

ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

—
Link al disciplinare del prodotto

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23144>

25A03708

DECRETO 24 giugno 2025.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dei vini «Terre Siciliane».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il 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;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE)

2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

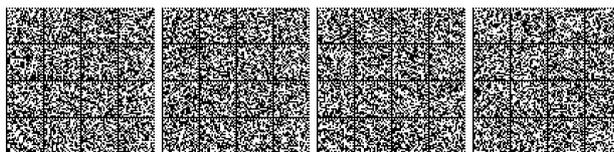
Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradi-



zionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri ed, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 38839 del 29 gennaio 2025, registrata alla Corte dei conti al n. 193 in data 16 febbraio 2025, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 99324 del 4 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;

Vista la direttiva del direttore generale per la promozione della qualità agroalimentare prot. n. 112479 dell'11 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 228 in data 16 marzo 2025, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dalla Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 7 febbraio 2024 di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, registrato dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del direttore generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità 22 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 284 del 6 dicembre 2011 - Supplemento ordinario n. 252, con il quale è stata riconosciuta la indicazione geografica tipica dei vini «Terre Siciliane» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;



Visto il provvedimento prot. n. 0047359 del 14 giugno 2017 del dirigente della PQAI IV della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, pubblicato sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, con il quale, ai sensi dell'art. 61, paragrafo 6, secondo comma del regolamento delegato (UE) 2019/33, è stato da ultimo modificato il disciplinare della indicazione geografica protetta dei vini «Terre Siciliane»;

Esaminata la documentata domanda presentata dalla Associazione viticoltori della IGT Terre Siciliane, acquisita al prot. ingresso n. 0184287 del 30 marzo 2023, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dei vini «Terre Siciliane», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che per la indicazione geografica protetta dei vini «Terre Siciliane» non esiste un Consorzio di tutela riconosciuto ai sensi dell'art. 41 della legge 12 dicembre 2016, n. 238;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e che la stessa comporta, altresì, una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Siciliana (prot. ingresso n. 0307041 del 13 giugno 2023 e successiva integrazione prot. ingresso n. 0692413 del 18 dicembre 2023);

è stata svolta la riunione di pubblico accertamento a Salemi (TP) in data 26 marzo 2025;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 16 aprile 2025, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dei vini «Terre Siciliane»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 98 del 29 aprile 2025, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica non sono pervenute opposizioni.

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dei vini «Terre Siciliane», che comporta altresì una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto di dover aggiornare l'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, sopra richiamato, in relazione alla modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dei vini «Terre Siciliane» approvata con il presente decreto;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dei vini «Terre Siciliane», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 98 del 29 aprile 2025, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dei vini «Terre Siciliane», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati A e B al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica



ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale a partire dalla campagna vitivinicola 2025/2026.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, Serie C, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Aggiornamento codici SIAN

1. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 5.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta dei vini «Terre Siciliane» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (<https://www.politicheagricole.it>).

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 24 giugno 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «TERRE SICILIANE»

Art. 1.

Denominazione e vini

L'indicazione geografica tipica «Terre Siciliane» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti categorie e tipologie:

categoria vino (1):

«Terre Siciliane» bianco anche passito e vendemmia tardiva;

«Terre Siciliane» rosso, anche novello, passito e vendemmia tardiva;

«Terre Siciliane» rosato, anche passito;

categoria vino frizzante (8):

«Terre Siciliane» frizzante bianco, rosso e rosato;

categoria vino spumante (4):

«Terre Siciliane» spumante bianco e rosato;

categoria vino liquoroso (3):

«Terre Siciliane» liquoroso bianco e rosso;

«Terre Siciliane» nelle suddette tipologie anche con specificazione di uno, due, tre o quattro dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

Art. 2.

