

# CAMERA DEI DEPUTATI

N. 1317

## PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**SALADINO, SALVATORE, BALZAMO, ANDÒ, CAPRIA, LAURICELLA, AMODEO, LABRIOLA, COLUCCI, SEPIA, LENOCI, BABBINI, LAGANGA, FERRARI MARTE, CANEPA, CRESCO, NONNE**

*Presentata il 25 gennaio 1980*

Nuove norme sulle caratteristiche dei vini tipici denominati Marsala e sul territorio di produzione

ONOREVOLI COLLEGHI! — La tradizionale industria del vino Marsala attraversa da tempo in Sicilia una grave crisi che si è concretizzata negli ultimi anni nella frequente chiusura di stabilimenti e nel conseguente calo di occupazione.

Detta crisi si innesta e contrasta con lo sviluppo del settore vitivinicolo siciliano che, di contro, con una produzione media annua aggirantesi sui nove milioni di ettolitri e con una resa dell'uva in vino ed in gradazione alcolica che è la più elevata nel confronto interregionale, ha raggiunto posizioni di primaria importanza economico-sociale.

È necessario tener presente, tuttavia, a proposito del vino Marsala, che la sua produzione è un fatto tipicamente industriale legato ad una zona tipica dell'isola, e cioè il Trapanese, la cui crisi non ha nulla in comune con il resto della vitivinicoltura e presenta pertanto fenomeni caratteristici.

A fronte di una situazione favorevole per il settore vitivinicolo, sta dunque una netta decadenza del Marsala di qualità,

cioè del vino più nobile prodotto nell'isola, quello — per intendersi — che da due secoli porta nel mondo l'emblema di una gloriosa tradizione enologica sorretta e costruita da un'imponente attrezzatura industriale.

Tale crisi non è accompagnata da un parallelo calo nei consumi con la conseguente considerazione che essa si evidenzia esclusivamente nei confronti delle ditte siciliane che operano nella zona tipica e non di quelle che operano, anche trasformando il prodotto, in altre regioni d'Italia.

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 e semi-secco) non hanno molto in comune: si è diffuso pertanto in tutto il mondo un sotto-

## VIII LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

prodotto 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 gli *sherry*, il porto ed il maderia sul cui stesso piano va posto il marsala.

Uno dei motivi, ovviamente non il solo, che hanno accelerato il processo, è individuabile nella 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 all'uovo, alla crema, alla mandorla e così via) al di fuori della zona tipica di produzione, consente la lavorazione e lo imbottigliamento anche al di là di tale zona, purché detti vini abbiano per base i Marsala e, più in particolare, il cosiddetto « marsala grezzo », acquistato a basso prezzo dagli industriali del nord che così vengono a lucrare anche sull'abbuono dell'imposta sull'alcole che è una 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 più 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 numero 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 caro e quindi di più difficile accesso.

Oggi, per fortuna, la situazione di fondo è cambiata radicalmente ed è presente in tutta evidenza la possibilità di una in-

versione 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 sulla 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.

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 proprio la riconsiderazione della legge 4 novembre 1950, numero 1069 che identificò le norme relative al territorio di produzione ed alle caratteristiche dei vini tipici denominati « Marsala ».

Proprio a tal fine è stata predisposta la presente proposta di legge che, pur abrogando la vecchia normativa e sostituendola con una nuova, non si colloca come un fatto di tipo « rivoluzionario ».

Tende infatti a riqualificare e proteggere il vero e nobile Marsala di pregio nelle sue tipiche qualità merceologiche che non si possono e non si debbono confondere con i prodotti che sono frutto della trasformazione di esso. Il progetto di legge, quindi, non intende pregiudicare tali lavorazioni che, sempre in relazione alla

## VIII LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

richiesta dei consumi, potranno continuare ad essere poste in essere purché ciò avvenga a certe condizioni e col rispetto di certe garanzie in favore del marsala di pregio.

In particolare, le caratteristiche più importanti della proposta di legge sono le seguenti:

*Articolo 1:* la delimitazione della zona tipica di produzione viene ristretta da buona parte della Sicilia occidentale alla provincia di Trapani, la sola interessata e vocata alla produzione di vino base DOC Marsala.

Ne è la prova il fatto che, nelle restanti province della Sicilia occidentale, non è stata richiesta, dall'epoca della istituzione dell'albo dei vigneti, alcuna iscrizione agli albi dei vigneti specializzati.

*Articolo 2:* l'imbottigliamento dei vini Marsala fini, superiori e vergini può essere effettuato anche fuori della zona di origine.

Il Marsala fine può essere usato per la preparazione dei vini aromatizzati purché la denominazione « Marsala » non diventi parte integrante del nome del prodotto aromatizzato.

