SENATO DELLA REPUBBLICA

IX LEGISLATURA

9ª COMMISSIONE PERMANENTE

(Agricoltura)

11° RESOCONTO STENOGRAFICO

SEDUTA DI MERCOLEDÌ 14 NOVEMBRE 1984

Presidenza del Presidente BALDI
indi del Vice Presidente CARMENO

INDICE

Disegni di legge in sede deliberante

«Nuova disciplina del vino Marsala» **(951)**, d'iniziativa dei deputati Macaluso ed altri; Mannino Calogero ed altri; Alagna ed altri; Cuojati; approvato dalla Camera dei deputati

(Discussione ed approvazione)

PRESIDENTE:
BALDI *(DC)* ..... *Pag.* 2, 10, 12 e *passim*
CARMENO *(PCI)* 7
BELLAFIORE *(PCI)* 18
DAMAGIO *(DC)* 10
DI NICOLA *(PSI), relatore alla Commissione* 2, 10
LA VALLE *(Sin. Ind.)* 19
MARGHERITI *(PCI)* 7
SANTARELLI, *sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste* 10

Presidenza del Presidente BALDI

I lavori hanno inizio alle ore 10,05.

DISEGNI DI LEGGE IN SEDE DELIBERANTE

«Nuova disciplina del vino Marsala» (951), d'iniziativa dei deputati Macaluso ed altri; Mannino Calogero ed altri; Alagna ed altri; Cuojati; approvato dalla Camera dei deputati

(Discussione e approvazione)

PRESIDENTE. L'ordine del giorno reca la discussione del disegno di legge «Nuova disciplina del vino Marsala». d'iniziativa dei deputati Macaluso ed altri; Mannino Calogero e altri; Alagna ed altri; Cuojati; già approvato dalla Camera dei deputati.

Prego il senatore Di Nicola di riferire alla Commissione sul disegno di legge.

DI NICOLA, *relatore alla Commissione*. Signor Presidente, signor Sottosegretario, colleghi, mi sia concesso manifestare una certa soddisfazione nell'accingermi ad illustrare il testo del disegno di legge in esame, approvato dalla Camera dei deputati, per la nuova disciplina del vino Marsala.

Dico soddisfazione e aggiungo anche espressioni di plauso per il lavoro svolto dai nostri colleghi della Camera che, con il testo trasmessoci, hanno portato a conclusione antiche e diverse iniziative legislative succedutesi alla Camera e tutte intese a creare, attraverso una più efficace ed aggiornata normativa, le condizioni necessarie al rilancio produttivo e commerciale di uno dei più prestigiosi prodotti della viticoltura italiana, e in particolare siciliana, quale è appunto il vino Marsala.

Senza contare le numerose proposte di legge presentate nelle passate legislature, ricorderò che nella legislatura in corso sono state presentate alla Camera quattro proposte di legge, la n.837, la n. 952, la n. 1071 e la numero 1678, il cui contenuto è stato unificato nel testo ora all'esame. Esso rappresenta il frutto del lavoro svolto da un'apposita Sottocommissione ed è stato emendato, su proposta del relatore, in sede di Commissione plenaria e, quindi, approvato all'unanimità da tutte le parti politiche.

Passando ad esaminare le peculiarità normative fissate nel testo in esame, cominciamo dal primo essenziale principio fissato all'articolo 1, in base al quale «« adottano la denominazione «Marsala» o «Vino Marsala» o «Vino di Marsala» esclusivamente i vini liquorosi: *a*) prodotti ed invecchiati nella zona di produzione costituita dal territorio dell'intera provincia di Trapani, esclusi i territori dei comuni di Pantelleria, Favignana ed Alcamo; *b*) aventi convenienti caratteristiche costituite dal colore, a seconda dei tipi, giallo ambrato più o meno

intenso (oro) al rosso rubino con riflessi ambrati dal profumo e dal sapore tipici; *c*) ottenuti da mosti, vini e loro miscele prodotti dalle uve di vigneti ubicati nella suddetta zona, composti da vitigni «Grillo» e/o «Catarratto» e/o «Catarratto bianco comune» e/o «Catarratto bianco lucido» e/o «Pignatello» e/o «Calabrese» e/o «Nerello mascalese» e/o «Damaschino» e/o «Inzolia» e/o «Nero d'Avola» registrati negli albi a tal fine previsti dal decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, con l'aggiunta di alcole etilico di origine vitivinicola o acquavite di vino e, se del caso, di mosto cotto, mosto concentrato e sifone, preparati anch'essi con mosto derivante da uve dei vitigni suddetti coltivati nella zona di cui alla lettera *a*).

Le varietà di uve rosse «Pignatello», «Calabrese» e «Nerello mascalese» sono riservate alla preparazione dei «Marsala rubino».

Le suddette denominazioni «Marsala», «Vino Marsala» e «vino di Marsala» devono essere usate con la classificazione e con le distinzioni stabilite nell'articolo 2 del disegno di legge, nel quale appunto si ha una classifica di cinque tipi di vino Marsala in rapporto alla durata dell'invecchiamento: «fine» (invecchiamento minimo un anno); «superiore» (due anni); «superiore riserva» (quattro anni); «Vergine e/o Soleras» (cinque anni); «Vergine e/o Soleras stravecchio» o «Vergine e/o Soleras riserva» (dieci anni).

I suddetti tipi di vino Marsala vanno a loro volta distinti per il colore (oro, ambra, rubino) e per il contenuto zuccherino (secco, con zucchero fino a 40 grammi per litro; semisecco, con 40-100 grammi per litro, e dolce, con oltre 100 grammi per litro).

All'articolo 3 la nuova disciplina stabilisce le caratteristiche che debbono possedere i vari tipi di vino Marsala: *a*) la gradazione alcolica deve essere inferiore al 17 per cento per distillazione per il «Marsala fine»; al 18 per cento per il «Marsala superiore» e il «Marsala vergine»; *b*) l'estratto secco netto (metodo indiretto) deve essere minimo di grammi 22 per litro per i vari tipi; *c*) l'acidità fissa (espressa in acido tartarico) con un minimo di grammi 3,50 per litro; *d*) acidità volatile (espressa in acido acetico) non superiore a grammi 0,90/1itro per i «Marsala vino»; grammi 1/litro per i «Marsala superiore»; grammi 1,30/1itro per i «Marsala superiore Riserva» e per i «Marsala vergine».

Per quanto riguarda i «Marsala fine», devo dire che non possono essere destinati al consumo se non dopo aver subito un invecchiamento non inferiore ad un anno. Tale invecchiamento è ridotto a 4 mesi ove il vino fosse adoperato per la produzione di vino aromatizzato all'uovo o altre bevande o prodotti.

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

Nella preparazione dei «Marsala fine» oro e rubino è vietata l'aggiunta di mosto cotto. L'eventuale presenza di tracce di furolo, evidenziata in sede di ricerca analitica, deve dipendere esclusivamente dai processi di affinamento ed invecchiamento.

