

A Cura di

**REGIONE SICILIANA - ASSESSORATO AGRICOLTURA E FORESTE**  
**DIPARTIMENTO INTERVENTI INFRASTRUTTURALI**  
**SERVIZIO XI**

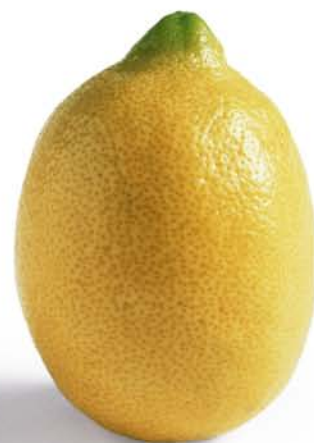
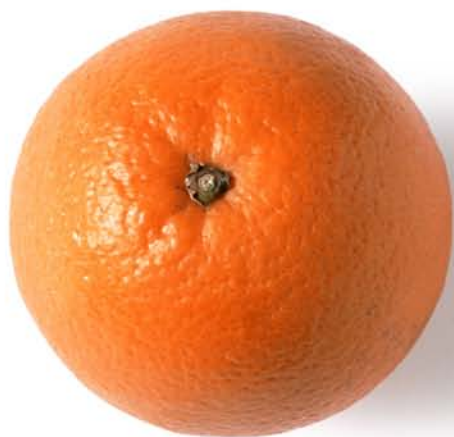
Maria Rosa Mangia

*Dirigente U.O. 33 - Educazione alimentare e informazione ai consumatori*

Daniela Bica

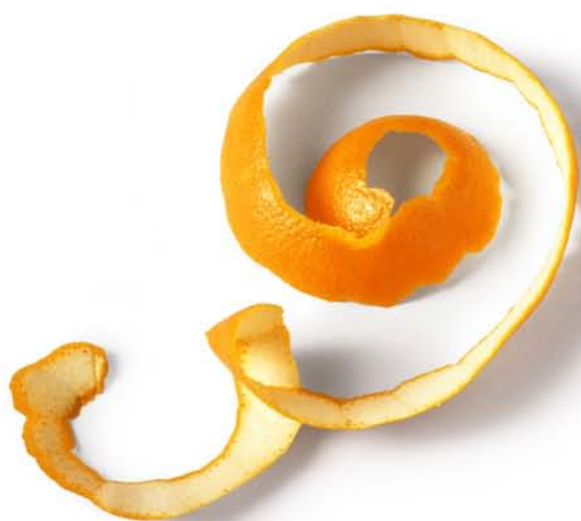
*Dirigente U.O. 30 - Centro informazione permanente*





**Parte Terza**

**I PRODOTTI AGROALIMENTARI  
SICILIANI A MARCHIO D'ORIGINE**





1

# **i prodotti agroalimentari siciliani a marchio d'origine**



# dop e igp in Sicilia

## DOP

Denominazione di origine protetta

La denominazione di origine protetta è un marchio europeo d'origine che viene attribuito a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono eccezionalmente dal territorio in cui sono prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche, ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, maestria produttiva) che combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto unico e inimitabile, a di fuori di una determinata zona produttiva.

Affinché un prodotto sia DOP, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica, chi fa prodotti dop deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo indipendente

Attualmente il colore del marchio dop è giallo e blu, ma il regolamento 628 del 2 luglio 2008 al fine di rendere più facilmente distinguibile il marchio dop da quello igp specifica che il colore blu dovrà essere sostituito con il colore rosso. La sostituzione potrà essere progressivamente effettuata entro il 1 maggio 2010.



## IGP

Indicazione geografica protetta

Indica un marchio di origine che viene attribuito a quei prodotti alimentari per i quali le specifiche qualità, la reputazione o un'altra caratteristica sono strettamente dipendenti dalle abilità di produzione, trasformazione, e/o elaborazione sviluppate in un'area geografica determinata. Per ottenere la IGP, quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi fa prodotti igp deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito da uno specifico organismo di controllo indipendente.





### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COLLI NISSENI DOP TRANSITORIA REG CE 510/2006**

**Territorio:** tutti i comuni della provincia di Caltanissetta

**Varietà:** tonda iblea, moresca, nocellara del belice nella misura non inferiore al 70%, carolea, giarrafra, nocellara etnea, nocellara messinese, coratina possono concorrere in misura non superiore al 30%,

#### **Caratteristiche al consumo**

**Acidità:** acidità massima totale: minore o uguale a 0.5% (espressa in % di acido oleico);

**numero di perossidi:** minore o uguale a 8 meq. O<sub>2</sub>/kg;

**acido oleico:**  $\geq 70\%$

**polifenoli:**  $\geq 150$  ppm;

**Colore:** da verde a giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Odore:** fruttato di oliva di intensità media con sentori di erba fresca e di pomodoro

**Sapore:** fruttato medio con sensazione di amaro con intensità leggera, sensazione di piccante con intensità medio

**punteggio al panel test:**  $\geq 6,5$ ; mediana dei difetti: = 0

#### **Immissione al consumo:**

L'olio extravergine deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri cinque in vetro o in banda stagnata. È obbligatorio l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. È consentita la menzione che fa riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico. L'etichetta dovrà riportare il logo della Denominazione di Origine Protetta come di seguito descritto: la scritta D.O.P. situata in posizione centrale risulta circondata superiormente dalla dicitura Olio Extravergine d'Oliva disposta a forma di semiellisse e delimitata inferiormente dalla dicitura COLLI NISSENI disposta orizzontalmente;

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP TRANSITORIA COLLINE ENNESI**

**Territorio:** tutti i comuni della provincia di enna

**Varietà:** moresca, nocellara etnea, biancolilla giarrafra, tonda iblea, ogliarola

#### **Caratteristiche al consumo**

**Acidità:** acidità massima totale: minore o uguale a 0.5% (espressa in % di acido oleico); numero di perossidi: minore o uguale a 12 meq. O<sub>2</sub>/kg; acido oleico: 65%, acido linoleico 12%, acido linolenico 0,8%

**polifenoli:**  $\geq 150$  ppm

**Colore:** da verde a giallo oro

**Odore:** fruttato di oliva di intensità media con sensazione di erba

**Sapore:** fruttato sensazione di piccante, amaro, con sentore di carciofo e/o sedano e/o pomodoro.

**punteggio al panel test:** mediana del fruttato: maggiore od uguale a 3;

**mediana dei difetti:** = 0

#### **Immissione al consumo:**

L'olio extravergine deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri cinque in vetro (scuro o chiaro cartonato) o in banda stagnata. È obbligato-

rio l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. È consentita la menzione che fa riferimento all'olio ottenuto con metodo biologico.

L'etichetta dovrà riportare il logo della Denominazione di Origine Protetta

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP MONTE ETNA GUCE L.214 DEL 26.08.03**

**Territorio:** provincia di Catania

provincia di Messina: Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella, Valdemone, Santa Maria Vittoria

provincia di Enna: comune di Centuripe

**Varietà:** nocellara etnea, Moresca, tonda iblea, ogliarola messinese, biancolilla, brandofino

#### **Caratteristiche al consumo**

**Colore:** giallo oro con riflessi verdognoli

**Odore:** fruttato leggero

**Sapore:** fruttato con leggera sensazione di piccante e amaro;

indicata per le frittiture di carni, pesce e verdure per il condimento a crudo;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;

**punteggio al Panel test:**  $\geq 7$ ;

**numero perossidi:**  $\leq 12\text{meqO}_2/\text{kg}$ ;

K232:  $\leq 2,20$ ;

K270:  $\leq 0,15$ ;

acido linoleico:  $\leq 12,50\%$ ; acido linolenico:  $\leq 0,9\%$ ; Delta K:  $< 0,00$

#### **Immissione al consumo:**

Il nome della denominazione di origine protetta deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta deve essere immesso al consumo in recipienti di capacità non superiore a litri 5 e costituiti dai seguenti materiali: vetro scuro, acciaio inox, lattina con banda stagnata.

È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP MONTI IBLEI GUCE L.322 DEL 25.11.97 E L.120 DEL 15.05.03**

Menzioni geografiche: montelauro, val d'anapo, val tellaro, fringintini, gulfi, valle d'irminio, calatino, trigona-pancali

**Area di produzione territorio:**

provincia di Siracusa

provincia di Ragusa





provincia di Catania: Caltagirone, Grammichele, Licodia Eubea, Mineo, Vizzini, Mazzarrone

**Varietà:** tonda Iblea, moresca, nocellara Etnea, zaituna e biancolilla

caratteristiche al consumo:

**Colore:** verde

**Odore:** fruttato di oliva di intensità da leggera a intensa a seconda della menzione geografica

**Sapore:** fruttato, piccante

Indicato per pesce, carni bianche, zuppe di legumi, verdure, particolarmente utilizzato in pasticceria.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine d'oliva a denominazione di origine controllata "Monti Iblei", accompagnata dalla menzione geografica "**Monte Lauro**", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

**colore:** verde;

**odore:** di fruttato medio con media sensazione di erba;

**sapore:** fruttato con sensazione media di piccante;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

punteggio al Panel test: > 7

numero perossidi: < 12 meqO<sub>2</sub>/Kg

K232: < 1,20

K270: < 0,15

esenale: > 25 p.p.m.

polifenoli totali: > 150 p.p.m.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "**Monti Iblei**", accompagnata dalla menzione geografica "**Val d'Anapo**", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

**colore:** verde;

**odore:** di fruttato leggero con media sensazione di erba;

**sapore:** fruttato con sensazione leggera di piccante;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

punteggio al Panel test: > 6,5

numero perossidi: < 12 meqO<sub>2</sub>/Kg.

K232: < 1,50

K270: < 0,15

esenale: > 25 p.p.m.

polifenoli totali: > 120 p.p.m.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "**Monti Iblei**", accompagnata dalla menzione geografica "**Val Tellaro**" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

**colore:** verde

**odore:** di fruttato medio con leggera sensazione di erba;



**sapore:** fruttato con sensazione media di piccante;  
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

punteggio al Panel test: > 7

numero perossidi: < 12 meqO<sub>2</sub>/Kg.

K232: < 1,20

K270: < 0,15

esenale: > 25 p.p.m.

polifenoli totali: > 150 p.p.m.

4) All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "**Monti Iblei**", accompagnata dalla menzione geografica "**Frigintini**", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

**colore:** verde;

**odore:** di fruttato intenso con media sensazione di erba;

**sapore:** fruttato con sensazione media di piccante;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

punteggio al Panel test: > 7

numero perossidi: < 10 meqO<sub>2</sub>/Kg.

K232: < 1,00

K270: < 0,15

esenale: > 25 p.p.m.

polifenoli totali: > 150 p.p.m.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "**Monti Iblei**", accompagnata dalla menzione geografica "**Gulfi**" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

**colore:** verde;

**odore:** di fruttato intenso con media sensazione di erba;

**sapore:** fruttato con sensazione media di piccante;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

punteggio al Panel test: > 7

numero perossidi: < 10 meqO<sub>2</sub>/Kg.

K232: < 1,50

K270: < 0,15

esenale: > 25 p.p.m.

polifenoli totali: > 150 p.p.m.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "**Monti Iblei**", accompagnata dalla menzione geografica "**Valle dell'Irminio**" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

**colore:** verde;

**odore:** di fruttato leggero con leggera sensazione di erba;

**sapore:** fruttato con sensazione leggera di piccante;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,65





per 100 grammi di olio;

punteggio al Panel test: > 6,5

numero perossidi: < 10 meqO<sub>2</sub>/Kg.

K232: < 1,20

K270: < 0,15

esenale: > 25 p.p.m.

polifenoli totali: > 120 p.p.m.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "**Monti Iblei**", accompagnata dalla menzione geografica "**Calatino**", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

**colore:** verde;

**odore:** di fruttato leggero con media sensazione di erba;

**sapore:** fruttato con sensazione leggera di piccante;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio;

punteggio al Panel test: > 6,5

numero perossidi: < 12 meqO<sub>2</sub>/Kg.

K232: < 1,50

K270: < 0,15

esenale: > 25 p.p.m.

polifenoli totali: > 120 p.p.m.

All'atto dell'immissione al consumo l'olio extravergine di oliva a denominazione di origine controllata "**Monti Iblei**", accompagnata dalla menzione geografica "**Trigona-Pancali**", deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

**colore:** verde;

**odore:** di fruttato medio con leggera sensazione di erba;

**sapore:** fruttato con sensazione leggera di piccante;

punteggio al Panel test: > 6,5

numero perossidi: < 10 meqO<sub>2</sub>/kg.

K232: < 2,00

K270: < 0,12

esenale: > 25 p.p.m.

polifenoli totali: > 120 p.p.m.

## **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP VAL DI MAZARA GUCE L 23 DEL 25.01.01**

### **Area di produzione**

L'origine della denominazione risale all'epoca della dominazione Araba-Normanna, che divise la Sicilia in tre giustizierati detti Valli: Val di Mazara, Val di Noto e Val Demone

**Territorio:** tutti i comuni della provincia di Palermo, provincia di Agrigento

**Varietà:** cerasuola, nocellara del belice, biancolilla, giarraffa

Caratteristiche al consumo

**colore:** giallo oro con sfumature di verde intenso;

**odore:** di fruttato e a volte anche di mandorla;

**sapore:** fruttato, vellutato con retrogusto dolce;







punteggio minimo al Panel test: > 6,5;

acidita' massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi: < 11

K232: < 2,10

K270: < 0,15

Delta K: < 0,005

acido linolenico: < 0,9%

acido linoleico: < 10%

Il nome della denominazione di origine controllata "Val di Mazara" deve figurare in etichetta in caratteri chiari, indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazio-







ni che compaiono in etichetta. I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine "Val di Mazara" ai fini dell'immissione al consumo non devono essere di capacità superiore a litri 5 in vetro o in banda stagnata. È obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto. È un olio indicato per i condimenti di insalate, carne, piatti a base di pesce.

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP VALDEMONE GUCE L 3 DEL 05.02.05**

**Area di produzione** Territorio: Prende il nome da uno dei tre giustizierati in cui fu divisa la Sicilia in epoca Araba-Normanna comprende tutti comuni della provincia di Messina tranne Floresta, Malvagna, Mojo Alcantara

**Varietà:** santagatese, ogliarola messinese, minuta

Ottobratica, mandanici, nocellara messinese, verdello, brandofino



### **Caratteristiche al consumo**

**colore:** da verde con tonalità gialle a giallo oliva aspetto limpido e leggermente velato;

**odore:** fruttato la sensazione olfattiva mette in risalto il profumo più o meno intenso delle olive appena raccolte accompagnato sempre da sentori di erbe, foglie e fiori di piante spontanee presenti nel corteggio floristico degli oliveti della provincia di Messina;

**sapore:** l'olio ribadisce le percezioni olfattive con una sensazione di olive fresche appena raccolte contrastata, in minor misura, dall'amaro;

Sensazioni retro olfattive che accompagnano più o meno nettamente l'olfatto ed il gusto dell'olio Valdemone sono la mandorla, la frutta fresca, il pomodoro, il cardo;

valore minimo di Panel Test: uguale o maggiore di 7 e comunque nei termini di legge;

acidità massima: 0,7%;

**numero di perossidi:** uguale o minore al valore di 12 meq O<sub>2</sub>/kg.

### **Immissione al consumo**

Per la commercializzazione, sono ammessi recipienti o bottiglie di capacità non superiore a litri cinque. Su detti recipienti o sulle bottiglie contenenti l'olio extravergine di oliva «Valdemone» oppure su apposita etichetta devono essere riportate a caratteri chiari ed indelebili le seguenti indicazioni: la dicitura «Valdemone» seguita dal termine «denominazione di origine protetta»; le generalità (nome e cognome) del produttore o ragione sociale e sede dello stabilimento di imbottigliamento; la quantità del prodotto effettivamente contenuta nel recipiente espressa in conformità alle norme merceologiche vigenti; la dicitura «olio imbottigliato dal produttore all'origine» ovvero «olio imbottigliato nella zona di produzione» a seconda che l'imbottigliamento sia effettuato dal produttore o da terzi; la campagna olearia di produzione; i dati nutrizionali, così come previsto dalle vigenti leggi.

Dovrà figurare, inoltre, il simbolo grafico relativo all'immagine del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine protetta «Valdemone».

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP VALLE DEL BELICE GUCE L 273 DEL 21.08.04**

**Area di produzione** Territorio: provincia di Trapani comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Santa Ninfa

**Varietà:** nocellara del belice, ogliarola messinese, cerasuola, Biancolilla

### **Caratteristiche al consumo**

**Colore:** da verde a giallo con riflessi verdognoli

**Odore:** fruttato di oliva da acerbo a maturo

**Sapore:** fruttato medio intenso con leggera sensazione di piccante e amaro con sensazioni di carciofo, di pomodoro

panel test (punteggio):  $\geq 7$  o comunque nei limiti previsti dalle norme vigenti;

acidità massima, espressa in % acido oleico  $\leq 0,5\%$ ;

perossidi  $\leq 12$  meq/kg;

polifenoli  $\geq 100$  ppm;



L'olio D.O.P. deve essere confezionato e commercializzato in recipienti a norma di legge. La capacità di ogni confezione non potrà essere superiore a litri cinque. La confezione dovrà recare un'etichetta principale così come previsto dalla legislazione vigente.

Si presta in particolar modo per un uso a crudo su verdure, arrostiti, carni alla griglia.

#### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP VALLI TRAPANESI GUCE L 322 DEL 25.11.97**

**Territorio:** provincia di Trapani: comuni di Alcamo, Buseto Palizzolo, Calatafimi, Castellamare del golfo, Custonaci, Erice, Ghibellina, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito Lo Capo, Trapani, Valderice, Vita

**Varietà:** cerasuola, nocellara del belice, biancolilla

#### **Caratteristiche al consumo**

**Colore:** verde con riflessi giallo oro

**Odore:** oliva con sentore di erba

**Sapore:** fruttato con leggera sensazione di piccante e amaro

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

punteggio minimo al Panel test:  $\geq 6,5$ ;

numero perossidi:  $\leq 10 \text{ MeqO}_2/\text{kg}$

K 232:  $\leq 2,20$

K 270:  $\leq 0,15$

Delta K:  $\leq 0,005$

Acido linoleico:  $\leq 12\%$

Acido linolenico:  $\leq 0,8\%$

Acido oleico:  $\geq 70\%$

Il nome della denominazione di origine controllata "Valli Trapanesi" deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono in etichetta.

I recipienti in cui è confezionato l'olio di oliva extravergine a denominazione di origine controllata "Valli Trapanesi" ai fini dell'immissione al consumo devono essere in vetro o in banda stagnata di capacità non superiore a litri 5.

È obbligatorio indicare in etichetta l'anno della campagna oleicola di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.







**OLIVA DA MENSA NOCELLARA DEL BELICE DOP GUCE L 15 DEL 21.01.98**

**Area di produzione** nei territori dei comuni di Castelvetro, Campobello di Mazara e Partanna, in provincia di Trapani.

**Varietà** *Nocellara del Belice*

**Caratteristiche al consumo** è un frutto di grandi dimensioni che può superare i 7 grammi di peso. Le olive verdi vengono trasformate secondo sistemi di deamarizzazione e fermentazione di tre tipi (sivigliano, al naturale, alla Castelvetro o alla napoletana), le olive nere possono maturare sia con che senza trattamento con mezzo alcalino. Dalla polpa croccante, che si stacca con facilità dal nocciolo, le Olive Nocellara del Belice hanno un odore acidulo ed un sapore acido, salato, leggermente piccante, con sensazioni di amaro e di dolce.

Le olive da mensa designate con la denominazione d'origine protetta "Nocellara del Belice" all'atto dell'immissione al consumo devono avere le caratteristiche indicate dalle norme di settore, in accordo con le caratteristiche delle olive da tavola contenute nel "Codex Alimentarius".

**Immissione al consumo**

Deve essere effettuata nel modo seguente: in recipienti di vetro o di banda stagnata; in sacchetti di materiale plastico, quale pellicola termo saldante; in contenitori in plastica per alimenti; in contenitori di terracotta.

I contenitori e i recipienti devono consentire l'apposizione di un eventuale specifico contrassegno. In tutti i casi il prodotto deve essere sigillato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del contenitore. Le capacità di tali recipienti e contenitori vengono stabilite seguendo le disposizioni in tal senso adottate dalla Regione Sicilia.

Sui contenitori e recipienti dovranno essere indicate in caratteri di stampa delle medesime dimensioni le diciture "Nocellara del Belice", seguita immediatamente dalla dizione "Denominazione di Origine Protetta". Nel medesimo campo visivo deve comparire nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore nonché il peso lordo all'origine. La dizione "Denominazione di Origine Protetta" può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo "D.O.P."

A richiesta dei produttori interessati può essere utilizzato un simbolo grafico relativo alla immagine artistica, compresa la base colorimetrica eventuale, del logo figurativo o del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento inscindibile con la denominazione di origine.

