C/2025/6713

15.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6713)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Sicilia»

PDO-IT-A0801-AM06 10.9.2025

1. **Nome del prodotto**

Sicilia

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si attesta che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso. Si dichiara, inoltre, che la presente modifica rientra nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 poiché non rientra tra i casi previsti dall'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Norme per la viticoltura*

Descrizione: è inserita la possibilità di iscrivere alla DOP Sicilia i vigneti allevati a tendone esclusivamente per il vitigno Calabrese o suo sinonimo Nero d'Avola nelle provincie di Agrigento e Caltanissetta.

Motivi: la richiesta è motivata dal fatto che nelle due provincie il vitigno Nero d'Avola allevato a tendone è considerata la forma d'allevamento che permette di affrontare meglio il clima estivo caratterizzato da alte temperature associate a venti caldi di scirocco, senza pregiudicare la qualità delle uve.

La presente modifica riguarda il paragrafo 3 dell'articolo 4 del disciplinare di produzione e non interessa il documento unico.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Etichettatura dei vini*

Descrizione: è stata prevista in designazione l'uso dell'Unità Geografica «Salemi». L'Unità Geografica è indicata nell'allegato A «elenco positivo» del disciplinare di produzione. La zona di produzione delle uve corrisponde all'intero territorio del comune di Salemi in Provincia di Trapani.

Motivi: si introduce nella struttura della denominazione DOP Sicilia il concetto di UGA (unità geografica aggiuntiva) più piccola della denominazione. Attualmente l'UGA Salemi è riconosciuta come IGP «Salemi» di cui verrà richiesta l'abrogazione.

La presente modifica riguarda il paragrafo 6 dell'articolo 7 del disciplinare di produzione e la Sezione «Ulteriori condizioni» del Documento unico.

3. *Aggiornamento indicazioni Organismo di controllo*

A seguito delle modifiche apportate al regolamento (UE) n. 1308/2013, con l'entrata in vigore del regolamento (UE) 2024/1143, non vengono più previsti, tra i contenuti obbligatori del disciplinare, il nome e l'indirizzo delle autorità o degli organismi che verificano il rispetto delle disposizioni del disciplinare di produzione, nonché le relative attribuzioni.

Inoltre, ai sensi dell'articolo 40, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, gli Stati membri pubblicano i nomi e gli indirizzi delle autorità competenti, degli organismi delegati e delle persone fisiche di cui all'articolo 39, paragrafo 3, di tale regolamento per ciascun prodotto designato da un'indicazione geografica e aggiornano tali informazioni.

Pertanto, l'articolo con i riferimenti all'organismo di controllo è stato modificato, sostituendo tali informazioni con un rinvio alla pubblicazione sul sito internet ufficiale dell'Autorità competente dello Stato membro.

La presente modifica riguarda l'articolo 10 del disciplinare e non interessa il documento unico.

4. *Modifiche formali al disciplinare di produzione che non incidono nel contenuto del testo*

Sono state apportate modifiche formali agli articoli del disciplinare di produzione che non incidono nel contenuto del testo. Si tratta di aggiornamenti ai riferimenti normativi o modifica dei titoli degli articoli o correzioni di errori ortografici.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Sicilia

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

15. Vino ottenuto da uve appassite

16. Vino di uve stramature

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini**

1. *«Sicilia» Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Moscato Bianco, Vermentino*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi dorati o eventuali riflessi verdolini;

Odore: fine, elegante, delicato, intenso, caratteristico, fruttato, aromatico, persistente;

Sapore: secco, equilibrato, caratteristico, asciutto, armonico, pieno, gradevole, fresco, ,di medio corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *«Sicilia» Bianco,Bianco riserva,Inzolia,Inzolia riserva,Grillo,Grillo riserva,Chardonnay,Chardonnay riserva,Catarratto, Catarratto riserva, Carricante,Grecanico,Grecanico riserva,Fiano,Fiano riserva,Damaschino,Viogner,Viogner riserva,Pinot Grigio,Zibibbo*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini; per il Pinot grigio il colore può anche essere talvolta anche rosato più o meno intenso o ramato;

Odore: fine, elegante, gradevole, intenso, caratteristico, fruttato, talvolta con lieve sentore floreale, aromatico, persistente;

Sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico, sapido, armonico, pieno, gradevole, fresco, di media struttura, intenso, di medio corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *«Sicilia» Bianco vendemmia tardiva, Bianco passito, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Grillo passito, Chardonnay vendemmia tardiva, Chardonnay passito*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con striature ambrate quando ottenuto con macerazione delle uve sulle bucce.

