

CAMERA DEI DEPUTATI N. 952

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**MANNINO CALOGERO, LOBIANCO, MORA, ZARRO, MENE-
GHETTI, BAMBI, ZAMBON, PELLIZZARI, ZUECH, RABINO,
BRUNI, ANDREONI, URSO, RICCIUTI, CACCIA, PERRONE**

Presentata il 30 novembre 1983

Modifiche alla legislazione concernente il vino marsala

ONOREVOLI COLLEGHI! — Il Marsala, vino liquoroso a denominazione di origine controllata, disciplinato dalla legge 4 novembre 1950, n. 1069, dal suo regolamento di attuazione, e dal disciplinare di produzione emanato con decreto del Presidente della Repubblica 2 aprile 1969, è in grave crisi da molti anni.

Per arginare il suo decadimento, un gruppo di onorevoli colleghi, primo firmatario l'onorevole Saladino, il 25 gennaio 1980 presentava una proposta di legge per la riforma della regolamentazione di questo vino; basata sul concetto di riportarlo alle antiche tradizioni, proibendo la preparazione col nome di marsala dei cosiddetti marsala speciali, che sono dei vini aromatizzati preparati con marsala (alla mandorla, alla banana, alla fragola, alla sambuca, eccetera) che hanno molto danneggiato il prestigio del marsala vero e proprio, che è un vino liquoroso, orgoglio

e vanto dell'enologia italiana; disorientando il consumatore, specie all'estero.

Poiché due vini marsala speciali: il marsala zabaione e il marsala all'uovo, erano ritenuti molto importanti e meno dannosi al prestigio del marsala tradizionale, la loro produzione col nome di marsala veniva però mantenuta, e si prevedeva che la loro produzione fosse riservata alla zona tipica, mentre la normativa vigente la permetteva anche fuori.

Altre norme comportavano la restrizione della zona di produzione a quella che l'esperienza ha mostrato essere l'unica adatta; e, per la difesa della qualità, prescrizioni analitiche più rigide e invecchiamento più prolungato, effettuato in botti di legno per i tipi migliori.

Questa lodevole iniziativa spronò tutti gli interessati ad un approfondimento della situazione attuale e prospettiva di questo celebre vino, e, nel quadro della rapi-

da evoluzione delle notizie disponibili circa l'industria e il commercio di vini liquorosi nei paesi del Mercato comune europeo, e nei paesi candidati ad entrarvi (tra cui Spagna e Portogallo sono grandi produttori di celebri vini liquorosi) la grande massa degli interessati si rese conto del fatto:

a) che non si poteva salvare il marsala soltanto tornando all'antico: occorreva anche avere il coraggio di innovare creando nuovi tipi meglio atti alle esigenze del consumatore europeo moderno;

b) che per ragioni specifiche di prestigio occorreva disporre la vendita di questo vino al consumo in piccoli recipienti confezionati all'origine.

Da queste più progredite valutazioni, di cui certo il progetto di legge Saladino fu il benemerito provocatore, scaturì il 19 novembre 1980 la proposta di legge n. 2123 di cui è primo firmatario l'onorevole Ermelli Cupelli. Essa va quindi considerata un perfezionamento, operato alla luce di nuovi apprendimenti e prese di coscienza, nel frattempo intervenuti.

Essa giustamente esclude dalla zona di produzione ridotta proposta nel progetto di legge Saladino, la zona territoriale di produzione della DOC « Bianco di Alcamo »; e contiene principalmente cinque novità:

1) la preparazione di un marsala « rosso », detto « rubino », ottenuto per seguire l'evoluzione del gusto del pubblico, come ha mostrato la sperimentazione viticolo-industriale nel frattempo compiutasi;

2) la eliminazione dell'obbligo di impiegare mosto cotto nella preparazione del marsala diverso da quello vergine, che la esperienza ha mostrato necessaria per creare tipi a gusto più « liscio », molto apprezzati da larghi strati del consumo europeo;

3) la disposizione di distinguere i marsala superiori in « secchi » o « dolci » per maggiore informazione del consumatore;

4) il divieto di usare sulla etichetta del marsala qualsiasi indicazione di invecchiamento non disciplinata, e la introduzione delle indicazioni di « riserva » per il marsala superiore con almeno quattro anni di invecchiamento, e di « stravecchio » per quello vergine con almeno dieci anni di invecchiamento;

5) l'obbligo di vendere al consumo i marsala in recipienti di capacità non superiore a litri 60, confezionati dai produttori nella zona di produzione.