Base ampelografica dei vigneti

1. I vini a indicazione geografica tipica «Terre Siciliane» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve a bacca di colore corrispondente o a bacca di colore non corrispondente per le tipologie rosato e per le tipologie ottenute da uve a bacca nera vinificate in bianco, provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, iscritti nel registro nazionale delle varietà e dei cloni di vite per uve da vino ai sensi della vigente normativa, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

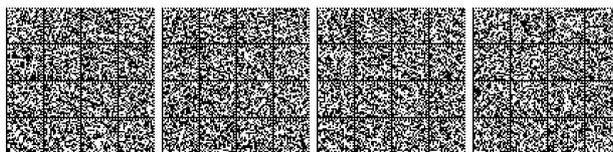
2. L'indicazione geografica tipica «Terre Siciliane» con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, ad esclusione del vitigno Grillo e Calabrese o suo sinonimo, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, fino a un massimo del 15%.

3. L'indicazione geografica tipica «Terre Siciliane» con la specificazione di due o tre o quattro vitigni compresi fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, iscritti nel registro nazionale delle varietà e dei cloni di vite per uve da vino ai sensi della vigente normativa, ad esclusione del vitigno Grillo e Calabrese o suo sinonimo, 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;

il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale.



Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica «Terre Siciliane» comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Siciliana.

Art. 4.

Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini a indicazione geografica tipica «Terre Siciliane» con o senza la specificazione di vitigno a tonnellate 18 per i vini bianchi e a tonnellate 16 per i vini rossi e rosati.

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

- 10% vol. per i bianchi;
- 10% vol. per i rosati;
- 10,50% vol. per i rossi;
- 10% vol. per gli spumanti bianco e rosato;
- 12% vol. per i liquorosi;
- 10,50% per il novello;
- 10% vol. per il passito bianco (prima dell'appassimento);
- 10,50% vol. per il passito rosso (prima dell'appassimento);
- 13% vol. per la vendemmia tardiva.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detto valore, con provvedimento regionale, può essere ridotto dello 0,5% vol.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della Regione Siciliana.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vini ad eccezione delle tipologie passito per le quali non deve essere superiore al 50%; per le tipologie liquoroso tali rese sono al netto dell'alcolizzazione che può essere effettuata con alcol di natura vinosa, con alcol vinico e con aggiunta di acquavite di vino.

4. Per le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Terre Siciliane» passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o dopo la raccolta.

Per i vini a indicazione geografica tipica «Terre Siciliane» in versione passito e vendemmia tardiva non è consentita la pratica dell'arricchimento.

Art. 6.

Caratteristiche dei vini al consumo

1. I vini a indicazione geografica tipica «Terre Siciliane», anche con la specificazione del/i nome/i del/i vitigno/i, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

- «Terre Siciliane» bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 - odore: fine, elegante;
 - sapore: dal secco all'abbotto, equilibrato, caratteristico;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
 - acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.
«Terre Siciliane» 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'10,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Terre Siciliane» rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, fine;
sapore: dal secco all'abbotto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Terre Siciliane» rosso vendemmia tardiva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol. di cui almeno il 10,00% vol. svolto;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Terre Siciliane» rosato:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, elegante;

sapore: dal secco all'abbotto armonico, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Terre Siciliane» Spumante bianco:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

sapore: fresco, armonico, da extra-brut a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

«Terre Siciliane» Spumante Rosato:

spuma: fine, persistente;

colore: rosato più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: fresco, armonico, da extra-brut a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

«Terre Siciliane» bianco passito:

colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: dolce, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. con residuo zuccherino minimo di 50,0 grammi;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Terre Siciliane» rosso passito:

colore: rosso più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico ed intenso;

sapore: dolce, armonico e vellutato;



titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol con residuo zuccherino minimo di 50,0 grammi;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

2. I vini a indicazione geografica tipica «Terre Siciliane» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. I vini a indicazione geografica tipica «Terre Siciliane», anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie «frizzante», «novello» e «liquoroso», all'atto dell'immissione al consumo, devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di:

«Terre Siciliane» frizzante: 9,00%;

«Terre Siciliane» novello: 11,00%;

«Terre Siciliane» liquoroso: 15,00%.

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

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

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

3. Nell'etichettatura e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica «Terre Siciliane» non è consentito utilizzare il nome del vitigno Grillo e Calabrese o suo sinonimo Nero d'Avola nelle informazioni facoltative al consumatore sulla base ampelografica.