Deve inoltre figurare la dizione "prodotto in Italia" per le partite destinate all'esportazione.





## FICODINDIA DI SAN CONO IN ATTESA DI REGISTRAZIONE DOP

**Zona di Produzione:** San Cono (CT), San Michele di Ganzaria (CT), Piazza Armerina (EN), Mazzarino (CL)

**Varietà:** cultivar della specie: “Opunzia Ficus Indica” coltivate nel territorio delimitato “Surfarina” o “Nostrale” detta anche Gialla; “Sanguigna” detta anche Rossa; “Muscaredda” o “Sciannarina” detta anche Bianca;

I frutti di Ficodindia vengono distinti nelle seguenti qualità:

*Qualità A* – agostani

*Qualità B* – tardivi o scozzolati

*Categorie:*

- Super Extra da 161 a 200 grammi (tolleranza 5%)
- Extra da 131 a 160 grammi (tolleranza 5%)
- I ^ Fiorone da 100 a 130 grammi (tolleranza 5%)

I frutti di “Ficodindia di San Cono” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche :

- peso frutto > 100 gr. (tolleranza 5%);
- frutti esenti da malformazioni;



- grado rifrattometrico non inferiore al 13%.

- colore:

1) sfumature dal verde al giallo-arancio per la cultivar Surfarina o Nostrale detta anche Gialla;

2) sfumature dal verde al rosso rubino per la cultivar Sanguigna detta anche rossa;

3) sfumature dal verde al bianco paglierino per la cultivar Muscaredda o Sciannarina detta anche bianca.

- *Raccolta* -

Le operazioni di raccolta, in relazione all'andamento climatico stagionale, si svolgono dal 20 agosto al 30 settembre per i frutti di prima fioritura (*agostani*) e dal 10 settembre al 31 dicembre per i frutti di seconda fioritura (*tardivi o scozzolati*).

I frutti devono essere raccolti con una sottile porzione del cladodo dove sono inseriti; devono essere integri e senza lesioni evidenti; devono possedere le caratteristiche proprie della varietà.

I frutti raccolti devono essere obbligatoriamente sottoposti alla *despinazione* ed essere immessi al consumo qualificati come: frutti despinati.

Le caratteristiche peculiari della denominazione di origine protetta "Fico d'India di San Cono" sono: le grandi dimensioni dei frutti; la buccia caratterizzata dai colori particolarmente intensi e vivi; la particolare dolcezza; la grande fragranza e serbevolezza; il profumo delicato.

#### **Immissione al consumo**

Il prodotto, lavorato e despinato, va immesso al consumo in imballaggi *nuovi* di diversa tipologia: cassette di legno, plastica e cartone e vaschette di plastica e cartone.

Nelle cassette è consentito l'utilizzo degli alveoli.

Le dimensioni delle confezioni consentite sono: Kg.0,500 – Kg.1,00 – Kg.2,00 – Kg.2,500 – Kg.3,00 – Kg.3,50 – Kg.5,00 con uno scostamento massimo del 10%.

Le confezioni devono essere sigillate con termo-saldatura o, nel caso delle retine, con punti metallici in modo da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del contenitore stesso.

È ammessa, secondo le tradizioni, la presenza di frutti delle tre diverse cultivar di Ficodindia (surfarina o nostrale ogialla – sanguigna o rossa – muscaredda o sciannarina o bianca) nello stesso contenitore.

Sulle confezioni deve figurare, con caratteri chiari, leggibili, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scrittura, la denominazione "**FICODINDIA DI SAN CONO D.O.P.**". È consentito l'utilizzo, in aggiunta, della scritta "*Cactus Pear*".

**FICODINDIA DELL'ETNA DOP REG. CE N.1491 DEL 25.08.03 GUCE L.214 DEL 26.08.03**  
**Area di produzione** numerosi comuni in provincia di Catania SanCono, San Michele di Ganzaria, , nonché Piazza Armerina (Enna) e Mazzarino (Caltanissetta).

**Varietà** gialla o sul farina, rossa o sanguigna, bianca o muscaredda.

**Raccolta:** seconda decade di agosto ("agostani") e da settembre a dicembre, ("scozzolati" o "bastardoni").

**Caratteristiche al consumo** "agostani" frutti di prima fioritura, "scozzolati" frutti di seconda fioritura grandi





Dimensioni > 100gr esente da malformazioni, colore e forma pertinenti a ciascuna tipologia, la vivace colorazione della polpa e della buccia, la particolare dolcezza e fragranza.

I frutti di “Ficodindia **dell’etna**” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- peso frutto > 100 gr.(tolleranza 5%);
- frutti esenti da malformazioni;
- grado rifrattometrico non inferiore al 13%.

Il prodotto, lavorato e despinato, va immesso al consumo in imballaggi *nuovi* di diversa tipologia : cassette di legno, plastica e cartone e vaschette di plastica e cartone.

Nelle cassette è consentito l’utilizzo degli alveoli.

Sulle confezioni deve figurare, con caratteri chiari, leggibili, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scrittura, la denominazione “**FICODINDIA dell’Etna**”.

È consentito l’utilizzo, in aggiunta, della scritta “*Cactus Pear*”.

## **PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP**

**Area di produzione** Territorio di Bronte, Adrano e Biancavilla

**Varietà** Napoletana o Bianca

### **Caratteristiche al consumo**

colore cotiledoni verde brillante

**sapore:** aromatico forte, senza inflessione di muffa o sapori estranei;

contenuto di umidità max: 5,5%;

varietà lunga

**Proprietà:** Ricco in oli essenziali con attività antimicrobiche, mentre l’attività antiossidante è riconducibile alla presenza di biofenoli. apprezzabili quantità di acidi grassi saturi, ma soprattutto insaturi (71-85%), che espletano una riconosciuta attività nella modulazione della risposta alle infiammazioni ed hanno una funzione protettiva dell’apparato cardiovascolare e renale.

### **Immissione al consumo**

Il prodotto, in guscio, sgusciato o pelato, va immesso al consumo in imballaggi nuovi di diversa tipologia conformi alla normativa vigente, in cartone o plastica, entro due anni dalla raccolta.

Il “Pistacchio Verde di Bronte” può essere immesso al consumo solo con il logo della DENOMINAZIONE D’ORIGINE PROTETTA figurante su ogni confezione commerciale prima definita e confezionata nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio stesso.

Sulle confezioni deve figurare, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibili da ogni altra scritta, la denominazione “Pistacchio Verde di Bronte”. Debbono inoltre comparire gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale, indirizzo del confezionatore, nonché l’eventuale nome delle aziende da cui provengono i frutti, il peso lordo all’origine e l’anno di produzione. È facoltativa l’indicazione della settimana di raccolta del prodotto. Il marchio d’identificazione è rappresentato dalla scritta DENOMINAZIONE D’ORIGINE PROTETTA D.O.P., dalla sottostante raffigurazione del vulcano Etna con il frutto Pistacchio e sottostante scrit-



ta Pistacchio Verde di Bronte, con a sinistra il logo DOP CEE.

### **Arancia Ribera DOP**

**Zona di produzione** La zona di produzione dell' "Arancia di Ribera" comprende le aree della Provincia di Agrigento ricadenti nei Comuni di: Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Ribera, Sciacca, Siculiana e Villafranca Sicula e della Provincia di Palermo nel comune di Chiusa Sclafani.

#### **varietà:**

Brasiliano con i cloni: Brasiliano comune, Brasiliano risanato;

Washington Navel, Washington navel comune, Washington Navel risanato, Washington Navel

3033;

Navelina con i cloni: Navelina comune, Navelina risanata e Navelina ISA 315 La DOP "Arancia di Ribera" è riservata alle arance appartenenti alla categoria commerciale "Extra" e "I".







**caratteristiche al consumo:**

**frutto (*esperidio*)**

- diametro traverso minimo di 67 mm;
- calibro minimo di 8 secondo la classificazione europea – calibro 108 secondo la classificazione classica (n° 108 frutti in cassa standard 49x33x18-20);
- forma tipicamente sferica-ellissoidale (ovoide o schiacciata o ellittica) con ombelico interno;
- colore della buccia arancio uniforme, con tendenza al rossastro a fine inverno;
- polpa con colore arancio uniforme, tessitura fine e soda, senza semi;

**succo**

- colore arancio;
- resa in succo non inferiore al 35 %;
- contenuto di solidi solubili compreso tra 9 e 15 Brix;
- acidità compresa tra 0.75 e 1.50;
- rapporto solidi solubili/acidi organici titolabili non inferiore a 8.

La raccolta per la varietà Navelina inizia il 1° novembre e termina alla fine di febbraio; mentre per le varietà Brasiliano e Washington navel inizia nella prima decade di dicem-



bre e termina alla fine di maggio. Il taglio dei frutti è effettuato con l'ausilio di forbici al fine di evitare il distacco del calice.

Le caratteristiche peculiari dell'Arancia di Ribera sono:

una consistenza della polpa tale che le vescicole di succo si dissolvono in bocca lasciando pochissimi residui membranosi;

un perfetto equilibrio tra gusto, aroma e profumo.

polpa bionda e zuccherina adatta al consumo fresco e che la distingue dalle altre varietà siciliane pigmentate di rosso e dal sapore subacido.

Altri parametri importanti che caratterizzano l'arancia di Ribera sono:

l'ottimo rapporto tra i solidi solubili totali e gli acidi organici;

la facilità di distacco della buccia dall'endocarpo;

l'elevato grado di digeribilità e di pronta assimilazione, tanto da consigliarne il consumo anche di sera;

la pezzatura media dei frutti alquanto elevata;

l'assenza di semi;

il colore arancio intenso della buccia e del succo;

l'elevato contenuto in vitamina C;

la succosità elevata che la rende una buona varietà anche da succo.

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei;

L'“Arancia di Ribera DOP” è immessa al consumo nelle seguenti confezioni:

contenitori e/o vassoi di legno, plastica e cartone del peso fino ad un massimo di 25 kg.;

sacchi retinati del peso massimo di 5 kg.;

bins alveolari del peso massimo di 40 kg.

Le confezioni, i sacchi ed i bins devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

La confezione recano obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili:

1. La denominazione “Arancia di Ribera D.O.P.” e il Logo, con caratteri superiori a quelli delle

altre diciture presenti in etichetta;

2. La varietà di arance: Brasiliano, Washington navel e Navelina;

3. Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o confezionatrice;

4. La categoria commerciale di appartenenza “Extra” o “I”.







## CILIEGIA DELL'ETNA DOP REG. (CE) 510/2006

**Zona di produzione** i versanti Nord orientale e Sud ovest dell'Etna ed interessa in provincia di Catania, in tutto o in parte il territorio amministrativo dei Comuni di: Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo di Sicilia, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Zafferana Etnea S. Venerina, Sant'Alfio, Trecastagni, Pedara, Viagrande, Nicolosi, Ragalna, Adrano, Biancavilla, S. Maria di Licodia, Belpasso, Aci S. Antonio, Acireale.

**Varietà:** ecotipi locali *Mastrantonio*, la *Raffiuna*, il gruppo *Napoleona* (*precoce-verifica-forestiera*) e la *Maiolina*

**Caratteristiche al consumo** I frutti allo stato fresco, destinati al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

la colorazione esterna dei frutti deve essere di colore dal rosso brillante al rosso scuro, tipica delle cultivar del territorio; con un contenuto in zuccheri, espresso in gradi Brix, non inferiore a 15,2. La polpa è sempre di colore rosso, il gusto va dal moderatamente dolce al dolce con acidità non inferiore a 0,25 PE/100 ml.

Inoltre:

- i frutti devono esseri interi, di aspetto fresco e sano, asciutti, puliti, privi di sostanze estranee visibili e privi di odori estranei;
- i frutti vanno raccolti con il peduncolo.

Le caratteristiche specifiche delle cultivar della DOP "Ciliegia dell'Etna" sono:

- *Mastrantonio*: frutto colore rosso brillante, cordiforme, di pezzatura medio-grossa, peduncolo lungo, polpa compatta, gradevolmente dolce (varietà tardiva, dalla seconda/terza decade di giugno alla prima decade di luglio, da 300 a 800 mt s.l.m.);
- *Napoleona precoce*: frutto a grappolo, colore da rosso a rosso intenso, sferoidale di media pezzatura, peduncolo medio-lungo, polpa compatta, dal gusto dolce (varietà precocissima, prima decade di maggio, fino a 600 mt s.l.m.);
- *Napoleona forestiera*: frutto colore rosso e rosso scuro, sferoidale di media pezzatura, peduncolo medio-lungo, polpa tenera, gusto dolce (varietà precoce, prima e seconda decade di maggio, fino a 600 mt s.l.m.);
- *Napoleona verifica*: frutto colore rosso brillante, sferoidale di pezzatura medio-grossa, peduncolo lungo, polpa compatta, dal gusto particolare intenso e dolce (varietà media, prima decade di giugno fino a 600 mt s.l.m.);
- *Maiolina*: frutto di colore rosso o rosso scuro, sferoidale con polpa tenera dal gusto moderatamente dolce (varietà precocissima, fine aprile prima decade di maggio, fino a 400 s.l.m.);
- *Raffiuna*: frutto di colore rosso/ rosso scuro, cordiforme, di pezzatura medio-grossa, peduncolo lungo, polpa medio-compatta, dal gusto denso moderatamente dolce (varietà media, seconda e terza decade di giugno, da 600 a 1.600 mt s.l.m.).

Può ottenere il riconoscimento D.O.P. solo la "Ciliegia dell'Etna" classificabile nelle categorie commerciali "Extra" e "I".

La D.O.P. "Ciliegia dell'Etna" deve essere commercializzata allo stato fresco in imballaggi nuovi, puliti ed asciutti, di materiale conforme alle norme in vigore per gli imballaggi, con una capacità massima di 10 Kg di prodotto, in contenitori di altezza non superiore ai 12 cm per evitare danni da costipamento. Il





contenuto dell'imballaggio deve essere costituito esclusivamente da ciliegie di uguale varietà e qualità. La grandezza dei frutti deve essere omogenea con colorazione e maturazione uniformi.

Ciascuna confezione deve essere avvolta da un film plastico, e chiusa mediante un apposito sigillo di garanzia in maniera tale che l'apertura della confezione comporti la rottura dello stesso sigillo.

All'esterno di ogni imballaggio devono essere riportate oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e relative menzioni, le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge: il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del confezionatore, la categoria commerciale di appartenenza.

La **produzione** va da fine aprile all'inizio di luglio.

## FORMAGGIO

### **PECORINO SICILIANO DOP GUCE L 148 DEL 21.06.96**

**Territorio di produzione.** Viene prodotto in tutta la Sicilia e principalmente nelle province di Agrigento, Caltanissetta, Enna e Trapani

**Tipologia di prodotto.** È un formaggio a pasta dura, semicotto, prodotto con latte intero crudo di pecora.

**Metodologia di produzione.** La produzione avviene da ottobre a giugno e per ottenere la DOP deve stagionare almeno quattro mesi. La salatura del Pecorino avviene a secco, per sfregamento il giorno successivo alla produzione, sull'intera superficie della forma, che viene nuovamente salata dopo dieci giorni. Viene stagionato in appositi locali, dai tre ai dodici mesi.

**Caratteristiche al consumo.** Ha forma cilindrica a facce piane o leggermente concave con crosta bianca-giallognola, rugosa per la modellatura lasciata dal canestro di giunco "fascetta". La pasta è compatta di colorazione dal bianco al paglierino con limitata occhiatura. Dal sapore deciso, fruttato e piccante, ha un intenso aroma. Il colore bianco è tipico delle produzioni invernali, tende a divenire paglierino nelle produzioni primaverili ed estive. La percentuale di grasso sulla sostanza secca non è inferiore al 40%

### **PIACENTINO ENNESE DOP TRANSITORIA REG. (CE) 510/2006**

**Territorio di produzione** tutti i comuni della provincia di Enna

**Tipologia di prodotto** È un formaggio prodotto con latte intero di pecora a pasta dura, cotta, pressata con crosta di colore giallo ambrato, tendente al marrone.

**Metodologia di produzione** è unico per l'aggiunta di zafferano nel latte ovino.

**Caratteristiche al consumo** ha forma cilindrica con facce leggermente concave e scalzo appena convesso, le pezzature variano dai 5 ai 14 kg. la crosta presenta le caratteristiche striature impresse dalla fascetta di giunco dove il formaggio viene pressato per consentire la tipica forma. La pasta è compatta e gialla per la presenza di zafferano con occhiatura scarsa. frequente l'aggiunta di pepe nero in grani. Dall'aroma floreale e fruttato, odore delicato di zafferano, il Piacentinu Ennese ha un gusto aromatico, dolce e leggermente piccante.



## **RAGUSANO DOP GUCE L 163 DEL 02.07.96**

**Territorio di produzione** nella provincia di Ragusa e in provincia di Siracusa nei comuni di Noto, Palazzolo Acreide, Rosolini.

**Tipologia di prodotto** È un formaggio proveniente dalla lavorazione del latte intero crudo vaccino a pasta filata dalla forma a parallelepipedo a sezione quadrata, con un peso che va dai 10 ai 16 kg.

**Metodologia di produzione** Veniva chiamato “caciocavallo”, per il sistema di stagionatura delle forme appese a cavallo di una trave. Prodotto con latte vaccino intero crudo e caglio in pasta di agnello o capretto, il formaggio Ragusano deriva da bovine alimentate prevalentemente con essenze foraggere spontanee e pascoli del tavolato ibleo. Per ottenere la DOP deve stagionare almeno tre mesi.

**Caratteristiche al consumo** La crosta è liscia, sottile e compatta; il colore è giallo dorato e paglierino. Il sapore varia da dolce e delicato, nei primi mesi di stagionatura, a piccante e saporito, a stagionatura più avanzata, aroma caratteristico.

## **VASTEDDA DEL BELICE DOP TRANSITORIA INATTESA DI REGISTRAZIONE REG. CE 510/2006**

### **Zona di Produzione**

La zona geografica di allevamento degli ovini, di produzione del latte, di trasformazione e di condizionamento del formaggio Vastedda della valle del Belice DOP, è compresa nell'ambito dei territori amministrativi dei seguenti comuni:

- a) in provincia di Agrigento: Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice e Sciacca;
- b) in provincia di Trapani: Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetrano, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa e Vita;
- c) in provincia di Palermo: Contessa Entellina e Bisacchino limitatamente alla frazione denominata “San Biagio”.

### **Caratteristiche del Prodotto**

La DOP Vastedda della valle del Belice è un formaggio di pecora a pasta filata. Il nome Vastedda deriva dalla forma che il formaggio acquisisce dopo la filatura quando viene immessa in piatti fondi di ceramica, “Vastedde”, onde conferirgli la forma di pagnotta, che va consumato fresco ed all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche:

### **Caratteristiche al consumo:**

- forma: tipica di una focaccia con facce lievemente convesse;
- dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 15 e 17 cm e l'altezza dello scalzo tra 3 e 4 cm;
  - peso: compreso tra 500 e 700 gr. in relazione alle dimensioni della forma;
  - superficie: priva di crosta, di colore bianco avorio, liscia compatta senza vaiolature e piegature; è ammessa la presenza di una patina di colore paglierino chiaro;
  - pasta: di colore bianco omogeneo, liscia, non granulosa, con eventuali accenni di striature dovute alla filatura artigianale; l'occhiatura deve essere assente o molto scarsa, così come la trasudazione;
  - aroma: caratteristico del latte fresco di pecora;

- sapore: dolce, fresco e gradevole, con venature lievemente acidule;
- percentuale di grasso: non inferiore al 35% sulla sostanza secca;
- percentuale di cloruro di sodio (sale): non superiore al 5 % sulla sostanza secca.

**Metodologia di produzione** Il latte deve provenire da una o due mungiture, quella serale e quella del mattino successivo; la lavorazione deve essere eseguita entro 48 ore dall'effettuazione della prima mungitura, quindi alla temperatura di 36-40°C viene aggiunto caglio in pasta di agnello. Il caglio utilizzato per la coagulazione essenzialmente pre-samica del latte si ricava dall'abomaso di agnelli lattanti degli animali indicati.

Le operazioni di produzione del latte, di caseificazione e di confezionamento devono avvenire nella zona di produzione, al fine di garantire la qualità, la tracciabilità ed il controllo del prodotto ed in particolar modo per salvaguardare l'aspetto microbiologico del formaggio, che essendo un prodotto "vivo", ricco di microrganismi in continua evoluzione, deve evitare di subire sbalzi termici drastici, che potrebbero avvenire nel caso in cui il confezionamento non fosse effettuato nella zona di origine.

Le etichette apposte sull'involucro esterno protettivo del formaggio Vastedda della valle del Belice realizzato in polietilene, devono riportare oltre al logo della denominazione, la dicitura "Vastedda della valle del Belice". È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista, ivi compresi gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e similari.

Il logo può essere usato nelle pubblicazioni e nei materiali promozionali.

Il formaggio "Vastedda della valle del Belice" viene identificato mediante un logo di forma circolare.