Da questa seconda proposta di legge ad oggi, le discussioni e gli approfondimenti sono continuati.

Le prime si sono incentrate soprattutto sulla riserva della produzione del marsala all'uovo e del marsala zabaione ai soli produttori della zona tipica, e sull'obbligo di confezionamento in recipienti di non più di 60 litri del marsala destinato al consumo, con riserva di questo confezionamento ai produttori della zona di produzione.

Gli approfondimenti portarono a riconoscere la necessità di distinguere chiaramente mediante qualifica obbligatoria il prodotto nuovo (senza mosto cotto) ed il prodotto tradizionale (con il mosto cotto); e, per tutti i tipi di marsala, il prodotto dolce dal semi-secco e dal secco, per maggiore informazione del consumatore. Ed anche verso il riconoscimento della necessità di essere drastici in materia di produzione di marsala speciali, sancendo per tutti loro, anche per quelli « zabaione » e « all'uovo », la perdita della denominazione marsala per la migliore tutela del prestigio del vino liquoroso che porta questo nome ed eliminando così ogni discussione circa la portata discriminatoria della riserva della loro produzione agli operatori della zona tipica, non trattandosi di prodotti agricoli, ma industriali (i vini aromatizzati tali sono considerati).

In tal modo non solo si tutela il prestigio del vino marsala che è e deve rimanere un vino liquoroso, ma si eliminano le basi di ogni accusa di discrimina-

zione contro gli operatori economici che lavorano al di fuori della zona di produzione: l'imbottigliamento in zona sembra in effetti legittimo e vi è in merito un precedente che nessuno ha mai contestato nella attuale legge che stabilisce l'imbottigliamento obbligatorio in zona per il marsala vergine.

Per recepire le risultanze dei suddetti nuovi approfondimenti vi proponiamo, onorevoli colleghi, questo nuovo testo di legge per il marsala.

Come risulta da quanto abbiamo detto, a parte le questioni di stesura e due perfezionamenti volti a migliorare la qualità del prodotto (riduzione da grammi 1 per litro a grammi 0,9 del tenore massimo di acidità volatile previsto per il marsala fine e da grammi 1,3 a grammi 1 per litro dello stesso tenore massimo per il marsala superiore) essa corrisponde nella

sostanza al progetto Saladino come modificato dall'iniziativa Ermelli Cupelli con le seguenti innovazioni sostanziali:

all'articolo 2 soppressione del marsala all'uovo e del marsala zabaione dall'elenco dei tipi di marsala permessi;

sempre all'articolo 2 la disciplina dei tipi « oro » (senza mosto cotto) e « ambra » (con almeno 1 per cento di mosto cotto).

E da sottolineare che la totale abolizione dei marsala speciali non significa affatto che questi prodotti non potranno più essere preparati: essi lo potranno essere in tutta Italia, impiegando il vino liquoroso marsala della zona tipica, ma il loro nome non sarà più marsala: sarà « vino aromatizzato » (o « liquore ») con la facoltà di indicare che esso è preparato a base di marsala.

PAGINA BIANCA

PROPOSTA DI LEGGE

PAGINA BIANCA

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

Possono adottare la denominazione di « Marsala », « Vino Marsala » esclusivamente i vini prodotti ed invecchiati nella zona tipica di produzione, costituita dal territorio dell'intera provincia di Trapani, esclusa la zona territoriale di produzione del Bianco d'Alcamo, che abbiano le seguenti caratteristiche:

a) colore a seconda dei tipi dal giallo-ambrato più o meno intenso al colore rosso-rubino con riflessi ambrati;

b) conveniente caratterizzazione, costituita dal profumo e dal sapore tipici ottenuta mediante l'aggiunta ai vini od ai mosti od alle miscele di essi, prodotti nella suddetta zona tipica, dalle uve di vigneti ubicati nella stessa zona, composti da vitigni « Grillo » e/o « Catarratto » e/o « Pignatello » e/o « Calabrese » e/o « Nerello mascalese » e/o « Damaschino », registrati negli albi a tal fine previsti dal decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, di alcole etilico o acquavite di vino e, se del caso, di mosto cotto, concentrato e sifone; tale mosto cotto, concentrato e sifone, essendo preparati anche essi con mosto derivante da uve dei vitigni suddetti.

