

DISEGNO DI LEGGE

*approvato dalla XI Commissione permanente (Agricoltura e Foreste)
della Camera dei deputati nella seduta del 20 settembre 1984, in un
testo risultante dall'unificazione dei disegni di legge (V. Stampati Camera
nn. 837, 952, 1071 e 1678)*

**d'iniziativa dei deputati MACALUSO, CARADONNA, LO PORTO,
AGOSTINACCHIO, BERSELLI, BOETTI VILLANIS AUDIFREDI (837);
MANNINO Calogero, LOBIANCO, MORA, ZARRO, MENEGHETTI,
BAMBI, ZAMBON, PELLIZZARI, ZUECH, RABINO, BRUNI, ANDREONI,
URSO, RICCIUTI, CACCIA, PERRONE (952); ALAGNA, GUNNELLA,
MATTARELLA, ERMELLI CUPELLI, PERNICE, DE LUCA, D'ACQUISTO,
FIORINO, CORREALE, MANCA, MANNINO Antonino, POTÌ, PUMILIA,
MUNDO, BARBALACE, CIFARELLI, DI BARTOLOMEI, BONFIGLIO,
COLUCCI, D'AQUINO, STERPA, FERRARI Marte, ALBERINI, AMODEO,
NICOTRA (1071); CUOJATI (1678)**

*Trasmesso dal Presidente della Camera dei deputati alla Presidenza
il 28 settembre 1984*

Nuova disciplina del vino Marsala

DISEGNO DI LEGGE

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 acquevite di vino.

Art. 2.

(Classificazioni 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 invecchiamento 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.

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 furfurolo, 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 l'1 per cento di mosto cotto. Invece, nella preparazione del « Marsala superiore » oro e rubino, è vietata

ta 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 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 pos-

siedono 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.

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, 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.

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.

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.

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 cu-

ra 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.

Art. 8.

(Richiami normativi. Abrogazione 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 leg-

IX LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

ge 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.

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.