## PANE

### **"PAGNOTTA DEL DITTAINO" DOP TRANSITORIA REG CE510/06 REG. CEE 2081/92**

**Zona di produzione:** La zona di produzione della DOP "Pagnotta del Dittaino" interessa i comuni di Agira, Aidone, Assoro, Calascibetta, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Regalbuto, Sperlinga, Valguarnera Caropepe, Villarosa in provincia di Enna ed i comuni di Casteldi Iudica, Raddusa e Ramacca in provincia di Catania.

#### **Caratteristiche del prodotto**

La DOP "Pagnotta del Dittaino" si distingue dagli altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica in particolare per la consistenza della crosta e per il colore giallo tenue ed alveolatura a grana fine compatta ed uniforme della mollica. Altra particolare caratteristica della DOP "Pagnotta del Dittaino" è la capacità di mantenere inalterati per ben 5 giorni le caratteristiche sensoriali quali odore, sapore e freschezza.

Ha caratteristiche qualitative e sanitarie eccellenti (esenti da micotossine) in grado di esaltare nella DOP "Pagnotta del Dittaino".

All'atto dell'immissione al consumo la dop "Pagnotta del Dittaino" si



presenta nella tradizionale forma rotonda con una pezzatura compresa tra 500 e 1.100 gr ovvero come mezza pagnotta affettata e possiede le seguenti caratteristiche sensoriali:

1. crosta dello spessore compreso tra 3 e 4 mm;
2. tenacità della crosta media;
3. mollica di colore giallo tenue ed alveolatura a grana fine, compatta ed uniforme;
4. elasticità della mollica (espressa come tempo di recupero del volume originario una volta rimossa la pressione delle dita) elevata con recupero veloce e totale;
5. umidità del prodotto non oltre il 38%;
6. mantenimento delle caratteristiche sensoriali (odore, sapore, freschezza protratte fino a 5 giorni dalla data di produzione).

La Denominazione di Origine Protetta “Pagnotta del Dittaino” è propria del pane ottenuto mediante il particolare processo di lavorazione che prevede l’impiego del lievito naturale, della semola rimacinata di grano duro ottenuto nel territorio di produzione. La materia prima utilizzata nella produzione della “Pagnotta del Dittaino” è la semola rimacinata di grano duro proveniente dalla molitura del grano duro, prodotto nell’area-



le di coltivazione del territorio di produzione appartenente alle varietà Simeto, Duilio, Arcangelo, Mongibello, Ciccio, Colosseo, presenti per almeno il 70% sul totale dello sfarinato utilizzato. Il rimanente 30% deve essere comunque rappresentato da grano duro appartenente alle varietà Amedeo, Appulo, Bronte, Cannizzo, Cappelli, Creso, Iride, Latino, Norba, Pietrafitta, Quadrato, Radioso, Rusticano, Sant'Agata, Tresor, Vendetta, prodotti nell'areale di produzione. Non è consentito miscelare il grano con altri grani provenienti da altri territori siciliani non inclusi nell'areale, da altre regioni italiane ovvero da altre nazioni. Non è ammessa semola derivante da organismi geneticamente modificati.

La DOP "Pagnotta del Dittaino" si ottiene dalla cottura completa di una pasta convenientemente lievitata preparata con semola di grano duro, acqua, lievito naturale e sale nelle percentuali di seguito stabilite:

### **Ingredienti Quantità**

Semola 100 kg

Acqua 58-70 l\*

Lievito naturale 15-18 kg \*\*

Sale 1,7 kg

\* Varia al variare del contenuto in glutine e della percentuale di umidità della semola.

\*\* Varia al variare della temperatura ambiente.

Il lievito naturale utilizzato per la produzione della DOP "Pagnotta del Dittaino" deriva da un "lievito madre" opportunamente rinnovato. I rinnovi si effettuano con la seguente cadenza: ogni 24 ore una parte di "lievito madre" si impasta con due parti di semola ed una di acqua al fine di ottenere, dopo 10 minuti di impasto, una massa dalla quale si ricavano quattro masse lievitanti. Di queste una verrà utilizzata come "madre", e quindi rinnovata dopo 24 ore e le rimanenti 3 parti verranno aggiunte negli impasti, come "lievito naturale", dopo almeno 5 ore di maturazione.

Tutti gli ingredienti sopra menzionati (semola, acqua, lievito naturale e sale) devono rispettare le normative igienico-sanitarie prescritte dalla legislazione vigente.

### **Immissione al consumo**

La DOP "Pagnotta del Dittaino" viene confezionata con un film plastico microforato ovvero in atmosfera modificata tale da garantire l'aspetto igienico-sanitario consentendo, al contempo, la traspirazione del prodotto confezionato. In etichetta devono essere riportate le seguenti diciture:

1. il logo della denominazione "Pagnotta del Dittaino"
2. l'elenco degli ingredienti;
3. il peso;
4. il nome, indirizzo e logo della ditta di produzione;
5. la data di scadenza.

In basso a destra è riportato il logo comunitario della dop. In alto, al centro di un rettangolo compare su un unico allineamento la scritta orizzontale "PAGNOTTA DEL DITTAINO" DOP.



### ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP GUCE L 148 DEL 21.06.96

**Zona di produzione** Sicilia orientale, compreso tra le province di Catania, Siracusa, Enna.

I frutti di “Arancia rossa di Sicilia” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

#### **Varietà**

##### **- Tarocco:**

pezzatura medio-grande è la più conosciuta tra le varietà, si distingue per il muso presente alla base del frutto.

Forma obovata globosa con base più o meno prominente, la buccia liscia, di colore giallo arancio con parti colorate in rosso granato, la polpa succosa presenta venature rosse con intensità variabile a seconda del periodo di raccolta, il succo è di colore sanguigno con rapporto acidi solubilia/acidi organici titolabili non inferiore a 6 contenuto minimo in zuccheri 10gr/100ml.

calibro: minimo 10 (diam. mm. 60/68);



resa in succo: minima 40%, determinata mediante spremiagrumi con birillatrice.

**- Sanguinello:**

pezzatura media,

il frutto ha un piccolo collare solcato attorno al peduncolo, la forma è globosa, la buccia leggermente rugosa è di colore rosso granato. La polpa è ambrata dolce, succosa e con caratteristiche screziature sanguigne, il succo è di colore sanguigno con rapporto acidi solubilia/acidi organici titolabili non inferiore a 5,5 contenuto minimo in zuccheri 9 gr/100ml.

calibro: minimo 10 (diam. mm. 60/68);

resa in succo: minima 40% determinata mediante spremiagrumi con birillatrice.

**- Moro:**

pezzatura medio-piccola,

forma globosa e ovoidale, la buccia di colore arancio con sfumature rosso vinoso su un lato del frutto; la sua polpa è fortemente pigmentata, dal colore rosso scuro, tendente al violaceo il succo è di colore sanguigno.

calibro: minimo 10 (diam. mm. 60/68);

resa in succo: minima 40%, determinata mediante spremiagrumi con birillatrice; contenuto di solidi solubili totali nel succo: minimo 10, espresso in gradi Brix;

rapporto di maturazione: minimo 6,5, determinato come rapporto Brix/acidi, esprimendo gli acidi come acido citrico anidro. Può essere tollerato il rapporto di 5,5 per i frutti raccolti nel mese di dicembre;

**Caratteristiche al consumo** Conosciuta nel mondo per l'intensa colorazione rosso brillante della polpa e del succo, l'Arancia Rossa di Sicilia ha un sapore dolce-acidulo.

Ricca di antociani, vitamine A, B, B2 e C, sali minerali, sostanze antiossidanti, l'Arancia Rossa di Sicilia, è presente sul mercato da dicembre a maggio, è un frutto insostituibile per chi pratica un'alimentazione sana ed attenta prevenire infezioni, raffreddori, l'invecchiamento cellulare e di offrire un prezioso ausilio nella profilassi dei tumori.

L'Arancia rossa di Sicilia è immessa al consumo con il logo della Indicazione Geografica Protetta figurante su ogni frutto e confezionata nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo.

Debbono inoltre comparire gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, peso lordo all'origine. È facoltativa l'indicazione della settimana di raccolta dei frutti.

**CAPPERO DI PANTELLERIA IGP GUCE L 148 DEL 21.06.96**

**Zona di produzione** provincia di Trapani: tutto il comune di Pantelleria.

**Varietà** *Tondina o nocellara* Vengono raccolti da fine maggio a tutto agosto, ogni 8-10 giorni.

**Caratteristiche al consumo** forma globosa, colore verde tendente al senape, odore aromatico forte senza inflessioni di muffe e odori estranei, sapore aromatico, salato e caratteristico;

umidità dal minimo 50% al massimo al 70%;

calibro da 4 a 15 mm;

sale marino 25% in peso dei capperi.





## POMODORO DI PACHINO IGP GUCE L.89 DEL 05.04.03

**Area di produzione** provincia di Siracusa, nell'area del pachinese, situata nell'estrema punta sud-orientale della Sicilia

Riferibile alla sp. Botanica *Lycopersicon esculentum* Mill.

**Varietà:** grappolo - pomodoro verde o rosso, tondo e liscio;

ciliegino(cherry): ha l'aspetto a ciliegia su un grappolo a spina di pesce ,con frutti tondi e piccoli;

costoluto: verde scuro dalle coste marcate;

tondo liscio: verde scuro e rotondo, dal gusto marcato.

### **Caratteristiche al consumo**

**Proprietà** polpa soda, cavità placentare piccola ed elevato contenuto zuccherino maggiore di 4,5 Brix. Ricco di licopene, una sostanza appartenente al gruppo degli antiossidanti, detti carotenoidi.

**Produzione** viene prodotto tutto l'anno in ambiente protetto in tunnel e in serra.

All'immissione al consumo tutte le tipologie di frutti devono essere: interi, di aspetto fresco , sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti, privi di sostanze estranee visibili, privi di sapori ed odori estranei.

### *Pomodoro tondo liscio*

	CATEGORIA EXTRA	CATEGORIA I
COLORE	Rosso Uniforme	Ammessi lievi difetti di colore nella zona peripenducolare
FORMA	Rotonda	Leggeri difetti di forma e di sviluppo
PEZZATURA	35-102 mm	102-125 mm
CONSISTENZA DELLA POLPA	Polpa ben soda	Polpa soda
CONTENUTO IN SOLIDI SOLUBILI	5,5° brix	4,5-5,5° brix
CAVITÀ PLACENTARE	Inesistente	Piccola



### *Pomodoro costoluto*

	CATEGORIA EXTRA	CATEGORIA I
COLORE	Verde scuro con dorso	Ammessi lievi difetti di colore nella zona peripenducolare
FORMA	Costoluto con numero da 3 a 6 logge	Costoluto con numero da 3 a 6 logge
PEZZATURA	35-102 mm	102-150 mm
CONSISTENZA DELLA POLPA	Polpa ben soda	Polpa soda
CONTENUTO IN SOLIDI SOLUBILI	5,5° brix	4,5-5,5° brix
CAVITÀ PLACENTARE	Piccola	Piccola

### *Pomodoro ciliegino cherry*

	CATEGORIA EXTRA	CATEGORIA I
N. FRUTTI PER GRAPPOLO	5	3-4
FORMA DEL GRAPPOLO	Regolare a lisca di pesce	Ammesse piccole irregolarità
UNIFORMITÀ DEL GRAPPOLO	Pezzatura e maturazione dei frutti omogenea	Ammesse piccole irregolarità di maturazione e pezzatura
COLORE	Verde scuro con dorso	Ammessi lievi difetti di colore nella zona peripenducolare
FORMA	Rotonda	Leggeri difetti di forma e sviluppo
PEZZATURA	20-30 mm	30-35 mm
CONSISTENZA DELLA POLPA	Polpa ben soda	Polpa soda
CONTENUTO IN SOLIDI SOLUBILI	5,5° brix	4,5-6° brix
CAVITÀ PLACENTARE	Piccola	Media

Difetti non ammessi:

Rachide rinsecchito, frutti non ben attaccati, frutti a maturazione avanzata, macchie sui frutti, danni provocati da parassiti, scatola dei frutti.

### **Immissione al consumo**

La tipologia di frutto cherry può essere immesso al consumo anche sotto forma di frutto singolo confezionato in vaschette di peso da 0,250 kg, 0,500 kg, 1 kg.

Tutto il pomodoro conforme ai requisiti deve essere confezionato in cassette.

Il peso massimo di ogni cassetta non può superare i 15 kg di peso netto.

Devono essere utilizzate solo cassette nuove.

Sulla cassetta deve essere apposta una copertura tale da impedire l'estrazione del contenuto senza che ne venga evidenziata la sua rottura.

Il contenuto di ciascuna cassetta deve essere omogeneo e contenere i pomodori della stessa varietà, tipologia di frutto, categoria e calibro, in particolare i frutti devono essere omogenei per quanto riguarda la maturazione e la colorazione.

Le cassette devono essere identificate con la seguente dicitura IGP Pomodoro di Pachino.





## **CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP TRANSITORIA**

**Zona di produzione** La provincia di Ragusa con i comuni di Acate, Ispica, Pozzallo, Vittoria ed in parte i comuni di Chiaramonte Gulfi, Comiso, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli, la provincia di Siracusa con i comuni di Pachino, Portopalo, Rosolini, Noto, la provincia di Catania con parte del comune di Caltagirone e la provincia di Caltanissetta con parte del comune di Niscemi.

**Varietà:** Carota rossa semilunga nantese

### **Caratteristiche al consumo:**

forma: cilindro-conica,

dimensioni: da 15 mm di diametro con peso di 50gr

da 40 mm di diametro con peso di 150gr

colore: arancione intenso e uniforme, aspetto lucido, la polpa tenera e croccante con cuore poco fibroso, si distingue per la colorazione arancione intensa ed un forte aroma con note fruttate ed erbacee.

Sono assenti radichette secondarie ed è priva di radice apicale e assenza di fessurazione al fittone.

Contenuto in glucidi > 5% del peso fresco

Contenuto in betacarotene > 4mg/100gr di prodotto fresco

La carota novella di Ispica IGP appartiene alla categoria commerciale extra e I così distinta:

*Categoria Extra:*

Le carote di questa categoria devono essere di qualità superiore ed obbligatoriamente lavate.

Le radici devono essere intere, lisce, di aspetto fresco, di forma regolare, non spaccate, senza ammaccature o screpolature, esenti da danni provocati da gelo, non devono presentare colorazione verde o rossoviolacea.

*Categoria I:*

Le carote di questa categoria devono essere di buona qualità. Le radici devono essere intere e di aspetto fresco.

**Raccolta:** nel periodo invernale e primaverile.

## **MELONE DI PACHINO IGP TRANSITORIA**

**Zona di produzione** L'intero territorio comunale di Pachino e Portopalo di Capo Passero, parte del territorio comunale di Noto (Prov. di Siracusa) e parte del territorio comunale di Ispica (Prov. di Ragusa).

**Varietà:** specie botanica Cucumis melo L le varietà utilizzate sono le seguenti:

Lunabel, Giacomo, Magenta, Giulia, Dylan

L' I.G.P. "Melone di Pachino" è rappresentata dalle seguenti tipologie di frutto:

- Liscio;
- Retato;
- Retato tipo long life.

### **Caratteristiche al consumo**

All'atto dell'immissione al consumo i meloni destinati alla produzione dell'I.G.P. "Melone di Pachino" devono presentare le caratteristiche di seguito indicate.





In tutte le tipologie i frutti devono essere: interi (non è tuttavia da considerare un difetto una piccola lesione cicatrizzata dovuta alla eventuale misurazione automatica dell'indice rifrattometrico); sani, puliti (praticamente privi di sostanze estranee visibili); di aspetto fresco (picciolo verde); esenti da parassiti; privi di odori estranei al frutto; Lo sviluppo e lo stato dei meloni devono essere tali da consentire il trasporto e le operazioni connesse.

*Caratteristiche qualitative:*

**Caratteristiche qualitative dei frutti TIPO LISCIO TIPO RETATO TIPO RETATO L.L.**

**FORMA TIPO LISCIO** Tondo Ovale o **TIPO RETATO** tondo Ovale o **TIPO RETATO L.L** tondo

**BUCCIA TIPO LISCIO** Liscia Colore paglierino

**TIPO RETATO** Retata Colore paglierino

**TIPO RETATO L.L** Solcata longitudinalmente, Retata Colore Verde

**COLORE POLPA** Arancio salmone

**MATURAZIONE DEL FRUTTO** Naturale senza uso di prodotti chimici per stimolare la maturazione



ZUCCHERI > 12° brix > 12° brix > 12° brix

CONSERVABILITÀ (ESPRESSA IN GG)

**TIPO LISCIO** 5-6

**TIPO RETATO** 7-8

**TIPO RETATO L.L.** 15-20

Polpa da Croccante a croccante molto consistente si distingue per il sapore molto dolce.

CAVITÀ PLACENTARE Piccola\* non si devono usare prodotti chimici per stimolare la maturazione

CALIBRAZIONE DEI FRUTTI

Il calibro è determinato dal peso del frutto e dal diametro della sezione massima normale all'asse del frutto.

I calibri minimi sono i seguenti:

Melone tipologia liscio: 350 g in peso e 7.5 cm di diametro;

Melone tipologia retato e retato long life: 450 gr in peso e 8.0 cm di diametro;

L'I.G.P. "Melone di Pachino" viene classificato in due categorie

**CATEGORIA EXTRA**

I meloni di questa categoria devono essere di ottima qualità e devono presentare caratteristiche tipiche della varietà e/o delle tipologie di frutto descritte. Non sono ammessi difetti di forma, colorazione, difetti della buccia dovuti a strofinamento ed a manipolazione; sono ammesse solo lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm che non raggiungono la polpa. Il peduncolo nel caso di frutti appartenenti a varietà in cui esso non si distacca al momento della maturazione, non deve essere di lunghezza superiore a 2 cm per i tipi lisci e 3-5 cm per le altre tipologie di melone e deve comunque essere presente ed intero.

**CATEGORIA PRIMA**

I meloni di questa categoria devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà e/o delle tipologie di frutto, sono ammessi i seguenti difetti: un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione (non è da considerare un difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata in contatto con il suolo durante la crescita), leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e alle manipolazioni, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm che non raggiungono la polpa.

**Immissione al consumo dell'I.G.P. "Melone di Pachino"**

I meloni, immessi al consumo come I.G.P. "Melone di Pachino" debbono essere confezionati in cassette di cartone o legno che non superano il peso di 15 Kg.

I frutti devono essere posti nel contenitore in un solo strato e possono essere disposti sia longitudinalmente che verticalmente. Devono essere utilizzati solo cassette nuove.

Le cassette contenenti l'I.G.P. "Melone di Pachino" devono essere sigillate.

Tale copertura deve riportare il contrassegno distintivo di seguito descritto.

Il contenuto di ciascuna cassetta deve essere omogeneo e contenere meloni della stessa varietà, tipologia dei frutti, categoria (extra e prima) e *sulla cassetta deve essere apposta un'etichetta recante la scritta I.G.P. anche per esteso unitamente alla denominazione "Melone di Pachino"*.

Sui medesimi contenitori devono essere altresì riportate Il logo, La tipo-



logia dei frutti, Numero e nome dell'azienda confezionatrice; Categoria, calibro, peso del collo, descrizione e tipologia del prodotto; I singoli frutti devono essere identificati con il simbolo I.G.P. "Melone di Pachino".

### **PESCA LEONFORTE IGP TRANSITORIA**

**Zona di produzione:** i comuni di Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro ed Agira,

**Varietà:** *Bianco, Giallone di Leonforte, settembrino di leonforte, giallo tardivo di leonforte*

Maturano tardivamente, dal mese di settembre fino a novembre; nel mese di giugno si effettua l'insacchettatura manuale di ogni frutto con carta pergamenata, quando le pesche sono ancora verdi.

All'atto dell'immissione al consumo della "Pesca di Leonforte" ad indicazione geografica protetta, i frutti devono possedere le seguenti caratteristiche:

- Integri;
- Di aspetto fresco;
- Sani e privi di attacchi da marciumi o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- Puliti, cioè privi di sostanze estranee e visibili;
- Indenni da parassiti a qualunque stadio di sviluppo;
- Privi di odori e/o sapori estranei;
- Consistenza della polpa: puntale del penetrometro di 8 mm;
- Contenuto in solidi solubili compreso tra 11 e 13 gradi Brix;
- Peso compreso tra 100 e 350 grammi;
- Forma globosa a valve asimmetriche;
- Buccia di colore giallo con striature rosse non sempre evidenti;
- Polpa di colore bianco o giallo soda, particolarmente dolce e gustosa, aderente al nocciolo.

