



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Publicata nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale - n.179 del 4-8-2015

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “SICILIA”.**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Reg. (CE) n. 1234/2007 e del D.Lgs. n. 61/2010:

ESAMINATA la documentata domanda presentata da Consorzio di tutela vini DOC Sicilia, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Sicilia”, nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato D.M.7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Siciliana sulla citata proposta di modifica del disciplinare di produzione;

ACQUISITO il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP ed IGP, di cui all'articolo 16 del D.Lgs. n. 61/2010, espresso nella riunione del 15 luglio 2015 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;

PROVVEDE, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato D.M. 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Sicilia”;

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizione contenute nel Decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 “Disciplina dell'imposta di bollo” e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali – Ufficio PQA IV – Via XX Settembre, 20 – 00187 Roma – entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della predetta proposta.

F.to
IL DIRETTORE GENERALE
Emilio Gatto

**PROPOSTA DI MODIFICA
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DOC "SICILIA"**

Approvato IGT con	D.M. 10.10.1995	G.U. 269 – 17.11.1995
Modificato con	D.M. 02.08.1996	G.U. 190 – 14.08.1996
Modificato con	D.M. 24.03.1997	
Modificato con	D.M. 21.04.1998	G.U. 98 – 29.04.1998
Approvato DOC con	D.M. 22.11.2011	G.U. 284 – 06.12.2011 (S.O. n. 252)
Modificato con	D.M. 0.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP	
Modificato con	D.M. 07.03.2014	
	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP	

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. La Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni aggiuntive:

- Bianco, anche vendemmia tardiva, passito, superiore e riserva;
- Rosso, anche vendemmia tardiva, passito e riserva;
- Rosato;
- Spumante bianco, ottenuto con metodo classico e charmat;
- Spumante rosato o rosé, ottenuto con metodo classico e charmat;

con specificazione di uno dei seguenti vitigni o dei loro relativi sinonimi:

- Inzolia , anche vendemmia tardiva, superiore e riserva;
- Grillo, anche vendemmia tardiva, passito, superiore, riserva e spumante;
- Chardonnay, anche vendemmia tardiva, passito, superiore riserva e spumante;
- Catarratto, anche vendemmia tardiva, passito, superiore, riserva e spumante;
- Carricante, anche spumante;
- Grecanico, anche vendemmia tardiva, superiore, riserva e spumante;
- Fiano, anche riserva;
- Damaschino;
- Viogner anche riserva;
- Müller Thurgau;
- Sauvignon anche riserva;
- Pinot Grigio, anche spumante;
- Nero d'Avola, anche rosato, vendemmia tardiva, riserva, passito e spumante;
- Perricone, anche rosato e vendemmia tardiva;
- Nerello cappuccio;
- Frappato, anche rosato, spumante;
- Nerello Mascalese, anche rosato e spumante;
- Cabernet Franc, anche rosato;
- Merlot anche rosato e riserva;
- Cabernet Sauvignon anche rosato e riserva;
- Syrah, anche rosato, vendemmia tardiva, riserva e passito;
- Pinot nero, anche rosato, riserva e spumante;
- Nocera;
- Mondeuse;

- Carignano;
- Alicante;
- Moscato Bianco, anche vendemmia tardiva, passito e spumante;
- Vermentino;
- Zibibbo, anche spumante
- Petit Verdot, anche riserva;
- Sangiovese.

2. La Denominazione di Origine Controllata “Sicilia” è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente, con l’esclusione dei vitigni aromatici.

Articolo 2

Base ampelografica

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata “Sicilia” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

bianco, anche vendemmia tardiva, passito, superiore e riserva:

Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico e Chardonnay da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

rosso, anche nella vendemmia tardiva, passito e riserva:

Nero d’Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone e Syrah da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

rosato:

Nero d’Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone e Syrah da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino Approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

Spumante bianco:

Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Carricante, Pinot Nero, Nerello Mascalese, Moscato bianco e Zibibbo, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca o a bacca nera, vinificati in bianco, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

Spumante rosato:

Nerello Mascalese, Nero d’Avola, Pinot nero e Frappato, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viogner, Muller thurgau, Sauvignon blanc, Pinot Grigio, Moscato Bianco, Vermentino, Zibibbo,

Nero d'Avola, Perricone, Nerello cappuccio, Frappato, Nerello mascalese, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot e Sangiovese:

almeno l'85% del corrispondente vitigno;

possono concorrere, per un massimo del 15%, le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

La denominazione di origine controllata "Sicilia" con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'articolo 1, comma 1, con l'esclusione dei vitigni aromatici, è consentita a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale.

