

(N. 1627)

SENATO DELLA REPUBBLICA

DISEGNO DI LEGGE

d' iniziativa dell'ASSEMBLEA REGIONALE SICILIANA

(a norma degli articoli 71 e 121 della Costituzione)

TRASMESSO ALLA PRESIDENZA IL 7 APRILE 1951

Norme relative al territorio di produzione ed alle caratteristiche dei vini tipici denominati: « Moscato di Siracusa », « Moscato di Noto », « Moscato Zucco », « Malvasia di Lipari », « Corvo di Casteldaccia », « Faro », « Sparviero », « Etna », « Cerasuolo di Vittoria », « Segesta », « Bianco di Alcamo », « Mamertino », « Eloro di Noto ».

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

Sono dichiarati tipici i seguenti vini:

Vini liquorosi: *a)* Moscato di Siracusa; *b)* Moscato di Noto; *c)* Moscato Zucco; *d)* Malvasia di Lipari.

Vini da pasto: *a)* Corvo di Casteldaccia; *b)* Faro; *c)* Sparviero; *d)* Etna; *e)* Cerasuolo di Vittoria; *f)* Segesta; *g)* Bianco di Alcamo; *h)* Mamertino; *i)* Eloro di Noto; sempreche prodotti nelle zone ed in possesso delle caratteristiche organolettiche per ciascuno di essi fissate nella presente legge.

Art. 2.

La denominazione « Moscato di Siracusa » è riservata esclusivamente al vino ottenuto prevalentemente con una « Moscatello bianco » prodotta nel territorio dei comuni di Siracusa, Melilli e Priolo ed avente le seguenti

caratteristiche organolettiche: gradazione alcolica dal 15 per cento al 17 per cento in volume, zucchero indecomposto dall'8 per cento al 12 per cento, colore giallo-dorato, chiuso, denso, sapore dolce o di passito, profumato.

Art. 3.

La denominazione « Moscato di Noto » è riservata esclusivamente al vino ottenuto dall'uva « Moscatello Bianco » prodotta nel territorio dei comuni di Noto, Avola e Pachino, in possesso delle seguenti caratteristiche organolettiche: gradazione alcolica non inferiore al 14 per cento in volume, zucchero indecomposto non inferiore al 10 per cento, colore giallo-dorato brillante, con forte aroma di moscato e pastoso.

Art. 4.

La denominazione « Moscato Zucco » è riservata esclusivamente al vino ottenuto dalle

uve « Cataratto », « Insolia » e « Sautern » prodotte nel territorio del comune di Balestrate (Trappeto e Lo Zucco) ed avente le seguenti caratteristiche organolettiche: gradazione alcolica non inferiore al 16 per cento in volume, colore ambrato chiuso brillante, gusto di moscato.

Art. 5.

La denominazione « Malvasia di Lipari » è riservata esclusivamente al vino ottenuto con l'uva « Malvasia » prodotta entro il territorio delle Isole Salina, Stromboli e Lipari ed avente le seguenti caratteristiche organolettiche: gradazione alcolica non inferiore al 15 per cento in volume, colore giallo-oro intenso profumato.

Il vino tipico « Malvasia di Lipari » può essere dolce e secco. Il dolce deve contenere come minimo il 10 per cento di zucchero indecomposto, mentre il secco non può superare il 2 per cento.

Art. 6.

La denominazione di vino « Corvo » bianco o rosso è riservata esclusivamente al vino prodotto nel territorio dei comuni di Casteldaccia, Ciminna e Ventimiglia ed avente le seguenti caratteristiche organolettiche: gradazione alcolica dal 14 per cento al 15 per cento in volume, colore giallo paglierino o rosso rubino, brillante, profumo tenue, sapore franco.

Art. 7.

La denominazione di vino « Faro » è riservata esclusivamente al vino prodotto nel territorio del comune di Messina, limitatamente alla zona tra la strada nazionale Palermo-Messina e il Capo Faro ed avente le seguenti caratteristiche organolettiche: gradazione alcolica dal 14 per cento al 15 per cento in volume, colore bianco paglierino brillante, leggermente profumato.

Art. 8.