Nella preparazione del «Marsala superiore» ambra deve essere aggiunto ai mosti, ai vini ed alle loro miscele di cui all'articolo 1, punto *c*), almeno l'1 per cento di mosto cotto. Invece, nella preparazione del «Marsala superiore» oro e rubino, è vietata l'aggiunta di mosto cotto. L'eventuale presenza di tracce di furforolo, evidenziata in sede di

ricerca analitica, deve dipendere esclusivamente dai processi di affinamento ed invecchiamento.

Tutti i tipi di «Marsala» di colore rubino devono essere prodotti con uve provenienti da vitigni «Pignatello» e/o «Calabrese» e/o «Nerello mascalese», alle quali si può aggiungere una percentuale massima del 30 per cento di uve bianche tradizionali di cui all'articolo 1 della presente legge vinificate in rosso.

I «Marsala superiore» non possono essere destinati al consumo se non dopo aver subito un invecchiamento in recipienti di legno per non meno di 2 anni.

I «Marsala vergine» devono essere prodotti senza l'aggiunta di mosto cotto, mosto concentrato o sifone. Non possono essere destinati al consumo se non hanno subito un invecchiamento di almeno 5 anni in recipienti di legno e vanno commercializzati esclusivamente in bottiglie. È vietata l'aggiunta di mosto cotto. L'eventuale presenza di tracce di caramello, evidenziata in sede di ricerca analitica, deve dipendere esclusivamente dai processi di affinamento ed invecchiamento.

Per i vini Marsala è consentita la indicazione dell'annata di produzione.

Resta salvo l'uso del termine «vecchio», comunque utilizzato, per i Marsala che possiedono le caratteristiche minime per la qualifica di Marsala superiore. Restano confermate le autorizzazioni all'uso in etichetta di indicazioni aggiuntive che erano state già assentite dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

È consentito al Ministero dell'agricoltura e delle foreste, su proposta dell'assessore all'agricoltura e foreste della Regione siciliana, di autorizzare nuove indicazioni aggiuntive evidenzianti le caratteristiche del prodotto purchè non inducano in errore l'acquirente.

Proseguendo nell'esame dell'articolato, vediamo che all'articolo 4 sono regolate le deroghe concernenti la commercializzazione anche per quanto riguarda la esportazione extra comunitaria.

Infatti nel citato articolo 4 si stabilisce che i «Marsala vergine» in corso di invecchiamento possono essere commercializzati come «Marsala superiore» o «fine» purchè abbiano completato il periodo di invecchiamento previsto per dette categorie e ne abbiano le caratteristiche tipiche. Come pure i «Marsala superiore» in corso di invecchiamento possono essere commercializzati come «Marsala fine», purchè abbiano completato il periodo di invecchiamento previsto per detta categoria e ne abbiano le caratteristiche tipiche.

I vini Marsala, preparati secondo le prescrizioni della presente legge, possono essere addizionati con alcole etilico di origine vitivinicola o acquavite di vino, onde adattarli a particolari esigenze di mercato, senza ulteriori periodi di invecchiamento purchè sottoposti ad un periodo di affinamento di un mese prima della commercializzazione.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste di concerto con quelli delle finanze, dell'industria, del commercio e dell'artigianato, e del commercio estero, può consentire, su proposta della Regione siciliana, la preparazione di vini Marsala destinati alla esportazione extracomunitaria aventi limiti percentuali di contenuto in alcool e in zuccheri

diversi da quelli indicati nella presente legge, semprechè i prodotti, così confezionati, risultino rispondenti alla legislazione vigente negli Stati di destinazione e, ancora, semprechè tale preparazione sia consigliata 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 od ai depositi o magazzini doganali accompagnati da bollette a cauzione.

In nessun caso tali prodotti potranno essere destinati al consumo nei paesi comunitari; è tassativamente vietata la reimportazione.

Nel successivo articolo 5 la nuova disciplina sancisce il divieto di preparare, affinare ed invecchiare i vini Marsala al di fuori della zona di produzione individuata – come abbiamo già visto – in base all'articolo 1 nel territorio dell'intera Provincia di Trapani, esclusi i territori di Pantelleria, Favignana ed Alcamo.

Al secondo comma si affronta il problema dei vini aromatizzati a base di Marsala stabilendo che possono essere denominati «Cremovo zabaione vino aromatizzato» e «Cremovo vino aromatizzato» i prodotti che contengano, a lavorazione ultimata, almeno l'80 per cento in volume di vino Marsala, che abbiano un tenore in alcole svolto non inferiore al 16 per cento in volume ed un tenore in zuccheri complessivi, calcolati come zucchero invertito, non inferiore a 200 grammi per litro e rispondano, rispettivamente, alle prescrizioni del terzo comma, lettera *a*) e del terzo comma, lettera *b*), dell'articolo 26 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162.

I prodotti diversi da quelli di cui al precedente comma, se preparati con l'impiego di Marsala in misura non inferiore al 60 per cento del volume del prodotto finito, possono portare l'indicazione; «preparato con l'impiego di vino Marsala», precisando il tipo di vino Marsala impiegato.

La dicitura di cui al precedente comma dovrà essere riportata in etichetta con caratteri non superiore a 4 millimetri.

I prodotti nella cui preparazione il vino Marsala non raggiunga la percentuale del 60 per cento potranno riportare indicazioni del vino Marsala fra gli ingredienti utilizzati ai sensi di legge.

Per quanto riguarda il problema dei contenitori di invecchiamento, si prevede che essi siano costituiti da recipienti di legno preferibilmente di rovere e di ciliegio (articolo 6), i vini Marsala devono essere venduti per il consumo in recipienti non superiori a 60 litri, confezionati da produttori della zona di produzione prevista dalla nuova legge.

Per i vini Marsala che non sono confezionati secondo quanto detto, è ammessa la possibilità di circolare in recipienti di servizio solo nel territorio in cui sono ammessi all'imbottigliamento.

Tuttavia resta salva la circolazione in recipienti superiori a litri 60 per la preparazione di altre bevande o prodotti purchè il loro particolare uso sia indicato in tutti i documenti che accompagnano la merce e nelle fatture.

Le ditte produttrici ed imbottigliatrici dei prodotti di cui alla presente legge devono tenere i registri di carico e scarico su cui annotare la produzione, gli imbottigliamenti e le spedizioni secondo le

norme stabilite con decreto del Ministro dell'agricoltura e foreste, di concerto con il Ministro delle finanze e con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

Abbiamo poi, onorevoli colleghi, un successivo articolo, il numero 7, con il quale si introducono opportunamente norme transitorie che consentono un graduale passaggio dalla vecchia alla nuova disciplina, concedendo determinati e sufficienti periodi di tempo per lo smaltimento della produzione secondo la vecchia normativa. Vediamo in particolare cosa in queste norme transitorie si prevede.

Per il periodo di un anno a decorrere dalla data di entrata in vigore della nuova legge sono consentite la preparazione e la vendita di bevande denominate «Cremovo», prodotte con l'osservanza delle norme preesistenti alla disposizione di cui all'articolo 5 della presente legge e non rispondenti ai requisiti previsti nel citato articolo.