I frutti ad Indicazione Geografica Protetta "*Pesca di Leonforte*" devono essere commercializzati in cassette o scatole di cartone o di legno, o in ceste di vario formato della capacità da 0,5 a 6 kg. Ciascuna confezione o imballaggio deve contenere frutti della stessa varietà, categoria, calibro e grado di maturazione. È richiesta l'omogeneità di colorazione. I frutti devono essere disposti su un solo strato e separati gli uni dagli altri mediante materiale protettivo. Il materiale di protezione e/o addobbo deve essere nuovo, inodore ed innocuo; si deve, inoltre, evitare che il prodotto venga a contatto con inchiostri e/o colle per stampigliatura o etichettatura. Gli imballaggi devono, inoltre essere privi di qualsiasi corpo estraneo. Ogni confezione deve essere sigillata, in maniera tale che l'apertura della stessa comporti la rottura del sigillo in modo che non sia possibile alterare il contenuto nelle fasi successive al confezionamento. Per i frutti venduti a pezzo è obbligatoria la bollinatura di almeno il 70% di essi. In etichetta, oltre al logo della denominazione ed al simbolo grafico comunitario devono essere riportate le seguenti diciture:

- Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e/o condizionatrice.
- La categoria commerciale di appartenenza.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.



CONSORZIO DI TUTELA DELLA PESCA

CONSORZIO DI TUTELA DELLA PESCA DI

DI TUTELA DELLA PESCA



## UVA DA TAVOLA DI CANICATTÌ IGP GUCE L 322 DEL 25.11.97

**Zona di produzione** Provincia di Agrigento: i comuni di Canicattì, Castrofilippo, Racalmuto, Grotte, Naro, Calastra, Campobello di Licata, Ravanusa, Favara, Agrigento, Licata, Comitini, Aragona, Palma di Montechiaro;

Provincia di Caltanissetta: i comuni di Caltanissetta, Serradifalco, Montedoro, Bufera, Sommatino, Delia, Mazzarino, Riesi, Gela, San Cataldo, Milena.

La denominazione designa i grappoli di uva da mensa della cv. Itala nota come incrocio Pirovano 65 ottenuta da incrocio Bicane x Moscato d'Amburgo.

**Caratteristiche al consumo** uva bianca dai grappoli di grossa pezzatura con peso minimo di 400 grammi, di forma conico piramidale, giustamente pargoli, senza acinellature, di dimensioni, forma e colore uniformi con raspi armonicamente sviluppati, peduncolo significato ed esente da difetti, colore dal giallo al giallo pallido con acini medi o grossi con buccia sottile, peso medio dell'acino tra 3 e 5 grammi, medio grossi, di forma sferoidale, ellissoidale, la polpa, carnosa e croccante, dolce equilibrata con l'inconfondibile sapore ed il fresco aroma delicato di moscato.

Colore dell'epicarpo: da giallo tenue a giallo paglierino dorato.

Grado zuccherino: non inferiore a 15 gradi babbò.









### **Immissione al consumo**

La commercializzazione deve essere effettuata utilizzando le confezioni di capacità minima 0,5 kg e multipli. I contenitori devono essere sigillati per evitare che venga estratto del contenuto. Sui contenitori dovranno essere indicati la dicitura Uva da tavola di Canicattì seguita dalla dicitura IGP.

Deve inoltre figurare la dizione “prodotto in Italia” per le partite destinate all’esportazione.

### **UVA DA TAVOLA DI MAZZARRONE IGP GUCE L 89 DEL 05.04.03**

**Zona di produzione** nell’area di Mazzarrone, al limite della provincia di Catania e nei comuni di Acate, Caltagirone, Chiaramonte Gulfi, Comiso e Licodia Eubea, tra i territori di Catania e Ragusa

**Varietà** (uva bianca, rossa e nera), con o senza semi.

### **Caratteristiche al consumo**

**uva nera:** grappoli di grossa pezzatura con peso minimo di 400 grammi ed esente da difetti, colore dal nero blu intenso, vellutato con riflessi perlacci e ricoperto di pruina contenuto in solidi solubili totali minimo in 13° brix caratteristiche del rachide: non





deve presentare imbrunimenti da invecchiamento né sintomi di oidio;

Dal sapore dolce e gustoso, è prodotta da luglio ad ottobre

**uva rossa:** grappoli di grossa pezzatura con peso minimo di 350 grammi ed esente da difetti, colore dal rosso palissandro e blu, ricoperto di pruina contenuto in solidi solubili totali minimo in 13° brix caratteristiche del rachide: non deve presentare imbrunimenti da invecchiamento né sintomi di oidio;

**uva bianca:** grappoli di grossa pezzatura con peso minimo di 400 grammi ed esente da difetti colore da bianco crema a giallo dorato ricoperto di pruina contenuto in solidi solubili totali minimo in 13° brix caratteristiche del rachide: non deve presentare imbrunimenti da invecchiamento né sintomi di oidio;

Al fine di completare le confezioni é consentito il 10% di grappoli di dimensioni inferiori:

peso medio dell'acino: minimo 3 gr per varietà ad acino piccolo e 5 gr.

### **Immissione al consumo**

Le confezioni devono essere chiuse in maniera tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del contenitore stesso. L'«Uva da tavola di Mazzarrone» deve essere immessa al consumo con il logo comunitario previsto dal regolamento (CE) n. 1726/98 della indicazione geografica protetta, confezionata nel rispetto delle norme generali e metrologiche del commercio ortofrutticolo e deve comparire il logo più avanti descritto. Sulle confezioni, o in alternativa direttamente sul grappolo, deve figurare, in caratteri chiari, indelebili e nettamente distinguibile da ogni altra scritta la denominazione «Uva da tavola di Mazzarrone» immediatamente seguita dalla indicazione varietale. Nello spazio immediatamente sottostante deve comparire la menzione «Indicazione geografica protetta». É vietata l'aggiunta alla indicazione di cui al comma precedente di qualsiasi qualificazione o menzione diverse da quelle espressamente previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: Tipo, Fine, Extra, Superiore, Selezionato, Scelto e similari. É tuttavia consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente; nonché l'eventuale nome d'aziende o vigneti dai quali effettivamente provenga l'uva. Debbono inoltre comparire gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, ed il peso lordo all'origine. É facoltativa l'indicazione della data di raccolta. Debbono inoltre comparire gli elementi atti ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore, ed il peso lordo all'origine. É facoltativa l'indicazione della data di raccolta.

### **LIMONE INTERDONATO MESSINA IGP**

**Zona di produzione** Il litorale ionico della provincia di Messina

**Varietà:** *Interdonato o Speciale*

### **Caratteristiche al consumo**

L'Indicazione Geografica Protetta «Limone Interdonato Messina» è riservata alla cultivar «Interdonato», ibrido naturale tra un clone di cedro e un clone di limone, appartenente alla *Fam:* Rutacee; *Gen:* Citrus; *Sp:* C. limon.

All'atto della sua immissione al consumo l'indicazione geografica protet-



ta «Limone Interdonato Messina» presenta le seguenti caratteristiche:

**frutto:** (esperidio) di pezzatura medio-elevata compresa tra 80 e 350 gr.;

**forma:** tipicamente ellittica con umbone pronunciato e cicatrice stilare poco depressa;

**epicarpo:** sottile, poco rugoso con ghiandole oleifere distese;

**colore:** ad inizio della maturazione commerciale verde opaco con viraggio sul giallo e alla maturazione fisiologica colore giallo ad eccezione delle estremità che mantengono una colorazione verde opaco;

**polpa:** di colore giallo, tessitura media e deliquescente con semi rari o assenti;

**succo:** di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25%, acidità totale inferiore a 50 g/l di acido citrico e gradi Brix uguali o maggiori di 6,2.

Possono ottenere la denominazione IGP «Limone Interdonato Messina» solo i limoni appartenenti alla categoria commerciale «Extra» e «I».

La raccolta avviene dal 1° settembre al 15 aprile e avviene manualmente con l'utilizzo di forbici

L'IGP «Limone Interdonato Messina» è immesso al consumo nei seguenti modi:

1. in contenitori e/o vassoi di: legno, plastica e/o cartone;
2. in sacchi retinati di peso massimo di 5 Kg.



3. bins alveolari;
4. allo stato sfuso

Le confezioni, i sacchetti e i bins devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

Per il prodotto venduto allo stato sfuso è prevista la bollinatura del singolo frutto.

### **LIMONE DI SIRACUSA IGP**

L'Indicazione Geografica Protetta "Limone di Siracusa" è riservata alla cultivar popolazione "Femminello di Siracusa", riferibile alla specie botanica *Citrus limon* (L) Burm. coltivata in impianti specializzati nel territorio della Provincia di Siracusa

**Zona di produzione** comprende, in Provincia di Siracusa, in tutto o in parte il territorio amministrativo dei comuni di: Augusta, Avola, Floridia, Melilli, Noto, Priolo Gargallo, Rosolini, Siracusa, Solarino, Sortino.

**Varietà:** Femminello

### **Caratteristiche al consumo**

**Primofiore** sono così intesi commercialmente secondo la consuetudine locale i frutti raccolti da settembre ad aprile che rispondono alle seguenti caratteristiche:





Colore della buccia: da verde chiaro a giallo citrino;  
Forma ellittica;  
Pezzatura: da media a grossa;  
Peso dei frutti: non inferiore a 100 gr;  
Polpa: di colore verde chiaro o giallo citrino;  
Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25% e con acidità > 5%;  
Semi: presenti o assenti.

#### **Bianchetto o Maiolino (o limone primaverile)**

Colore della buccia: giallo chiaro;  
Forma ellittica o ovoidale;  
Pezzatura: grossa;  
Peso frutti: non inferiore a 100 gr;  
Polpa: di colore giallo;  
Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 25% e con acidità > 4,5%;  
Semi: presenti o assenti.

#### **Verdello (o limone d'estate):**

Colore della buccia: verde chiaro;  
Forma ellittica-sferoidale;  
Pezzatura: medio-grossa;  
Peso frutti: non inferiore a 100 gr;  
Polpa: giallo;  
Succo: di colore giallo citrino, con resa non inferiore al 20% e con acidità > 4,5%;  
Semi: in massima parte abortiti.

La produzione avviene dal mese di ottobre con il limone primofiore (ottobre/dicembre) ed invernale (gennaio/marzo), seguita dal limone bianchetto (maggio/giugno) e dal verdello (agosto/settembre).

#### **Il confezionamento**

I frutti che si fregiano dell'Indicazione Geografica Protetta "Limone di Siracusa" devono essere commercializzati allo stato fresco nelle categorie Extra e Prima, secondo quanto disposto dalle norme comuni di qualità. I calibri ammessi sono: 3,4,5. È obbligatorio indicare a caratteri leggibili e visibili su almeno uno dei lati dell'imballaggio, mediante stampatura diretta indelebile o mediante etichetta integrata nel collo o solidamente fissata ad esso: varietà, origine, categoria, calibro, lotto. Per le merci spedite alla rinfusa, caricate direttamente su un mezzo di trasporto, tali indicazioni devono essere riportate su un documento che accompagna la merce o su una scheda collocata in modo visibile all'interno del mezzo di trasporto (Reg. Ce 2200/96 art. 5). Nella fase di vendita al minuto, le indicazioni previste per la marcatura devono essere presentate in modo chiaro e leggibile. Per i prodotti presentati in imballaggi preconfezionati a norma della direttiva 79/112/Ce deve essere indicato il peso netto, oltre a tutte le menzioni previste dalle norme. Per i frutti venduti a pezzo è obbligatoria la bollinatura di almeno il 50% di essi.

Gli imballaggi utilizzabili devono essere nuovi.

I materiali ammessi sono: cartone, legno, plastica.

È ammesso l'uso di imballaggi in plastica a noleggio, riciclabili.

Le confezioni ammesse sono: reti e borse con banda plastica attaccata alla rete. Ogni imballaggio ed ogni confezione devono riportare il logo del "Limone di Siracusa".

### **SALAME SANT'ANGELO IGP GUCE L 258 DEL 26.09.06**

**Zona di produzione** Sant'Angelo di Brolo in provincia di Messina

**Tipologia di prodotto** insaccato da carni suine in budella naturali di suini. La carne utilizzata proviene da razze selezionate tradizionali (Large White, Landrace e Duroc) o da animali derivanti da incroci tra queste razze e quelle autoctone.

#### **Caratteristiche al consumo**

aspetto la superficie esterna è cilindrica ed irregolare, presentando la classica fioritura, uno strato biancastro, tipica degli insaccati stagionati;

consistenza tenera, compatta di consistenza elastica alla pressione esercitata dal palmo della mano;

aspetto al taglio: fetta compatta ed omogenea con grasso e magro ben legati;

colore rosso rubino e grasso bianco;

odore: profumo delicato e caratteristico;

caratteristico dal sapore speziato e fragrante.

#### **Pezzature**

**Cularino** peso da 700 a 1500 grammi con stagionatura minima di 50 giorni insaccato nel budello dell'ampolla rettale del maiale;

**Sottocularino** peso da 200 a 700 grammi insaccato nel budello nel piccolo e grosso colon stagionatura minima non inferiore a 30 giorni;

**Sacco** peso da 1000 a 3500 grammi insaccato nel budello nel cieco del suino stagionatura minima non inferiore a 60 giorni;

**Fellata** peso da 300 a 600 grammi insaccato nel budello riccio prossimo al cieco stagionatura minima non inferiore a 30 giorni;

Il prodotto, subito dopo l'insacco e la legatura, deve essere munito di sigillo atto a garantire la corrispondenza al disciplinare, e di tutti gli elementi previsti dalle leggi vigenti che regolano le procedure di etichettatura e confezionamento dei prodotti insaccati a base di carne.

Sul prodotto immesso al consumo deve essere riportata la denominazione "Salame S. Angelo", seguita dalla dicitura "Indicazione Geografica Protetta" e/o dalla sigla IGP, fatta in caratteri chiari, indelebili, di dimensioni almeno doppie rispetto alle altre diciture, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compaia in etichetta.

Sull'etichetta dovrà comparire oltre alle diciture finora elencate, ed al logo della denominazione, il codice numerico identificativo del singolo prodotto.

Il Salame S. Angelo, dopo l'applicazione dei contrassegni, può essere commercializzato:

Sfuso ovvero confezionato sottovuoto o in atmosferamodificata,

Intero, in tranci o affettato.



2

## **i prodotti agroalimentari siciliani a marchio d'origine**



## **I.G.T. SICILIA - D.D. 10 OTTOBRE 1995.**

La indicazione geografica tipica «Sicilia», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

La indicazione geografica tipica «Sicilia» è riservata ai seguenti vini: bianchi, anche nelle tipologie frizzante e liquoroso; rossi, anche nelle tipologie frizzante, novello e liquoroso; rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Sicilia», bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati nelle rispettive province ricadenti nella zona di produzione corrispondente.

La indicazione geografica tipica «Sicilia» con la specificazione di uno dei vitigni raccomandati e/o autorizzati nelle rispettive province di produzione è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per le corrispondenti province della regione Sicilia fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Sicilia», con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante per i bianchi, rossi e rosati; nella tipologia liquoroso per i bianchi e i rossi; nella tipologia novello per i rossi.

### ***Zona di produzione***

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Sicilia» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani della regione Sicilia.

Per le uve aromatiche destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Sicilia» passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o sui graticci.

### ***Caratteristiche al consumo***

I vini ad indicazione geografica tipica «Sicilia» anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titolialcolometrici volumici totali minimi:

bianco 10,50%;

rosso 11%;

rosato 10,50%;

liquoroso: 15% vol.

Alla indicazione geografica tipica «Sicilia» è vietata l'aggiunta di qualsia-





si qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

### **I.G.T. VALLE BELICE - D.D. 10 OTTOBRE 1995.**

La indicazione geografica tipica «Valle Belice», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

La indicazione geografica tipica «Valle Belice» è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;

rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante.

#### ***Piattaforma ampelografica***

I vini ad indicazione geografica tipica «Valle Belice», bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, a uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati per le province di Agrigento e Palermo a bacca di colore corrispondente.

La indicazione geografica tipica «Valle Belice» con la specificazione di uno dei vitigni raccomandati e/o autorizzati nelle rispettive province di Agrigento e Palermo, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per le corrispondenti province fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Valle Belice» con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

#### ***Zona di produzione***

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Valle Belice» comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Santa Maria Belice, Montevago, Menfi, Contessa Entellina in provincia di Agrigento.

Per le uve aromatiche destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Valle Belice» è consentito un leggero appassimento sulla pianta o sui graticci.

#### ***Caratteristiche al consumo***

I vini ad indicazione geografica tipica «Valle Belice» anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

bianco 11%;

rosso 11%;

rosato 11%.

Alla indicazione geografica tipica «Valle Belice» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualifi-







cazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

#### **I.G.T. CAMARRO - D.D. 10 OTTOBRE 1995.**

La indicazione geografica tipica «Camarro», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

La indicazione geografica tipica «Camarro» è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;

rossi, anche nella tipologia frizzante e novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante.

#### ***Piattaforma ampelografica***

I vini ad indicazione geografica tipica «Camarro», bianchi, rossi e rosati, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più



vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani a bacca di colore corrispondente.

La indicazione geografica tipica «Camarro» con la specificazione di uno dei vitigni Ansonica e Sangiovese è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Camarro» con la specificazione di uno dei vitigni di cui sopra possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

### ***Zona di produzione***

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Camarro» comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Partanna in provincia di Trapani.

### ***Caratteristiche al consumo***

I vini ad indicazione geografica tipica «Camarro» anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

bianco 10,50%;

rosso 11%;

rosato 10,50%.

Alla indicazione geografica tipica «Camarro» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

## **I.G.T. FONTANAROSSA DI CERDA -D.D. 10 OTTOBRE 1995.**

La indicazione geografica tipica «Fontanarossa di Cerda», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

La indicazione geografica tipica «Fontanarossa di Cerda» è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;

rossi, anche nella tipologia frizzante e novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante.

### ***Piattaforma ampelografica***

I vini ad indicazione geografica tipica «Fontanarossa di Cerda», bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più dei vitigni sottoelencati: Inzolia, Catarratto, Trebbiano, Chardonnay, Nero d'Avola, Perricone, Mascalese, Cabernet Sauvignon.

La indicazione geografica tipica «Fontanarossa di Cerda» con la specificazione di uno dei vitigni Ansonica, Chardonnay, Cabernet Sauvignon è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale,



per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Palermo fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Fontanarossa di Cerda» con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

### *Zona di produzione*

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Fontanarossa di Cerda» comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Cerda in provincia di Palermo.

### *Caratteristiche al consumo*

I vini ad indicazione geografica tipica «Fontanarossa di Cerda» anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

bianco 10,50%;

rosso 11,50%;





rosato 10,50%.

Alla indicazione geografica tipica «Fontanarossa di Cerda» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

#### **I.G.T. SALEMI - D.D. 10 OTTOBRE 1995.**

La indicazione geografica tipica «Salemi», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

La indicazione geografica tipica «Salemi» è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;

rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante.

*Piattaforma ampelografica*









I vini ad indicazione geografica tipica «Salemi» bianchi, rossi e rosati, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più dei vitigni: Ansonica, Catarratto, Trebbiano, Grecanico, Damaschino.

La indicazione geografica tipica «Salemi» con la specificazione di uno o più dei vitigni: Ansonica, Catarratto, Grecanico, Damaschino, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Salemi» con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.

### ***Zona di produzione***

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Salemi» comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Salemi in provincia di Trapani.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Salemi» tipologia rosato devono essere vinificate in bianco.

### ***Caratteristiche al consumo***

I vini ad indicazione geografica tipica «Salemi» anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

bianco 10,50%;

rosso 11%;

rosato 10,50%.

Alla indicazione geografica tipica «Salemi» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

## **I.G.T. SALINA - D.D. 10 OTTOBRE 1995**

### **ANNESSO F: *Disciplinare di produzione.***

**Art. 1.** - La indicazione geografica tipica «Salina», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

**Art. 2.<sup>1</sup>** - La indicazione geografica tipica «Salina» è riservata ai seguenti vini: bianchi, anche nella tipologia frizzante;

rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Salina», bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di



Messina a bacca di colore corrispondente.

La indicazione geografica tipica «Salina» con la specificazione di uno dei vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Messina è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Messina fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Salina» con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello limitatamente ai vitigni a bacca rossa.

**Art. 3.** - La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Salina» comprende l'intero territorio amministrativo delle Isole Eolie in provincia di Messina.

**Art. 4.** - Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Salina» con o senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 13.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Salina», seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

10% per i bianchi;

10% per i rosati;

10% per i rossi.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

**Art. 5.** - Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino.

Per le uve aromatiche destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Salina» è consentito un leggero appassimento sulla pianta o sui graticci.

**Art. 6.** - I vini ad indicazione geografica tipica «Salina» anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

bianco 10,50%;

rosso 10,50%;

rosato 10,50%.

**Art. 7.** - Alla indicazione geografica tipica «Salina» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in

inganno il consumatore.

Ai sensi dell'art. 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, l'indicazione geografica tipica «Salina» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3 ed iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine controllata, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

<sup>1</sup> Vedi anche D.D. 21 aprile 1998 riportato nella nota dell'art. 2 del D.D. 10 ott. 1995.