La denominazione di vino « Sparviero » bianco o rosso è riservata esclusivamente al vino prodotto nel territorio dei comuni di

Viagrande, Zafferana Etnea, Paternò (Rogalna) Santa Maria di Licod'ia (Cavaliere) ed avente le seguenti caratteristiche organolettiche: gradazione alcolica media del 13 per cento in volume, colore paglierino chiaro o rosso rubino, limpido, gusto secco intensamente vinoso, armonico.

Art. 9.

La denominazione di vino « Etnea » bianco o rosso è riservata esclusivamente al vino prodotto nella zona etnea e precisamente nel territorio dei comuni di Paternò (Rogalna), S. Maria di Licodia (Cavaliere), Mescalucia, Nicolosi, Pedara, Trecastrini, Viagrande, Aci Sant'Antonio, Zafferana Etnea, Santa Venerina, San Alfio Piedimonte, Castiglione di Sicilia, L'inguglossa, Randazzo, Mascali, Acireale, Giarre.

Il vino tipico « Etna » può essere bianco o rosso.

Il rosso non deve avere una gradazione alcolica inferiore al 12,5 per cento in volume e deve avere colore rosso rubino più o meno intenso, odore alcoolico, leggermente profumato a sapore asciutto e leggermente amabile, giustamente tannico, abbastanza ricco di corpo, gradevole.

Il bianco non deve avere una gradazione alcolica inferiore al 12 per cento in volume e deve avere colore giallo paglierino più o meno carico.

Art. 10.

La denominazione di vino « Cerasuolo di Vittoria » è riservata esclusivamente al vino ottenuto con le uve « Frappato » e « Calabrese » prodotte nel territorio dei comuni di Vittoria ed Acate ed avente le seguenti caratteristiche organolettiche: gradazione alcolica non inferiore al 14 per cento in volume, colore rosso ciliegia aperto, brillante, profumo delicato, asciutto, armonico.

Art. 11.

La denominazione di vino « Segesta » è riservata esclusivamente al vino prodotto nel territorio dei comuni di Castellammare del Golfo e Calatafimi ed avente le seguenti caratteristiche organolettiche: gradazione alcolica dal

13 per cento al 15 per cento in volume, colore giallo paglierino intenso, brillante, gusto franco, vinoso, leggermente profumato.

Art. 12.

La denominazione di vino « Bianco di Alcamo » è riservata esclusivamente al vino prodotto nel territorio dei comuni di Alcamo, Balestrate, Castellammare del Golfo, Calatufimi, Vita, San Cipirrello, Camporeale, Monreale e Misilmeri ed avente le seguenti caratteristiche organolettiche: gradazione alcoolica dal 13 per cento al 15 per cento in volume, colore bianco paglierino tenue, brillante, gusto franco, intensamente vinoso, armonico.

Art. 13.

La denominazione di vino « Mamertino » è riservata esclusivamente al vino prodotto nel territorio dei comuni di Castoreale, Monforte, San Giorgio, Pace del Mela, San Filippo del Mela, Rodi Milici ed aventi le seguenti caratteristiche organolettiche: gradazione alcoolica dal 15 per cento al 17 per cento in volume, zucchero indecomposto dal 3 per cento al 4 per cento, colore ambrato intenso, limpido, gusto liquoroso, profumato.

Art. 14.

La denominazione di vino « Eoro di Noto » bianco o rosso, è riservata esclusivamente al vino prodotto nella valle del Tellaro ed avente le seguenti caratteristiche organolettiche: gradazione alcoolica tra il 13 per cento e il 15 per cento, colore bianco dorato o rosso rubino, gusto franco.

Art. 15.

Chiunque pone in vendita o mette in commercio uno dei vini tipici previsti nella presente legge, di provenienza diversa da quella reale, con denominazione usata per ciascun tipo di vino, oppure produce nella zona tipica o commercia o pone in vendita uno dei vini predetti che non abbia le specifiche caratteristiche di cui ai precedenti articoli, è punito a norma delle leggi penali vigenti.

In ogni caso si procede al sequestro del prodotto e, accertata la infrazione, sarà proceduto alla confisca della merce a beneficio della Regione siciliana.

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