Odore: caratteristico, delicato, a volte floreale persistente, aromatico.

Sapore: dal secco al dolce, armonico caratteristico a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *«Sicilia» Catarratto vendemmia tardiva, Catarratto passito, Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Moscato Bianco passito*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con striature ambrate quando ottenuto con macerazione delle uve sulle bucce.

Odore: caratteristico, delicato, a volte floreale persistente, aromatico.

Sapore: dal secco al dolce, armonico caratteristico a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *«Sicilia» Rosso, Rosso riserva, Nero d'Avola, Nero d'Avola riserva, Perricone, Nerello Cappuccio, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet franc, Merlot, Merlot riserva, Cabernet sauvignon*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: gradevole, fine, delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato, floreale, con note vegetali; intenso, elegante, persistente.

Sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo, equilibrato leggermente tannico, fresco, intenso, caratteristico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. *«Sicilia» Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah riserva, Pinot Nero, Pinot Nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: gradevole, fine, delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato, floreale, con note vegetali; intenso, elegante, persistente.

Sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo, equilibrato leggermente tannico, fresco, intenso, caratteristico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. *«Sicilia» Rosso vendemmia tardiva, Rosso passito, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Nero d'Avola passito, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva, Syrah passito*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: caratteristico, delicato, persistente.

Sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

8. *«Sicilia» Rosato, Nero d'Avola rosato, Perricone rosato, Frappato rosato, Nerello Mascalese rosato, Cabernet Franc rosato, Merlot rosato, Cabernet Sauvignon rosato, Syrah rosato, Pinot Nero rosato, Sangiovese rosato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso.

Odore: fine, elegante, delicato, caratteristico.

Sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato, fresco.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

9. *«Sicilia» Spumante Bianco metodo classico, Spumante Rosato o Rosè metodo classico*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma: fine, persistente.

Colore: paglierino più o meno intenso o rosa più o meno intenso.

Profumo: bouchet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente.

Sapore: sapido, di buona struttura, fresco, armonico, da brut nature a extra dry.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

10. *«Sicilia» Spumante Bianco, Spumante Rosato, Grillo Spumante, Chardonnay Spumante, Catarratto Spumante, Carricante Spumante, Grecanico Spumante, Pinot Grigio Spumante, Nero d'Avola Spumante, Frappato Spumante, Nerello Mascalese Spumante,Pinot Nero Spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso o dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi.

Odore: caratteristico, fine, delicato, fruttato.

Sapore: fresco, armonico, da brut nature a extra dry.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

11. *«Sicilia» Moscato Bianco Spumante, Zibibbo Spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma: fine, persistente.

Colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino.

Odore: caratteristico, fine.

Sapore: dolce, fresco, armonico, gradevole.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 6

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Metodi di spumantizzazione

Pratica enologica specifica

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente a fermentazione naturale con il metodo charmat o con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, quest'ultimo solo per le tipologie Bianco e Rosato o Rosè.

2. Appassimento delle uve

Pratica enologica specifica

Le tipologie vendemmia tardiva e passito devono essere ottenute con l'appassimento delle uve sulla pianta, o, dopo la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore

5.2. *Rese massime*

1. Bianco, Bianco riserva, Spumante bianco, Inzolia, Inzolia riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Chardonnay spumante, Catarrato, Catarrato riserva, Catarrato spumante, Carricante, Carricante spumante

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Grecanico, Grecanico riserva, Grecanico spumante, Fiano, Fiano riserva, Damaschino, Viogner, Viogner riserva, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Pinot Grigio, Pinot Grigio spumante, Vermentino

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Grillo, Grillo riserva, Grillo spumante, Nero d'Avola, Nero d'Avola rosato, Nero d'Avola riserva, Nero d'Avola spumante

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Moscato Bianco, Moscato Bianco spumante, Zibibbo, Zibibbo spumante

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Frappato spumante, Nerello Mascalese spumante, Pinot nero spumante

