

(N. 509-A)

# SENATO DELLA REPUBBLICA

## RELAZIONE DELLA 8ª COMMISSIONE PERMANENTE

(AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE)

SUL

### DISEGNO DI LEGGÈ

d'iniziativa dell'ASSEMBLEA REGIONALE SICILIANA

(a norma degli articoli 71 e 121 della Costituzione)

TRASMESSE ALLA PRESIDENZA IL 5 LUGLIO 1949

Comunicata alla Presidenza il 12 maggio 1950

Norme relative al territorio di produzione ed alle caratteristiche  
del vino tipico denominato « Passito di Pantelleria ».

**ONOREVOLI SENATORI.** — Il provvedimento legislativo sottoposto all'esame del Senato tende a sollevare dalle angustie economiche in cui si dibatte la martoriata isola di Pantelleria duramente provata dalla natura e dagli uomini, e a ridare prestigio ad un pregevole prodotto di quegli isolani qual'è il moscato passito.

Su una superficie agraria e forestale di ettari 7400 dell'isola, ben cinquemila sono destinati alla vite in cultura specializzata suddivisa in piccoli vigneti dell'estensione media di 2 ettari appartenenti a piccoli proprietari contadini. Il vitigno predominante è il zibibbo e l'uva prodotta in parte è destinata al consumo di-

retto - fresca e appassita - in parte alla fabbricazione di moscato che va sotto il nome di moscato passito di Pantelleria.

Un tempo le condizioni della viticoltura pantesea erano fiorenti ma la fillossera, penetrata anche in Pantelleria, ne distrusse presto il patrimonio viticolo e ne abbassò gravemente la produzione.

I persistenti bombardamenti del maggio-giugno 1943 che rasero al suolo il capoluogo dell'isola, danneggiarono sensibilmente anche i vigneti rendendo più onerosa e difficile la ricostruzione antifillosserica che quei coltivatori avevano intrapreso alacramente.

Pur essendo in ripresa, la produzione è ancora ben lontana da quella di una volta e nella decorsa campagna essa fu di 120.000 quintali di uva e cioè assai meno della metà di quella normale che il catasto agrario del 1929 ha fissato in quintali 350.820.

Pur così ridotta la produzione non si smercia perchè la sua esportazione dall'isola, arrestatasi durante la guerra, oggi è contrastata dalla concorrenza di prodotti esteri similari come l'uva turca, quella greca ed altre e ostacolata dagli alti prezzi dei trasporti a cui fanno riscontro bassi prezzi di mercato.

La sola via di salvezza per la ripresa economica di quelle popolazioni si ravvisa nella industrializzazione dell'unica risorsa rappresentata dal zibibbo, destinandolo principalmente alla preparazione del passito e diminuendo la produzione di uva secca che dà un ricavato irrisorio.

Ma perchè possa affermarsi un vino tipico occorre tutelarne la produzione e il commercio. Oggi anche questo passito che prima della guerra godeva ottima rinomanza tanto nel Paese che all'estero, si fabbrica un po' dovunque, oltre la zona di origine, da parte di speculatori noncuranti di menomarne le caratteristiche. Essi fabbricano infatti un moscato passito sofisticato che a furia di intrugli e di infusi somiglia a quello genuino senza raggiungerne la bontà.

Chi paga le spese della speculazione è la popolazione di Pantelleria che in difetto di altre risorse vede avanzarsi lo spettro della fame mentre ha bene il diritto alla esclusiva di un prodotto che deriva i suoi pregi anche

dai caratteri pedologici e climatici dell'ambiente originario.

Per tutte queste ragioni, l'Assemblea regionale siciliana ha sentito il bisogno di una legge che tutelando la produzione di un eccellente vino e salvaguardandone il buon nome, sollevasse l'isola di Pantelleria dal grave disagio economico presente.

Il progetto di legge consta di quattro articoli che la Commissione ha opportunamente modificato nella forma.

L'articolo 1 fissa la denominazione commerciale del vino, la zona di produzione, i limiti minimi del contenuto alcoolico e zuccherino e i caratteri organolettici.

Lo stesso articolo specifica l'uva da impiegarsi nella preparazione del passito e le modalità di fabbricazione.

L'articolo 2 contiene la classificazione dei tipi di moscato passito con le caratteristiche minime di ciascun tipo.

Con l'articolo 3 si comminano le pene a chi produce o vende moscato passito non corrispondente alle disposizioni della legge sia per la provenienza che per le caratteristiche.

Con l'articolo 4 è delegata al Governo regionale siciliano la facoltà di emanare norme per il controllo della produzione del passito.