Trascorso detto periodo, le eventuali rimanenze potranno essere commercializzate fino ad esaurimento, a condizione che, a cura degli interessati, siano denunciate agli Istituti di vigilanza per la repressione delle frodi competenti per territorio e sulle bottiglie sia apposta la dicitura «vendita autorizzata fino ad esaurimento».

Per il periodo di tre anni a decorrere dalla data di entrata in vigore della presente legge è consentito indicare sulle etichette e sugli altri documenti di accompagnamento la dicitura «Marsala all'uovo» unitamente a quelle di «Cremovo zabaione vino aromatizzato» o «Cremovo vino aromatizzato» per i prodotti che rispondono ai requisiti previsti dal precedente articolo 5.

La bottiglia per il vino Marsala, definita all'articolo 4 del decreto del Presidente della repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, può essere utilizzata oltre che come prescritto da tale decreto presidenziale per il vino liquoroso, anche per il «Cremovo».

A decorrere da anni 3 dalla data di entrata in vigore della presente legge è vietato l'utilizzo della parola «Marsala» nella denominazione delle bevande aromatizzate prodotte con impiego del relativo vino.

Per lo smaltimento di questa merce ai produttori è concesso un ulteriore periodo di anni sei dalla data di entrata in vigore della presente legge.

L'obbligo dell'invecchiamento in recipienti di legno previsti per il «Marsala superiore» entrerà in vigore tre anni dopo l'entrata in vigore della presente legge.

I «Marsala» in corso di invecchiamento alla data di entrata in vigore della presente legge potranno continuare il loro ciclo secondo i precedenti usi.

Presidenza del Vice Presidente CARMENO

(*Segue* DI NICOLA). Abbiamo infine l'articolo 8, che abroga esplicitamente la legge n. 1069 del 1950 ed il relativo Regolamento n. 1644 del 1961, mentre per tutto quanto non in contrasto con la nuova

normativa rinvia al disciplinare di produzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 2 aprile 1969, che deve essere adeguato alle nuove disposizioni entro sei mesi.

L'articolo 9, infine, richiama per le infrazioni le pene stabilite dal decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, sulla denominazione di origine controllata dei vini, e dalle ulteriori normative fiscali e penali.

Onorevole Presidente, onorevole Sottosegretario, onorevoli colleghi, mi pare di poter sottolineare alla vostra attenzione la piena validità della normativa che ci propone l'altro ramo del Parlamento e sulla quale giustamente hanno ritenuto di far convergere il proprio consenso tutte le forze politiche. Invero la nuova disciplina, così come viene proposta, rappresenta un coraggioso e nello stesso tempo saggio equilibrio nella difesa economica e commerciale di una nostra tipica produzione, che deve fronteggiare la sempre più agguerrita concorrenza di altri pur famosi vini liquorosi di altri paesi mediterranei, nella difesa di una tradizione di alto prestigio nazionale e internazionale quale è il vino «Marsala», e tenendo anche e realisticamente presente la necessità di modificare gradualmente la situazione in atto esistente nel nostro paese.

Per tale motivo ritengo di poter raccomandare la sollecita approvazione di questo disegno di legge, che viene a mettere ordine e garanzia operativa in un settore della viticoltura siciliana cui compete un adeguato spazio ed un'adeguata attenzione da parte delle autorità nazionali e comunitarie sia per il presente che per il futuro.

PRESIDENTE. Ringrazio il vice Presidente Di Nicola per l'ampia, dotta e dettagliata relazione che ritengo sia un inno alla verginità del «Marsala».

Dichiaro aperta la discussione generale.

Presidenza del Presidente BALDI

MARGHERITI. Signor Presidente, onorevoli colleghi, la legge di cui ci stiamo occupando è sicuramente importante per uno dei prodotti tipici della Sicilia e caratteristici del nostro paese. La crisi del vino «Marsala» è una crisi di mercato notevole, non solo all'interno del Mercato comune europeo, ma nel mondo, perchè concorrenziali con il Marsala sono divenuti altri vini che hanno caratteristiche simili, in particolare spagnoli e portoghesi. Le difficoltà di mercato, comunque, sono derivate essenzialmente dalle notevoli contraffazioni di cui il «Marsala» è stato oggetto e dalle troppe diversificazioni che si sono determinate nel paese, nella zona di produzione e all'esterno di essa.

Francamente desta meraviglia che si giunga con un ritardo così notevole ad occuparsi seriamente di questo problema, e ad affrontarlo

nel modo che merita. Indubbiamente oggi è più difficile risolvere con rapidità una situazione di mercato che si è lasciata deteriorare nel tempo. Saranno perciò necessari tempi non brevi per riacquisire parte del prestigio perduto dal vino «Marsala» e per riconquistare il mercato. A me sembra che ci troviamo di fronte ad un testo di legge, illustrato chiaramente poco fa dal relatore Di Nicola, che mostra i segni di un faticoso compromesso tra proposte diverse, (quelle che ci sono state peraltro, diligentemente fornite dal segretario della Commissione), un compromesso peraltro non facile tra proposte che sottendono interessi diversi, e talvolta contrastanti, tra produttori, trasformatori industriali e commercianti di questo prodotto.

A tale proposito desidero manifestare alcune perplessità: perchè ammettere, per esempio, all'articolo 4 che il «Marsala superiore» e il «Marsala vergine» possono essere declassificati alla categoria inferiore sempre che abbiano completato il periodo di invecchiamento in questa categoria? Ciò significa piegare le caratteristiche a seconda delle convenienze momentanee offerte dal mercato, che è obiettivo chiaramente comprensibile, ma che può finire per rendere inutili i controlli sulla qualità dei diversi tipi e per rendere aleatori i giudizi delle commissioni di assaggio sulla cui base i due «Marsala» sono stati classificati «superiore» o «vergine» e, quindi, finire per produrre nel lungo periodo l'effetto opposto e contrario a quello che in realtà ci si propone di raggiungere.

Sempre all'articolo 4 si afferma che il Ministro della agricoltura, d'intesa con quelli delle finanze e dell'industria, può consentire, su proposta della Regione Siciliana, la preparazione di vini Marsala destinati a paesi extracomunitari con percentuali di contenuto in alcool e in zuccheri diverse da quelle indicate nella legge. Mi sembra che con tale locuzione si voglia dire che con la presente legge si stabilisce tutto, ma si consente anche il contrario di tutto. Tale norma è utile nel lungo periodo ad incrementare la presenza del «Marsala» sul mercato mondiale? Serve ad aumentare il prestigio e il riconoscimento di questo prodotto e comunque a garantirne la tipicità?