La varietà di uve rosse « Pignatello » « Calabrese » e « Nerello mascalese » sono riservate alla preparazione di « Marsala superiore rubino ».

L'uso di dette denominazioni è permesso soltanto con le qualifiche di cui all'articolo 2 che indicano il periodo di invecchiamento minimo, il colore ed il contenuto zuccherino espresse in lingua italiana o inglese.

Ai fini della presente legge si intende per sifone un prodotto preparato con mosto, atto a dare « marsala » e con l'aggiunta di alcole o acquavite.

ART. 2.

I vini marsala, si classificano secondo la durata dell'invecchiamento in:

- 1) fini con invecchiamento minimo di anni 1;
- 2) superiori con invecchiamento minimo di anni 2;
- 3) superiori Riserva con invecchiamento minimo di anni 4;
- 4) vergine e/o Soleras con invecchiamento minimo di anni 5;
- 5) vergine e/o Soleras Stravecchio o Riserva con invecchiamento minimo di anni 10.

I marsala, nei tipi previsti, si distinguono in:

- 1) per il colore in:
 - a) oro;
 - b) ambra;
 - c) rubino;
- 2) per il contenuto zuccherino in:
 - a) secco: con zuccheri riduttori inferiori a 40 grammi/litro;
 - b) semisecco: con zuccheri riduttori superiori a 40 grammi/litro ma inferiori a 100 grammi/litro;
 - c) dolce: con zuccheri riduttori superiori a 100 grammi/litro.

ART. 3.

È fatto divieto di preparare i vini di cui al precedente articolo al di fuori della zona tipica di produzione indicata nel precedente articolo 1; l'effettuazione dell'invecchiamento e dell'affinamento minimo prescritto si considera come preparazione.

Tuttavia, agli stabilimenti situati al di fuori della detta zona e comunque ubicati entro la zona di produzione individuata

IX LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

con decreto ministeriale del 15 ottobre 1931, per i quali venga dimostrato che hanno atteso a tale produzione nel periodo di tre anni precedenti all'entrata in vigore della presente legge, è consentito di continuare detta produzione.

Le bevande diverse da quelle cui spettano la denominazione di cui all'articolo 2, se preparate con impiego di vino marsala, possono portare la indicazione « preparate con impiego di vino marsala... » con in luogo dei puntini il nome spettante al tipo di marsala impiegato, a condizione che esso sia presente per più del 60 per cento in volume del prodotto finito.

Qualora non sia raggiunta tale percentuale il tipo di marsala impiegato è indicato fra gli ingredienti ai sensi di legge.

ART. 4.

Il vino marsala fine non può essere destinato al consumo se non dopo aver subito un invecchiamento non inferiore ad un anno.

Tale invecchiamento è ridotto a 4 mesi ove esso sia adoperato per la preparazione di vino all'uovo, di zabaione e di altre bevande o prodotti.

Le caratteristiche del marsala fine sono le seguenti:

a) gradazione alcoolica non inferiore al 17 per cento per distillazione;

b) estratto secco netto (metodo indiretto) minimo grammi 22 per litro;

c) acidità fissa espressa in acido tartarico minimo grammi 3,50 per litro;

d) acidità volatile espressa in acido acetico non superiore a grammi 0,90 per litro.

Nella preparazione del marsala fine ambra deve essere aggiunto almeno l'1 per cento di mosto cotto.

Nella preparazione del marsala fine oro non è ammessa l'aggiunta di mosto cotto anche se è tollerata la presenza di tracce in sede di ricerca analitica.

Le caratteristiche del marsala superiore sono le seguenti:

a) gradazione alcoolica non inferiore al 18 per cento per distillazione;

b) estratto secco netto (metodo indiretto) minimo gradi 22 per litro;

c) acidità fissa espressa in acido tartarico minimo grammi 3,50 per litro;

d) acidità volatile espressa in acido acetico non superiore a grammi 1 per litro.

Nella preparazione del marsala superiore ambra deve essere aggiunto almeno l'1 per cento di mosto cotto, mentre per i tipi oro e rubino non si deve aggiungere mosto cotto anche se è tollerata la presenza di tracce in sede di ricerca analitica.

Il marsala rubino viene preparato solo nella qualità superiore, deve essere prodotto con uve pignatello e/o calabrese e/o nerello mascalese vinificate in rosso alle quali si può aggiungere una percentuale massima del 30 per cento di uve bianche tradizionali precisate nell'articolo 1 della presente legge.