Art. 8.

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 Siciliana. 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:

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 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;

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;

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.

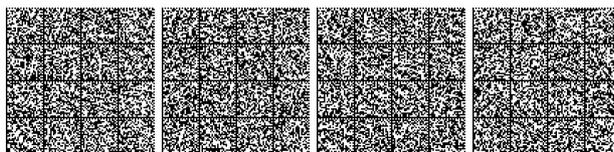
Durante il declino dei Romani, in Sicilia si afferma la classe dei grandi proprietari terrieri, come è attestato dalla presenza di grandi ville rustiche come quella del Casale di Piazza Armerina, nei cui mosaici sono rappresentate scene di vendemmia, a testimonianza della coltivazione dei vigneti nel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



te 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 risollevo 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 e 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.

È 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 Thurgau 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 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 nella zona.

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'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione 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 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 I.G.T. «*Terre Siciliane*». 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 «*Terre Siciliane*», le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del disciplinare.

Art. 9.

Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione controlli.

ALLEGATO I

Varietà di uve da vino idonee alla coltivazione nella Regione Sicilia

1	Aglianico N.
2	Albanello B.
3	Alicante N.
4	Alicante Bouschet N.
5	Ancellotta N.
6	Ansonica B.
7	Barbera N.
8	Cabernet Franc N.
9	Cabernet Sauvignon N.
10	Calabrese N. o Nero d'Avola
11	Carignano N.
12	Carricante B.
13	Catanese Nero N.
14	Catarratto Bianco Comune B.
15	Catarratto Bianco Lucido B.
16	Chardonnay B.
17	Chenin B.
18	Ciliegiolo N.
19	Corinto Nero N.
20	Damaschino B.
21	Fiano B.
22	Frappato N.
23	Gaglioppo N.

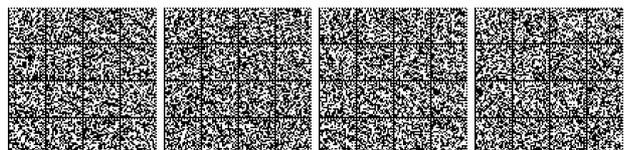


24	Glera (ex Prosecco) B.
25	Grecanico dorato B.
26	Grillo B.
27	Malbec N.
28	Malvasia Bianca B.
29	Malvasia di Lipari B.
30	Manzoni Bianco B.
31	Merlot N.
32	Minnella Bianca B.
33	Mondeuse N.
34	Montepulciano N.
35	Montonico Bianco B.
36	Moscato Bianco B.
37	Moscato Giallo B.
38	Moscato Rosa rs.
39	Muller Thurgau B.
40	Nerello Cappuccio N.
41	Nerello Mascalese N.
42	Nocera N.
43	Perricone N.
44	Petit Manseng B.
45	Petit Verdot N.
46	Pinot Nero N.
47	Pinot Grigio G.
48	Pinot Bianco B.
49	Riesling B.
50	Sangiovese N.
51	Sauvignon B.
52	Semillon B.
53	Syrah N.
54	Tannat N.
55	Tempranillo N.
56	Traminer Aromatico Rs.
57	Trebbiano Toscano B.
58	Vermentino B.
59	Vernaccia di S.Gimignano B.
60	Viognier B.
61	Zibibbo B.
62	Merlese N.
63	Marselan N.
64	Inzolia Nera N.
65	Lucignola N.
66	Orisi N.
67	Recunu B.
68	Usirioto N.
69	Vitrarolo N.

ALLEGATO B

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni: Terre Siciliane.
2. Tipo di indicazione geografica: IGP - Indicazione geografica protetta.
3. Categorie di prodotti vitivinicoli:
 1. Vino;
 3. Vino liquoroso;
 4. Vino spumante;
 8. Vino frizzante;
- 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. «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: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol (categoria Vino frizzante); 10,50% vol (categoria Vino); 15,00% vol (categoria Vino liquoroso);
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l;
gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione.
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;
acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —;
tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —.
 2. «Terre Siciliane» bianco vendemmia tardiva, con o senza la specificazione del vitigno.
Breve descrizione testuale:
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.;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione.
Caratteristiche analitiche generali:
titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —;
titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10;
acidità totale minima: 3,5 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. «Terre Siciliane» bianco passito, con o senza la specificazione del vitigno
Breve descrizione testuale:
colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dolce, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% vol, con residuo zuccherino minimo di 50,0 g/l;



estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
 gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione.

