

CAMERA DEI DEPUTATI N. 1678**PROPOSTA DI LEGGE**d'iniziativa del deputato **CUOJATI***Presentata l'11 maggio 1984***Norme per la produzione e la commercializzazione
del vino Marsala**

ONOREVOLI COLLEGHI! — La preoccupazione per il costante declino commerciale e qualitativo del Marsala, vino liquoroso a denominazione d'origine controllata, nel recente passato ha suscitato numerose proposte di modifica della legge 4 novembre 1950, n. 1069, che disciplina la produzione del vino predetto e che viene da tutti ritenuta ormai inefficace e, quindi ragione prima del decadimento del Marsala.

Sono state presentate, infatti, ben sette proposte di legge, n. 1784 nella settima legislatura e nn. 1317, 2123, 3682, 3826, 3888 e 3939 nell'ottava legislatura, senza contare due iniziative dell'Assemblea regionale siciliana, tutte cadute a causa degli scioglimenti anticipati delle Camere.

Ora, in questa nona legislatura, sono già state presentate ben tre nuove proposte, nn. 837, 952 e 1071, ancora allo stesso scopo.

È superfluo quindi rievocare le ragioni per le quali un intervento legislativo

ormai s'impone in materia di regolamentazione del vino Marsala.

Ma quanto è stato proposto finora non risponde adeguatamente all'obiettivo della difesa della qualità tradizionale del Marsala, né alle legittime attese dei viticoltori del marsalese, e pone il problema essenzialmente sotto il profilo dell'interesse particolaristico di un gruppo di aziende vinicole industriali del marsalese.

Quanto noi proponiamo, invece, persegue con chiarezza e razionalità tre scopi fondamentali:

assicurare un ritorno alla tradizione nella produzione dei vini Marsala;

garantire il rispetto di *standard* qualitativi paragonabili a quelli dei maggiori vini liquorosi esteri;

offrire a tutti i viticoltori del marsalese una possibilità di valorizzare il loro

prodotto con la denominazione d'origine controllata, come già è stato fatto per i viticoltori del comprensorio di Alcamo, non limitandosi a privilegiare quella piccola minoranza della produzione che può essere assorbita dall'industria del Marsala liquoroso o aromatizzato.

Ai fini anzidetti la presente proposta di legge in parte recepisce le altre precedenti proposte e in parte contiene suggerimenti nuovi, perfezionamenti, integrazioni indispensabili, seguendo i principi che appresso sintetizziamo:

1) *Riconoscimento della denominazione d'origine controllata Bianco del marsalese.*

Poiché la provincia di Trapani produce circa 5 milioni di ettolitri di vino bianco tipico, dei quali solo una minore parte nel territorio delimitato per la DOC Bianco Alcamo, è anzitutto indispensabile eliminare la sperequazione tra i produttori dell'Alcamo e quelli della restante parte della provincia di Trapani consentendo anche a questi ultimi di valorizzare il loro prodotto di qualità a livello delle « denominazioni d'origine controllata ». Così facendo si offre anche ai suddetti produttori un'alternativa tra vino da tavola e vino DOC, e non solo quella tra il vino da tavola e il Marsala, il quale ultimo può assorbire molto meno di un decimo della produzione della zona e comunque, data la stragrande preponderanza dell'offerta rispetto alla domanda, nulla concede del suo maggiore valore aggiunto ai viticoltori.

È da ricordare, in proposito, che tutti i vini liquorosi DOC italiani, senza eccezione, come pure gli spumanti con la sola eccezione della Vernaccia di Serrapeirona, sono forme di elaborazione dei corrispondenti vini DOC non liquorosi o spumanti.

Basti pensare al Moscato d'Asti e Asti Spumante, al Moscato di Pantelleria e ai numerosi altri moscati DOC, all'Erbaluce di Caluso e Caluso passito liquoroso, al Cannonau di Sardegna, al Cinque Terre,

al Girò di Cagliari, alle diverse Malvasie, e a tanti altri vini DOC.

D'altra parte questa sistematica, che rispetta i diritti soggettivi dei viticoltori della zona, comporta anche un più esatto controllo quantitativo e qualitativo.

Peraltro, allo scopo di evitare confusioni, sembra opportuno differenziare la qualificazione dei due prodotti, denominando Bianco del marsalese, com'è vero, il vino DOC non liquoroso e Marsala il vino liquoroso ottenuto elaborando la produzione all'uopo adatta del Bianco del marsalese.

2) *Viticultura e zona di produzione.*

Bisogna contenere la zona di produzione nei limiti tradizionali e nei terreni idonei, allo scopo di ripristinare le condizioni ambientali e tecniche che hanno determinato la qualità originaria del Marsala.

