

# CAMERA DEI DEPUTATI N. 1071

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**ALAGNA, GUNNELLA, MATTARELLA, ERMELLI CUPELLI, PERNICE, DE LUCA, D'ACQUISTO, FIORINO, CORREALE, MANCA, MANNINO ANTONINO, POTÌ, PUMILIA, MUNDO, BARBALACE, CIFARELLI, DI BARTOLOMEI, BONFIGLIO, COLUCCI, D'AQUINO, STERPA, FERRARI MARTE, ALBERINI, AMODEO, NICOTRA**

*Presentata il 21 dicembre 1983*

### Modifiche alle norme concernenti il vino Marsala

ONOREVOLI COLLEGHI! — Il Marsala, vino liquoroso a denominazione di origine controllata disciplinato dalla legge 4 novembre 1950, n. 1069, è uno dei pochi esempi riusciti d'industrializzazione della produzione agricola del Mezzogiorno.

L'imprenditoria ha qui radici antiche e indigene. È la patria degli Woodhouse, degli Inghram, dei Whitaker, dei Florio, imprenditori d'altissimo livello che espressero la loro imprenditorialità e le loro capacità non solo nell'industria del vino Marsala, ma anche in altre molteplici attività ed iniziative.

L'imprenditoria locale ha, dunque, in questo contesto posto le premesse per uno sviluppo che, partendo dalla terra, ha poi valorizzato la produzione agricola attraverso l'industrializzazione e la commercializzazione del prodotto finito.

L'industria vinicola, che ha qui una delle sue massime espressioni, è indub-

biamente un prezioso esempio d'industrializzazione dell'agricoltura, una delle vie maestre che dovevano essere seguite per lo sviluppo del Meridione e che, invece, non è stata imboccata, ritenendo, a torto, che la scorciatoia dell'industrializzazione indotta potesse fare più presto e meglio.

Il vino Marsala nei tempi passati ha fatto diga all'imponente drenaggio dal sud al nord di risorse umane e finanziarie, ponendo le condizioni per uno sviluppo economico e civile delle popolazioni dell'agro marsalese e siciliano.

È nella finalità di tutelare e di sviluppare la crescita di questo prezioso patrimonio storico, economico e culturale, che oggi proponiamo l'approvazione di questa ulteriore proposta di legge che si prefigge proprio la difesa e il rilancio d'una nobile tradizione.

Questo vino che può, quindi, essere considerato come l'emblema d'un modo d'essere della società meridionale, è oggi in grave crisi. Una crisi che certamente non va individuata in un cambiamento delle preferenze dei consumatori, che, anzi, mostrano d'apprezzare sempre di più i Marsala classici di pregio, ma che è soprattutto conseguente all'insufficiente tutela della qualità e dell'immagine assicurata dalla normativa vigente.

La decadenza del vino Marsala in quanto prodotto caratteristico siciliano — che è, tra l'altro, uno dei pochi a denominazione d'origine controllata — affonda le sue origini in radici molteplici, la più importante delle quali consiste nell'aver fatto dimenticare al consumatore le caratteristiche dell'autentico Marsala, sostituendolo con altre che con il Marsala vero e proprio (cioè un vino da *dessert* secco, semisecco e dolce) non hanno molto in comune: si è diffuso, pertanto, in tutto il mondo un sottoprodotto che somiglia molto da lontano ai finissimi Marsala che, nell'800, soppiantarono su tutti i mercati europei e americani i più celebrati vini iberici, particolarmente lo Sherry, il Porto e il Madera sul cui stesso piano va posto il Marsala.

Uno dei motivi, ovviamente non il solo, che hanno accelerato il processo, è individuabile nella sopra specificata legge 4 novembre 1950, n. 1069, che contiene le norme relative al territorio di produzione ed alle caratteristiche dei vini tipici denominati « Marsala »: essa, infatti, rendendo possibile la preparazione dei « Marsala speciali » (cioè quelli alla crema, alla mandorla, alla fragola e così via) al di fuori della zona tipica di produzione, consente la lavorazione e l'imbottigliamento anche al di là di tale zona, purché detti vini abbiano per base il Marsala e, più in particolare, il cosiddetto « Marsala grezzo », ovvero « Marsala industriale », acquistato a basso prezzo dagli industriali del nord che così vengono a lucrare anche sull'abbuono della imposta sull'alcool, che è un'agevolazione concessa, a suo tempo, in considerazione della depressione economica della zona tipica

di produzione (cioè di buona parte della Sicilia occidentale).

In tal modo i grossi complessi enologici vengono a disporre della materia prima a basso costo e, essendo ubicati nelle vicinanze dei grandi mercati di consumo, finiscono con l'esercitare una notevole concorrenza facendo venir meno i vantaggi che originariamente erano stati riservati agli operatori del trapanese.