Si eviterà così la commercializzazione di prodotti con denominazione tale da creare confusione nel pubblico dei consumatori (marsala alla sambuca, marsala alla mandorla, marsala al mandarino, marsala al caffè, ecc.), e si contribuirà a migliorare sempre di più l'immagine del vino Marsala classico che si sta rilanciando, che trova ampi consensi in una clientela qualificata e che deve sui mercati nazionali ed esteri tornare ad essere l'equivalente dello *sherry*, del porto, del mader.

Resta, in ogni caso, per gli operatori dislocati fuori della zona di origine, la possibilità di preparare prodotti di fantasia a base di vino Marsala: essi, tuttavia, non potranno chiamarli vini Marsala ma dovranno limitarsi ad indicare, in caratteri non superiori a 3 millimetri, di avere adoperato per la preparazione, quale ingrediente di base, vino Marsala: ciò, per evitare confusione con i Marsala classici fini, superiori e vergini.

Tale deroga consente la continuazione del collocamento di grossi quantitativi di vino Marsala come base per la preparazione di vini aromatizzati, senza nuocere al prestigio ed alla qualificazione dei vini marsala classici (DOC).

*Articolo 4:* il periodo di invecchiamento del Marsala fine destinato alla commercializzazione quale Marsala a DOC viene aumentato ad un anno e ciò perché un più prolungato invecchiamento esalta maggiormente le caratteristiche organolettiche del vino.

Per quanto riguarda, invece, l'impiego di vino Marsala fine (DOC) destinato ad altri usi (concia di carni insaccate, bagna per pasticceria, ingredienti per medicinali, liquori e vini aromatizzati) si ritiene che sia sufficiente l'invecchiamento di quattro mesi già previsto dalla legge n. 1069 del 1950.

Per l'invecchiamento del Marsala superiore e vergine viene previsto l'invecchiamento in botti, come disposto per i *brandy*. Questa innovazione avrà il pregio di codificare una pratica enologica seguita da due secoli per la preparazione del marsala di pregio che, purtroppo, finora è stata lasciata all'arbitrio del produttore; creando così la possibilità di produrre prodotti di scarso pregio a condizioni di concorrenza imperfetta.

*Articolo 5:* precisa le gradazioni alcoliche e zuccherine dei marsala speciali, mentre si sono limitate, rispetto alla legge generale sui vini, alcune percentuali dei principali componenti, e ciò per meglio assicurare l'impiego di prodotti base di qualità superiore.

*Articolo 6:* viene estesa ai vini aromatizzati l'agevolazione fiscale sull'alcole impiegato nei vini *vermouth* e Marsala, limitandone l'aggiunta a 6 litri anidri per ettolitro di prodotto finito e ciò per evitare l'impiego di vini di bassa gradazione alcolica per la preparazione di vini aromatizzati che, alcolizzati ad un regime fiscale particolare, possono diventare artificialmente concorrenziali rispetto al costo dei vini aromatizzati preparati con vini marsala provenienti da vini base con gradazione minima di 12 gradi.

## PROPOSTA DI LEGGE

## ART. 1.

La denominazione Marsala, vino Marsala o vino di Marsala è riservata ai prodotti di cui all'articolo 2 preparati ed invecchiati nella zona tipica di produzione, che è costituita dal territorio della intera provincia di Trapani.

Tale vino 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 di vigneti composti dai vitigni Grillo e/o Catarratto, e dal vitigno Inzolia, quest'ultimo tollerato in misura non superiore al 15 per cento, di mosto cotto, sifone o mosto concentrato, alcole etilico o acquavite di vino.

## ART. 2.

I vini Marsala sono classificati come segue:

a) Marsala fine (Italia, IP particolare);

b) Marsala superiore (SOM, GD, LP);

c) Marsala vergine (Soleras);

d) Marsala speciale (Marsala all'uovo e Marsala zabaione detto anche Marsala con uovo), costituiti da vino aromatizzato o liquore preparati con uso esclusivo di Marsala non speciale, alcole di vino o acquavite di vino, zucchero di uva o saccarosio, con aromatizzazione effettuata secondo quanto stabilito dalle norme in merito vigenti.

Le denominazioni e le sigle indicate tra parentesi alle lettere a), b) e c) possono essere usate da tutte le ditte che producono tipi tradizionali indicati nelle lettere stesse.

## ART. 3.

È vietata la preparazione del Marsala di cui all'articolo 2 fuori della provincia di Trapani. Tuttavia negli stabilimenti situati fuori di detta provincia, ma entro la zona di produzione del Marsala di cui al decreto ministeriale 15 ottobre 1931, per i quali si dimostri che hanno atteso a tale produzione nel periodo precedente all'entrata in vigore della presente legge, è consentita in deroga al divieto la continuazione di detta produzione.