All'articolo 6 - proseguendo con gli esempi - si afferma che i contenitori di invecchiamento sono costituiti da recipienti di legno preferibilmente di rovere e ciliegio. Cosa significa in una legge il termine «preferibilmente»? Chi dovrebbe operare la preferenza? Sicuramente il consumatore, ma non certo il produttore, dati i costi del rovere e del ciliegio. Non converrebbe essere più precisi a proposito di tali contenitori? O sono necessari i legni di rovere e ciliegio perchè il Marsala acquisisca con l'invecchiamento determinate qualità organolettiche, oppure è indifferente la qualità del legno e allora si potrebbe non fare cenno al rovere e al ciliegio. Altrimenti avremo classificazioni analoghe per vini che saranno uguali in quanto a composizione chimica, ma diversi in quanto a qualità organolettiche e con caratteristiche sostanzialmente diverse tra partita e partita di prodotto immessa sul mercato, magari dalla stessa cantina, fatto che non giova sicuramente al riconoscimento della tipicità dei vini Marsala da parte del consumatore e quindi si muove nella direzione opposta a quella che ci si prefigge con il presente disegno di legge.

Infine, alcune parti del provvedimento sembrano rispondere a concezioni un po' autarchiche – se mi si passa il termine – e che sono forse giustificate per quanto riguarda le fasi di produzione, imbottigliamento e confezionamento del prodotto in quanto costituiscono condizioni necessarie per l'effettivo controllo della sua qualità e quantità e per evitare che si possa produrre ovunque vino Marsala senza tenere conto dei vitigni esplicitamente previsti; ciò che sembra invece eccessivo è il fatto di prevedere che anche la produzione dei recipienti di legno debba avvenire nella zona di produzione del vino, in quanto in tali zone potebbero anche mancare le condizioni produttive necessarie a tale scopo.

Dalla lettura dell'articolo 7 emerge, nonostante il lungo tempo di esame che è stato necessario per definire il testo unificato, una certa frettolosità nella formulazione delle disposizioni inerenti il «Marsala all'uovo»; basti ricordare il termine «Cremovo», già largamente usato per indicare altri vini aromatizzati preparati non a base di Marsala sia in Italia che all'estero, che presenta larghi margini di imprecisione, tanto che gli stessi proponenti ora suggeriscono scelte diverse e, comunque, una formulazione che permetta in futuro di essere riveduta. Tale esigenza mi sembra giusta, anzi assolutamente da perseguire.

In definitiva, nonostante le imprecisioni e le possibili contraffazioni che ancora il testo consente, non vi è dubbio che con questa normativa si superano molti degli equivoci del passato e si ricostituiscono alcune basi serie per evitare contraffazioni e snaturamenti delle peculiarità del «Marsala». Naturalmente ciò potrà avvenire ad alcune condizioni e cioè che vi sia una seria vigilanza ed una effettiva qualità e una sicura autonomia delle commissioni di assaggio, sia rispetto ai produttori che ai commercianti di questo prodotto. È necessario, quindi, che le suddette commissioni siano pubbliche, costituite presso le Camere di commercio, non influenzabili dal Consorzio occasionale, che si rinnovino nel tempo e possibilmente siano diverse nella loro composizione per le varie partite del prodotto.

Un'altra esigenza che ritengo di dover segnalare è quella di analizzare il modo nel quale sono stati risolti i problemi della classificazione, sulla base del vitigno impiegato e delle quantità prodotte per ettaro, dei metodi di invecchiamento e di produzione, delle percentuali di alcool e di zuccheri, dei mosti cotti e delle quantità impiegate nei diversi tipi di vino attualmente classificati come d.o.c. È allo stesso modo importante vedere come sono stati risolti i problemi dell'imbottigliamento dei vini aromatizzati.

Ritengo, in sostanza – e concludo – che, se dopo questa legge – che pure potrà, anzi dovrà, essere migliorata in futuro e che ora dobbiamo approvare con urgenza per uscire dalla situazione di confusione, di inquinamento e di crisi da cui derivano gran parte delle attuali difficoltà di mercato del «Marsala» – si attiveranno tutti i controlli necessari ad una sua corretta applicazione, a cominciare da quello sui vitigni, sul loro modo di produzione, potatura e così via, fino alla fase della produzione, del confezionamento e della commercializzazione del prodotto finito, si potranno creare tutte le condizioni – e, comunque,

quelle essenziali – al recupero di prestigio cui il «Marsala», avendone tutti i requisiti, se genuino, può giustamente aspirare.

E perciò possono crearsi con il tempo una effettiva ripresa del mercato e una maggiore garanzia di remunerazione dei produttori e dei capitali investiti.

Pur permanendo esigenze di miglioramento perciò e pur non essendo previste norme transitorie tese ad evitare scompensi nella zona e forse anche fuori dalla zona di produzione, riteniamo che il disegno di legge debba essere approvato così come ci è pervenuto dalla Camera dei deputati, data la necessità e l'urgenza di avere un provvedimento, che, pur imperfetto, tuttavia pone termine ad una situazione ormai insostenibile. Successivamente potremo, anzi, dovremo sottoporre la questione ad un nuovo esame, per eliminare alcuni degli elementi non tanto di compromesso quanto di imperfezione, che potrebbero ricreare, se non corretti, in un futuro non lontano quelle difficoltà che noi oggi, approvando la legge, intendiamo concretamente e definitivamente superare.

DAMAGIO. Il mio sarà un intervento di carattere generale, non entrerò nel merito degli articoli che sono già stati ampiamente illustrati dal relatore.

La finalità di questo provvedimento è quella di mettere un punto fermo sulla materia riguardante il vino Marsala che è stata sempre molto controversa. È stato danneggiato un nostro prodotto tipico anche nei confronti della concorrenza straniera e ne ha risentito l'economia di una vasta zona della Sicilia. La finalità del disegno di legge, approvato nell'altro ramo del Parlamento con una sorta di compromesso, era quella di pervenire ad una regolamentazione. Se in seguito sarà necessario apportare delle modifiche, le approveremo, ma in questo momento è essenziale una regolamentazione precisa alla quale fare riferimento, che dia certezza alla commercializzazione di questo vino, che ridia prestigio ad un prodotto tipico della Sicilia. Successivamente il provvedimento potrà essere migliorato, ci potranno essere affinamenti normativi ma in questo momento è opportuno approvare il disegno di legge cosi com'è, per evitare che si torni ad esaminarlo magari con la volontà di migliorarlo senza però avere presto un punto preciso cui riferirsi nella legislazione. I senatori del Gruppo democratico cristiano voteranno pertanto a favore del disegno in discussione.

PRESIDENTE. Poichè nessun altro domanda di parlare, dichiaro chiusa la discussione generale.

DI NICOLA, *relatore alla Commissione*. Prendo la parola, signor Presidente, per manifestare la mia gratitudine per il consenso espresso dai colleghi intervenuti nel dibattito. Il disegno di legge può non essere perfetto ma potremo sempre in seguito apportare miglioramenti. Sono, comunque, convinto che con questo provvedimento si avrà un punto fermo per la regolamentazione del vino Marsala. Auspico, quindi, che si giunga nella seduta odierna all'approvazione della nuova disciplina.

