

Domanda di una nuova modifica

I. DOCUMENTO UNICO

1. DENOMINAZIONE E TIPO

a. Nome/i da registrare

Terre Siciliane (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

3. Vino liquoroso

4. Vino spumante

8. Vino frizzante

3. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Terre Siciliane” bianco, con o senza la specificazione del vitigno, anche nella tipologia frizzante e liquoroso

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: da secco a dolce, equilibrato, caratteristico.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol.
Estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“Terre Siciliane” bianco, con o senza la specificazione del vitigno, vendemmia tardiva e bianco passito

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: dal giallo paglierino al dorato o tendente all’ambra a seconda dell’invecchiamento; odore: caratteristico, delicato, persistente, intenso, fruttato; sapore: da secco a dolce, armonico, caratteristico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	10
<i>Acidità totale minima:</i>	3,5 in milliequivalenti per litro
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“Terre Siciliane” rosso, con o senza la specificazione del vitigno, anche nella tipologia frizzante, novello e liquoroso

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: gradevole, fine; sapore: da secco a dolce, armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol. Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“Terre Siciliane” rosso, con o senza la specificazione del vitigno, vendemmia tardiva e rosso passito

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, delicato, persistente, intenso; sapore: da secco a dolce, tipico, armonico, vellutato. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	10
<i>Acidità totale minima:</i>	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“Terre Siciliane” rosato, con o senza la specificazione del vitigno, anche nella tipologia frizzante

<i>Breve descrizione testuale</i>	
Colore: rosa più o meno intenso; odore: fine, elegante; sapore: da secco a dolce, armonico, equilibrato. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol. Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

“Terre Siciliane” Spumante bianco e Spumante rosato

<i>Breve descrizione testuale</i>	
Spuma: fine, persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; rosato più o meno intenso; odore: caratteristico, fine, delicato; sapore: da extrabrut a dolce, fresco, armonico. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in %</i>	

<i>vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche essenziali

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

“Terre Siciliane” bianco con o senza la specificazione del vitigno

<i>Resa massima:</i>	
	18,000 chilogrammi di uve per ettaro

“Terre Siciliane” rosso con o senza la specificazione del vitigno

<i>Resa massima:</i>	
	16,000 chilogrammi di uve per ettaro

“Terre Siciliane” rosato con o senza la specificazione del vitigno

<i>Resa massima:</i>	
	16,000 chilogrammi di uve per ettaro

“Terre Siciliane” passito bianco con o senza la specificazione del vitigno

<i>Resa massima:</i>	
	18,000 chilogrammi di uve per ettaro

“Terre Siciliane” passito rosso con o senza la specificazione del vitigno, passito rosato con o senza la specificazione del vitigno

Resa massima:

16,000 chilogrammi di uve per ettaro

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

6. VITIGNI PRINCIPALI

** Zibibbo (OIV)
** Viogner B (OIV)
** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)
* Vermentino B. (MAIN)
* Calabrese N (OIV)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* BARBERA N. (MAIN)
* Ansonica B (OIV)
* ANCELLOTTA N. (MAIN)
* ALICANTE N. (MAIN)
* Alicante Bouschet N (OIV)
** Albanello B (OIV)
* AGLIANICO (MAIN)
* Grecanico Dorato B (OIV)
* Gaglioppo (MAIN)
** Frappato N (OIV)
** FIANO B. (MAIN)
* GRILLO (MAIN)
** Damaschino B (OIV)
* Corinto Nero N (OIV)
** CILIEGIOLO N. (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
* CATARRATTO BIANCO LUCIDO (MAIN)
* CATARRATTO BIANCO COMUNE (MAIN)

** Catanese Nero N (OIV)
** Carricante B (OIV)
** Carignano N. (MAIN)
** Nocera N (OIV)
** Nerello Mascalese N (OIV)
** Nerello Cappuccio (MAIN)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
** MOSCATO GIALLO (MAIN)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
** Montonico Bianco B (OIV)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
** Minnella Bianca B (OIV)
* MERLOT N. (MAIN)
** MANZONI BIANCO B. (MAIN)
** Malvasia di Lipari B (OIV)
** Malvasia Bianca B (OIV)
** Malbech N (OIV)
** Tannat N (OIV)
* SYRAH N. (MAIN)
** SEMILLON B. (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)
** TEMPRANILLO N. (MAIN)
** Riesling B (OIV)
** PROSECCO B. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)
** PETIT VERDOT N. (MAIN)
** Perricone N (OIV)

7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Terre Siciliane

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

L'orografia prevalentemente collinare, il clima mediterraneo, la scelta

delle aree di produzione che privilegiano terreni con buona esposizione interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche dei vini della IGT "Terre Siciliane". La millenaria storia vitivinicola del territorio della regione Sicilia è la prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani (tramandando le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche) e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini in argomento.

8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

II. ALTRE INFORMAZIONI**1. INFORMAZIONI GENERALI**

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

2. CONTATTI**a. Estremi del richiedente**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Coldiretti Sicilia, Confagricoltura Sicilia, CIA Sicilia, Legacoop Sicilia, Confcooperative Sicilia, AGCI Sicilia, Associazione Vitivinicoltori della Sicilia PRESSO Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari – Dipartimento Regionale degli Interventi Strutturali per l'Agricoltura – Servizio IV – Unità Operativa n. 36
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Associazione di Produttori
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2771 Viale della Regione Siciliana 90145 Palermo

	90145 Palermo Italia
<i>Telefono:</i>	00390917076261 – 00390917076156
<i>Fax:</i>	00390917076016
<i>e-mail:</i>	agri1.tutelaprodotti@regione.sicilia.it

b. Estremi dell'intermediario

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656030;
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it, l.lauro@mpaaf.gov.it, l.tarmati@mpaaf.gov.it

c. Estremi della parte interessata

--

d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

e. Informazioni sugli organismi di controllo

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Istituto Regionale Vini e Oli
	66 Viale della Libertà

<i>Indirizzo:</i>	90143 Palermo Italia
<i>Telefono:</i>	091 6278111
<i>Fax:</i>	091 347870
<i>e-mail:</i>	irvv@vitevino.it

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vino passito
Passito
Novello
Vino Novello
Vendemmia Tardiva

4. Zona NUTS

ITG19	Siracusa
ITG18	Ragusa
ITG17	Catania
ITG16	Enna
ITG15	Caltanissetta
ITG14	Agrigento
ITG13	Messina
ITG12	Palermo
ITG11	Trapani
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

5. VITIGNI SECONDARI

--

6. DOCUMENTAZIONE

a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Terre Siciliane.doc

b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 22.11.2011 - Riconoscimento IGT Terre Siciliane.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 22.11.2011

c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Vitigni Regione Sicilia.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - Vitigni Regione Sicilia

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 3 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 3 - DM 14.06.2012

d. Mappe della zona delimitata

<i>Nome del documento:</i>	Mappa zone vini IGP.pdf
<i>Descrizione:</i>	Mappa IGT Terre siciliane

e. Nota per la Commissione europea

<i>Nome del documento:</i>	Mappa zone vini IGP.pdf
<i>Descrizione:</i>	Mappa IGT Terre Siciliane

7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>