè dell'altro immediato dopoguerra.

La necessità di una disciplina si impone prima che sia troppo tardi per arginare il dilagare del male che porterebbe inevitabilmente al fallimento delle industrie e alla scomparsa delle ricche coltivazioni di cui la Sicilia è tanto gelosa, con le evidenti ripercussioni d'ordine sociale per i coltivatori e per gli operai che traggono fonte di vita dalla lavorazione del prodotto.

Il Marsala è un prodotto che è posto a base di un complesso sistema economico che se interessa direttamente la Sicilia, ha notevoli riflessi anche sull'economia nazionale.

La disciplina della produzione non può avere per oggetto che il miglioramento della qualità

da ottenersi con la simultanea attuazione dei seguenti provvedimenti: a) tutela del vino in rapporto alla sua provenienza e quindi rispetto della zona di produzione delimitata dalla legge perchè il « Marsala » genuino si fabbrica solo con i vini della provincia di Trapani e di parte delle finitime provincie di Palermo e Agrigento; b) fissazione delle caratteristiche organolettiche del Marsala; c) difesa della denominazione di origine e repressione delle false o equivocate indicazioni di provenienza.

Il bisogno di una legge efficace ed operante che salvaguardasse il buon nome di questo eccellente vino tipico è stato avvertito dal Governo regionale siciliano che accogliendo la invocazione a gran voce delle categorie interessate, faceva approvare da quell'assemblea il disegno che viene ora sottoposto all'esame del Senato dato che la legge dovrà operare non soltanto in Sicilia ma anche nel territorio dell'intera Repubblica.

Il progetto consta di sei articoli.

All'articolo 1 sono fissati i limiti minimi del contenuto in alcool e in zucchero del « Marsala » e le caratteristiche organolettiche del prodotto. Si è fissato il 17 per cento di alcool a distillazione perchè questo costituente ha grande valore nel conferire serbevolezza e pregio del vino.

Altro fattore importante a determinare le caratteristiche del Marsala è l'invecchiamento che perciò si è messo in evidenza con le parole « adeguatamente invecchiato ».

Lo stesso articolo 1 specifica le uve che il produttore deve impiegare per trarne i vini grezzi con cui preparare il « Marsala ». Sono le uve provenienti dai vitigni omonimi che per effetto delle proprietà pedologiche e delle condizioni climatiche del marsalese e zone affini, producono vini bianchi che col tempo tendono a marsaleggiare.

L'articolo 2 contiene la classificazione dei vini Marsala che ha per base essenzialmente il contenuto alcoolico, quello zuccherino e l'invecchiamento.

Con l'articolo 3 si sancisce il divieto di preparare vini Marsala di qualsiasi tipo al di fuori della zona di produzione delimitata dal decreto ministeriale del 15 ottobre 1931.

Cade qui opportuno invocare la più scrupolo-

losa osservanza di quel decreto che trascendendo l'interesse dei singoli, ha importanza addirittura nazionale.

La più efficace protezione del vino Marsala i viticoltori e i fabbricanti la vedono concordemente nella delimitazione della sua zona di produzione, *conditio sine qua non* per la riconquista della qualità.

L'articolo 4 specifica le caratteristiche di ciascun tipo del vino Marsala secondo la classifica dell'articolo 2.

Alla lettera c) dell'articolo è chiaramente definito il tipo di « marsala vergine » il tipo classico dei Marsala ottenuto esclusivamente per invecchiamento naturale che conferisce al vino del marsalese tali buone caratteristiche da farlo considerare una qualità finissima e delicatissima di Marsala.

Tra i prodotti da fabbricarsi entro la zona si sono inclusi (lettera d) i Marsala speciali che comprendono il Marsala all'uovo, alla crema, alla mandorla ecc., cioè quei prodotti che avendo per base sempre il vino Marsala, si ottengono mediante l'aggiunta di saccarosio e di quelle droghe ed ingredienti che ne caratterizzano la specialità.