I marsala superiori non possono essere destinati al consumo se non dopo aver subito un invecchiamento in recipienti di legno non inferiore a 2 anni.

I marsala superiori di qualunque tipo che abbiano subito sotto vigilanza fiscale un invecchiamento superiore ad anni 4 possono essere qualificati « riserva », l'acidità volatile espressa in acido acetico non può essere superiore a grammi 1,30 per litro.

Il marsala vergine deve essere prodotto senza aggiunta di mosto cotto, né di mosto concentrato, né di sifone.

Non può essere destinato al consumo se non ha subito un invecchiamento in recipienti di legno, non inferiore a 5 anni. Esso va commercializzato e venduto solo in bottiglie e deve presentare le seguenti caratteristiche minime:

a) gradazione alcoolica non inferiore al 18 per cento per distillazione;

b) gradazione zuccherina naturale inferiore al 2 per cento;

c) estratto secco (metodo indiretto) minimo grammi 22 per litro;

d) acidità fissa espressa in acido tartarico minimo grammi 3,50 per litro;

e) acidità volatile espressa in acido acetico non superiore a grammi 1,30 per litro;

f) colore ambra naturale dato dall'invecchiamento.

È tollerata la presenza di tracce di sostanze che in sede di ricerca analitica possono dare la reazione del caramello.

I marsala vergini che abbiano subito sotto vigilanza fiscale un invecchiamento superiore ad anni dieci, possono essere qualificati « stravecchio » o « riserva ».

Qualunque altra indicazione relativa all'invecchiamento è vietata per il marsala, salva la indicazione veritiera dell'annata di preparazione.

I produttori che a suo tempo sono stati autorizzati dall'Assessorato per l'agricoltura e foreste della regione siciliana a poter usare sull'etichetta le indicazioni aggiuntive, a norma dell'articolo 18 del regolamento alla legge sul vino marsala del 4 novembre 1950, n. 1069, possono continuare l'uso.

I marsala superiori e vergini possono essere declassati alla categoria inferiore sempreché abbiano completato il periodo di invecchiamento previsto per detta categoria inferiore e ne abbiano le caratteristiche.

I vini marsala preparati secondo la presente legge possono essere fortificati nella gradazione alcolica, onde adattarli a particolari esigenze di mercato, senza ulteriori periodi obbligatori di invecchiamento.

ART. 5.

I marsala di cui all'articolo 2 possono essere venduti per il consumo in recipienti di capacità non superiori a litri 60 confe-

zionati da produttori della zona tipica di produzione prevista dalla presente legge.

I marsala non confezionati secondo quanto stabilito al precedente comma non possono circolare con il loro nome che nel territorio in cui sono ammessi all'imbottigliamento.

Resta tuttavia salva la circolazione in recipienti superiori a litri 60 per la preparazione di altre bevande o prodotti, purché la particolare destinazione sia indicata in tutti i documenti che accompagnano la merce e nelle fatture.

ART. 6.

I marsala speciali possono essere preparati secondo la precedente legislazione per un periodo di due anni dopo l'entrata in vigore della presente legge.

Per lo smaltimento di essi presso i produttori è concesso un ulteriore periodo di due anni e presso i rivenditori è concesso un periodo di sei anni dall'entrata in vigore della presente legge.

L'obbligo dell'invecchiamento in fusti di legno previsto per i marsala superiori dall'articolo 4 entrerà in vigore 3 anni dopo l'entrata in vigore della presente legge.

I marsala in corso d'invecchiamento alla data di entrata in vigore della presente legge potranno continuare il loro ciclo secondo i precedenti usi.

ART. 7.

Per tutto quanto non è in contrasto con le disposizioni della presente legge resta vigente il contenuto del disciplinare di produzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 2 aprile 1969, il quale deve essere adeguato al più presto alle nuove disposizioni.

La legge 4 novembre 1950, n. 1069 ed il relativo regolamento approvato con decreto del Presidente della Repubblica 20 ottobre 1961, n. 1944, sono abrogati.

Conservano pieno vigore i regolamenti comunitari applicabili ai VQPRD ed ai vini liquorosi.

ART. 8.

L'infrazione alla presente legge è punita con le pene stabilite per le corrispondenti infrazioni dal decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, sulle denominazioni di origine dei vini.