Giova ricordare, poi, che la legge n. 1069 del 1950 venne emanata circa 30 anni or sono, allorché la produzione e l'imbottigliamento dei « Marsala speciali » anche al di fuori della zona di produzione assolveva ad una funzione ben precisa, in linea con il basso tenore di acquisto dei consumatori, per i quali il Marsala speciale, aromatizzato col gusto di liquore, rappresentava un ottimo surrogato del liquore stesso il cui prezzo, a confronto, era molto più alto e quindi di difficile accesso.

Oggi, per fortuna, la situazione di fondo è cambiata radicalmente ed è presente in tutta evidenza la possibilità di una inversione di tendenza nel senso del Marsala di pregio.

La Regione Siciliana, tuttavia, ha sempre considerato il Marsala uno dei principali settori produttivi dell'isola e, in quanto tale, ha cercato sempre di assisterlo e di tentarne un rilancio attraverso l'attività promozionale pubblica. Mentre da una parte alle principali ditte produttrici di Marsala di pregio (ad esclusione, cioè, degli aromatizzati) è stato attribuito il « marchio regionale di qualità »; dall'altra il Marsala ha trovato sempre spazio nei piani annuali di propaganda svolti in Italia e all'estero.

Nel 1976, dinanzi all'acuirsi della crisi del settore, la regione, in sintonia con gli operatori economici, è pervenuta alla decisione di riservare una parte degli stanziamenti pubblici in favore del rilancio del Marsala partendo dal mercato italiano e, su questa strada, intende muoversi per il futuro contando sempre nella collaborazione degli operatori e nella fiducia che un giorno si possa pervenire anche a rimuovere i problemi e le strozzature che

impediscono un decollo del settore (vedi disegno di legge della Regione Siciliana del 7 luglio 1980, n. 831). Fra le remore che in atto, come abbiamo visto, impediscono la riqualificazione definitiva del Marsala e la riconquista del mercato di *élite*, che è il vero destinatario del consumo di questo vino eccezionale e che l'industria enologica siciliana ha perduto da tempo, c'è la riconsiderazione della più volte citata legge 4 novembre 1950, n. 1069, che identificò le norme relative al territorio di produzione ed alle caratteristiche dei vini tipici denominati « Marsala ». Tali carenze sono state, già da tempo, riscontrate e diverse proposte di legge hanno cercato di porvi rimedio.

Il 25 gennaio del 1980 un gruppo di deputati, primo firmatario Saladino, presentava un prima proposta di legge per la riforma della regolamentazione di questo vino. Le norme innovative e qualificanti di tale proposta di legge consistevano soprattutto nel divieto di attribuire la denominazione « Marsala » ai cosiddetti « Marsala speciali » che sono dei vini aromatizzati a base di Marsala. Detti prodotti hanno molto danneggiato l'immagine e il prestigio del vero vino Marsala, sviando e discriminando il consumatore. La denominazione « Marsala » però veniva mantenuta al Marsala all'uovo ed al Marsala zabaione, la cui produzione, ritenuta molto importante e meno dannosa al prestigio del Marsala tradizionale, era riservata alla zona tipica, mentre la normativa vigente la permetteva anche fuori.

Altre norme comportavano la restrizione della zona di produzione a quella naturalmente vocata, prescrizioni analitiche più rigide ed invecchiamento più prolungato effettuato in botti di legno. La proposta Saladino ebbe il grande merito di creare le giuste premesse per una valutazione più vasta ed approfondita dalle condizioni più idonee ed efficaci che permettessero un rilancio di questo nobile vino, tenuto anche conto dell'evoluzione della normativa vigente circa l'industria e il commercio di vini liquorosi nei paesi del Mercato comune europeo e dei paesi

candidati ad entrarvi tra cui la Spagna e il Portogallo, grandi produttori di celebri vini liquorosi.

Il rilancio del vino Marsala viene, dunque, riconsiderato in un contesto europeo ed internazionale ed, inoltre, in una prospettiva di sviluppo che, pur tenendo conto d'una gloriosa tradizione, sappia innovarsi ai nuovi gusti e preferenze del consumatore moderno.