Articolo 3 Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

2. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
3. I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
4. Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200.
5. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
6. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Tipologie	Produzione (T) massima	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo (% vol.)
Bianco, anche riserva	13	11,5
Bianco vendemmia tardiva	8	13
Bianco passito	8	14
Bianco superiore	10	12
Rosso, anche riserva	12	12
Rosso vendemmia tardiva	8	13
Rosso passito	8	14
Rosato	12	12
Spumante bianco	13	10
Spumante rosato	12	10
Inzolia anche riserva	13	11,5
Inzolia vendemmia tardiva	8	13
Inzolia superiore	10	12
Grillo anche riserva	13	11,5
Grillo vendemmia tardiva	8	13
Grillo passito	8	14
Grillo superiore	10	12
Grillo spumante	13	10,5
Chardonnay anche riserva	13	11,5
Chardonnay vendemmia tardiva	8	13
Chardonnay passito	8	14
Chardonnay superiore	10	12
Chardonnay spumante	13	10
Catarrato anche riserva	13	11,5
Catarrato vendemmia tardiva	8	13
Catarrato passito	8	14
Catarrato superiore	10	12
Catarrato spumante	13	10
Carricante	13	11,5
Carricante spumante	13	10
Grecanico anche riserva	13	11,5
Grecanico vendemmia tardiva	8	13
Grecanico superiore	10	12
Grecanico spumante	13	10
Fiano anche riserva	13	11,5
Damaschino	13	11,5
Vioigner anche riserva	13	11,5
Muller Thurgau	13	11,5
Sauvignon anche riserva	13	11,5
Pinot Grigio	13	11,5
Pinot Grigio spumante	13	10
Moscato Bianco	13	11,5
Moscato Bianco spumante	13	10

Moscato Bianco vendemmia tardiva	8	13
Moscato Bianco passito	8	14
Vermentino	13	11.5
Zibibbo	13	11.5
Zibibbo spumante	13	10
Nero d'Avola, anche rosato	12	12
Nero d'Avola vendemmia tardiva	8	13
Nero d'Avola riserva	12	12
Nero d'Avola passito	8	13
Nero d'Avola spumante	13	10
Perricone, anche rosato	12	12
Perricone vendemmia tardiva	8	13
Nerello Cappuccio	12	12
Frappato, anche rosato	12	12
Frappato spumante	13	10
Nerello Mascalese, anche rosato	12	12
Nerello Mascalese spumante	13	10
Cabernet Franc, anche rosato	12	12
Merlot, anche rosato	12	12
Merlot riserva	12	12
Cabernet Sauvignon, anche rosato	12	12
Cabernet Sauvignon riserva	12	12
Syrah , anche rosato	12	12
Syrah vendemmia tardiva	8	13
Syrah riserva	12	12
Syrah passito	8	13
Pinot Nero, anche rosato	12	12
Pinot Nero riserva	12	12
Pinot Nero spumante	13	10
Nocera	12	12
Mondeuse	12	12
Carignano	12	12
Alicante	12	12
Petit Verdot anche riserva	12	12
Sangiovese anche rosato	12	12

- 6 Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
7. La Regione Sicilia, su richiesta motivata del consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, può stabilire ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.
8. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine

controllata “Sicilia” anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente organismo di controllo.

9. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate climaticamente sfavorevoli, può ridurre la resa di uva e di vino consentite sino al limite reale dell’annata;
10. La Regione Sicilia, su richiesta del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente. Oltre al limite del 20 per cento non è consentito ulteriore supero.
Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione, oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esigenze di mercato.
Le operazioni di vinificazione dei quantitativi di uva eccedenti la resa massima per ettaro, di cui al presente capoverso, sono regolamentate secondo quanto previsto al successivo art. 5, punti 14 e 15. La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole e forestali ed al competente organismo di controllo.
11. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Sicilia” solo a partire dal terzo anno dall’impianto.