SANTARELLI, *sottosegretario di Stato per l'agricoltura e le foreste*. Ho avuto modo di compiere assieme ad una delegazione di colleghi

della Camera un sopralluogo a Marsala. In tale occasione i membri della Commissione agricoltura dell'altro ramo del Parlamento manifestarono il desiderio di incontrare sul posto oltre a rappresentanti del Comune e di altre pubbliche istituzioni, a cominciare dalla Camera di commercio, anche delle associazioni di categoria, affinchè fosse possibile operare una verifica tale da consentire di pervenire ad un testo unificato che non avesse la pretesa di risolvere tutti i problemi ma che comunque iniziasse a rendere concreta una normativa dalla quale partire per superare la grave crisi che questo particolare prodotto siciliano attraversa ormai da anni.

Ricordo che le questioni di fondo che emersero da questo contatto diretto con le realtà locali erano praticamente tre: la prima riguardava la delimitazione della zona di produzione. La seconda era attinente, specialmente sotto il profilo dei mercati, al divieto di imbottigliamento fuori zona dal momento che le manomissioni più macroscopiche, e quindi la molteplicazione del prodotto, avvenivano proprio attraverso questo tipo di autorizzazione. Questo acclarammo sul posto: il vino Marsala portato fuori dal perimetro della zona di produzione ed imbottigliato altrove, praticamente si moltiplicava ritornando sui mercati in quantità notevolmente maggiorata.

La terza questione si riferiva ai cosiddetti vini aromatizzati, prodotti cioè con l'aggiunta di sostanze diverse dal vino, che si riteneva – era l'opinione prevalente sul posto – avessero in qualche modo contribuito a dequalificare la produzione consentendo una serie di misture che poco avevano a che vedere con l'originalità del prodotto.

A me pare che il testo unificato approvato dalla Camera dei deputati, al di là di tutta una serie di problemi di dettaglio, affronti e risolva queste tre questioni principali, nel senso che viene chiaramente indicata la zona di produzione all'articolo 1, che è previsto il divieto di imbottigliamento fuori della zona di produzione, salvo il consumo delle partite già realizzate dei vini aromatizzati.

Potrei dire che resta una sola questione che necessariamente doveva trovare posto nel disegno di legge, che però sarebbe urgente risolvere al fine di rimuovere tutti gli ostacoli che si frappongono ad una ripresa del consumo di questo prodotto sui mercati.

Ripresa peraltro urgente e necessaria se si considera, tanto per fare un esempio, che persino a Trapani entrando in un bar per fare una prova e chiedendo del vino «Marsala» ci siamo sentiti rispondere che avevano soltanto il «Porto»; questo è molto grave nella zona di produzione del vino «Marsala».

A mio avviso è necessario un orgaanismo per il controllo ed il rispetto delle prescrizioni previste dalla legge, e questo è il punto centrale del problema. Infatti fra due settimane vi sarà un convegno sul vino «Marsala» a cui parteciperà anche il Presidente del Consiglio Craxi. Posso anche dirvi che sono reduce da Bruxelles dove vi è stato un combattimento totale sulla questione dei vini perchè il Consiglio dei Ministri agricoli della CEE ha deciso di ripassare la palla al Consiglio degli esteri; però sappiamo tutti che dal Consiglio degli esteri la palla rimbalzerà al Consiglio Europeo di Dublino del 3 e 4 dicembre, e ognuno scarica il problema. Questo dimostra che non solo a livello interno, ma a livello europeo, il settore vinicolo sta attraversando una

crisi grave, anche se ieri sera abbiamo segnato un punto a nostro favore impedendo al Ministro della Germania Federale di ottenere la proroga, scaduta il 31 maggio di quest'anno, dello zuccheraggio in soluzione acquosa, sul quale i tedeschi hanno molto insistito fabbricando un vino che arriva al massimo a tre gradi e mezzo-quattro.

La cosa più grave è che la Germania ha il 92 per cento di vini con una gradazione naturale di tre o quattro gradi, mentre noi abbiamo una produzione di qualità di poco più del 10 per cento, mentre tutto il resto è vino comune. Tale questione dovrà essere organicamente affrontata, e noi stiamo appunto accingendoci a farlo. Quello che mi sembra urgente sulla base della mia esperienza (a questo proposito è pronto un disegno di legge per la riforma del sistema della lotta alle frodi) è il controllo. Infatti noi continuiamo a varare delle leggi e a trascurare del tutto l'aspetto di fondo, l'aspetto cioè che riguarda l'applicazione concreta delle norme e il loro rispetto, perchè senza questo le cose continueranno ad andare nello stesso modo.

Poichè in questa legge il discorso dell'applicazione concreta è trascurato e poichè non è comunque il caso di rinviare questa legge all'altro ramo del Parlamento, convengo sul fatto che noi oggi dobbiamo approvare questo disegno di legge, anche se credo sia necessario dare un suggerimento alle autorità del Governo siciliano, ed in particolare allo stesso comprensorio di comuni interessati alla zona di produzione del vino «Marsala», affinchè sorga un consorzio di tutela per il rispetto delle disposizioni che entreranno in vigore. Solo in questo modo le norme potranno essere effettivamente attuate, solo con questo controllo diretto a mio avviso si potrà ottenere un'efficacia della legge che è indubbiamente rispondente a tutti i problemi che scaturiscono da quelle zone.

PRESIDENTE. Passiamo all'esame e alla votazione degli articoli. Ne do lettura:

Art. 1.

(*Denominazione, zona di produzione, caratteristiche e vitigni. Sifone*)

Adottano la denominazione «Marsala» o «Vino Marsala» o «Vino di Marsala» esclusivamente i vini liquorosi:

a) prodotti ed invecchiati nella zona di produzione costituita dal territorio dell'intera provincia di Trapani, esclusi i territori dei comuni di Pantelleria, Favignana ed Alcamo;

b) aventi convenienti caratteristiche costituite dal colore, a seconda dei tipi, giallo ambrato più o meno intenso (oro) al rosso rubino con riflessi ambrati dal profumo e dal sapore tipici;

c) ottenuti da mosti, vini e loro miscele prodotte dalle uve di vigneti ubicati nella suddetta zona, composti da vitigni «Grillo» e/o «Catarratto» e/o «Catarratto bianco comune» e/o «Catarratto bianco lucido» e/o «Pignatello» e/o «Calabrese» e/o «Nerello mascalese» e/o «Damaschino» e/o «Inzolia» e/o «Nero D'Avola» registrati negli albi a tal fine previsti dal decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, con l'aggiunta di alcole etilico di origine vitivinicola o acquavite

di vino e, se del caso, di mosto cotto, mosto concentrato e sifone, preparati anch'essi con mosto derivante da uve dei vitigni suddetti coltivati nella zona di cui alla lettera *a*).

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

L'uso delle suddette denominazioni è permesso solo 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 etilico di origine vitivinicola o acquavite di vino.

È approvato.

Art. 2.

(*Classificazione e distinzioni*).