Interprete di questo nuovo orientamento che andava consolidandosi presso gli operatori del settore e i consumatori fu la proposta di legge 19 novembre 1980, n. 2123, di cui era prima firmatario l'on. Ermelli Cupelli. Essa va considerata come un perfezionamento dell'*iter* legislativo promosso meritoriamente dalla proposta di legge Saladino. Essa, ancora, giustamente esclude dalla zona di produzione ridotta proposta nella cennata proposta di legge Saladino, la zona territoriale di produzione della denominazione d'origine controllata « Bianco d'Alcamo », e contiene i seguenti cinque punti innovativi e qualificanti:

1) la preparazione di un Marsala « rosso », detto « Rubino », ottenuto per seguire l'evoluzione del gusto del pubblico, come ha mostrato la sperimentazione vitivicolo-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 al gusto più « liscio », molto apprezzati da larghi strati del consumo europeo;

3) la disposizione di distinguere i Marsala superiore 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 assoluto di vendere al consumo i Marsala in recipienti di capacità non superiore a litri 60, confezionati dai produttori nella zona di produzione.

In conclusione oggi la limitazione della zona di imbottigliamento è tuttavia resa indispensabile dalla necessità di concentrare i controlli all'origine e dalla necessità di evitare che tutta questa attività di confezionamento sfugga ai produttori siciliani, enormemente sfavoriti dalla lontananza dei centri di consumo.

La limitazione della facoltà di produrre i tipi di Marsala aromatizzati fruenti della denominazione d'origine « Marsala » ha la stessa motivazione, ma anche il significato di un ritorno al rispetto di un principio fondamentale della denominazione di origine dei vini: la

elaborazione nella zona di produzione delle uve.

La norma proposta lascia perfettamente indenne la facoltà di produrre da parte di tutti ed ovunque vino aromatizzato a base di Marsala di qualsiasi tipo di aromatizzazione ammessa dalla legge senza però poterlo chiamare « Marsala » tranne il « Marsala all'uovo », la cui produzione è ritenuta, come già detto, molto importante e non dannosa al buon prestigio del Marsala tradizionale; come non può chiamarsi « Barolo » un vino prodotto con uve atte a dare Barolo in una zona di produzione che non sia quella del Barolo. Permette, inoltre, in questi casi, nel rispetto della verità, di dichiarare sulle etichette di questi prodotti che essi sono « preparati con impiego di vino Marsala » quando ne contengono più del 60 per cento.

**PROPOSTA DI LEGGE**

PAGINA BIANCA

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

Possono adottare la denominazione di « Marsala » e « 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 alle miscele di essi, prodotti nella suddetta zona tipica, dalle uve di vigneti ubicati nella stessa zona, composti dai vitigni « Grillo » e/o « Catarratto » e/o « Pignatello » e/o « Calabrese » e/o « Nero d'Avola » e/o « Nerello mascalese » e/o « Inzolia », registrati negli albi a tal fine previsti dal decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, di alcole etilico di origine vinica, o acquavite di vino, e se del caso, di mosto cotto, concentrato e sifone.

La varietà di uve rosse « Pignatello », « Calabrese » o « Nero d'Avola » 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, per i vini liquorosi di cui alle lettere da a) ad f); e per il vino aromatizzato di cui alla lettera g) dello stesso articolo.

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, invecchiato di più di 12 mesi in recipienti di legno.

## ART. 2.

I vini Marsala sono classificati in:

- a) fine (oppure Italia Particolare, oppure I. P.);
- b) superiore secco (oppure S. O. M., oppure L. P.);
- c) superiore dolce (oppure Garibaldi Dolce, o G. D.);
- d) superiore rubino secco;
- e) superiore rubino dolce;
- f) vergine (oppure Soleras);
- g) all'uovo.

I vini Marsala, si classificano anche 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:

- 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.



Nella preparazione dei Marsala le uve bianche e quelle rosse devono essere vinificate in modo tale da ottenere il colore proprio del tipo preparato.

#### ART. 3.

È fatto divieto di preparare i vini di cui al precedente articolo 2 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.

Le bevande diverse da quelle cui spetta la denominazione di cui all'articolo 2, se preparate con l'impiego di vino Marsala, possono portare l'indicazione « preparate con impiego di vino Marsala » con 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 mesi 4 ove esso sia adoperato per la preparazione di vino Marsala all'uovo o Marsala 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 (metodo indiretto) minimo grammi 24 per litro;

c) zuccheri riduttori non inferiori a grammi 50 per litro;

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

e) alcole metilico non superiore a grammi 0,35 di alcole anidro;

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

I vini Marsala superiori non possono essere destinati al consumo se non dopo aver subito un invecchiamento in recipienti di legno non inferiore a due anni. Per questo tipo di Marsala è consentito, in aggiunta alla indicazione obbligatoria, l'uso del termine « Vecchio » comunque formulata.

Le caratteristiche del Marsala superiore sono le seguenti:

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

b) estratto secco netto (metodo indiretto) minimo grammi 24 per litro;

c) zuccheri riduttori: per il tipo secco non più di 40 grammi per litro; per il tipo dolce non meno di 100;

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

e) alcole metilico non superiore a grammi 0,35 per cento di alcole anidro;

f) acidità volatile al netto espressa in acido acetico non superiore a grammi 1,00 per litro;

g) colore giallo ambrato più o meno intenso, salvo per quello rubino, per il quale è vietata l'aggiunta del mosto cotto, essendo ammessa la presenza soltanto in tracce in sede di ricerca analitica.