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l’invecchiamento obbligatorio, laddove previsto e l’imbottigliamento devono essere effettuate nell’ambito dell’intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.
Conformemente all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l’imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e assicurare l’efficacia dei controlli.
Tuttavia, in conformità all’articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all’articolo 10, comma 3, lettera c) del decreto legislativo n. 61/2010.
2. 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.
3. 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.
4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
5. È consentito l’arricchimento dei mosti e dei vini di cui all’art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosto concentrato proveniente da uve di vigneti coltivati nella Regione Sicilia, oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite dalla vigente normativa.
6. È ammessa la colmatura dei vini di cui all’art. 1, in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d’origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5% per la complessiva durata dell’invecchiamento.

7. La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

Tipologie	Resa uva/vino (%)	Produzione massima di vino (hl/ha)
Bianco, anche riserva	70	91
Bianco vendemmia tardiva	60	48
Bianco passito	50	40
Bianco superiore	70	70
Rosso, anche riserva	70	84
Rosso vendemmia tardiva	60	48
Rosso passito	50	40
Rosato	70	84
Spumante bianco	70	91
Spumante rosato	70	84
Inzolia anche riserva	70	91
Inzolia vendemmia tardiva	60	48
Inzolia superiore	70	70
Grillo anche riserva	70	91
Grillo vendemmia tardiva	60	48
Grillo passito	50	40
Grillo superiore	70	70
Grillo spumante	70	91
Chardonnay anche riserva	70	91
Chardonnay vendemmia tardiva	60	48
Chardonnay passito	50	40
Chardonnay superiore	70	70
Chardonnay spumante	70	91
Catarrato anche riserva	70	91
Catarrato vendemmia tardiva	60	48
Catarrato passito	50	40
Catarrato superiore	70	70
Catarrato spumante	70	91
Carricante	70	91
Carricante spumante	70	91
Grecanico anche riserva	70	91
Grecanico vendemmia tardiva	60	48
Grecanico superiore	70	70
Grecanico spumante	70	91
Fiano anche riserva	70	91
Damaschino	70	91
Viogner anche riserva	70	91
Muller Thurgau	70	91
Sauvignon anche riserva	70	91
Pinot Grigio	70	91
Pinot Grigio spumante	70	91
Moscato Bianco	75	97,5
Moscato Bianco spumante	75	97,5
Moscato Bianco vendemmia tardiva	60	48
Moscato Bianco passito	50	40
Vermentino	70	91

Zibibbo	75	97,5
Zibibbo spumante	75	97,5
Nero d'Avola, anche rosato	70	84
Nero d'Avola vendemmia tardiva	60	48
Nero d'Avola riserva	70	84
Nero d'Avola passito	50	40
Nero d'Avola spumante	70	84
Perricone, anche rosato	70	84
Perricone vendemmia tardiva	60	48
Nerello Cappuccio	70	84
Frappato, anche rosato	70	84
Frappato spumante	70	84
Nerello Mascalese, anche rosato	70	84
Nerello Mascalese spumante	70	84
Cabernet Franc, anche rosato	70	84
Merlot, anche rosato	70	84
Merlot riserva	70	84
Cabernet Sauvignon, anche rosato	70	84
Cabernet Sauvignon riserva	70	84
Syrah , anche rosato	70	84
Syrah vendemmia tardiva	60	48
Syrah riserva	70	84
Syrah passito	50	40
Pinot Nero, anche rosato	70	84
Pinot Nero riserva	70	84
Pinot Nero spumante	70	84
Nocera	70	84
Mondeuse	70	84
Carignano	70	84
Alicante	70	84
Petit Verdot anche riserva	70	84
Sangiovese anche rosato	70	84