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

7. Rosso, Rosso riserva, Rosato, Spumante rosato, Perricone, Perricone rosato, Nerello Cappuccio, Frappato, Frappato rosato, Nerello Mascalese, Nerello Mascalese rosato, Cabernet franc, Cabernet franc rosato, Merlot, Merlot rosato, Merlot riserva

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

8. Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon rosato, Cabernet sauvignon riserva, Syrah,Syrah rosato, Syrah riserva, Pinot nero,Pinot nero rosato,Pinot nero riserva,Nocera,Mondeuse,Carignano, Alicante,Petit Verdot,Petit Verdot riserva,Sangiovese,Sangiovese rosato

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

9. Bianco vendemmia tardiva, Rosso vendemmia tardiva, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Chardonnay vendemmia tardiva, Catarratto vendemmia tardiva

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

10. Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

11. Bianco passito, Rosso passito, Grillo passito, Chardonnay passito, Catarratto passito, Moscato Bianco passito, Nero d'Avola passito, Syrah passito

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

L'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia

7. **Varietà di uve da vino**

Alicante N.

Ansonica B. - Inzolia

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Calabrese N. - Nero d'Avola N.

Carignano N.

Carricante B.

Catarratto bianco comune B. - Catarratto

Catarratto bianco lucido B. - Catarratto

Chardonnay B.

Damaschino B.

Fiano B.

Frappato N.

Grecanico dorato B. - Grecanico

Grillo B.

Merlot N.

Mondeuse N.

Moscato bianco B. - Moscato

Müller thurgau B. - Riesling x Sylvaner

Nerello cappuccio N. - Nerello mantellato

Nerello mascalese N.

Nocera N.

Perricone N.

Petit verdot N

Pinot grigio - Pinot

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Syrah N.

Vermentino B.

Viogner B.

Zibibbo B.

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1.A) *Informazioni sulla zona geografica*

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia. L'orografia mostra dei contrasti netti tra la porzione settentrionale, prevalentemente montuosa, quella centro-meridionale e sud-occidentale, essenzialmente collinare; quella tipica di altopiano, presente nella zona sud-orientale e quella vulcanica nella Sicilia orientale. Le zone pianeggianti si concentrano maggiormente nelle aree costiere.

La rete idrografica è molto complessa; numerosi sono i corsi d'acqua a regime torrentizio e molti a corso breve e rapido; le valli fluviali sono per lo più strette ed approfondite nella zona montuosa, sensibilmente più aperte nella zona collinare.

Le formazioni litologiche siciliane possono essere assemblate nei seguenti complessi:

— Complesso clastico di deposizione continentale;

— Complesso vulcanico (Etna e vulcaniti antiche degli Iblei);

— Complesso sabbioso-calcarenitico plio-pleistocenico;

— Complesso argilloso-marnoso comprendente tutte le formazioni prevalentemente argillose presenti nel territorio siciliano;

— Complesso evaporitico comprendente i tipi litologici della Formazione Gessoso-Solfifera del Miocene Superiore;

— Complesso conglomeratico-arenaceo;

— Complesso arenaceo-argilloso-calcareo comprendente tutte le varie formazioni a prevalente componente arenacea, diffuse nella Sicilia settentrionale;

— Complesso carbonatico comprendente parte dei Peloritani e la serie calcarea degli Iblei;

— Complesso filladico e scistoso cristallino (nella catena peloritana).

Per quanto riguarda il clima, si possono distinguere quattro ambienti climatici primari:

Ambiente costiero: clima mite con temperatura media annua intorno a 18° C, piovosità media annua di 400-500 mm (province di Trapani, Palermo e Agrigento); ridotta o quasi assenza di pioggia durante la stagione calda. Nel litorale compreso tra Cefalù e Messina la piovosità media annua è di 800 mm, mentre in quello dell'alto Ionio arriva anche a 900 mm.

Ambiente area Etna: il clima è umido, specie sul versante settentrionale dove le piogge raggiungono i 600-800 mm, nella fascia bassa, fino a superare i 1 200 mm alle maggiori altitudini. Il versante orientale è più piovoso di quello occidentale. La temperatura media annua risente dell'esposizione dei versanti e dell'altimetria, infatti il versante orientale è più caldo mentre quello settentrionale rimane il più freddo e danno origine ad ambienti rispettivamente più precoci o più tardivi. Il versante sud-occidentale è quello più asciutto.