## **Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino «Alcama» - D.P.R. 21 luglio 1972 <sup>1,2</sup>.**

La denominazione di origine controllata «Alcama» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: bianco, anche spumante, bianco classico, vendemmia tardiva, Catarratto, Ansonica o Inzolia, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon, rosato, anche spumante, rosso, anche riserva e novello, Calabrese o Nero d'Avola, Cabernet sauvignon, Merlot e Syrah.

La specificazione classico è riservata al vino bianco che segue le specifiche norme di produzione e non può essere abbinata ad alcuna altra menzione.

### ***Zona di produzione***

La zona di produzione delle uve atte alla preparazione dei vini a denominazione di origine controllata «Alcama» ricade nelle province di Trapani e Palermo e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio del comune di Alcama ed in parte il territorio dei comuni di Calatafimi, Castellammare del Golfo, Gibellina, Balestrate, Camporeale, Monreale, Partinico, San Cipirello e San Giuseppe Jato.

### ***Caratteristiche al consumo.***

Il tipo rosso riserva, prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, di cui almeno sei mesi in contenitori di legno, a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve.

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Alcama» è ammesso l'affinamento in legno.

I vini devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo alle seguenti rispettive caratteristiche:

**BIANCO:** colore: paglierino più o meno carico, talvolta con riflessi verdolini; odore: vinoso, intenso, fruttato, armonico; sapore: asciutto, fresco, equilibrato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 16 grammi/litro.

**CLASSICO:** colore: paglierino più o meno carico; odore: fragrante, fruttato, con sentori vegetali; sapore: gradevole, con retrogusto amarognolo, struttura-





to; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 16 grammi/litro.

*BIANCO SPUMANTE*: spuma: fine, persistente; colore: paglierino più o meno carico, talvolta con riflessi verdolini; odore: intenso, fruttato, armonico; sapore: da semi-secco a molto secco, fresco, equilibrato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 16 grammi/litro.

*VENDEMMIA TARDIVA*: colore: dal giallo paglierino al giallo dorato; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% di cui almeno l'11% svolto; acidità totale minima: 4 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 20 grammi/litro.

*CATARRATTO*: colore: paglierino più o meno carico, con riflessi verdolini; odore: fragrante, fruttato, con lievi sentori vegetali; sapore: gradevole, con retrogusto leggermente amarognolo, strutturato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto totale minimo: 16 grammi/litro.

*ANSONICA o INZOLIA*: colore: paglierino più o meno carico; odore: intenso, fruttato; sapore: morbido, equilibrato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 grammi per litro; estratto secco netto totale minimo: 16 gram-





mi/litro.

*GRILLO*: colore: paglierino più o meno carico; odore: tipico, con sentori fruttati, con note vegetali; sapore: asciutto, fresco, equilibrato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto totale minimo: 16 grammi/litro.

*GRECANICO*: colore: paglierino più o meno carico; odore: delicato, fruttato, gradevole; sapore: secco, tipico, fresco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 16 grammi/litro.

*CHARDONNAY*: colore: paglierino più o meno intenso; odore: intenso, fruttato, tipico; sapore: asciutto, pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 16 grammi/litro.

*MULLER THURGAU*: colore: paglierino più o meno carico; odore: intenso, caratteristico, con sentori erbacei; sapore: sapido, equilibrato, tipico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 16 grammi/litro.

*SAUVIGNON*: colore: paglierino più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapo-





re: tipico, secco, aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 16 grammi/litro.

*ROSATO*: colore: rosa più o meno intenso; odore: fine, fruttato; sapore: fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 17 grammi/litro.

*ROSATO SPUMANTE*: spuma: fine, persistente; colore: rosa più o meno carico; odore: fine, fruttato; sapore: dal semi-secco al molto secco, fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 17 grammi/litro.

*ROSSO*: colore: rubino più o meno intenso; odore: speziato, fruttato, caratteristico; sapore: asciutto, armonico, pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 20 grammi/litro.

*NOVELLO*: colore: rubino più o meno carico, con riflessi violacei; odore: fruttato, tipico, intenso; sapore: armonico, equilibrato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 18 grammi/litro.

*RISERVA*: colore: rubino tendente al granato; odore: caratteristico, vinoso, intenso; sapore: armonico, pieno, equilibrato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 22 grammi/litro.

*CALABRESE o NERO D'AVOLA*: colore: rubino più o meno acceso; odore: intenso, fruttato, speziato; sapore: pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 20 grammi/litro.

*CABERNET SAUVIGNON*: colore: rubino intenso; odore: caratteristico, gradevole, intenso; sapore: asciutto, rotondo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 20 grammi/litro.

*MERLOT*: colore: rubino più o meno carico; odore: fruttato, caratteristico; sapore: secco, armonico, tipico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 20 grammi/litro.

*SYRAH*: colore: rubino più o meno acceso; odore: caratteristico con note speziate; sapore: intenso, pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 grammi/litro; estratto secco netto minimo: 20 grammi/litro.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.

In relazione all'eventuale ammessa conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

<sup>1</sup> Denominazione sost. dall' art. 1 del D.D. 30 settembre 1999.

<sup>2</sup> Disciplinare sost. dall' art. 1 del D.D. 30 settembre 1999.

## **Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Cerasuolo di Vittoria» - D.D. 13 settembre 2005.<sup>1</sup>**

La denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» già riconosciuta a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 29 maggio 1973 (modificato il 6 novembre 1991), e «Cerasuolo di Vittoria Classico» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare.

***Piattaforma ampelografica*** - I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico» devono essere ottenuti da vigneti che in coltura mono o plurivarietale nell'ambito aziendale hanno la seguente proporzione ampelografica: dal 50% al 70% di Nero d'Avola e dal 30% al 50% di Frappato.

***Zona di produzione*** - La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico» comprende una vasta area che include territori ricadenti in tre province limitrofe: Ragusa, Caltanissetta e Catania

***Caratteristiche al consumo*** - I vini a denominazione di origine controllata e garantita









«Cerasuolo di Vittoria» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«*Cerasuolo di Vittoria*»: colore: da rosso ciliegia a violaceo; odore: da floreale a fruttato; sapore: secco, pieno, morbido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo 13 % vol; acidità totale minima 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

«*Cerasuolo di Vittoria Classico*»: colore: rosso ciliegia tendente al granato; odore: di ciliegia, che nei vini invecchiati può tendere anche a note sensoriali di prugna secca, cioccolato, cuoio, tabacco; sapore: secco, pieno, morbido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol; acidità totale minima 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 27 g/l.

1 Sostituisce il D.P.R. 29 maggio 1973 relativo alla d.o.c. dello stesso vino.

### **Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Contea di Sclafani» - D.M. 21 agosto 1996.**

La denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

- «Contea di Sclafani» rosso
- «Contea di Sclafani» rosato
- «Contea di Sclafani» bianco
- «Contea di Sclafani» Ansonica o Insolita
- «Contea di Sclafani» Catarratto
- «Contea di Sclafani» Grecanico
- «Contea di Sclafani» Grillo
- «Contea di Sclafani» Chardonnay
- «Contea di Sclafani» Pinot bianco
- «Contea di Sclafani» Sauvignon
- «Contea di Sclafani» Nerello Mascalese
- «Contea di Sclafani» Nero d' Avola o Calabrese
- «Contea di Sclafani» Perticone
- «Contea di Sclafani» Cabernet Sauvignon
- «Contea di Sclafani» Pinot nero
- «Contea di Sclafani» Syrah
- «Contea di Sclafani» Merlot
- «Contea di Sclafani» Sangiovese
- «Contea di Sclafani» dolce
- «Contea di Sclafani» dolce vendemmia tardiva
- «Contea di Sclafani» novello.

#### ***Piattaforma ampelografica***

La denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» senza alcuna specificazione è riservata al vino rosso, rosato o bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione







ampelografica:

«Contea di Sclafani» bianco: Catarratto, Insolia (detta anche Ansonica) e Grecanico congiuntamente o disgiuntamente minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni, presenti in ambito aziendale, «raccomandati» e/o «autorizzati», rispettivamente per le province di Palermo, Agrigento e Caltanissetta per la restante percentuale;

«Contea di Sclafani» rosso: Nero d'Avola e Perricone, congiuntamente o disgiuntamente, minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni «raccomandati» e/o «autorizzati», presenti in ambito aziendale, rispettivamente per le province di Palermo, Agrigento e Caltanissetta, per la restante percentuale;

«Contea di Sclafani» rosato: Nerello Mascalese minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni «raccomandati» e/o «autorizzati», presenti in ambito aziendale, rispettivamente per le province di Palermo, Agrigento e Caltanissetta per la restante percentuale.

La denominazione «Contea di Sclafani» seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno «Ansonica o Insolia», «Catarratti», «Grecanico», «Grillo», «Chardonnay», «Pinot bianco», «Sauvignon», «Nerello Mascalese», «Pinot bianco», «Perricone», «Nero d'Avola o Calabrese», «Cabernet Sauvignon», «Pinot nero», «Syrah», «Merlot» e «Sangiovese» è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%; possono concorrere alla produzione di detto vino, per la restante percentuale, le uve di altri vitigni, presenti in ambito aziendale, «raccomandati» e/o «autorizzati» per le rispettive province di appartenenza, presenti in ambito aziendale.

### ***Zona di produzione***

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» devono provenire da vigneti coltivati all'interno della zona appresso indicata:

provincia di Palermo: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Valledolmo, Caltavuturo, Alia e Sclafani Bagni; parte del territorio dei comuni di Petralia Sottana, Castellana Sicula, Castronovo di Sicilia, Cerda, Aliminusa, Montemaggiore Belsito e Polizzi Generosa; provincia di Caltanissetta: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Vallelunga Pratameno e Villalba; provincia di Agrigento: parte del territorio del comune di Cammarata.

### ***Caratteristiche al consumo.***

I vini a denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«***Contea di Sclafani***» rosso: colore: rosso rubino più o meno intenso, con eventuali riflessi violacei; profumo: gradevole, fine, vinoso, nota olfattiva tipica; sapore: asciutto, armonico, ricco di struttura; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille.

«***Contea di Sclafani***» rosato: colore: rosato tenue più o meno carico; profumo: gradevole, fine, fruttato, fragrante; sapore: delicato, armonico, fresco, vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

«***Contea di Sclafani***» bianco: colore: gi allo paglierino più o meno inten-



so talvolta con riflessi verdognoli; profumo: gradevole, fine, elegante; sapore: armonico, delicato, gustoso, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *spumante bianco o rosato* (con o senza il riferimento al nome di vitigni): colore: paglierino più o meno intenso o rosato tenue; profumo: caratteristico, fruttato; sapore: sapido, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *riserva* (con o senza riferimento al nome di vitigno): colore: dal rosso rubino carico al granato; profumo: intenso, fruttato; sapore: caratteristico, ricco di struttura, fruttato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 24 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *Ansonica o Insolia*: colore: giallo paglierino più o meno intenso; profumo: delicato, gradevole; sapore: asciutto, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *Catarratto*: colore: giallo paglierino più o meno intenso; profumo: intenso, caratteristico; sapore: caratteristico con retrogusto talvolta amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *grecanico*: colore: giallo paglierino con riflessi verdolini; profumo: fruttato; sapore: armonico, rotondo, delicato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *Grillo*: colore: giallo più o meno intenso; profumo: elegante, fine; sapore: asciutto, strutturato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *Chardonnay*: colore: paglierino più o meno intenso; profumo: intenso, caratteristico; sapore: gradevole, fruttato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *Pinot bianco*: colore: giallo paglierino più o meno intenso; profumo: fine, delicato; sapore: armonico, rotondo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *Sauvignon*: colore: giallo paglierino con riflessi verdolini; profumo: fruttato; sapore: gradevole, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *Nerello Mascalese*: colore: rosso poco intenso; profumo: fine, delicato; sapore: elegante, fruttato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *Perricone*: colore: rosso rubino; profumo: fruttato, caratteristico; sapore: caratteristico, leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *Nero d'Avola o Calabrese*: colore: rosso rubino con riflessi vio-

lacei; profumo: delicato, caratteristico, fruttato; sapore: corposo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *Cabernet Sauvignon*: colore: rosso rubino carico tendente al granato; profumo: caratteristico; sapore: ricco, corposo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *Pinot Nero*: colore: rosso rubino più o meno intenso; profumo: fruttato; sapore: armonico, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *Syrah*: colore: rosso rubino carico; profumo: caratteristico, fruttato; sapore: ricco, corposo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *Merlot*: colore: rosso rubino; profumo: intenso, fruttato; sapore: caratteristico, strutturato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *Sangiovese*: colore: rosso rubino; profumo: vinoso, caratteristico; sapore: rotondo armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 21 per mille.

«*Contea di Sclafani*» *novello*: colore: rosso più o meno intenso; profumo: fruttato; sapore: armonico ed equilibrato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%<sup>1</sup>;

Le uve idonee alla produzione dei vini bianchi a denominazione di origine controllata «*Contea di Sclafani*» possono essere destinate alla produzione delle tipologie «Dolce» e delle tipologie «Dolce vendemmia tardiva» e detti vini, all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le seguenti caratteristiche:

«*Contea di Sclafani*» *dolce*: colore: paglierino intenso; profumo: caratteristico, intenso; sapore: vellutato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; titolo alcolometrico volumico naturale svolto: 5,5%; zuccheri residui minimi naturali: 50 g/l; estratto secco netto minimo: 16 g/l.

«*Contea di Sclafani*» *dolce vendemmia tardiva*: colore: dal paglierino intenso all'ambrato; profumo: caratteristico, intenso, persistente; sapore: vellutato, armonico, ricco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18%; titolo alcolometrico volumico naturale svolto: 5,5%; zuccheri residui minimi naturali: 150 g/l; estratto secco netto minimo: 22 g/l.

<sup>1</sup> Valore mod. dall'art. un. del D.M. 23 settembre 1996.





## **Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Contessa Entellina» - D.M. 2 agosto 1993 <sup>1</sup>.**

La denominazione di origine controllata «Contessa Entellina» è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

- «Contessa Entellina» bianco;
- «Contessa Entellina» Grecanico;
- «Contessa Entellina» Chardonnay;
- «Contessa Entellina» Sauvignon;
- «Contessa Entellina» Ansonica;
- «Contessa Entellina» rosso;
- «Contessa Entellina» Cabernet-Sauvignon;
- «Contessa Entellina» Merlot;
- «Contessa Entellina» Pinot nero;
- «Contessa Entellina» rosso riserva;
- «Contessa Entellina» rosato;
- «Contessa Entellina» Ansonica vendemmia tardiva.

### ***Piattaforma ampelografica***

La denominazione di origine controllata «Contessa Entellina» bianco, rosso e rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

«Contessa Entellina» bianco: Ansonica (o Inzolia) non meno del 50% la restante percentuale deve essere rappresentata, congiuntamente o disgiuntamente, dai vitigni, presenti in ambito aziendale, Catarratto bianco lucido, Grecanico dorato, Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon, Pinot bianco e Grillo.

«Contessa Entellina» rosso e rosato: Calabrese e/o Syrah non meno del 50% la restante percentuale deve essere rappresentata, congiuntamente o disgiuntamente, da vitigni, presenti nell'ambito aziendale, a bacca nera non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Palermo.

### ***Caratteristiche al consumo***

I vini a denominazione di origine controllata «Contessa Entellina» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Contessa Entellina» bianco: colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini; odore: delicato, fruttato, caratteristico; sapore: secco, vivace, fresco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.

«Contessa Entellina» Grecanico: colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, fresco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.

«Contessa Entellina» Chardonnay: colore: paglierino più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille;



estratto secco netto minimo: 15 per mille.

«Contessa Entellina» *Sauvignon*: colore: paglierino più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: caratteristico, armonico, secco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,50 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.

«Contessa Entellina» *Ansonica*: colore: paglierino più o meno intenso; odore: delicato, fruttato, caratteristico; sapore: pieno, morbido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 15 per mille.

«Contessa Entellina» *rosso*: colore: rosso rubino, talvolta con riflessi granato specie se invecchiato; odore: vinoso, caratteristico, intenso; sapore: asciutto, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,50 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.

«Contessa Entellina» *Cabernet-Sauvignon*: colore: rosso rubino intenso; odore: caratteristico, gradevole, intenso; sapore: asciutto, rotondo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 20 per mille.



«Contessa Entellina» Merlot: colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato; odore: gradevole, caratteristico; sapore: secco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0%; acidità totale minima: 4,50 per mille; estratto secco netto minimo: 20 per mille.

«Contessa Entellina» Pinot nero: colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato; odore: delicato caratteristico; sapore: asciutto, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0%; acidità totale minima: 4,50 per mille; estratto secco netto minimo: 20 per mille.

«Contessa Entellina» rosso riserva: colore: rosso rubino tendente al granato; odore: caratteristico, intenso; sapore: asciutto, corposo, vellutato, talvolta con piacevole retrogusto amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 20 per mille.

«Contessa Entellina» rosato: colore: rosato talvolta con riflessi aranciati; odore: fine, caratteristico, intenso; sapore: asciutto, fragrante, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

«Contessa Entellina» Ansonica vendemmia tardiva: colore: paglierino carico tendente al dorato; odore: gradevole, profumato; sapore: morbido, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,0%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 20 per mille.

Per tutte le tipologie in cui è ammesso l'affinamento in fusti di legno può notarsi la presenza di sapore di legno.

1 Disciplinare sost. dall'art. 1 del D.M. 19 agosto 1996.

## **Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Delia Nivoletti» - D.D. 10 giugno 1998 <sup>1</sup>.**

La denominazione di origine controllata «Delia Nivoletti», accompagnata da una delle seguenti menzioni obbligatorie: Chardonnay; Damaschino; Grecanico; Grillo; Inzolia; Müller-Thurgau; Sauvignon; Nero d'Avola; Merlot; Pignatello o Perricone; Sangiovese; Syrah; Bianco; Rosso; Spumante; Novello, è riservata ai vini ottenuti dai vigneti della zona di produzione appresso indicata e rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### ***Zona di produzione***

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Delia Nivoletti» aventi diritto alle menzioni di cui alle lettere a), b), c) e d), comprende la parte del territorio della provincia di Trapani ed in particolare i territori comunali di Mazara del Vallo, Marsala, Petrosino e Salemi.

### ***Caratteristiche al consumo***

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

1) «Delia Nivoletti» Chardonnay: colore: giallo paglierino, più o meno intenso con sfumature talvolta verdognole; odore: fruttato, fine, caratteristico; sapore: asciutto, pieno vellutato, fruttato, persistente; titolo alcolometrico volu-





mico totale minimo: 11% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

2) «*Delia Nivolelli*» *Damaschino*: colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini; odore: caratteristico, delicato; sapore: asciutto, armonico, morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,7 g/l.

3) «*Delia Nivolelli*» *Grecanico*: colore: giallo paglierino tenue con riflessi talvolta verdognoli; odore: delicato più o meno fruttato, caratteristico; sapore: asciutto, armonico, fresco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

4) «*Delia Nivolelli*» *Grillo*: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: armonico, pieno, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

5) «*Delia Nivolelli*» *Inzolia*: colore: paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fruttato; sapore: pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

6) «*Delia Nivolelli*» *Muller-Thurgau*: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: tipico, delicato, leggermente aromatico; sapore: asciutto, fruttato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

7) «*Delia Nivolelli*» *Sauvignon*: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, delicato, gradevole; sapore: caratteristico, gradevole, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

8) «*Delia Nivolelli*» *Nero d'Avola*: colore: rosso rubino intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento; odore: caratteristico, gradevole, più o meno intenso; sapore: asciutto, pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 20 g/l; acidità totale minima: 4,8 g/l.

9) «*Delia Nivolelli*» *Cabernet Sauvignon*: colore: rosso rubino intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento; odore: gradevolmente intenso, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, caratteristico, gradevole, armonico, giustamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 20 g/l; acidità totale minima: 4,8 g/l.

10) «*Delia Nivolelli*» *Merlot*: colore: rosso rubino, tendente all'arancione con l'invecchiamento; odore: intenso, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 20 g/l; acidità totale minima: 4,8 g/l.

11) «*Delia Nivolelli*» *Syrah*: colore: rosso rubino intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento; odore: caratteristico, intenso, delicato e leggermente speziato; sapore: asciutto, di giusto corpo e gradevolmente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 20 g/l; acidità totale minima: 4,8 g/l.

12) «*Delia Nivolelli*» *Pignatello e Perricone*: colore: rosso rubino intenso,



tendente all'arancione con l'invecchiamento; odore: vinoso, caratteristico; sapore: pieno, sapido, asciutto, leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 20 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

13) «*Delia Nivolelli*» *Sangiovese*: colore: rosso rubino, tendente all'arancione con l'invecchiamento; odore: vinoso, con profumo delicato; sapore: armonico, asciutto, di giusto corpo, un po' tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 20 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

14) «*Delia Nivolelli*» *Bianco*: colore: giallo paglierino più o meno intenso, con riflessi talvolta verdognoli; odore: delicato, più o meno fruttato, caratteristico; sapore: asciutto, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.; estratto secco netto minimo: 15 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

15) «*Delia Nivolelli*» *Rosso*: colore: rosso più o meno intenso, granato vivace, con riflessi arancione se invecchiato; odore: vinoso, con profumo delicato; sapore: asciutto, sapido, caldo, armonico, giustamente tannico, che tende al vellutato con l'invecchiamento; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 20 g/l; acidità totale minima: 4,7 g/l.