I vini Marsala si classificano, secondo le caratteristiche e la durata dell'invecchiamento, in:

1) «Fine», con invecchiamento minimo di anni 1;
2) «Superiore», con invecchiamento minimo di anni 2;
3) «Superiore Riserva», con invecchiamento minimo di anni 4;
4) «Vergine e/o Soleras» con invecchiammento minimo di anni 5;
5) «Vergine e/o Soleras Stravecchio» o «Vergine e/o Soleras Riserva», con invecchiamento minimo di anni 10.

I Marsala, nei tipi previsti, si distinguono per il colore e per il contenuto zuccherino.

Per il colore i vini Marsala si distinguono in:

a) oro;
b) ambra;
c) rubino.

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.

Le indicazioni relative al colore (oro, ambra, rubino) ed al contenuto zuccherino (secco, semisecco, dolce) possono essere indicate in etichetta.

È approvato.

Art. 3.

(*I tipi del vino Marsala. Caratteristiche. Prescrizioni*).

I «Marsala fine» hanno le seguenti caratteristiche:

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

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

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

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

I «Marsala fine» non possono essere destinati al consumo se non dopo aver subito un invecchiamento non inferiore ad un anno. Tale invecchiamento è ridotto a 4 mesi ove il vino fosse adoperato per la produzione di vino aromatizzato all'uovo o altre bevande o prodotti.

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

Nella preparazione dei «Marsala fine» oro e rubino è vietata l'aggiunta di mosto cotto. L'eventuale presenza di tracce di furturolo, evidenziata in sede di ricerca analitica, deve dipendere esclusivamente dai processi di affinamento ed invecchiamento.

I «Marsala superiore» hanno le seguenti caratteristiche:

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

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

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

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

Nella preparazione del «Marsala superiore» ambra deve essere aggiunto ai mosti, ai vini ed alle loro miscele di cui all'articolo 1, punto *c*), almeno 1'1 per cento di mosto cotto. Invece, nella preparazione del «Marsala superiore» oro e rubino, è vietata l'aggiunta di mosto cotto. L'eventuale presenza di tracce di furfurolo, evidenziata in sede di ricerca analitica, deve dipendere esclusivamente dai processi di affinamento ed invecchiamento.

Tutti i tipi di «Marsala» di colore rubino devono essere prodotti con uve provenienti da vitigni «Pignatello,» e/o «Calabrese» e/o «Nerello mascalese», alle quali si può aggiungere una percentuale massima del 30 per cento di uve bianche tradizionali di cui all'articolo 1 della presente legge vinificate in rosso.

I «Marsala superiore» non possono essere destinati al consumo se non dopo aver subito un invecchiamento in recipienti di legno per non meno di 2 anni.

I «Marsala superiore riserva» devono avere una acidità volatile (espressa in acido acetico) non superiore a grammi 1,30/litro.

I «Marsala vergine» hanno le seguenti caratteristiche:

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

b) gradazione zuccherina naturale inferiore al 4 per cento;

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

d) acidità fissa (espressa in acido tartarico) minima grammi 3,50/litro;

e) acidità volatile (espressa in acido acetico) non superiore a grammi 1,30/litro.

I «Marsala vergine» devono essere prodotti senza l'aggiunta di mosto cotto, mosto concentrato o sifone. Non possono essere destinati al consumo se non hanno subìto un invecchiamento di almeno 5 anni in recipienti di legno e vanno commercializzati esclusivamente in bottiglie. È vietata l'aggiunta di mosto cotto. L'eventuale presenza di tracce di caramello, evidenziata in sede di ricerca analitica, deve dipendere esclusivamente dai processi di affinamento ed invecchiamento.

Per i vini Marsala è consentita la indicazione dell'annata di produzione.

Resta salvo l'uso del termine «vecchio», comunque utilizzato, per i Marsala che possiedono le caratteristiche minime per la qualifica di Marsala superiore. Restano confermate le autorizzazioni all'uso in etichetta di indicazioni aggiuntive che erano state già assentite dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

È consentito al Ministero dell'agricoltura e delle foreste, su proposta dell'assessore all'agricoltura e foreste della Regione siciliana, di autorizzare nuove indicazioni aggiuntive evidenzianti le caratteristiche del prodotto purchè non inducano in errore l'acquirente.

È approvato.

Art. 4.

(*Deroghe. Marsala per l'esportazione extra-comunitaria*).

I «Marsala vergine» in corso di invecchiamento possono essere commercializzati come «Marsala superiore» o «fine» purchè abbiano completato il periodo di invecchiamento previsto per dette categorie e ne abbiano le caratteristiche tipiche. Come pure i «Marsala superiore» in corso di invecchiamento possono essere commercializzati come «Marsala fine» purchè abbiano completato il periodo di invecchiamento previsto per detta categoria e ne abbiano le caratteristiche tipiche.

I vini Marsala, preparati secondo le prescrizioni della presente legge, possono essere addizionati con alcole etilico di origine vitivinicola o acquavite di vino, onde adattarli a particolari esigenze di mercato, senza ulteriori periodi di invecchiamento purchè sottoposti ad un periodo di affinamento di un mese prima della commercializzazione.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con quelli delle finanze, dell'industria, del commercio e dell'artigianato, e del commercio estero, può consentire, su proposta della Regione siciliana, la preparazione di vini marsala destinati alla esportazione extracomunitaria aventi limiti percentuali di contenuto in alcool e in zuccheri diversi da quelli indicati nella presente legge, semprechè i prodotti, cosi confezionati, risultino rispondenti alla legislazione vigente negli Stati di destinazione e, ancora, semprechè tale preparazione sia consigliata 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 od ai depositi o magazzini doganali accompagnati da bollette a cauzione.

In nessun caso tali prodotti potranno essere destinati al consumo nei paesi comunitari; è tassativamente vietata la reimportazione.

È approvato.

Art. 5.

(*Divieti. Prescrizioni sui vini aromatizzati a base di Marsala*)

È vietato preparare, affinare ed invecchiare vini di cui ai precedenti articoli al di fuori della zona di produzione di cui all'articolo 1.

Possono essere denominati «Cremovo zabaione vino aromatizzato» e «Cremovo vino aromatizzato» i prodotti che contengano, a lavorazione ultimata, almeno l'80 per cento in volume di vino Marsala, che abbiano un tenore in alcole svolto non inferiore al 16 per cento in volume ed un tenore in zuccheri complessivi, calcolati come zucchero invertito, non inferiore a 200 grammi per litro e rispondano, rispettivamente, alle prescrizioni del terzo comma, lettera *a*) e del terzo comma, lettera b, dell'articolo 26 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162.

I prodotti diversi da quelli di cui al precedente comma, se preparati con l'impiego di Marsala in misura non inferiore al 60 per cento del volume del prodotto finito, possono portare l'indicazione: «preparato con l'impiego di vino Marsala...», precisando il tipo di vino Marsala impiegato.

La dicitura di cui al precedente comma dovrà essere riportata in etichetta con caratteri non superiori a 4 millimetri.