Ambiente delle catene montuose (Peloritani, Nebrodi, Madonie e Sicani): la piovosità media annua può arrivare a 1 000 mm ed oltre. La temperatura media minima si approssima a 0° C e la media massima intorno a 25° C.

Ambiente della Sicilia interna e dell'Altopiano Ibleo: la temperatura media annua è superiore a 15° C e quella media delle massime in estate arriva a 29° C; la piovosità annua è limitata anche a 400 mm, pertanto, nella Sicilia interna bassa collina (province di Trapani, Palermo, Agrigento e Caltanissetta) il clima è caldo e arido, nella media collina del palermitano si hanno valori di pioggia pari a 600-700 mm e nell'Altopiano Ibleo anche 800 mm.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La Sicilia è una delle regioni di più antica tradizione viticola come dimostrano i numerosi reperti archeologici (ampeloliti fossili, anfore ad uso vinario, monete con figurazioni dionisiache e uvicole) e le molteplici fonti letterarie greche e latine che fanno riferimento ai rinomati vini siciliani.

Sin dall'epoca dei Fenici (IX-IV secolo a.C.) il commercio di olio e vino è testimoniato dalla presenza di anfore utilizzate per il trasporto e da altre tipologie di ceramiche, quali le brocche bilobate e le coppe carenate, che costituivano i «servizi» normalmente impiegati per il consumo di vino. Le recenti ricerche archeologiche dimostrano, inoltre, che i Fenici si occuparono anche di attività agro-pastorali, oltre che di commercializzazione (M. Botto 2001).

Grande splendore i vigneti ebbero durante la colonizzazione dei Greci (VIII-III secolo a.C.), che introdussero alcuni vitigni come il Grecanico, giunto sino ai nostri giorni. Si ritrovano raffigurazioni di scene viticole sulle monete a testimonianza della sviluppata attività economica della regione legata alla produzione vinaria.

Durante il dominio dei Romani (III secolo a.C.-V secolo d.C.), in particolare in età cesarea nella Gallia è attestata la presenza di vino siciliano. Plinio citava il Mamertino del messinese, quando Cesare brindò alla festa per il suo trionfo al terzo consolato.

Durante il declino dei Romani, in Sicilia si afferma la classe dei grandi proprietari terrieri, come è attestato dalla presenza di grandi ville rustiche come quella del Casale di Piazza Armerina, nei cui mosaici sono rappresentate scene di vendemmia, a testimonianza della coltivazione dei vigneti nel territorio.

Successivamente, le continue invasioni dei barbari nelle campagne portarono all'abbandono delle stesse, per cui la coltivazione della vite cadde in declino.

Nonostante il Corano facesse divieto di assumere alcolici, durante il dominio dei Musulmani (827-1061) venivano coltivate le uve da mensa e fu introdotto a Pantelleria il vitigno «Zebib» (oggi Zibibbo o Moscato di Alessandria), tratto dal Capo Zebib in Africa di fronte l'isola di Pantelleria (B. Pastena 1970).

La vite e l'ulivo ripresero la loro espansione durante il periodo della dominazione dei Normanni; in seguito, durante il periodo della dominazione degli Aragonesi, il vino siciliano raggiunse grande rinomanza, attestata dalla costituzione di numerose società di vendita di vino, come riferisce il Cougnet nella sua «Historiae de la table».

Durante la dominazione degli Spagnoli (1512-1713), nei territori interni aumentarono i vigneti, gli oliveti e i mandorleti e, dove abbondava l'acqua anche i giardini e le coltivazioni di ortaggi. Nel cinquecento, Tommaso Fazello, nel suo «De rebus Siculis», cita come zone assai vitate il territorio di Aci, il contado di Messina, la pianura ai piedi dell'Etna, la Val di Mazara e la piana di Palermo. Bacci, nel suo celebre «Naturali vinorum historia», cita i vigneti alle falde del Monte Erice, quelli del territorio di Palermo e dell'isola di Lipari, sparsa di fecondi colli. L'importanza della produzione vitivinicola in questo periodo viene attestata dalla costituzione delle maestranze dei bottai a Salemi nel 1683 e di quella di Palermo.