16) «*Delia Nivolelli*» *Spumante*: spuma: fine, vivace e persistente; colore: paglierino chiaro, con riflessi talvolta verdolini; odore: delicato, più o meno fruttato; sapore: sapido, fresco, fine ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estrattosecco netto minimo: 16 g/l; acidità totale minima: 5 g/l.

17) «*Delia Nivolelli*» *Novello Rosso*: odore: vinoso, intenso, fruttato; sapore: sapido, morbido, leggermente acidulo, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 20 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l. I vini rossi della denominazione di origine controllata «*Delia Nivolelli*» ottenuti con idonee tecniche di vinificazione ed imbottigliati in conformità alla normativa specifica vigente, possono essere designati con il termine «*Novello*».

I vini rossi della denominazione di origine controllata «*Delia Nivolelli*» se sottoposti ad un periodo minimo d'invecchiamento di due anni possono portare in etichetta la qualificazione «*Riserva*».

Il periodo di invecchiamento, obbligatorio per i vini di cui sopra decorre dal 1° gennaio successivo all'anno di produzione delle uve.

1 Sostituisce il D.D. 10 ottobre 1995 relativo alla I.G.T. dello stesso vino.

### **Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Eloro» D.M. 3 ottobre 1994.**

La denominazione di origine controllata «Eloro» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### ***Piattaforma ampelografica***

La denominazione di origine controllata «Eloro» è riservata ai vini rossi e rosati, ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, almeno il 90% dei vitigni Nero d'Avola, Frappato e Pignatello, da soli o congiuntamente. Possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni, purchè raccomandati o autorizzati rispettivamente per le province di Ragusa e Siracusa.

La denominazione di origine controllata «Eloro» può essere seguita da una specificazione dei seguenti vitigni: Nero d'Avola, Frappato e Pignatello, se i vini sono ottenuti da uve provenienti per almeno il 90 per cento dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere le uve provenienti da altri vitigni purché raccomandati o autorizzati rispettivamente per le province di Ragusa e Siracusa.

La denominazione di origine controllata «Eloro» con la menzione della sottozona Pachino è riservata al vino rosso ottenuto da uve provenienti per almeno l'80% dal vitigno Nero d'Avola e per la rimanente percentuale da uve provenienti dai vitigni Frappato e/o Pignatello.

### ***Zona di produzione***

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Eloro» devono essere prodotte nella zona appresso indicata, che comprende in tutto o in parte il territorio amministrativo dei comuni di Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero e Rosolini in provincia di Siracusa ed Ispica in provincia di Ragusa.

### ***Caratteristiche al consumo***

Il vino «Eloro» con la menzione della sottozona Pachino non può essere immesso al consumo prima del 1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione delle uve e può essere qualificato come «RISERVA» se sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento della durata di due anni a partire dal 15 ottobre dell'anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno.

I vini a denominazione di origine controllata «Eloro» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«**Eloro**» **rosso**: colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violetti o granati; odore: franco, robusto, leggermente etereo; sapore: sapido, giustamente tannico con retrogusto gradevolmente asciutto, amarognolo, leggermente fresco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille.

«**Eloro**» **rosato**: colore: rosa grigio (occhio di pernice) più o meno intenso, con riflessi granati; odore: delicato, con aroma di frutta; sapore: fruttato, caratteristico, vellutato, leggermente acidulo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.

«**Eloro**» **Nero d'Avola**: colore: rosso più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico; sapore: secco, tipico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille.

«**Eloro**» **Frappato**: colore: rosso più o meno intenso; odore: caratteristico, intenso; sapore: asciutto, armonico, tipico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille.

«**Eloro**» **Pignatello**: colore: rosso più o meno intenso; odore: delicatamente vinoso, caratteristico; sapore: tipico, asciutto, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille.

«**Eloro**» **Pachino**: colore: rosso rubino granato intenso con riflessi rosso mattone dopo l'invecchiamento; odore: intenso, profumo muschiato, generoso; sapore: di corpo, tannico, con retrogusto vellutato, robusto; titolo alcolome-





trico volumico totale minimo: 12,5%; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 24 per mille.

### **Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Erice» - D.D. 20 ottobre 2004 <sup>1</sup>.**

La denominazione di origine controllata «Erice» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Erice» Bianco; «Erice» Ansonica o Insolia; «Erice» Catarratto; «Erice» Grecanico; «Erice» Grillo; «Erice» Chardonnay; «Erice» Muller Thurgau; «Erice» Sauvignon; «Erice» Vendemmia Tardiva Zibibbo; «Erice» Vendemmia Tardiva Sauvignon; «Erice» Moscato; «Erice» Passito; «Erice» Spumante (nelle tipologie Dolce e Brut); «Erice» Rosso (anche nella tipologia Riserva); «Erice» Calabrese o Nero d'Avola; «Erice» Frappato; «Erice» Perricone o Pignatello; «Erice» Cabernet Sauvignon; «Erice» Syrah; «Erice» Merlot.

#### ***Zona di produzione***

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origi-





ne controllata «Erice» ricade nella provincia di Trapani e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio del comune di Busetto Palizzolo e parte dei territori dei comuni di Erice, Valderice, Custonaci, Castellammare del Golfo e Trapani.

Per il vino «Erice Rosso», la menzione «Riserva» è ammessa a condizione che, prima dell'immissione al consumo, venga sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di anni due, a decorrere dal 10 novembre dell'anno di produzione delle uve.

I vini devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«**Erice**» **Bianco**: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, fragrante; sapore: secco, armonico, vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«**Erice**» **Grecanico**: colore: paglierino più o meno carico con riflessi verdolini; odore: delicato, gradevole più o meno fruttato; sapore: secco, pieno, tipico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«**Erice**» **Chardonnay**: colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: caratteristico; sapore: fruttato, armonico, morbido; titolo alcolometrico volumico totale min. 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«**Erice**» **Muller Thurgau**: colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: caratteristico, aromatico; sapore: secco, fruttato, armonico, morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«**Erice**» **Sauvignon**: colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: caratteristico; sapore: secco, fruttato, armonico, morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«**Erice**» **Ansonica o Insolia**: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato; sapore: secco, armonico con buona persistenza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«**Erice**» **Grillo**: colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: intenso, delicato; sapore: secco, fruttato, armonico con buona persistenza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«**Erice**» **Catarratto**: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato; sapore: secco, armonico con buona persistenza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«**Erice**» **Moscato**: colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: aromatico caratteristico; sapore: aromatico, armonico con buona persistenza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«**Erice**» **Spumante Dolce**: spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino; odore: aromatico, caratteristico; sapore: aromatico, armonico con buona persistenza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol., di cui almeno 6,0% effettivo; aci-

dità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; zuccheri min.: secondo normative CE.

«**Erice**» **Spumante Brut**: spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino; odore: caratteristico con delicato sentore di lievito; sapore: fresco con buona persistenza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; zuccheri massimo: 15 g/l.

«**Erice**» **Rosso**: colore: rosso rubino intenso; odore: caratteristico; sapore: asciutto, moderatamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«**Erice**» **Calabrese o Nero d'Avola**: colore: rosso rubino intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, pieno, moderatamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«**Erice**» **Frappato**: colore: rubino più o meno intenso; odore: caratteristico, gradevole; sapore: secco, lievemente tannico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«**Erice**» **Perricone o Pignatello**: colore: rosso rubino intenso; odore: vinoso, caratteristico; sapore: secco, armonico leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«**Erice**» **Cabernet Sauvignon**: colore: rosso rubino intenso; odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo; sapore: secco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«**Erice**» **Merlot**: colore: rosso rubino intenso; odore: caratteristico; sapore: pieno, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«**Erice**» **Syrah**: colore: rosso rubino; odore: delicato, caratteristico, gradevole; sapore: secco, piacevolmente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

«**Erice**» **Rosso Riserva**: colore: rosso rubino intenso con riflessi aranciati; odore: complesso, etereo, fine; sapore: asciutto, moderatamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«**Erice**» **Passito**: colore: da paglierino a dorato; odore: caratteristico, persistente; sapore: dolce, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol., di cui almeno il 12,50% vol. svolto ed il 3,50% vol. da svolgere; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«**Erice**» **Vendemmia tardiva Zibibbo**: colore: da paglierino a dorato; odore: caratteristico, persistente; sapore: dolce, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol., di cui almeno il 12,50% vol. svolto ed il 3,50% vol. da svolgere; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«**Erice**» **Vendemmia tardiva Sauvignon**: colore: da giallo paglierino al dorato carico; odore: caratteristico, persistente; sapore: dolce, equilibrato; titolo





alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol., di cui almeno il 12,50% vol. svolto ed il 3,50% vol. da svolgere; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

<sup>1</sup> Sostituisce il D.D. 10 ottobre 1995 relativo alla I.G.T. dello stesso vino.

### **Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino «Etna» bianco, rosso e rosato ed approvazione del relativo disciplinare di produzione - D.P.R. 11 agosto 1968.**

La denominazione di origine controllata «Etna» bianco, rosso o rosato è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### ***Piattaforma ampelografica***

Il vino «Etna» bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata:

- Carricante minimo 60%;
- Catarrato bianco comune o lucido fino al 40%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, nella misura massima del 15% del totale, anche uve provenienti dai vitigni Trebbiano, Minnella bianca ed altri vitigni ad uva bianca a sapore non aromatico.

Il vino «Etna» rosso o rosato, deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata:

- Nerello Mascalese con non meno dell'80%;
- Nerello Mantellato (Nerello Cappuccio) fino al 20%;

Possono concorrere alla produzione di detto vino, nella misura massima del 10% del totale, anche uve provenienti da altri vitigni ad uva bianca con esclusione di quelli con uve a sapore aromatico.

#### ***Zona di produzione***

Le uve devono essere prodotte nei comuni di Biancavilla, Santa Maria di Licodia, Paternò, Belpasso, Nicolosi, Pedara, Trecastagni, Viagrande, Aci S. Antonio, Acireale, Santa Venerina, Giarre, Mascali, Zafferana, Milo, S. Alfio, Piedimonte, Linguaglossa, Castiglione, Randazzo, in provincia di Catania.

#### ***Caratteristiche al consumo***

Il vino «Etna» **bianco**, all'atto della immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo paglierino, talvolta con leggeri riflessi dorati;
- odore: profumo delicato di Carricante;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- gradazione alcolica complessiva minima: gradi 11,5;
- acidità totale: da 6 a 7,50 per mille;
- estratto secco netto: da 18 a 25 per mille;
- ceneri: da 1,80 a 2,80 per mille.

Il vino «Etna» **rosso** o **rosato**, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:



- colore: rosso rubino – che con l'invecchiamento presenta leggeri riflessi di granato o rosato tendente al rubino;
- odore: vinoso con profumo intenso caratteristico;
- sapore: secco, caldo robusto, pieno, armonico;
- gradazione alcoolica complessiva minima: gradi 12,50;
- acidità totale: da 5,50 a 7 per mille;
- estratto secco netto: da 20 a 28 per mille;
- ceneri: da 1,80 a 3,30 per mille.

Sulle bottiglie, e altri recipienti contenenti vini «Etna» bianco, rosso o rosato, può figurare l'indicazione dell'annata di produzione purché veritiera e documentabile.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

È consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone o località - comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 - e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Al vino «Etna» bianco, prodotto nella parte del territorio del comune di Milo, compresa nella zona delimitata, è consentita la qualificazione di «superiore» a condizione che nei vigneti, da cui provengono le uve, il vitigno Carricante sia presente in misura non inferiore all'80% ed il prodotto abbia una gradazione minima naturale complessiva non inferiore a gradi 11,5.

Il vino «Etna» **bianco superiore**, all'atto della immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo paglierino molto carico con riflessi verdognoli;
- odore: profumo delicato di frutto;
- sapore: secco, lievemente fresco, armonico, morbido;
- gradazione alcoolica complessiva minima: gradi 12;
- acidità totale: da 5,50 a 7 per mille;
- estratto secco netto: da 16 a 22 per mille;
- ceneri: da 1,80 a 2,90 per mille.

### **Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino «Faro» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione - D.P.R. 3 dicembre 1976.**

La denominazione di origine controllata «Faro» è riservata al vino rosso che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### *Piattaforma ampelografica*

Il vino «Faro» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai seguenti vitigni presenti nei vigneti: 'Nerello Mascalese' 45-60%; 'Nocera' 5-10%; 'Nerello Cappuccio' 15-30%.

Possono concorrere da sole o congiuntamente, fino ad un massimo del 15 %, le uve provenienti dai vitigni: 'Calabrese' ('Nero d'Avola'), 'Gaglioppo' ('Montonico Nero') e 'Sangiovese'.

#### *Zona di produzione*



Le uve destinate alla produzione del vino «Faro» debbono essere prodotte nel territorio del comune di Messina. Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio debbono essere effettuate nella zona di produzione.

#### *Caratteristiche al consumo*

Il vino «Faro» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno. Il periodo di invecchiamento obbligatorio decorre dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Il vino «Faro» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;

odore: delicato, etereo, persistente;

sapore: secco, armonico, di medio corpo caratteristico;

gradazione alcolica minima complessiva: gradi 12;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 22 per mille.

Qualora il vino «Faro» sia contenuto in bottiglie di capacità compresa tra litri 0,360 e litri 1,500, le medesime dovranno essere di tipo «bordolese» o «borgognona» e per la loro chiusura è vietato l'impiego di tappi a corona o di capsule a strappo analoghe al tappo a corona.

È consentita l'indicazione in etichetta della annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata di produzione.

#### **Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino «Malvasia delle Lipari» - D.P.R. 20 settembre 1973.**

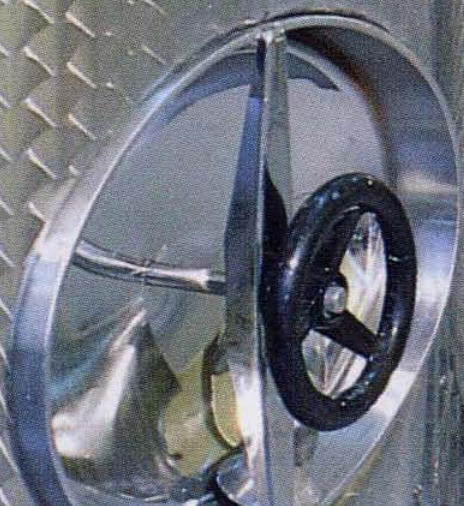
La denominazione di origine controllata «Malvasia delle Lipari» è riservata al vino bianco che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

#### *Piantaforma ampelografia*



MALVASIA  
SECCA  
DOE

DOE





Il vino «Malvasia delle Lipari» deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi: Malvasia di Lipari fino ad un massimo del 95%, Corinto nero dal 5 all'8%.

Le uve destinate alla produzione del vino «Malvasia delle Lipari» devono essere prodotte nell'arcipelago delle isole Eolie (o Lipari).

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'intero territorio dell'arcipelago delle isole Eolie (o Lipari).

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Malvasia delle Lipari» una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11 gradi.

### **Caratteristiche al consumo**

Il vino «Malvasia delle Lipari» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo dorato o ambrato; odore: aromatico caratteristico; sapore: dolce aromatico;

gradazione alcolica minima complessiva: gradi 11,5 di cui almeno 8 svolta;

acidità totale minima: 4 per mille; estratto secco netto minimo: 20 per mille.

È in facoltà del Ministro per l'Agricoltura e le Foreste, con proprio decreto, di modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto. È consentita la produzione del «Malvasia delle Lipari» nel tipo «passito», partendo dalle uve sottoposte al tradizionale appassimento naturale.

Il vino «Malvasia delle Lipari» passito dovrà essere immesso al consumo non prima del 1° giugno successivo alla vendemmia con una gradazione alcolica complessiva minima di 18 gradi ed un residuo in zuccheri naturali non inferiore al 6%. Il vino di cui al presente articolo può essere qualificato come vino «dolce naturale» e la resa massima di uva in vino non dovrà essere superiore al 45%. Il vino «Malvasia delle Lipari» prodotto con uve che raggiungono - a seguito anche di un eventuale lieve appassimento - una gradazione complessiva minima naturale di 12,5 gradi e con una resa di uva in vino non superiore al 60%, può essere usato per la preparazione, mediante alcolizzazione, del tipo «liquoroso».

Il vino «Malvasia delle Lipari» liquoroso all'atto dell'immissione al consumo deve avere una gradazione alcolica complessiva di 20 gradi di cui almeno 16 gradi svolta ed un contenuto in zuccheri residui non inferiore al 6%, e deve avere subito un periodo di affinamento di mesi 6 a decorrere dalla data di alcolizzazione.

### **Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Mamertino di Milazzo» o «Mamertino» - D.D. 3 settembre 2004.**

La denominazione di origine controllata «Mamertino di Milazzo» o «Mamertino» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Bianco, Bianco riserva, Rosso, Rosso riserva, Calabrese o Nero d'Avola, Calabrese o Nero d'Avola riserva, Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia o viceversa.

**Base ampelografica** – I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:



BIANCO E BIANCO RISERVA: Grillo e Ansonica o Inzolia congiuntamente con una percentuale minima del 35% e con un minimo del 10% di ogni vitigno; Catarratti con una percentuale minima del 45 %. Possono concorrere per la restante quota, fino ad un massimo del 20% i vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella provincia di Messina. ROSSO E ROSSO RISERVA: Calabrese o Nero d'Avola con una percentuale minima del 60 %; Nocera con una percentuale minima del 10%. Possono concorrere per la restante quota, fino ad un massimo del 30% i vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella provincia di Messina.

CALABRESE o NERO D'AVOLA E CALABRESE o NERO D'AVOLA RISERVA: Calabrese o Nero d'Avola, minimo l'85%. Possono concorrere per la restante quota, fino ad un massimo del 15% i vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione nella provincia di Messina.

GRILLO-ANSONICA o GRILLO-INZOLIA: Grillo e Ansonica o Inzolia, o viceversa, 100%, con un minimo di ciascuno del 20%.

### *Zona di produzione*

La zona di produzione delle uve atte all'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata «Mamertino di Milazzo» o «Mamertino» ricade nella provincia di Messina e comprende i terreni dei territori amministrativi dei comuni di Alì, Alì Terme,



Barcellona Pozzo di Gotto, Basicò, Castoreale, Condrò, Falcone, Fiumedinisi, Furnari, Gualtieri Sicaminò, Itala, Librizzi, Mazzarrà Sant'Andrea, Meri, Milazzo, Monforte San Giorgio, Montalbano Elicona, Nizza di Sicilia, Oliveri, Pace del Mela, Patti, Roccalumera, Roccavaldina, Rodi Milici, San Filippo del Mela, Santa Lucia del Mela, San Pier Niceto, Scaletta Zanclea, Terme Vigliatore, Torregrotta, Tripi.

I seguenti vini, prima dell'immissione al consumo, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio minimo come appresso indicato:

### *Caratteristiche al consumo*

I vini devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti rispettive caratteristiche:

«Mamertino di Milazzo» o «**Mamertino**» **Bianco**: colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini; odore: gradevole, fine, caratteristico; più o meno fruttato; sapore: secco, equilibrato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore: 15,0 g/l;

«Mamertino di Milazzo» o «**Mamertino**» **Bianco riserva**: colore: giallo dorato più o meno intenso, talvolta con riflessi ambrati; odore: etereo, pieno, caratteristico, talvolta più o meno passito; sapore: dal secco, all'amabile, al dolce, gradevole, tipico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 20,0 g/l;

«Mamertino di Milazzo» o «**Mamertino**» **Rosso**: colore: rubino più o meno tenue, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento; odore: tipico, lievemente fruttato, delicato; sapore: secco, corposo, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 20,0 g/l;

«Mamertino di Milazzo» o «**Mamertino**» **Rosso riserva**: colore: rubino intenso, tendente al rosso mattone; odore: caratteristico, vinoso, armonico; sapore: secco, corposo, pieno; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 22,0 g/l;

«Mamertino di Milazzo» o «**Mamertino**» **Calabrese** o **Nero d'Avola**: colore: rubino intenso; odore: caratteristico, gradevole, fruttato; sapore: asciutto, pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 20,0 g/l;

«Mamertino di Milazzo» o «**Mamertino**» **Calabrese** o **Nero d'Avola riserva**: colore: rubino intenso tendente al rosso granato; odore: caratteristico, gradevole, fruttato; sapore: asciutto, corposo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 22,0 g/l;

«Mamertino di Milazzo» o «**Mamertino**» Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia o viceversa: colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini; odore: caratteristico, più o meno fruttato, delicato; sapore: secco, armonico, fresco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore: 15,0 g/l.