A tal fine il presente progetto di legge comprende alcune disposizioni circa i terreni, i vitigni e le gradazioni naturali che rispondono a reali e indiscusse situazioni oggettive tipiche del marsalese, ma che finora non sono state prese in adeguata considerazione forse nell'errato presupposto che il problema del Marsala esistesse esclusivamente nella fase della commercializzazione.

Contiene inoltre norme relative al controllo del prodotto che finora, inesplicabilmente, non sono state invocate dai produttori mentre appaiono evidentemente opportune.

3) *Caratteristiche del prodotto.*

È necessario determinare i tipi di vino Marsala in uno schema semplice e chiaro per il consumatore senza estendere tale denominazione a prodotti che non sono mai stati così denominati, e che neppure si trovano sul mercato, prevedendo più rigorose norme di produzione che assicurino la qualità del prodotto.

In particolare l'invecchiamento, pratica fondamentale per migliorare la qualità,

viene fissato per un periodo minimo di 18 mesi e deve avvenire, eccetto i primi sei mesi dall'aggiunta di alcole o acquavite di vino, in botti di legno di capacità massima di sette ettolitri.

4) *Marsala speciali.*

È opportuno eliminare i vini aromatizzati e i liquori a base di Marsala, facendo salvo il solo Marsala all'uovo che ha lunghissima e luminosa tradizione in Italia e all'estero, che non interferisce minimamente col Marsala DOC liquoroso (non si dimentichi che il Marsala all'uovo si produceva già molti decenni or sono, quando il Marsala liquoroso non era affatto in declino) e che assicura l'assorbimento del 60-70 per cento almeno della produzione del Marsala.

Non è da sottacere il fatto che tale prodotto è stato affermato principalmente da un ristretto numero di aziende del nord e del centro, che sarebbe iniquo ora penalizzare, o addirittura portare alla chiusura senza valide ragioni.

D'altra parte consentire l'impiego del Marsala nella produzione dei vini aromatizzati all'uovo, ma vietare il tradizionale nome Marsala all'uovo e imporre quindi l'adozione di altre denominazioni o marchi di fantasia, significherebbe rinunciare a gran parte del mercato di tali prodotti, con rilevante danno anche per la viticoltura della zona di produzione del Marsala.

5) *Disciplina della produzione e dell'invecchiamento.*

È indiscutibile il principio che la fase produttiva, ivi compreso l'invecchiamento, dev'essere riservata alla sola zona di produzione, ma altrettanto indiscutibile è che occorre la massima libertà di commercializzazione del prodotto finito in tutto il territorio nazionale onde evitare di restringere il mercato o il formarsi di oligopoli.

È indispensabile che il Marsala, e ogni altro vino DOC, venga portato al consu-

mo solo in bottiglie, ma anche per il Marsala come per gli altri vini DOC, si ritiene più opportuno lasciare agli stessi interessati una decisione in merito, potendo essi chiedere e ottenere in breve tempo l'obbligo dell'imbottigliamento e dell'applicazione del contrassegno di Stato anche per i vini di Marsala, beneficiando del regime previsto dal decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, per i vini a denominazione d'origine controllata e garantita, come già è stato deciso per il Marsala, il Barbaresco, il vino Nobile di Montepulciano e il Brunello di Montalcino.

6) *Disciplina dell'imbottigliamento.*

Qualsiasi tipo di Marsala e a maggior ragione il Marsala all'uovo devono poter essere imbottigliati in tutto il territorio nazionale, onde evitare strozzature di mercato che ostacolerebbero la valorizzazione del prodotto.

L'obbligo dell'imbottigliamento nella sola zona di produzione o addirittura nelle sole aziende produttrici, non ha alcuna ragione d'essere.

Se, infatti, l'imbottigliamento all'origine è conveniente, il produttore liberamente lo preferirà evitando di vendere il prodotto sciolto. Se invece l'imbottigliamento all'origine apparirà, a qualche azienda, non conveniente, la libertà di esitare il prodotto sciolto a un imbottigliatore esterno eviterà un danno.

In ogni caso lo sviluppo della produzione del Marsala può trarre solo vantaggio da una disciplina che, assicurando comunque un perfetto controllo della produzione, consenta al produttore di ricorrere anche, se necessario, a canali distributivi e attrezzature di imbottigliamento esterne.

Bisogna inoltre tener presente che attualmente esiste un certo numero di aziende — forse da 10 a 15 — situate al di fuori della zona d'origine e specializzate nell'imbottigliamento e nella distribuzione del Marsala — per un quantitativo di forse 15-20 mila ettolitri annui — che subi-

rebbero un danno grave o addirittura irreparabile se dovessero cessare questo tipo di attività finora legittimamente esercitato.