Il Marsala vergine deve essere prodotto senza aggiunta di mosto cotto, né di mosto concentrato. È consentito aggiungere sifone in misura non superiore al 10 per cento del vino base, alcool o acquavite. 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 originali e deve presentare le seguenti caratteristiche minime:

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

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

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

d) alcool metilico non superiore a grammi 0,35 per cento di alcool anidro;

e) acidità volatile espressa in acido acetico non superiore ad un decimo per grado alcolico;

f) zuccheri riduttori non superiori a 30 grammi per litro.

Il Marsala all'uovo non può essere destinato al consumo se non dopo aver subito un periodo di affinamento di almeno due mesi. Esso deve presentare le seguenti caratteristiche minime oltre quelle stabilite per i vini aromatizzati dalla legge relativa (comprese quelle relative all'aromatizzazione):

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

b) zuccheri totali non inferiori a grammi 250 per litro;

c) estratto secco: vanno applicate le norme previste all'articolo 3 del decreto ministeriale 29 settembre 1976 concernente le caratteristiche previste per i vini speciali;

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

I vini Marsala superiore e vergine di qualunque tipo che abbiano subito sotto vigilanza fiscale un invecchiamento superiore ad anni quattro per i vini Marsala superiori, e ad anni 10 per quelli vergini possono essere qualificati « Riserva » i primi e « Stravecchio » i secondi. Qualunque altra indicazione relativa all'invecchiamento è vietata per i Marsala, salva l'indicazione veritiera dell'annata di concia e salvo ancora l'uso del termine « Vecchio », comunque utilizzato, per i Marsala che possiedono le caratteristiche minime per la qualifica di Marsala superiore.

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

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

Il Ministero dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quelli delle finanze, dell'industria, commercio e artigianato, del commercio con l'estero, può consentire, su proposta del governo regionale siciliano, la preparazione di Marsala, destinati all'esportazione, aventi limiti percentuali di contenuto in alcool ed in zuccheri diversi da quelli indicati nella presente legge, sempre che i prodotti così confezionati risultino rispondenti alla legislazione vigente negli Stati di destinazione, e sempre che ciò venga consigliato da ragioni di interesse nazionale.

La preparazione dei prodotti a gradazione inferiore a quella stabilita per il mercato interno deve essere effettuata sotto la vigilanza finanziaria ed i prodotti debbono essere spediti dalle fabbriche direttamente all'estero, o ai depositi o magazzini doganali, accompagnati da bollette a cauzione. In nessun caso tali prodotti potranno essere destinati al consumo interno.

#### ART. 5.

I vini Marsala di cui all'articolo 2 devono essere venduti per il consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 60 confezionati da produttori nella zona di produzione prevista dalla presente legge.

I vini Marsala non confezionati secondo quanto stabilito dal precedente comma possono circolare con il loro nome solo 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.

Le ditte produttrici ed imbottigliatrici dei prodotti di cui agli articoli 2 e 3 devono tenere i registri di carico e scarico documentati su cui registrare la produzione, gli imbottigliamenti e le spedizioni, secondo quanto stabilito con decreto del Ministro dell'agricoltura e foreste, di concerto con i Ministri delle finanze e dell'industria, commercio e artigianato.

#### ART. 6.

I vini Marsala speciali possono essere preparati secondo la precedente legislazione, ancora per due anni dopo l'entrata in vigore della presente legge.

Per lo smaltimento di essi presso i produttori è concesso un ulteriore periodo di anni 2 e presso i rivenditori è concesso un periodo di anni sei dall'entrata in vigore della presente legge.

L'obbligo dell'invecchiamento in fusti di legno previsto per i vini Marsala superiori dall'articolo 4 si applica tre anni dopo l'entrata in vigore della presente legge.

I vini Marsala in corso di 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 in contrasto con le disposizioni della presente legge continua ad applicarsi il regolamento di esecuzione della legge 4 novembre 1950, n. 1069, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 20 ottobre 1961, n. 1644, e il disciplinare di produzione

approvato con decreto del Presidente della Repubblica 2 aprile 1969, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* del 26 luglio 1971, n. 188, il quale deve essere adeguato alle nuove disposizioni.

Le leggi 4 novembre 1950, n. 1069, e 17 aprile 1957, n. 248, sono abrogate.

Seguitano ad applicarsi i regolamenti comunitari applicabili ai VQPRD e ai vini liquorosi.

#### ART. 8.

L'infrazione alle norme della 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.