Onorevoli colleghi, nell'umano intento di ridare agl'isolani di Pantelleria il benessere che per colpa degli eventi essi hanno perduto e di assicurare nel contempo al mercato un prodotto di pregio, la Commissione dell'agricoltura propone l'approvazione del presente disegno di legge.

DI ROCCO, *relatore*.

DISEGNO DI LEGGE  
TESTO PROPOSTO DALL'ASSEMBLEA REGIONALE  
SICILIANA

Art. 1.

La denominazione di « Moscato passito di Pantelleria » è riservata esclusivamente al prodotto ottenuto dall'uva zibibbo (moscatellone) convenientemente appassita, e preparato con la sola aggiunta di alcool etilico, nel territorio dell'Isola di Pantelleria (antica Cossyra).

Il vino aromatico tipico suddetto non può avere una gradazione alcoolica in volume inferiore al 14 per cento ed un contenuto zuccherino inferiore all'11 per cento (analisi col liquore di Fehling), colore ambrato, gusto dolce gradevole ed aroma delicato di moscato.

Art. 2.

Il moscato di cui all'articolo precedente può essere di tipo normale e di tipo extra o superiore.

Il tipo normale deve avere le caratteristiche minime specificate nell'articolo 1, mentre il tipo extra da vendere in bottiglie originali, deve avere come minimo 15,5 per cento di alcool in volume e 14 per cento di zucchero (analisi col liquore di Fehling) aroma e caratteri organolettici aromatici e raffinati.

Art. 3.

Chiunque pone in vendita o mette, comunque, in commercio vino moscato passito di provenienza diversa da quella reale, con la

DISEGNO DI LEGGE  
TESTO PROPOSTO DALLA COMMISSIONE

Art. 1.

La denominazione di «Moscato passito di Pantelleria», è riservata esclusivamente al vino ottenuto dall'uva Zibibbo (moscatellone) convenientemente appassita e prodotta nel territorio dell'Isola di Pantelleria (antica Cossyra) e preparato nello stesso territorio con la sola aggiunta di alcool etilico.

Il vino suddetto deve avere una gradazione alcoolica non inferiore al 14 per cento in volume, un contenuto zuccherino non inferiore all'11 per cento (analisi col liquore di Fehling), colore ambrato, gusto dolce gradevole ed aroma delicato di moscato.

Art. 2.

*Identico.*

Esso, oltre ai requisiti voluti dal regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo, n. 562, deve avere le seguenti caratteristiche chimiche ed organolettiche:

a) tipo comune: alcool in volume a distillazione, non inferiore al 14 per cento, zucchero riduttore non inferiore all'11 per cento in peso;

b) tipo extra o superiore: alcool in volume a distillazione non inferiore al 15,5 per cento; zucchero riduttore non inferiore al 14 per cento in peso.

c) brillantezza assoluta, colore ambrato, aroma e profumo delicato caratteristico e particolare dell'uva passa, gusto decisamente dolce vellutato.

Il tipo extra dev'essere venduto in bottiglie originali.

Art. 3.

Chiunque pone in vendita o mette, comunque, in commercio vino moscato passito di provenienza diversa da quella reale, con la de-

denominazione di « Pantelleria », oppure produce nella zona tipica e commercia o pone in vendita vino « Passito di Pantelleria » che non abbia le specifiche caratteristiche di cui ai precedenti articoli 1 e 2, è punito a norma delle vigenti disposizioni di legge.

In tali casi è obbligatorio il sequestro preventivo della merce sospetta, e, se accertata l'infrazione, sarà proceduto alla confisca della merce stessa a beneficio della Regione Siciliana.

Ove l'infrazione fosse tale da cagionare grave danno al buon nome del vino di cui alla presente legge ed al prestigio dei prodotti italiani all'estero, od in caso di recidività, le pene saranno raddoppiate.

#### Art. 4.

È delegata al Governo della Regione Siciliana la facoltà di emanare norme per il controllo della produzione e del commercio dei vini di cui alla presente legge nell'ambito della Regione medesima.

nominazione di « Pantelleria », oppure produce nella zona tipica e commercia o pone in vendita vino « Passito di Pantelleria » che non abbia le specifiche caratteristiche di cui ai precedenti articoli 1 e 2 è punito con le sanzioni stabilite dagli articoli 51, 55 e 57 del regio decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, convertito nella legge 18 marzo 1926, n. 562, e successive modificazioni. In ogni caso si procede al sequestro del prodotto e, accertata l'infrazione, l'autorità giudiziaria ordina la confisca della merce a beneficio della Regione siciliana.

#### Art. 4.

È delegata al Governo della Regione siciliana la facoltà di emanare norme per il controllo della produzione dei vini di cui alla presente legge, nell'ambito della Regione medesima.