Per le tipologie per le quali è obbligatorio un periodo di invecchiamento in legno e per tutte le altre nel cui ciclo produttivo ne è possibile l'utilizzazione, al sapore può notarsi il sentore di legno più o meno intenso.



## **Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Menfi» - D.M. 18 agosto 1995 <sup>1</sup>.**

La denominazione di origine controllata «Menfi», con le eventuali menzioni della sottozona «Feudo dei Fiori» per i vini bianchi e della sottozona «Bonera» per i vini rossi, è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

«Menfi» bianco; «Menfi» Chardonnay;

«Menfi» Grecanico; «Menfi» Inzolia o Ansonica;

«Menfi» vendemmia tardiva; «Menfi» Feudo dei fiori;

«Menfi» rosso (anche nella tipologia riserva); «Menfi» Nero d'Avola;

«Menfi» Sangiovese; «Menfi» Cabernet Sauvignon;

«Menfi» Syrah; «Menfi» Merlot;

«Menfi» Bonera (anche nella tipologia riserva).

### ***Piattaforma ampelografica***

«Menfi» bianco: Inzolia, Chardonnay, Catarratto bianco lucido, Grecanico La denominazione di origine controllata «Menfi» con la menzione di uno dei seguenti vitigni



«Chardonnay», «Grecanico», «Inzolia» o «Ansonica» aziendale, fino ad un massimo del 15%;

«Menfi» *vendemmia tardiva*: Chardonnay, Catarratto bianco lucido, Inzolia o Ansonica, Sauvignon b. da soli o congiuntamente per il 100%;

«Menfi» *Feudo dei Fiori*: Chardonnay, Inzolia o Ansonica da soli o congiuntamente:

«Menfi» *rosso*: Nero d'Avola, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah (da soli o congiuntamente): minimo 70%, La denominazione di origine controllata «Menfi» rosso con la menzione di uno dei seguenti vitigni «Nero d'Avola», «Sangiovese», «Cabernet Sauvignon», «Syrah», «Merlot» è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni raccomandati e/o autorizzati per le rispettive province di Trapani e Agrigento, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15%;

«Menfi» *Bonera*: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Merlot, Sangiovese, Syrah da soli o congiuntamente: minimo 85%.

### **Zona di produzione**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Menfi» devono provenire dalla zona di produzione appresso indicata che comprende parte dei comuni di Menfi, Sciacca e Sambuca di Sicilia in provincia di Agrigento e Castelvetro in provincia di Trapani.

### **Caratteristiche al consumo**

Il vino a d.o.c. «Menfi» **Bonera**, prima dell'immissione al consumo deve essere sottoposto ad un periodo minimo di affinamento di anni uno, a partire dal 1° novembre seguente la vendemmia di produzione.

Per i vini «Menfi» rosso e «Menfi» Bonera, la menzione «RISERVA» è ammessa per quei vini che, prima dell'immissione al consumo, sono stati sottoposti ad un periodo minimo di affinamento di anni due, a decorrere dal 1° novembre seguente l'anno di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata «Menfi» **vendemmia tardiva**: deve essere ottenuto da uve parzialmente appassite solo sulla pianta; la resa di uve per ettaro all'atto della vendemmia non deve superare le 5 t per ettaro; il titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 13,00% vol.; la resa dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 45%.

Il vino di cui al precedente comma all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: colore: da paglierino a dorato; odore: caratteristico, persistente; sapore: piacevolmente dolce, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui almeno 12,50% vol. svolto ed un minimo di 2,50% vol. da svolgere; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

Il vino, di cui ai precedenti commi, può essere qualificato con la menzione «VENDEMMIA TARDIVA», quando le uve, appassite su pianta, sono state vendemmiate non prima del 10 settembre di ogni anno per lo Chardonnay e il Sauvignon blanc, e dal 25 settembre per l'Inzolia o Ansonica e il Catarratto bianco lucido.

I vini a denominazione di origine controllata «Menfi» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:



«*Menfi*» *bianco*: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, fragrante; sapore: secco, armonico, vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

«*Menfi*» *Chardonnay*: colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: caratteristico varietale; sapore: fruttato, armonico, morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

«*Menfi*» *Grecanico*: colore: giallo pallido sfumato di verdognolo; odore: delicato, gradevole con odore di frutta; sapore: secco, pieno, tipico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

«*Menfi*» *Inzolia* o *Ansonica*: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato; sapore: secco, armonico con buona persistenza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

«*Menfi*» *Feudo dei Fiori*: colore: giallo paglierino con sfumature verdi; odore: fresco, delicatamente vinoso; sapore: morbido, vivace ed armonico con buona persistenza; tito-



lo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

«*Menfi*» *rosso*: colore: rubino intenso; odore: speziato, caratteristico; sapore: asciutto, moderatamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

«*Menfi*» *Nero d'Avola*: colore: rubino intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: pieno, moderatamente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

«*Menfi*» *Sangiovese*: colore: rubino con sfumature violacee; odore: vinoso con sentore frutti di bosco; sapore: secco, armonico leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

«*Menfi*» *Cabernet Sauvignon*: colore: rubino intenso; odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo; sapore: secco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

«*Menfi*» *Merlot*: colore: rubino intenso; odore: caratteristico, accentuato; sapore: pieno, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

«*Menfi*» *Sirah*: colore: rubino sfumato; odore: delicato, caratteristico, gradevole; sapore: secco, piacevolmente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

«*Menfi*» *Bonera*: colore: rosso rubino, con eventuali sfumature granato; odore: speziato finemente vinoso; sapore: asciutto, leggermente tannico, piacevolmente fruttato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

«*Menfi*» *Bonera riserva*: colore: rubino con riflessi granati; odore: ben pronunciato, etereo di particolare finezza; sapore: asciutto, schietto e sapido con buona struttura; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 24,0 g/l.

«*Menfi*» *rosso riserva*: colore: rubino intenso; odore: etereo di particolare finezza; sapore: asciutto, sapido, di buona struttura; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 24,0 g/l.

1 Disciplinare sost. dall'art. 1 del D.D. 1 settembre 1997.

## **Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Monreale" - D.D. 2 novembre 2000.**

La denominazione di origine controllata "Monreale" è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti: "Monreale" rosso, "Monreale" rosato, "Monreale" bianco, "Monreale" Ansonica o Inzolia, "Monreale" Catarratto, "Monreale" Grillo, "Monreale" Chardonnay, "Monreale" Pinot bianco, "Monreale" Pinot nero, "Monreale" Sangiovese, "Monreale" Calabrese o Nero d'Avola,



“Monreale” Perricone, “Monreale” Cabernet Sauvignon, “Monreale” Syrah, “Monreale” Merlot, “Monreale” vendemmia tardiva, “Monreale” novello, “Monreale” rosso riserva, “Monreale” bianco superiore.

### *Piattaforma ampelografica*

La denominazione di origine controllata “Monreale” con o senza alcuna specificazione è riservata ai vini rossi, rosato e bianco ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell’ambito aziendale, rispettivamente per le varie tipologie, la seguente composizione ampelografica:

**“Monreale” bianco:** Catarratto e Ansonica o Inzolia, minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, presenti nei vigneti in ambito aziendale, raccomandati e/o autorizzati, per la provincia di Palermo con un massimo del 30% per il Trebbiano toscano.

**“Monreale” rosso:** Calabrese o Nero d’Avola e Perricone, minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca nera presenti nei vigneti in ambito aziendale, raccomandati e/o autorizzati, per la provincia di Palermo.

**“Monreale” rosato:** Nerello Mascalese, Perricone e/o Sangiovese, minimo 70%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca nera presenti nei vigneti in ambito aziendale, raccomandati e/o autorizzati, per la provincia di Palermo.

La denominazione “Monreale” seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno “Ansonica o Inzolia”, “Catarratto”, “Grillo”, “Chardonnay”, “Pinot bianco”, “Pinot nero”, “Perricone”, “Sangiovese”, “Calabrese o Nero d’Avola”, “Cabernet Sauvignon”, “Syrah” e “Merlot” è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l’85%; possono concorrere alla produzione di detti vini, per la restante percentuale, le uve di altri vitigni in ambito aziendale, a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Palermo.

### *Zona di produzione*

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Monreale” devono provenire da vigneti coltivati all’interno della zona appresso indicata: il territorio del comune di Monreale ad eccezione di alcune zone.

### *Caratteristiche al consumo*

I vini rossi con o senza specificazione di vitigno a denominazione di origine controllata “Monreale” provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 12,5% e sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni a partire dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve, possono portare in etichetta la menzione “RISERVA”. I vini bianchi con o senza riferimento al vitigno, a denominazione di origine controllata “Monreale”, provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico naturale del 12,5% e sottoposti ad un periodo di affinamento di almeno sei mesi in recipienti a partire dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve, possono portare in etichetta la menzione “SUPERIORE”.

Il vino a denominazione di origine controllata “Monreale”, proveniente da uve bianche che abbiano subito un appassimento sulla pianta, e che sia stato sottoposto ad un affinamento di almeno 6 mesi in fusti di legno della capacità massima di litri 500, può utilizzare la menzione “VENDEMMIA TARDIVA”.

Tali uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,5% e devono essere raccolte non prima del 1° ottobre.

Il prodotto così ottenuto non potrà essere immesso al consumo prima di dodici mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.

I vini a denominazione di origine controllata "Monreale" all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

**"Monreale" rosso:** colore: rosso rubino più o meno intenso; profumo: gradevole, fine, vinoso; sapore: armonico, ricco di struttura; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l.

**"Monreale" rosato:** colore: rosa tenue più o meno carico; profumo: fruttato, fragrante; sapore: armonico, fresco, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 16 g/l.

**"Monreale" bianco:** colore: giallo paglierino più o meno intenso; profumo: fine, elegante; sapore: delicato, tipico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

**"Monreale" bianco superiore** (con o senza riferimento al vitigno): colore: giallo carico tendente al dorato; profumo: complesso, di buona intensità; sapore: sapido, armonico, corposo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 18 g/l.

**"Monreale" rosso riserva** (con o senza riferimento al nome del vitigno): colore: dal rosso rubino carico al granato; profumo: intenso, armonico; sapore: caratteristico, strutturato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 22 g/l.

**"Monreale" Ansonica o Inzolia;** colore: giallo paglierino più o meno intenso; profumo: delicato, gradevole; sapore: asciutto, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 16 g/l.

**"Monreale" Catarratto:** colore: giallo paglierino più o meno intenso; profumo: intenso, caratteristico; sapore: caratteristico, fruttato, con retrogusto leggermente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 16 g/l.

**"Monreale" Grillo:** colore: giallo più o meno intenso; profumo: elegante, fine; sapore: asciutto, armonico, pieno, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 16 g/l.

**"Monreale" Chardonnay:** colore: giallo carico più o meno intenso; profumo: intenso, caratteristico; sapore: gradevole, fruttato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 18 g/l.

**"Monreale" Pinot bianco:** colore: giallo paglierino più o meno intenso; profumo: fine, delicato; sapore: armonico, rotondo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 16 g/l.

**"Monreale" Pinot nero:** colore: rosso rubino carico; profumo: intenso, caratteristico; sapore: pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l.

**"Monreale" Sangiovese:** colore: rubino con sfumature violacee; profumo: vinoso



con sentore di frutti di bosco; sapore: secco, armonico, gradevolmente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l.

**“Monreale” Perricone:** colore: rosso rubino; profumo: fruttato, caratteristico; sapore: corposo, armonico, leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l.

**“Monreale” Calabrese o Nero d’Avola:** colore: rosso rubino; profumo: delicato, caratteristico, fruttato; sapore: corposo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l.

**“Monreale” Cabernet Sauvignon:** colore: rosso rubino; profumo: caratteristico, fruttato; sapore: ricco, corposo, speziato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l.

**“Monreale” Syrah:** colore: rosso rubino intenso; profumo: caratteristico, fruttato; sapore: ricco di struttura, armonico e gradevolmente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l.

**“Monreale” Merlot:** colore: rosso rubino; profumo: intenso, fruttato; sapore: caratteristico, strutturato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l.

**“Monreale” vendemmia tardiva:** colore: dal giallo paglierino al giallo dorato; profumo: caratteristico, intenso, persistente; sapore: vellutato, armonico ricco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 25 g/l.

**“Monreale” novello:** colore: rosso rubino; profumo: vinoso, intenso, fruttato, caratteristico; sapore: sapido, morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 18 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali modificare i limiti dell’acidità totale e dell’estratto secco netto con proprio decreto.

I vini rossi atti a fregiarsi della denominazione di origine controllata “Monreale”, anche con la specificazione del nome del vitigno, possono utilizzare in etichetta l’indicazione “NOVELLO” secondo la vigente normativa per i vini novelli.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata “Monreale” deve sempre figurare l’indicazione dell’anno di vendemmia.

I vini a denominazione di origine controllata “Monreale” devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro e con tappatura corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie. Per le bottiglie con capacità inferiore o uguale a litri 0,375 è ammessa la chiusura con tappo a vite.

### **Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini “Noto” - D.P.R. 14 marzo 1974 <sup>1,2</sup>**

La denominazione di origine controllata «Noto» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Moscato di Noto»;

«Moscato di Noto» Spumante;  
«Moscato di Noto» Liquoroso;  
«Moscato Passito di Noto» o «Passito di Noto»;  
«Noto» rosso;  
«Noto» Nero d'Avola.

#### **Composizione ampelografica:**

«Moscato di Noto», «Moscato di Noto» spumante, «Moscato di Noto» liquoroso, «Moscato Passito di Noto» o «Passito di Noto»: interamente dal vitigno Moscato bianco;

«Noto» rosso: Nero d'Avola: minimo il 65% .

Per la rimanente parte possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana;

«Noto» Nero d'Avola: Nero d'Avola, minimo l'85%.

Per la rimanente parte possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Siciliana.

#### **Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1 comprende tutto il territorio dei comuni di Noto, Rosolini, Pachino e Avola.

#### **Caratteristiche al consumo**

La tipologia «Moscato Passito di Noto» o «Passito di Noto» deve essere ottenuta con l'appassimento delle uve sulla pianta o dopo la raccolta, con uno dei metodi ammessi dalla vigente normativa.

Per la tipologia «Moscato di Noto» liquoroso la fermentazione si protrae fino ad ottenere una gradazione alcolica minima effettiva di gradi 6,5 dopo di che si può procedere all'aggiunta di alcole da vino e/o acquavite di vino. Il prodotto ottenuto non potrà essere immesso al consumo prima dei cinque mesi a partire da quando è stato alcolizzato.

I vini devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«**Moscato di Noto**»: colore: dal giallo dorato più o meno intenso all'ambrato; profumo: caratteristico, fragrante di Moscato; sapore: aromatico, caratteristico di Moscato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol di cui almeno 9,5% vol svolto; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

«**Moscato di Noto**» **Spumante**: limpidezza: brillante e in tale stato conservabile in condizioni normali; colore: paglierino o giallo dorato tenue, comunque non intenso o rossiccio; odore: aroma caratteristico di Moscato; sapore: delicatamente dolce, aromatico di Moscato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno 8,0% vol svolto; zuccheri riduttori: 50 g/l minimo; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l; pressione assoluta in bottiglia a 20° C: almeno 4 atmosfere;

«**Moscato di Noto**» liquoroso: colore: giallo dorato più o meno intenso; profumo: delicato, fragrante di Moscato; sapore: dolce, gradevole, caldo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21% vol di cui almeno 15%





vol svolto; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l;  
«**Moscato Passito di Noto**» o «**Passito di Noto**»: colore: dal giallo dorato più o meno intenso all'ambrato; profumo: caratteristico, fragrante di Moscato; sapore: dolce, aromatico, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18% vol di cui almeno 9,5% vol svolto; acidità totale minima: 4 g/l; estratto non riduttore minimo: 28 g/l;  
«**Noto**» rosso: colore: rosso rubino più o meno intenso; profumo: franco, intenso; sapore: sapido, giustamente tannico con retrogusto gradevolmente asciutto, fresco; titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l;  
«**Noto**» Nero d'Avola: colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violetti o granati; profumo: franco, intenso; sapore: sapido, giustamente tannico con retrogusto gradevolmente asciutto, fresco; titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

1 Denominazione mod. dall'art. 1 del D.M. 2 gennaio 2008.

2 Disciplinare sost. dall'art. 1 del D.M. 2 gennaio 2008.

## **Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini “Moscato di Pantelleria”, “Passito di Pantelleria” e “Pantelleria” - D.P.R. 11 agosto 1971 <sup>1,2</sup>.**

La denominazione di origine controllata “Moscato di Pantelleria” è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata “Passito di Pantelleria” è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata “Pantelleria” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Moscato liquoroso, Moscato spumante, Moscato dorato, Passito liquoroso, Zibibbo dolce e bianco, anche frizzante.

### ***Base ampelografica***

I vini devono essere ottenuti esclusivamente con uve del vitigno zibibbo.

Per il solo tipo bianco, anche frizzante, possono concorrere alla produzione uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, oltre che dal vitigno zibibbo, dai vitigni a bacca bianca delle varietà raccomandate e autorizzate per la provincia di Trapani in misura non superiore al 15%.

### ***Zona di produzione***

La zona di provenienza delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Moscato di Pantelleria”, “Passito di Pantelleria” e “Pantelleria” comprende esclusivamente i terreni vocati alla qualità dell'intera isola di Pantelleria, in provincia di Trapani.

### ***Caratteristiche al consumo***

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

“**Moscato di Pantelleria**”: colore: giallo tendente all'ambra; sapore: dolce,



aromatico di moscato; profumo: caratteristico, fragrante di moscato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% di cui almeno l'11% svolto; acidità totale minima: 4 g/l; acidità volatile massima: 1,4 g/l; estratto secco netto minimo: 26 g/l.

*“Passito di Pantelleria”*: colore: giallo dorato, talvolta tendente all'ambra; sapore: dolce, aromatico, gradevole; profumo: fragrante, caratteristico di moscato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20% di cui almeno il 14% svolto; acidità totale minima: 4 g/l; acidità volatile massima: 1,6 g/l; estratto secco netto minimo: 32 g/l.

*“Pantelleria” Moscato liquoroso*: colore: giallo più o meno intenso; sapore: aromatico di moscato; profumo: caratteristico di moscato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21% di cui almeno il 15% svolto; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l.

*“Pantelleria” Moscato spumante*: spuma: fine e persistente; colore: paglierino più o meno intenso; sapore: dolce, tipico di moscato; profumo: caratteristico di moscato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% di cui almeno il 6% svolto; acidità totale minima: 5 g/l; estratto secco netto minimo: 16 g/l.

*“Pantelleria” Moscato dorato*: colore: giallo dorato più o meno intenso; sapore: caratteristico di moscato; profumo: gradevole, aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,5% di cui almeno il 15,5% svolto; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20 g/l.

*“Pantelleria” Passito liquoroso*: colore: giallo dorato più o meno intenso talvolta tendente all'ambra; sapore: dolce, vellutato; profumo: intenso, caratteristico di moscato;





titolo alcolometrico volumico totale minimo: 22% di cui almeno il 15% svolto; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto secco netto minimo: 26 g/l.

*“Pantelleria” Zibibbo dolce:* colore: giallo dorato più o meno intenso; sapore: dolce, caratteristico di moscato; profumo: gradevole, aromatico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% di cui ancora da svolgere non meno di un terzo degli zuccheri riduttori totali; pressione e CO<sub>2</sub>: fino a 1,7 bar; acidità totale minima: 5 g/l; estratto secco netto minimo: 18 g/l.

*“Pantelleria” Bianco, anche Frizzante:* colore: paglierino più o meno intenso; sapore: armonico, più o meno morbido, talvolta frizzante; profumo: gradevole, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Le menzioni Moscato liquoroso, Moscato spumante, Moscato dorato, Passito liquoroso, Zibibbo dolce, bianco e frizzante, vanno riportate in etichetta sotto la denominazione d’origine controllata.

Nell’etichettatura dei vini “Moscato di Pantelleria” e “Passito di Pantelleria” è consentito riportare in etichetta – vino ottenuto da uve appassite al sole.

Nell’etichettatura dei vini l’indicazione dell’annata di produzione delle uve è obbligatoria per i tipi “Moscato di Pantelleria”, “Passito di Pantelleria” e “Pantelleria” Passito liquoroso.

I vini “Moscato di Pantelleria”, “Passito di Pantelleria”, “Pantelleria” Moscato liquoroso, “Pantelleria” Moscato dorato e “Pantelleria” Passito liquoroso debbono essere





immessi al consumo esclusivamente in contenitori di vetro, tappati con sughero o altro materiale consentito, ad esclusione dei tappi metallici, delle seguenti capacità 0,375, 0500, 0,750, 1,000 e 1,500 litri.