8. Per tutte le tipologie, tranne che per la vendemmia tardiva ed il passito, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
9. Per le tipologie bianco vendemmia tardiva e rosso vendemmia tardiva, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 65%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
10. Per le tipologie Moscato bianco e Zibibbo anche spumante, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
11. Per le tipologie bianco e bianco spumante, qualora vengano utilizzati anche i vitigni aromatici, la resa di uva in vino è riferita alla resa delle singole varietà che compongono la partita.
12. Per le tipologie passito, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 55%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
13. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" seguiti dalla menzione riserva il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.
14. La Regione Sicilia su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento, prima della vendemmia può, per ragioni di mercato, stabilire un limite

massimo di vino certificabile con la denominazione di origine controllata “Sicilia” anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali ed al competente organismo di controllo.

15. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all’articolo 4, punto 10, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.
16. La regione Sicilia con proprio provvedimento,, su richiesta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte i quantitativi dei mosti e dei vini di cui la precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata.
17. Per la tipologia rosato anche varietale è consentito la riclassificazione a rosso anche varietale , fermo restando il rispetto delle caratteristiche minime alla produzione e al consumo previste per ogni singola tipologia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Sicilia” all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Bianco vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Bianco superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Bianco riserva

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Bianco passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco, al dolce, tipico armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol., di cui almeno 11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, fine;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Rosso riserva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: asciutto, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Rosso vendemmia tardiva:

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 di cui almeno l'11% vol svolto
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Rosso Passito:

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: 17 % vol. di cui almeno l'12,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,00g/l.

Rosato:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: asciutto, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 19 g/l

Spumante bianco:

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante Bianco metodo classico:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
profumo: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente;
sapore: sapido, buona struttura, fresco, armonico da brut nature a extra dry;
titolo alcol. vol tot. minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Spumante Rosato:

spuma: fine, persistente;
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine ;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante Rosato o Rosè metodo classico:

spuma: fine e persistente
colore: rosa più o meno intenso
profumo: bouquet fine, gentile, ampio
sapore: sapido, di buona struttura e fresco da brut nature a extra dry
titolo alcol. vol. tot. minimo: 12,00 % vol
acidità totale minima: 5 g/l
estratto non riduttore minimo: 15g/l

Inzolia:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Inzolia vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Inzolia superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: asciutto, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Inzolia riserva:

al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Grillo:

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;
odore: elegante, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l

Grillo vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Grillo passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco, al dolce, tipico armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol. di cui almeno 11,00% vol. svolto;;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Grillo Superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.

Grillo riserva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;

odore: intenso, elegante, persistente;

sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19 g/l

Grillo Spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Chardonnay:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico, fruttato;

sapore: secco, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Chardonnay vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Chardonnay passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco, al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol, di cui almeno 11,00% vol. svolto;;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Chardonnay superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo-19 g/l

Chardonnay riserva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

Chardonnay spumante:

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Catarratto:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: secco, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Catarratto vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Catarratto passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco, al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol, di cui almeno 11,00% vol. svolto;;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l

Catarratto superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Catarratto riserva

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Catarratto spumante :

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Carricante:

colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, talvolta con lieve sentore floreale;
sapore: secco, fresco, di media struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Carricante spumante:

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Grecanico:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Grecanico vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l

Grecanico superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l

Grecanico riserva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Grecanico spumante :

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Fiano:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: secco, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Fiano riserva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

Damaschino:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Viogner:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: secco, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Viogner riserva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,00g/l.

Muller Thurgau:

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

Sauvignon:

colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;
odore: caratteristico, fresco;
sapore: fresco, di medio corpo, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Sauvignon riserva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00g/l.