È consentito imbottigliare i prodotti di cui all'articolo 2 anche fuori della zona di origine; ed anche fuori di essa è consentito usare Marsala per la preparazione di vini aromatizzati e di liquori diversi da quelli di cui alla lettera *d*) del precedente articolo 2. Per essi è però vietata la denominazione Marsala, restando consentito indicare in etichetta in caratteri non superiori a 3 millimetri la frase « Preparato con impiego di vino Marsala ».

Le ditte imbottigliatrici dei prodotti di cui all'articolo 2 e di vini aromatizzati e di liquori commercializzati con la dizione « preparato con impiego di vino marsala » o comunque con dichiarazione dell'impiego come ingrediente di vino marsala, debbono tenere la documentazione dei registri di carico e scarico previsti dalla vigente legislazione, oltre che la documentazione normalmente prescritta, anche quei maggiori documenti di prova che verranno richiesti con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con il Ministro delle finanze e con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

## ART. 4.

La produzione e il commercio di ciascun tipo di vino Marsala di cui all'articolo 2 della presente legge, sono sottoposti alla disciplina di cui ai successivi commi.

Il Marsala fine non può essere destinato al consumo, se non dopo aver subito un invecchiamento non inferiore ad un

anno. Per l'impiego nella preparazione di Marsala speciale ed altri vini aromatizzati e liquori ed altri prodotti industriali, purché commercializzati in recipienti di capacità superiori a 60 litri, l'invecchiamento è ridotto a 4 mesi. Esso deve presentare le seguenti caratteristiche minime particolari:

a) gradazione alcolica minima: 17 per cento per distillazione;

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

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

d) acidità fissa espressa in acido tartarico: compresa tra grammi 3,50 e 6 per litro;

e) alcole metilico: non superiore a grammi 0,35 per grammi 100 di alcole anidro;

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

Il Marsala superiore secco e dolce non può essere destinato al consumo se non dopo aver subito un invecchiamento in recipienti di legno non inferiore ai 2 anni. Esso deve presentare le seguenti caratteristiche minime particolari:

a) gradazione alcolica minima: 18 per cento per distillazione;

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

c) zuccheri riduttori: per il tipo dolce è richiesto un contenuto non inferiore a grammi 100 per litro, mentre per il tipo secco non è prescritto alcun minimo di contenuto zuccherino;

d) acidità fissa espressa in acido tartarico: compresa tra grammi 3 e 6 per litro;

e) alcole metilico: non superiore a grammi 0,35 per grammi 100 di alcole anidro;

f) acidità volatile espressa in acido acetico: non superiore a grammi 1,30 per litro.

Il Marsala vergine deve essere prodotto senza aggiunta né di mosto cotto né di sifone, né di mosto concentrato, senza limiti minimi di contenuto zuccherino, e non può essere destinato al consumo se non dopo aver subito un invecchiamento in recipienti di legno non inferiore ai 5 anni; deve essere commercializzato e venduto soltanto in bottiglie originali. Esso deve presentare le seguenti caratteristiche minime particolari:

a) gradazione alcolica minima: 18 per cento per distillazione;

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

c) acidità fissa espressa in acido tartarico: compresa tra grammi 3 e 6 per litro;

d) alcole metilico: non superiore a grammi 0,35 per grammi 100 di alcole anidro;

e) acidità volatile espressa in acido acetico: non superiore a 1 decimo per grado alcolico.

Il Marsala speciale non può essere destinato al consumo se non dopo aver subito un periodo di affinamento di almeno 2 mesi. Esso deve presentare le seguenti caratteristiche minime particolari:

a) gradazione alcolica minima: 18 per cento per distillazione;

b) zuccheri totali: non inferiori a grammi 200 per litro;

c) estratto secco: si applicano le norme previste dall'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.

#### ART. 5.

Le facilitazioni fiscali consentite per il Marsala e per il *vermouth* dall'articolo 2 del decreto-legge 6 ottobre 1948, n. 1200,

## VIII LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

convertito, con modificazioni, nella legge 3 dicembre 1948, n. 1388, sono estese ai vini aromatizzati per una aggiunta non superiore a 6 litri di anidri per ettolitro di prodotto finito.

## ART. 6.

Il regolamento per l'esecuzione della legge 4 novembre 1950, n. 1069, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 20 ottobre 1961, n. 1633, nonché il disciplinare di produzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 2 aprile 1969 conservano la loro validità per le norme non in contrasto con la presente legge.

## ART. 7.

Chiunque produca, ponga in vendita o metta altrimenti in commercio con la denominazione e dichiarazione di cui agli articoli precedenti, vini non corrispondenti 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, chiunque non tenga regolarmente i registri e la documentazione prescritti, è punito a norma delle leggi penali vigenti. Accertata l'infrazione, l'autorità giudiziaria ordina 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 sono raddoppiate.

## ART. 8.

La legge 4 novembre 1950, n. 1069, è abrogata.