È superfluo rilevare che ai sensi dell'articolo 3 anche questi vini aromatizzati non potranno fabbricarsi al di fuori della zona tipica di cui al più volte citato decreto ministeriale 13 ottobre 1931.

Con le disposizioni contenute nell'articolo 5 si garantisce la genuinità del vino Marsala contro l'abuso delle denominazioni specificate nella legge e contro denominazioni e pubblicità equivoche ed ingannevoli. Si tutelano così gli interessi dei viticoltori siciliani in rapporto a sleali o nocive concorrenze commerciali e gli interessi del consumatore.

Onorevoli Senatori,

I viticoltori siciliani nel chiedere la legge che è sottoposta all'esame della nostra Assemblea, manifestano la volontà di ripercorrere la strada dello sviluppo industriale di una produzione che vanta una storia assai bella. Essi manifestano con ciò anche il proposito di sollevarsi da una crisi che, nel quadro di quella vinicola generale che ci preoccupa tutti, ne costituisce l'episodio forse più grave.

La tutela di un prodotto tanto apprezzato dentro e fuori d'Italia è il mezzo più efficace per accogliere il voto di quelle popolazioni e per aiutarle nello sforzo ricostruttivo della loro economia agricola.

La vostra VIII Commissione, pertanto, vi invita ad approvare il disegno di legge che l'Assemblea regionale siciliana ha proposto per primo al Parlamento nazionale.

DI ROCCO, *relatore.*

## DISEGNO DI LEGGE

## TESTO DELL'ASSEMBLEA REGIONALE SICILIANA

## 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.

## DISEGNO DI LEGGE

## TESTO DELLA COMMISSIONE

## Art. 1.

La denominazione « Marsala » « vino Marsala » o « vino di Marsala » è riservata esclusivamente al vino speciale preparato nella zona tipica di produzione delimitata dal decreto del Ministero dell'agricoltura e foreste in data 15 ottobre 1931.

Tale vino deve avere una gradazione alcolica non inferiore al 17 per cento di alcool per distillazione ed un contenuto zuccherino non inferiore al 5 per cento; deve essere convenientemente invecchiato e lavorato secondo il tipo, presentare colore giallo ambrato, più o meno intenso e possedere particolari caratteristiche proprie di profumo e di sapore, ottenute mediante l'aggiunta ai vini bianchi prodotti nella suddetta zona dalle uve pregiate (*grillo catarratto, insolia*), di mosto cotto, sifone o mosto concentrato, alcool etilico o 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 vergini (Soleras);
- d) Marsala speciali (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 15 ottobre 1931.

## 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 consentita 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. 4.

Le caratteristiche minime 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: gradazione alcoolica 18 per cento per distillazione. Per il tipo dolce è richiesto un contenuto zuccherino non inferiore al 10 per cento mentre per il tipo secco non è prescritto alcun minimo di contenuto zuccherino.

c) Marsala vergini: si intendono i vini prodotti senza aggiunta nè di mosto cotto nè di sifone, nè di mosto concentrato, senza limiti minimi di contenuto zuccherino, con una gradazione alcoolica non inferiore a 18 gradi per distillazione e sottoposti ad un prolungato periodo di invecchiamento naturale.

Devono essere commerciate e vendute soltanto in bottiglie originali.

d) *Identico.*

## Art. 5.

Chiunque produce, pone in vendita, vende o mette altrimenti in commercio vini non corrispondenti alle disposizioni della presente legge usando le denominazioni di origine di cui agli articoli precedenti o le denominazioni stesse con variazioni (diminutivi, maggiorativi ecc.) o con aggiunte (uso, tipo, sistema e simili) o comunque tali da sorprendere la buona fede o da indurre in errore gli acquirenti sulla natura del prodotto, è punito con le sanzioni stabilite dagli articoli 51 e 55 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562, e successive modificazioni. In ogni caso si procede al sequestro del prodotto e, accertata l'infrazione, l'autorità giudiziaria ordina la confisca della merce.

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.

Art. 6.

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