Il precedente del Marsala vergine, già ora vincolato all'imbottigliamento all'origine dopo 5 anni di invecchiamento, non è rilevante perché riguarda quantità minime di prodotto. Semmai, anzi, la sua pochezza quantitativa sembrerebbe dimostrare che l'imbottigliamento all'origine, quando avviene solo per obbligo di legge, non contribuisce all'espansione commerciale del prodotto. Da talune parti si sostiene la tesi che l'imbottigliamento all'origine assicura un *surplus* di « valore aggiunto » alla zona di produzione. Ciò può essere vero se detto imbottigliamento viene realizzato spontaneamente, come i produttori sono perfettamente liberi di decidere, quando il consumatore è disposto a pagare un maggiore prezzo, ma se avviene per obbligo di legge non è dato sapere se si tratta di un valore « aggiunto » o di un valore « sottratto », in quanto il maggior costo del trasporto può andare a scapito del prezzo pagato ai viticoltori.

In ogni caso non esiste un motivo razionale o un programma nazionale per cui si possa giustificare la sottrazione di un certo valore aggiunto a una zona, o peg-

gio, a un gruppo di cittadini, per assegnarlo, in via di pura ipotesi e arbitrariamente, ad altra zona del territorio nazionale o ad altri gruppi di cittadini.

D'altra parte, mentre il ciclo produttivo in agricoltura giustamente va collegato alle condizioni ambientali della zona d'origine, il successivo ciclo commerciale del prodotto finito, di cui senza possibilità di equivoci o di contestazioni fa parte l'imbottigliamento, non può essere vincolato a delimitazioni territoriali senza creare discriminazioni tra cittadini aventi uguali diritti e doveri.

Onorevoli colleghi! I principi della nostra proposta, come sopra enunciati, tendono a risolvere il problema del Marsala, che è nazionale, in forme oneste, valide e chiare, al di fuori e al di sopra degli interessi particolari, in conformità alle esigenze emergenti sul piano nazionale e al reale interesse della viticoltura della zona.

Pertanto, con l'accoglimento integrale della nostra proposta, il vino di Marsala potrà riprendere un confortante cammino verso rinnovati successi in Italia e all'estero, confortato dal consenso e dalla cooperazione di tutte le forze economiche e sociali impegnate nella sua produzione e distribuzione.

PROPOSTA DI LEGGE

PAGINA BIANCA

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

La denominazione d'origine controllata Bianco del Marsalese è riservata ai vini bianchi rispondenti alle condizioni stabilite dalla presente legge e a quelle integrative stabilite con decreto del Presidente della Repubblica ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, numero 930.

ART. 2.

La zona di produzione del vino Bianco del Marsalese è costituita dal territorio dell'intera provincia di Trapani, esclusi i territori ricadenti nella zona di produzione del vino a denominazione d'origine controllata Alcamo, come delimitata dall'articolo 3 del disciplinare di produzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 21 luglio 1972.

Nell'ambito di tale zona i vigneti devono essere costituiti dai vitigni Grillo, Cataratto e Damaschino, con non più del 5 per cento di altri vitigni raccomandati o autorizzati a frutto bianco.

Sono ammessi soltanto i terreni derivati dal disfacimento di rocce del quaternario prevalentemente calcarei, sciolti, permeabili, ricchi di scheletro proveniente da arenarie, tufi, ghiaie, brecce conchigliari, travertino.

ART. 3.

La denominazione d'origine controllata « Marsala » è riservata al vino liquoroso prodotto con mosti o vini atti alla produzione del vino Bianco del Marsalese e che risponda alle condizioni e ai requisiti stabiliti dalla presente legge e a quelli integrativi stabiliti con decreto del Presidente della Repubblica ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930.

ART. 4.

I vini o mosti atti alla preparazione del Marsala devono avere una gradazione complessiva naturale di almeno 13 gradi.

Nella preparazione dei vini Marsala è prescritta l'aggiunta, ai vini o ai mosti di cui sopra o alla miscela di essi, di alcole etilico o acquavite di vino, nella misura minima del 4 per cento e massima dell'8 per cento in volume e, se del caso, di mosto cotto, mosto concentrato e sifone, essendo tali mosto cotto, mosto concentrato e sifone preparati anch'essi coi mosti derivanti dai vitigni di cui all'articolo 2.

Ai fini della presente legge per sifone si intende un prodotto preparato con mosto atto alla preparazione dei vini Marsala e aggiunta di alcole etilico o acquavite di vino, e invecchiato per almeno un anno dalla data di quest'ultima aggiunta.

ART. 5.