1 Denominazione sost. dall'art. 1 del D.D. 27 settembre 2000.

2 Disciplinare sost. dall'art. 1 del D.D. 27 settembre 2000.

## **Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino «Moscato di Siracusa» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione - D.P.R. 26 giugno 1973.**

La denominazione di origine controllata « Moscato di Siracusa » è riservata al vino bianco che risponde ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### ***Piattaforma ampelografica***

Il vino « Moscato di Siracusa » deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Moscato bianco, localmente denominato a volte Moscato giallo o Moscatello giallo.

### ***Zona di produzione***

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione del vino comprende l'intero territorio del comune di Siracusa.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'intero territorio del comune di Siracusa.

### ***Caratteristiche al consumo***

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Moscato di Siracusa» una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 15, ottenibile anche a mezzo di un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie.

Il vino «Moscato di Siracusa» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo oro vecchio con eventuali riflessi ambracei;

odore: delicato caratteristico;

sapore: dolce, vellutato, gradevole;

gradazione alcolica complessiva minima: 16,5 di cui almeno 14 svolta ed un minimo da svolgere di 2,5; acidità totale minima: 5 per mille; estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Alla denominazione 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie e località, comprese nel territorio di Siracusa, e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

## **Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Riesi» - D.D. 23 luglio 2001.**

La denominazione d'origine controllata Riesi è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Riesi» rosso (anche nella tipologia «novello»);

«Riesi» rosato;

«Riesi» bianco (anche nella tipologia «spumante» e «vendemmia tardiva»);

«Riesi» superiore (anche nella tipologia «superiore riserva»).

### ***Base ampelografica***

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Riesi» rosso (anche nella tipologia «novello»): alabrese (o Nero d'Avola) e Cabernet Sauvignon, congiuntamente o disgiuntamente: minimo 80%, possono concorrere alla produzione di detto vino per la restante percentuale le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Caltanissetta;

«Riesi» rosato: Calabrese (o Nero d'Avola): min 50% max 75% Nerello Mascalese e/o Cabernet Sauvignon: min 25% max 50%, possono concorrere alla produzione di detto vino per la restante percentuale uve di altri vitigni, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Caltanissetta;

«Riesi» bianco (anche nella tipologia «spumante» e «vendemmia tardiva»): Ansonica (o Insolia) e Chardonnay, congiuntamente o disgiuntamente: minimo 75%, possono concorrere alla produzione di detto vino per la restante percentuale le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Caltanissetta;

«Riesi» superiore (anche nella tipologia «superiore riserva»): Calabrese (o Nero d'Avola): minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino per la restante percentuale uve di altri vitigni, a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Caltanissetta.

### ***Zona di produzione***

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Riesi» ricade nella provincia di Caltanissetta e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Butera, Riesi e Mazzarino.

### ***Caratteristiche al consumo***

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi indicata.

«Riesi» rosso: dal mese di aprile successivo alla vendemmia;

«Riesi» bianco: dal mese di febbraio successivo alla vendemmia;

«Riesi» rosato: dal mese di febbraio successivo alla vendemmia;

«Riesi» superiore: dal mese di novembre del secondo anno successivo alla vendemmia;

«Riesi» superiore riserva: dal mese di novembre del terzo anno successivo alla vendemmia;

«Riesi» vendemmia tardiva: dal mese di novembre del secondo anno successivo alla vendemmia.



I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«*Riesi*» rosso: colore: rosso rubino più o meno intenso con eventuali riflessi granati; odore: gradevole, fine, vinoso; sapore: asciutto, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

«*Riesi*» rosso novello: colore: rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi viola; odore: intenso, fruttato, gradevole; sapore: fresco, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

«*Riesi*» rosato: colore: rosato più o meno intenso; odore: gradevole, fine fruttato, fragrante; sapore: delicato, armonico, fresco, talvolta vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

«*Riesi*» bianco: colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli; odore: gradevole, fine, elegante; sapore: armonico, delicato, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco



netto minimo: 16,0 g/l.

«*Riesi*» superiore e «*Riesi*» superiore riserva: colore: rubino intenso tendente al granato; odore: caratteristico, etereo, gradevole, intenso; sapore: asciutto, pieno, armonico, caldo, persistente; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 26,0 g/l.

«*Riesi*» spumante: spuma: fine e persistente; colore: paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fruttato; sapore: sapido, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

«*Riesi*» vendemmia tardiva: colore: giallo intenso, tendente all'ambrato; odore: intenso, persistente, caratteristico; sapore: vellutato, armonico, ricco, dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol. (di cui 8,00% vl svolto); zuccheri residui minimi naturali: 120 g/l; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

### **Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Salaparuta» - D.P.R. 8 febbraio 2006.**

La denominazione di origine controllata «Salaparuta» è riservata ai vini che rispondo-





no alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Salaparuta» Rosso anche nella tipologia Riserva;

«Salaparuta» Bianco;

«Salaparuta» Inzolia;

«Salaparuta» Grillo;

«Salaparuta» Chardonnay;

«Salaparuta» Catarratto;

«Salaparuta» Nero d'Avola anche nella tipologia Riserva;

«Salaparuta» Merlot anche nella tipologia Riserva;

«Salaparuta» Cabernet Sauvignon anche nella tipologia Riserva;

«Salaparuta» Syrah anche nella tipologia Riserva;

«Salaparuta» Novello.

### *Zona di produzione*

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Salaparuta» devono provenire da vigneti ubicati in terreni vocati alla qualità all'interno dei confini territoriali del comune di Salaparuta.

### *Caratteristiche al consumo*

I vini rossi, con o senza specificazione di vitigno a denominazione di origine controllata «Salaparuta», sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni, di cui almeno sei mesi in contenitore di legno a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, possono riportare in etichetta la menzione «Riserva».

I vini a denominazione di origine controllata «Salaparuta», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«*Salaparuta*» **Rosso**: colore: rosso intenso; odore: gradevole, fine; sapore: armonico, strutturato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«*Salaparuta*» **Bianco**: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, elegante; sapore: delicato, tipico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«*Salaparuta*» **Inzolia**: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, gradevole; sapore: asciutto, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«*Salaparuta*» **Grillo**: colore: giallo più o meno intenso; odore: elegante, fine; sapore: asciutto, armonico, pieno, sapido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«*Salaparuta*» **Chardonnay**: colore: giallo più o meno intenso; odore: intenso, caratteristico; sapore: gradevole, fruttato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«*Salaparuta*» **Catarratto**: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine; sapore: armonico, pieno, intenso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«*Salaparuta*» **Nero d'Avola** e «*Salaparuta*» **Nero d'Avola Riserva**: colore: rosso intenso odore: delicato, caratteristico, fruttato; sapore: corposo, armonico, speziato; titolo

alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.; per la tipologia Riserva 14% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«*Salaparuta*» *Merlot* e «*Salaparuta*» *Merlot Riserva*: colore: rosso rubino; odore: intenso, fruttato; sapore: caratteristico, intenso; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.; per la tipologia riserva 14% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l; per la tipologia riserva 25,0 g/l.

«*Salaparuta*» *Cabernet Sauvignon* e «*Salaparuta*» *Cabernet Sauvignon Riserva*: colore: rosso rubino; odore: caratteristico, intenso; sapore: caratteristico, corposo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.; per la tipologia Riserva 14% vol.; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«*Salaparuta*» *Syrah* e «*Salaparuta*» *Syrah Riserva*: colore: rosso rubino intenso; odore: caratteristico, fruttato; sapore: intenso, armonico e gradevolmente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.; per la tipologia Riserva 14% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«*Salaparuta*» *Rosso Riserva*: colore: rosso rubino carico; odore: intenso, armonico; sapore: ricco, corposo, speziato; titolo alcolometrico volumico minimo: 14% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

«*Salaparuta*» *Novello*: colore: rosso rubino; odore: intenso, fruttato, caratteristico; sapore: sapido, morbido; titolo alcolometrico volumico minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

### **Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini “Sambuca di Sicilia” - D.D. 14 settembre 1995 <sup>1</sup>.**

La denominazione di origine controllata “Sambuca di Sicilia” è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati ottenuti dai vigneti dell’omonima zona di produzione che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

“*Sambuca di Sicilia*” *bianco*;

“*Sambuca di Sicilia*” *Ansonica o Inzolia o Insolia*;

“*Sambuca di Sicilia*” *Chardonnay*;

“*Sambuca di Sicilia*” *Grecanico*;

“*Sambuca di Sicilia*” *rosso*;

“*Sambuca di Sicilia*” *Nero d’Avola*;

“*Sambuca di Sicilia*” *Sangiovese*;

“*Sambuca di Sicilia*” *Cabernet Sauvignon*;

“*Sambuca di Sicilia*” *Merlot*;

“*Sambuca di Sicilia*” *Sirah*;

“*Sambuca di Sicilia*” *rosso riserva*;

“*Sambuca di Sicilia*” *rosato*;

“*Sambuca di Sicilia*” *passito*;

***Piattaforma ampelografica***

La denominazione di origine controllata “Sambuca di Sicilia” “Bianco”,





**I PRODOTTI AGROALIMENTARI SICILIANI A MARCHIO D'ORIGINE**







“Rosso”, e “Rosato” è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti, aventi nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

**“Sambuca di Sicilia” bianco:** Ansonica (o Inzolia o Insolia) non meno del 50%

**“Sambuca di Sicilia” rosso o rosato:** Nero d’Avola non meno del 50%; La denominazione d’origine controllata “Sambuca di Sicilia”, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: “Chardonnay”, “Grecanico”, “Ansonica” o “Inzolia” o “Insolia” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l’85% dal corrispondente vitigno. La denominazione di origine controllata “Sambuca di Sicilia” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: “Nero d’Avola”, “Cabernet - Sauvignon”, “Sangiovese”, “Merlot”, “Sirah” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l’85% dal corrispondente vitigno.

La denominazione di origine controllata “Sambuca di Sicilia” passito è riservata ai vini ottenuti da uve del vitigno Ansonica o Inzolia o Insolia per almeno il 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni Grillo, Sauvignon.

### ***Zona di produzione***

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Sambuca di Sicilia” bianco, rosso e rosato devono provenire da vigneti coltivati all’interno dei confini territoriali del comune di Sambuca di Sicilia.

### ***Caratteristiche al consumo***

I vini a denominazione di origine controllata “Sambuca di Sicilia”, possono essere vinificati e/o affinati in recipienti di legno. L’eventuale arricchimento deve essere effettuato con mosto concentrato ottenuto da uve provenienti dalla zona di produzione del comune di Sambuca di Sicilia oppure con mosto concentrato rettificato.

I vini a denominazione di origine controllata “Sambuca di Sicilia” tipologia rosso con o senza menzione di vitigno possono essere qualificati con la menzione “riserva”, qualora siano stati sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell’anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi in recipienti di legno.

I vini del presente disciplinare di produzione devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

#### ***1) “Sambuca di Sicilia” bianco:***

colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli; odore: delicato, fine intenso, caratteristico; sapore: asciutto, delicato, fresco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

#### ***2) “Sambuca di Sicilia” Ansonica o Inzolia o Insolia:***

colore: paglierino più o meno intenso; odore: delicato, fruttato, caratteristico; sapore: pieno, morbido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

#### ***3) “Sambuca di Sicilia” Chardonnay:***

colore: bianco paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli; odore: caratteristico, varietale; sapore: pieno, secco, armonico, con buona struttura e persistenza; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

4) ***“Sambuca di Sicilia” Grecanico:***

colore: paglierino più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, fresco; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 15,0 g/l.

5) ***“Sambuca di Sicilia” rosso:***

colore: rubino, talvolta con riflessi granato; odore: vinoso, caratteristico, intenso; sapore: asciutto, fragrante, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

6) ***“Sambuca di Sicilia” Nero d’Avola:***

colore: rubino con riflessi granato specie se invecchiato; odore: vinoso, intenso, caratteristico; sapore: asciutto, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

7) ***“Sambuca di Sicilia” Sangiovese:***

colore: rubino più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico; sapore: rotondo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

8) ***“Sambuca di Sicilia” Cabernet-Sauvignon:***

colore: rubino intenso; odore: caratteristico, gradevole, intenso; sapore: asciutto, rotondo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

9) ***“Sambuca di Sicilia” Merlot:***

colore: rubino tendente al granato se invecchiato; odore: gradevole, caratteristico; sapore: secco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

10) ***“Sambuca di Sicilia” Sirah:***

colore: rosso rubino carico; odore: caratteristico, fruttato; sapore: ricco, corposo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

11) ***“Sambuca di Sicilia” rosso riserva:***

colore: rosso rubino tendente al granato; odore: etereo, caratteristico, intenso e fine; sapore: asciutto, corposo, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

12) ***“Sambuca di Sicilia” rosato:***

colore: rosato più o meno intenso; odore: fine, caratteristico, intenso; sapore: asciutto, fragrante, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

13) ***“Sambuca di Sicilia” passito:***

colore: dal dorato all’amburato; odore: caratteristico, gradevole, intenso; sapore: da asciutto a dolce, rotondo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 26,0 g/l.

Per tutte le tipologie in cui è ammesso l’invecchiamento in fusti di legno può notarsi la presenza di sentore di legno.

<sup>1</sup> Disciplinare sost. dall’art. 1 del D.D. 11 luglio 2002.



## Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Sciacca» - D.D. 5 giugno 1998 <sup>1</sup>.

La denominazione di origine controllata «Sciacca», é riservata ai seguenti vini: «Sciacca» Bianco; «Sciacca» Inzolia; «Sciacca» Grecanico; «Sciacca» Chardonnay; «Sciacca» Riserva Rayana; «Sciacca» Rosso; «Sciacca» Nero d'Avola; «Sciacca» Cabernet Sauvignon; «Sciacca» Merlot; «Sciacca» Sangiovese; «Sciacca» Rosso riserva; «Sciacca» Rosato, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### *Piattaforma ampelografica*

La denominazione di origine controllata «Sciacca» è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati ottenuti dalle uve di vitigni provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

a) «Sciacca» Bianco: Inzolia - Grecanico - Chardonnay - Catarratto Lucido, per almeno il 70%

b) La denominazione di origine controllata «Sciacca», con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Grecanico, Inzolia, Chardonnay, è riservata ai vini ottenuti da uve





provenienti dai vigneti costituiti per almeno l'85%;

c) La denominazione di origine controllata «*Sciacca*», con la menzione della sottozona *Rayana* obbligatoriamente preceduta dalla tipologia riserva è consentita ai soli vini bianchi ottenuti dai vigneti nell'ambito aziendale composti da almeno l'80% di Catarratto Lucido e Inzolia

d) «*Sciacca*» Rosso: Merlot - Cabernet Sauvignon - Nero d'Avola - Sangiovese, per almeno il 70% congiuntamente o disgiuntamente.

e) La denominazione di origine controllata «*Sciacca*» Rosso con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Merlot - Cabernet Sauvignon - Nero d'Avola - Sangiovese, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. f) La denominazione di origine controllata «*Sciacca*» Rosso Riserva è consentita ai soli vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti nell'ambito aziendale, composti da almeno il 70% di Merlot, Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Sangiovese congiuntamente o disgiuntamente.

g) La denominazione di origine controllata «*Sciacca*» Rosato è riservata, per almeno il 70%, ai vini prodotti esclusivamente con la vinificazione in bianco dei vitigni prescritti per il vino a denominazione di origine controllata «*Sciacca*» Rosso, o con mostificazio-





ne contemporanea delle uve bianche e rosse prescritte per i vini a denominazione di origine controllata «*Sciacca*» *Bianco e Rosso*. Possono inoltre concorrere per la restante parte le uve provenienti da varietà a bacca rossa non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Agrigento.

### **Zona di produzione**

La produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini di cui all'art. 2, punti *a), b), d), e), f), g)*, devono provenire dagli interi territori amministrativi dei comuni di Sciacca e Caltabellotta in provincia di Agrigento.

### **Caratteristiche al consumo**

I vini della denominazione di origine controllata «*Sciacca*» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere ai seguenti requisiti:

- 1) «*Sciacca*» *Bianco*: colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, fine, fragrante; sapore: secco, vivace, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; estratto secco netto minimo: 16 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.
- 2) «*Sciacca*» *Inzolia*: colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fruttato, intenso, caratteristico; sapore: armonico, caratteristico, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; estratto secco netto minimo: 16 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.
- 3) «*Sciacca*» *Grecanico*: colore: giallo paglierino tendente al chiaro; odore: delicato, tipico; sapore: armonico, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.; estratto secco netto minimo: 16 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.
- 4) «*Sciacca*» *Chardonnay*: colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: fruttato, caratteristico; sapore: fresco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 16 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.
- 5) «*Sciacca*» *riserva Rayana*: colore: giallo dorato carico; odore: intenso, persistente; sapore: pieno, gradevole; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5% vol.; estratto secco netto minimo: 18 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.
- 6) «*Sciacca*» *Rosso*: colore: rosso rubino; odore: vinoso, asciutto; sapore: leggermente tannico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 20 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.
- 7) «*Sciacca*» *nero d'Avola*: colore: rubino più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 20 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.
- 8) «*Sciacca*» *Cabernet Sauvignon*: colore: rosso rubino intenso; odore: intenso, caratteristico; sapore: asciutto, rotondo, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol.; estratto secco netto minimo: 20 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.
- 9) «*Sciacca*» *Merlot*: colore: rosso rubino più o meno carico; odore: vinoso piuttosto intenso, caratteristico; sapore: asciutto, talvolta morbido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol.; estratto secco netto minimo: 20 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.
- 10) «*Sciacca*» *Sangiovese*: colore: rosso rubino carico; odore: intenso, caratteristico; sapore: pieno, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; estratto secco netto minimo: 18 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.
- 11) «*Sciacca*» *rosso Riserva*: colore: rosso rubino tendente al granato; odore: caratteristi-

co; sapore: corposo e vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.; estratto secco netto minimo: 20 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

12) «*Sciacca*» rosato: colore: rosato più o meno intenso; odore: delicato, fine, fragrante; sapore: armonico, vivace; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.; estratto secco netto minimo: 16 g/l; acidità totale minima: 4,5 g/l.

<sup>1</sup> Sostituisce il D.D. 10 ottobre 1995 relativo alla I.G.T. dello stesso vino.

## **Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Vittoria» - D.D. 13 settembre 2005.**

La denominazione di origine controllata «Vittoria» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Vittoria» Rosso;

«Vittoria» Calabrese o Nero d'Avola;

«Vittoria» Frappato;

«Vittoria» Ansonica o Inzolia o Insolia;

«Vittoria» Novello.

### ***Piattaforma ampelografica***

I vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» devono essere ottenuti da vigneti che nell'ambito aziendale hanno la seguente composizione varietale: «Vittoria» Rosso: dal 50% al 70% di Calabrese o Nero d'Avola e dal 30% al 50% di Frappato; «Vittoria» Calabrese o Nero d'Avola: Calabrese o Nero d'Avola minimo 85%, altri vitigni abacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Siciliana, massimo 15%; «Vittoria» Frappato: Frappato minimo 85%, altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Siciliana, massimo 15%; «Vittoria» Ansonica o Inzolia o Insolia: Ansonica o Inzolia o Insolia minimo 85%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Siciliana massimo 15%; «Vittoria» Novello: Calabrese o Nero d'Avola e/o Frappato minimo 80%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Siciliana massimo 20%.

### ***Zona di produzione***

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Vittoria» che include territori ricadenti in tre province limitrofe: Ragusa, Caltanissetta e Catania risulta delimitata come appresso:

a) provincia di Ragusa: in tale provincia la zona di produzione comprende tutto il territorio dei comuni di Vittoria, Comiso, Acate, Chiaramonte Gulfi, Santa Croce Camerina e parte del territorio comunale di Ragusa;

b) provincia di Caltanissetta: in tale provincia la zona di produzione comprende parte del territorio dei seguenti comuni: Niscemi, Gela, Riesi, Butera e Mazzarino;

c) Provincia di Catania: in tale provincia la zona di produzione comprende parte del territorio dei seguenti comuni: Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone.

### ***Caratteristiche al consumo***

I vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» devono essere immessi al consumo:



«Vittoria» Rosso non prima del 30 marzo dell'anno successivo alla vendemmia;  
«Vittoria» Calabrese o Nero d'Avola non prima del 1° giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

I vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**«Vittoria» Rosso:**

colore: rosso da rubino a ciliegia; odore: dal floreale al fruttato talvolta con sentore di frutta secca; sapore: secco, caldo, di corpo, morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

**«Vittoria» Calabrese o Nero d'Avola:**

colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei; odore: dal floreale al fruttato, caratteristico; sapore: secco, caldo, robusto, morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

**«Vittoria» Frappato:**

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: intenso dal fruttato al floreale; sapore: asciutto, giustamente tannico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24 g/l;

**«Vittoria» Ansonica o Inzolia o Insolia:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fruttato, delicato; sapore: secco, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

**«Vittoria» Novello:**

colore: rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi violacei; odore: dal floreale al fruttato; sapore: morbido, vinoso, fragrante; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.





# REGIONE SICILIANA

Assessorato  
della Sanità

Assessorato  
Agricoltura e Foreste