I prodotti nella cui preparazione il vino Marsala non raggiunga la percentuale del 60 per cento potranno riportare indicazioni del vino Marsala fra gli ingredienti utilizzati ai sensi di legge.

È approvato.

Art. 6.

(*Contenitori di invecchiamento. Contenitori di servizio e di vendita. Registri di carico e scarico*)

I contenitori di invecchiamento sono costituiti da recipienti di legno preferibilmente di rovere e ciliegio.

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 della zona di produzione prevista dalla presente legge.

I vini Marsala non confezionati secondo quanto stabilito dalla presente legge possono circolare, in recipienti di servizio, solo nel territorio dove sono ammessi all'imbottigliamento.

Resta tuttavia salva la circolazione in recipienti superiori a litri 60 per la preparazione di altre bevande o prodotti purchè il loro particolare uso sia indicato in tutti i documenti che accompagnano la merce e nelle fatture.

Le ditte produttrici ed imbottigliatrici dei prodotti di cui alla presente legge devono tenere i registri di carico e scarico su cui annotare la produzione, gli imbottigliamenti e le spedizioni secondo le norme stabilite con decreto del Ministro dell'agricoltura e foreste, di concerto con il Ministro delle finanze e con il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato.

È approvato.

Art. 7.

(*Norme transitorie*)

Per il periodo di un anno a decorrere dalla data di entrata in vigore della presente legge sono consentite la preparazione e la vendita di bevande denominate «Cremovo», prodotte con l'osservanza delle norme preesistenti alla disposizione di cui all'articolo 5 della presente legge e non rispondenti ai requisiti previsti nel citato articolo.

Trascorso detto periodo, le eventuali rimanenze potranno essere commercializzate fino ad esaurimento, a condizione che, a cura degli interessati, siano denunciate agli Istituti di vigilanza per la repressione delle frodi competenti per territorio e sulle bottiglie sia apposta la dicitura «vendita autorizzata fino ad esaurimento».

Per il periodo di tre anni a decorrere dalla data di entrata in vigore della presente legge è consentito indicare sulle etichette e sugli altri documenti di accompagnamento la dicitura «Marsala all'uovo» unitamente a quelle di «Cremovo zabaione vino aromatizzato» o «Cremovo vino aromatizzato» per i prodotti che rispondono ai requisiti previsti dal precedente articolo 5.

La bottiglia per vino Marsala, definita all'articolo 4 del decreto del Presidente della Repubblica 12 febbraio 1965, n. 162, può essere utilizzata, oltre che come prescritto da tale decreto presidenziale per il vino liquoroso, anche per il «Cremovo».

A decorrere da anni tre dalla data di entrata in vigore della presente legge è vietato l'utilizzo della parola «Marsala» nella denominazione delle bevande aromatizzate prodotte con impiego del relativo vino.

Per lo smaltimento di questa merce ai produttori è concesso un ulteriore periodo di anni due ed ai rivenditori un periodo di anni sei dalla data di entrata in vigore della presente legge.

L'obbligo dell'invecchiamento in recipienti di legno previsti per il «Marsala superiore» entrerà in vigore tre 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.

È approvato.

Art. 8.

(*Richiami normativi. Abrogazione della legge n. 1069 del 1950 e relativo regolamento*)

Per tutto quanto non è in contrasto con le disposizioni di cui alla presente legge resta vigente il disciplinare di produzione approvato con decreto del Presidente della Repubblica 2 aprile 1969, il quale deve essere adeguato alle disposizioni della presente legge entro sei mesi dalla data della sua entrata in vigore.

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.

È approvato.

Art. 9.

(*Pene*)

Le infrazioni alla presente legge sono punite con le pene per esse stabilite dal decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, sulla denominazione d'origine controllata dei vini, e dalle vigenti leggi fiscali e penali.

È approvato.

L'esame degli articoli è cosi esaurito.

Passiamo alla votazione finale.

BELLAFIORE. Voglio partire dalle considerazioni fatte dall'onorevole Sottosegretario: effettivamente esiste l'esigenza – a questo proposito ci deve essere l'impegno del Governo – di difesa di questo prodotto, non solo del «Marsala», ma della produzione vitivinicola che noi abbiamo nel Mezzogiorno d'Italia e in modo particolare in Sicilia. Forse questa è la maggiore produzione nel settore agricolo e quindi è molto importante stabilire come questo prodotto deve essere piazzato a livello nazionale ed europeo. Operando in questo senso possiamo risolvere anche i problemi dell economia del Mezzogiorno d'Italia.

Non c'è dubbio che esiste una situazione di pesantezza enorme in questo settore, soprattutto dopo la chiusura del mercati francesi per questo prodotto. La raccomandazione che voglio fare (ripeto che sono d'accordo con le considerazioni svolte dal Sottosegretario) è che il Governo deve avere maggiore cura ed attenzione per questo prodotto che, ripeto, è uno dei più significativi del Mezzogiorno d'Italia.

Il problama del «Marsala» deve essere visto nella sua globalità ed è un problema molto particolare. Nell'altro ramo del Parlamento vi è stata la presentazione di ben quattro disegni di legge a questo proposito. Lei stesso, onorevole Sottosegretario, ha dichiarato di essere stato a Marsala insieme ad altri parlamentari per rendersi conto di persona di come dovesse essere affrontato e risolto questo problema.

Si tratta di un problema che viene affrontato con una mediazione fra le diverse esigenze perchè tutti siamo convinti che questo al nostro esame non è il disegno di legge ideale. Se infatti ascoltiamo le segnalazioni Provenienti da Marsala ci rendiamo conto dello scontento che ha suscitato l'approvazione di questo disegno di legge anche in questo ramo del Parlamento, dato che questo problema si trascina dalla passata legislatura creando un ulteriore appesantimento del mercato e un conseguente deterioramento del prodotto, o almeno del suo apprezzamento, pur essendo il vino «Marsala» un prodotto tradizionalmente famoso.

Il sottosegretario Santarelli giustamente ci ha ricordato che vini liquorosi come il «Porto», hanno conquistato il mercato e sono tenuti in maggiore considerazione rispetto al vino «Marsala». Quindi vi è un serio problema di rilancio del nostro prodotto. Riteniamo che al momento attuale la politica del Governo nazionale e la politica comunitaria non abbiano tenuto e non tengano nella giusta considerazione i prodotti del Mezzogiorno d'Italia. Approvare questo disegno di legge significa dare una risposta, sia pure parziale, ad una esigenza che tutti sentiamo e iniziare a rilanciare questo prodotto per farlo ritornare a quell'apprezzamento di cui godeva ai tempi di Florio e dei commercianti successivi. Infatti a quei tempi questo prodotto era il più apprezzato e conosciuto del Mezzogiorno d'Italia. Questa situazione a nostro parere può essere nuovamente raggiunta.