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

1) « fine » con invecchiamento minimo di 18 mesi;

2) « superiore » con invecchiamento minimo di anni 3;

3) « superiore Riserva » con invecchiamento minimo di anni 4;

4) « vergine » o « Soleras » con invecchiamento minimo di anni 5;

5) « vergine » o « Soleras » Stravecchio o Riserva con invecchiamento minimo di anni 10.

L'invecchiamento del Marsala fine è ridotto a 4 mesi ove il prodotto venga adoperato per la preparazione di vini aromatizzati, liquori o altri prodotti.

L'invecchiamento deve avvenire in botti di legno di capacità massima di sette ettolitri e decorrere dall'inizio del settimo mese dalla data in cui viene effettuata l'aggiunta di alcole etilico o acquavite di vino.

IX LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

L'invecchiamento dei vini Marsala, nei casi e nei limiti in cui è prescritto dalla presente legge, deve essere effettuato nell'interno della zona di produzione definita dall'articolo 2.

I Marsala, nei tipi previsti, si distinguono per il contenuto zuccherino in:

a) secco: con zuccheri riduttori inferiori a 35 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.

L'indicazione delle qualifiche relative all'invecchiamento o al contenuto zuccherino è obbligatoria nell'etichettatura, nei documenti di accompagnamento e nei documenti commerciali dei vini Marsala.

ART. 6.

È fatto divieto di produrre i vini di cui al precedente articolo al di fuori della zona tipica di produzione indicata nel precedente articolo 2; l'effettuazione dell'invecchiamento nei casi e nei limiti prescritti dalla presente legge si considera come produzione.

Le bevande alcoliche diverse da quelle a cui spetta la denominazione Marsala, anche se preparate con impiego di vino Marsala, non possono portare nell'etichettatura alcun riferimento al Marsala impiegato nella loro preparazione.

Fa eccezione il vino aromatizzato all'uovo prodotto per aromatizzazione del Marsala fine o superiore che può essere denominato Marsala all'uovo purché, a prodotto finito, contenga: non meno dell'80 per cento di Marsala già invecchiato; non meno di 20 grammi di zuccheri complessivi, calcolati come zucchero invertito dopo l'inversione, in 100 cc; non meno del 18 per cento di alcole in volume e sia sottoposto a non meno di due mesi di affinamento dopo l'aromatizzazione.

ART. 7.

Le caratteristiche del Marsala fine sono le seguenti:

- a) gradazione alcolica 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 sembra deve essere aggiunto almeno l'1 per cento di mosto cotto.

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 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.

Per i Marsala superiori che abbiano subito sotto vigilanza fiscale un invecchiamento superiore ad anni 4 e che possano 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.

Esso 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;

IX LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

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 possano 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 i vini Marsala, salva l'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 di attuazione della legge 4 novembre 1950, n. 1069, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 20 ottobre 1961, n. 1644, possono continuare l'uso per quattro anni dall'entrata in vigore della presente legge.

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. 8.

(Norme transitorie).

I Marsala speciali diversi dal Marsala all'uovo possono essere preparati secondo la precedente legislazione ancora per un

IX LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

anno dopo l'entrata in vigore della presente legge.

Per lo smaltimento di essi da parte dei produttori è concesso un ulteriore periodo di un anno e per i rivenditori è concesso un periodo di quattro anni dall'entrata in vigore della presente legge. L'obbligo dell'invecchiamento in fusti di legno previsto per i Marsala dall'articolo 4 si applica 4 anni dopo l'entrata in vigore della presente legge.

Fino allora la durata minima dell'invecchiamento dei Marsala prodotti dopo l'entrata in vigore della presente legge è ridotta di un anno per i Marsala fini e di 18 mesi per il Marsala superiore.

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

ART. 9.

Sono abrogate le disposizioni del decreto-legge 11 gennaio 1956, n. 3, convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 16 marzo 1956, n. 108, che escludono dal suo campo di applicazione i Marsala speciali diversi da quelli ad aromatizzazione amara, e in particolare le norme derogatorie contenute nel quarto comma dell'articolo 10, nel decimo comma dell'articolo 13, nel primo comma dell'articolo 17 e nel primo comma dell'articolo 18.

Le norme del decreto-legge 11 gennaio 1956, n. 3, convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 16 marzo 1956, n. 108, si applicano ai Marsala speciali a far tempo dal nono mese successivo all'entrata in vigore della presente legge e ove non contrastino con le norme contenute nella legge stessa.

ART. 10.

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.

Detto disciplinare può essere modificato ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, simultaneamente al riconoscimento della denominazione di origine controllata Bianco del Marsalese e all'emanazione del relativo disciplinare di produzione.

La legge 4 novembre 1950, n. 1069, ed il relativo regolamento approvato con decreto del Presidente della Repubblica 20 ottobre 1961, n. 1644, sono abrogati.

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

ART. 11.

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.