Durante il successivo dominio dei Piemontesi e degli Austriaci la viticolture visse un periodo di crisi dalla quale si risollevò in epoca Borbonica, come attesta il viaggiatore lucchese G.A. Arnolfini, nel suo «Giornale di viaggio» del 1776, dove parla del vino siciliano che si produce in abbondanza in tutte le parti dell'isola. Il commerciante inglese John Woodhouse apre uno stabilimento vinicolo a Marsala, sviluppando il commercio dei vini Marsala con l'Inghilterra; Anche Benjamin Ingham apre diversi stabilimenti a Marsala e Mazara; ma ad esaltare lo sviluppo del commercio del Marsala contribuì in maniera preponderante la fondazione di uno stabilimento da parte dell'imprenditore Vincenzo Florio.

Nel 1862, Garibaldi tornò in Sicilia e visitò lo stabilimento Florio, bevve e lodò il Marsala dolce che da allora in poi fu denominato «Garibaldi dolce».

Nella seconda metà dell'ottocento, l'invasione della fillossera distrugge gran parte dei vigneti dell'isola e la vite viene soppiantata da altre colture.

Agli inizi del XX secolo si diffuse la tecnica dell'innesto su vite americana resistente alla fillossera e la vite cominciò nuovamente a verdeggiare.

La crisi economica conseguente alla fillossera e la guerra commerciale con la Francia segnarono la fine della produzione dei vini ad alta gradazione ed ad intenso colore, che venivano esportati in Francia come vini da taglio, ed aumentò la produzione dei vini da pasto a più moderato tenore alcolico, profumati e freschi.

E' verso la fine degli anni '80 ed i primi anni '90 che si può indicare l'inizio della moderna storia del vino siciliano. Si assoda la capacità della Sicilia a produrre vini bianchi di qualità sia con vitigni autoctoni come Inzolia, Catarratto, Grillo, sia con vitigni alloctoni, come lo Chardonnay, Muller Turgau e Sauvignon. Negli anni novanta inizia la sperimentazione e la produzione di vini rossi di alta qualità con il vitigno autoctono Nero d'Avola e gli alloctoni Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot e Pinot nero.

Il protagonista indiscusso di tale nuovo corso è il Nero d'Avola, che anche in assemblaggio con altri vitigni internazionali riesce a caratterizzare e a marcare il vino stesso, non solo per l'aspetto cromatico, ma soprattutto perché conferisce al vino una tipicità riconducibile ai sapori mediterranei.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

— base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;

— le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;

— le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, quest'ultima adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni. Così come tradizionali sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini spumanti e quelle relative all'appassimento delle uve ed alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva.

8.2.B) *informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico*

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipici dei vitigni di partenza.

8.3.C) *descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)*

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione dei vigneti e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad una ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche il clima dell'area di produzione concorre alla produzione di vini di qualità.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dalla preistoria fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini della DOP «Sicilia». Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini «Sicilia», le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

L'imbottigliamento in zona è motivato per salvaguardare la qualità e l'immagine dei vini DOP Sicilia, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia e tempestività dei relativi controlli. Tuttavia, in conformità alla medesima normativa dell'UE e della specifica normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, sono previste autorizzazioni individuali ai soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, assicurando comunque un elenco circoscritto delle Ditte imbottigliatrici fuori zona.

Etichettatura - Indicazione varietà uva

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie dei vini «Sicilia» Zibibbo e «Sicilia» Zibibbo spumante è vietato utilizzare i sinonimi ufficialmente riconosciuti per il predetto vitigno «Zibibbo».

Confezionamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

I vini della DOP «Sicilia» devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro del volume nominale max di 3 l. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese, borgognotta e renana, che possono raggiungere la capacità max di 18 l.

Inoltre, ad esclusione delle tipologie riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, vigna e spumante, è consentito l'uso di contenitori idonei a venire al contatto con gli alimenti di capacità non inferiore a 2 l e non superiore a 6 l.

Sono ammessi sistemi di chiusura dei recipienti consentiti dalla vigente normativa dell'UE e nazionale, con l'esclusione del tappo a corona.

Etichettatura - Indicazione unità geografica più piccola

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

È possibile l'utilizzo dell'Unità Geografica Aggiuntiva (UGA Salemi). La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Salemi in provincia di Trapani.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23111