In sintesi, questo disegno di legge è una prima risposta che noi diamo ad una legittima esigenza. È perciò necessario approvare questo disegno di legge anche in questo ramo del Parlamento, anche se occorre una maggiore attenzione per quanto riguarda l'attuazione delle norme affinchè il Marsala possa ritornare ad avere quella collocazione a livello nazionale ed internazionale che una volta aveva. Questo va fatto sia per riguardo ai produttori che per riguardo ai commercianti, cioè a tutti coloro che devono distribuire il prodotto in Italia e in Europa. Perciò, nonostante i suoi limiti, questo disegno di legge è un passo avanti dato che contiene alcune norme che cagioneranno alcuni comportamenti indubbiamente favorevoli ai produttori del Marsala, ma anche a coloro che dovranno piazzare questo prodotto sui mercati.

Alla luce di queste considerazioni, sono dell'opinione che questo disegno di legge essere approvato anche in questo ramo del Parlamento in modo che queste norme possano essere portate avanti nel modo più celere possibile.

LA VALLE. Signor Presidente, onorevoli colleghi, desidero annunciare, anche a nome del Gruppo della sinistra indipendente, il mio voto favorevole al disegno di legge in discussione. Si tratta, a mio parere, di un provvedimento positivo ed utile, che arriva con un po' di ritardo se si tiene conto del fatto che i primi disegni di legge in materia sono stati presentati alla Camera dei deputati ben quattro anni fa. Nel frattempo il processo di decadimento e di degradazione di questo prodotto è continuato ed è chiaro che più il tempo passa più la crisi cui bisogna far fronte diventa grave. È quindi da salutare come fatto positivo l'approvazione di questo provvedimento, che costituisce anche un buon auspicio in quanto in un momento come l'attuazione in cui tanto poco

si riesce a salvare, il fatto di contribuire alla valorizzazione di un vino mi sembra di buon augurio. Lo strumento attraverso il quale si opera il salvataggio di questo prodotto e se ne evita la decadenza è la certezza che si restituisce ai produttori e ai consumatori, vale a dire la garanzia della qualità del prodotto che acquistano e, nello stesso tempo, dà ai produttori degli indirizzi precisi da seguire nella produzione e nella commercializzazione.

Oltre alla questione del controllo, senz'altro positivo, ce n'è un'altra, signor Sottosegretario, che rimane aperta ed è quella della attività promozionale sul mercato interno ed internazionale. Oggi, indubbiamente, il mercato del vino Marsala è un mercato impoverito ed inquinato. Non credo che possiamo miracolisticamente avere fiducia nelle capacità del mercato e pensare che, se il prodotto migliora, automaticamente il mercato se ne accorge e lo accoglie. Pertanto mi sembra che, se si fa uno sforzo e si impongono vincoli che sono onerosi per i produttori affinchè il prodotto riacquisti la sua qualità, è necessario anche un investimento aggiuntivo per la promozione sul mercato di un prodotto che va riscoperto e quindi conosciuto dal consumatore. È chiara l'esigenza di un controllo perchè la qualità sia quella dovuta, ma con il controllo siamo ancora alla fase dei vincoli e delle azioni negative. Oltre a ciò occorre una azione in positivo, cioè di promozione del prodotto e di riconquista del mercato interno, ma anche per quello internazionale sul quale dobbiamo affrontare una agguerrita concorrenza da parte di vini come, per esempio, il «Porto» e simili. Tale azione di riconquista del mercato non può essere portata avanti soltanto dai produttori locali, a favore dei quali si possono tentare di incentivare forme di cooperazione e consorzio per la promozione del prodotto, ma è indispensabile l'apporto delle autorità centrali e in particolare del Ministero dell'agricoltura, che potrebbe cercare di includere nelle proprie campagne promozionali il prodotto in questione, proprio tenendo conto della novità intervenuta con questo disegno di legge.

Concludo la mia dichiarazione di voto con questo invito e questa raccomandazione al Governo ribadendo il mio voto favorevole.

PRESIDENTE. Desidero anch'io dire qualcosa in merito al provvedimento in discussione. Ritengo che la valorizzazione dei prodotti tipici e prestigiosi del nostro Paese sia un dovere che tutti dobbiamo assolvere. Il provvedimento che ci accingiamo ad approvare servirà a difendere e a qualificare un prodotto che interessa sia i produttori che i consumatori. Condivido le considerazioni svolte dal sottosegretario Santarelli circa il problema dei controlli, che è urgente e non riguarda soltanto il prodotto in questione, ma l'intera produzione agricola e zootecnica nazionale. Per rendersene conto basta pensare a quanto si verifica attualmente nel settore della produzione della carne sia bianca che rossa nel quale, se vogliamo difendere l'onesto allevatore, occorre svolgere una azione incisiva di comune accordo con il Ministero della sanità.

Per quanto riguarda le esigenze promozionali segnalate dal senatore La Valle, ritengo che occorra favorire la costituzione di appositi consorzi, che sono senz'altro lo strumento più utile per operare un'azione di propaganda sia a livello nazionale che internazionale. Non

sono certo un fautore dell'autarchia, ma ritengo necessario ridurre una certa tendenza esterofila esistente nel nostro Paese. Infatti, la produzione agricola italiana in generale, e in questo caso specifico, non ha, almeno a mio parere, nulla da invidiare alla produzione straniera. Pertanto mi sembra doveroso attivarsi per gratificare gli sforzi imprenditoriali dei nostri produttori tramite la difesa della qualità dei prodotti e la loro adeguata pubblicizzazione.

Sarei quasi tentato di chiedere ai colleghi un rinvio dell'esame del provvedimento per consentire di proporre alcuni aggiustamenti che mi sembrano necessari, ma mi rendo conto dell'urgenza dei problemi che il provvedimento è chiamato a risolvere. Ho appreso dal Sottosegretario la notizia di una visita effettuata dalla Commissione agricoltura della Camera dei deputati nella zona di Marsala, visita dalla quale la nostra Commissione è stata esclusa. Spero che ci sarà in futuro l'occasione anche per la nostra Commissione di effettuare tale visita, anche per un apprezzamento diretto sul luogo di quello splendido prodotto che è il vino Marsala.

Personalmente avrei voluto suggerire alcune modifiche in riferimento al fatto che vi sono – come sapete – alcune industrie del nord fortemente interessate alla produzione di questo prodotto e che, se non vado errato, i primi produttori e commercializzatori del vino Marsala furono proprio quelli dell'Italia settentrionale che con il provvedimento in discussione vengono un po' penalizzati. Comprendo, d'altronde, che ogni area deve avere l'esclusiva della produzione dei suoi prodotti tipici e mi auguro che questo provvedimento possa veramente servire a rilanciare i vini Marsala, sulla base dei controlli di cui si è detto, a tutela sia dei produttori che dei consumatori.

Poichè nessun altro chiede di parlare per dichiarazione di voto, metto ai voti il disegno di legge nel suo complesso.

È approvato.

I lavori terminano alle ore 11,05.

SERVIZIO DELLE COMMISSIONI PARLAMENTARI

Il Consigliere parlamentare preposto all'Ufficio centrale e dei resoconti stenografici

DOTT. ETTORE LAURENZANO