Pinot Grigio:

colore: giallo paglierino più o meno intenso anche ramato;
odore: fine, elegante, fruttato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Pino Grigio spumante:

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Moscato Bianco:

colore: da giallo verdolino a giallo paglierino;
odore: aromatico, elegante fruttato;
sapore: secco, pieno, gradevole armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Moscato Bianco vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: aromatico caratteristico, persistente;

sapore: dolce, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Moscato Bianco passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dolce, tipico armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol, di cui almeno 11,00% vol. svolto;;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Moscato Bianco spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino;

odore: caratteristico, fine;

sapore: dolce, armonico, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11 % vol. di cui almeno 6% vol effettivo

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Vermentino:

colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;

odore: aromatico, elegante fruttato;

sapore: pieno, gradevole armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Zibibbo:

colore: dal giallo verdolino al giallo;

odore: aromatico, elegante fruttato;

sapore: secco, pieno, gradevole armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Zibibbo spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino;

odore: caratteristico, fine;

sapore: dolce, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol. di cui almeno 6% effettivo;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nero d'Avola:

colore: rosso rubino, talvolta intenso;

odore: delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato;

sapore: secco, corposo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l

Nero d'Avola rosato:

colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19 g/l

Nero d'Avola vendemmia tardiva:

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
di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d'Avola Riserva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: secco, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d'Avola passito:

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: 18%vol di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,00g/l.

Nero d'Avola spumante:

spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa, più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Perricone:

colore: rosso rubino intenso;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Perricone rosato:

colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Perricone vendemmia tardiva:

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
di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nerello Cappuccio:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: di medio corpo, armonico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Nerello Cappuccio rosato:

colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Frappato:

colore: rosso rubino;
odore: delicato, caratteristico, floreale;
sapore: secco, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Frappato rosato:

colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Frappato spumante :

spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nerello Mascalese:

colore: rosso rubino tenue;
odore: delicato, caratteristico, floreale, fine;
sapore: secco, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Nerello Mascalese rosato:

colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Nerello Mascalese spumante:

spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Cabernet Franc:

colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato, con note vegetali;
sapore: asciutto, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet Franc rosato:

colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Merlot:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Merlot rosato:

colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Merlot riserva :

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: asciutto, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol

acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Cabernet Sauvignon:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: asciutto, caratteristico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet Sauvignon rosato:

colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Cabernet Sauvignon riserva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: asciutto, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Syrah:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, intenso, armonico e gradevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l

Syrah rosato:

colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19g/l

Syrah vendemmia tardiva:

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
di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l

Syrah riserva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: asciutto, armonico, corposo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Syrah passito:

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: 18%vol di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,00g/l.

Pinot Nero:

colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato;
sapore: secco, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Pinot Nero rosato:

colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Pinot Nero spumante:

spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nocera:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Mondeuse:

colore: rosso più o meno intenso con riflessi violacei;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Carignano:

colore: rosso più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;

sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Alicante:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Petit Verdot:

colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei ,
odore: intenso caratteristico;
sapore secco, armonico, piacevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/ l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Sangiovese:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, fine;
sapore: secco,armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Sangiovese rosato:

colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietalì e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.
3. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno
4. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

1. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «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 il consumatore.
2. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.

3. 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".
4. Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
5. La denominazione "Sicilia" può essere utilizzata quale unità geografica più grande per i vini DOP della Regione Siciliana solo se espressamente previsto dai rispettivi disciplinari di produzione.

Art. 8 Confezionamento

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro del volume nominale massimo di 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma bordolese o borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri.
2. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia", a esclusione delle tipologie riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, vigna e spumante, è consentito l'uso di contenitori in materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti, nei volumi non inferiori a due litri e non superiori a 6 litri.
3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona.

Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

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-calcareo 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:

1. 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.

2. 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 1200 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.
3. Ambiente delle catene montuose (Peloritani, Nebrodi, Madonie e Sicani): la piovosità media annua può arrivare a 1000 mm ed oltre. La temperatura media minima si approssima a 0° C e la media massima intorno a 25° C.
4. 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 viticoltura 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 aprì uno stabilimento vinicolo a Marsala, sviluppando il commercio dei vini Marsala con l'Inghilterra; Anche Benjamin Ingham aprì 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 distrusse 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 associa 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 perchè 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 sistemi 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.

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.

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 un 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 DOC "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.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale del Vino e dell'Olio

Viale della Libertà n° 66

90143 - Palermo

Telefono 091 6278111

Fax 091 347870;

e-mail irvv@vitevino.it

irvv@pec.istitutoregionalevitevinosicilia.it

L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012.