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;
 acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —;
 tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —.

4. «Terre Siciliane» rosso, con o senza la specificazione del vitigno, anche nella tipologia frizzante, novello e liquoroso.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
 odore: gradevole, fine;
 sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol (categoria Vino frizzante); 11,00% vol (categoria Vino); 15,00% vol (categoria Vino liquoroso);
 estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

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

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;
 acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —;
 tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —.

5. «Terre Siciliane» rosso vendemmia tardiva, con o senza la specificazione del vitigno.

Breve descrizione testuale:

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

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

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —;
 titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 10;
 acidità totale minima: 3,5 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): —.

6. «Terre Siciliane» rosso passito, con o senza la specificazione del vitigno.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;
 odore: caratteristico ed intenso;
 sapore: dolce, armonico e vellutato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, con residuo zuccherino minimo di 50,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

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

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;
 acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —;
 tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —.

7. «Terre Siciliane» rosato, con o senza la specificazione del vitigno, anche nella tipologia frizzante

Breve descrizione testuale:

colore: rosa più o meno intenso;
 odore: fine, elegante;
 sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol (categoria Vino frizzante); 10,50% vol (categoria Vino);
 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

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

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;
 acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —;
 tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —.

8. «Terre Siciliane» Spumante bianco, con o senza la specificazione del vitigno.

Breve descrizione testuale:

spuma: fine, persistente;
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 odore: caratteristico, fine;
 sapore: da extra brut a dolce, fresco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l;

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

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;
 acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —;
 tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —.

9. «Terre Siciliane» Spumante rosato, con o senza la specificazione del vitigno.

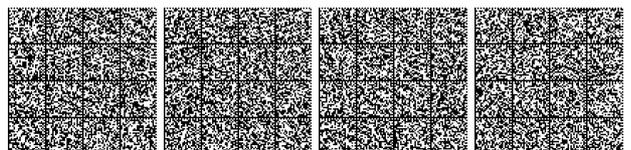
Breve descrizione testuale:

spuma: fine, persistente;
 colore: rosato più o meno intenso;
 odore: caratteristico, delicato;
 sapore: da extra brut a dolce, fresco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
 estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l;

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

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;
 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: —;

5.2 Rese massime:

1. «Terre Siciliane» bianco, con o senza la specificazione del vitigno, anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva, frizzante, spumante e liquoroso: 18000 chilogrammi di uve per ettaro.

2. «Terre Siciliane» rosso, con o senza la specificazione del vitigno, anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva, novello, frizzante e liquoroso: 16000 chilogrammi di uve per ettaro.

3. «Terre Siciliane» rosato, con o senza la specificazione del vitigno, anche nelle tipologie passito, frizzante e spumante: 16000 chilogrammi di uve per ettaro.

6. Zona geografica delimitata: la zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

7. Varietà di uve da vino:

Aglianico N. - Ellenica

Albanello B.

Alicante N. - Gamay

Alicante bouchet N.

Ancellotta N. - Lancellotta

Ansonica B. - Inzolia

Barbera N.

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Calabrese N. - Nero d'Avola N.

Carignano N.

Carricante B.

Catanese nero N. - Catanese

Catarratto bianco comune B. - Catarratto

Catarratto bianco lucido B. - Catarratto

Chardonnay B.

Chenin B.

Ciliegiolo N. - Morettone

Corinto nero N.

Damaschino B.

Fiano B.

Frappato N. - Frappato d'Italia

Glera B. - Serprino

Greco bianco B. - Greco

Grillo B.

Inzolia Nera N.

Lucignola N.

Malbec N.

Malvasia bianca B. - Iuvarella

Malvasia di Lipari B. - Malvasia

Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Marselan N.

Merlese N.

Merlot N.

Minnella bianca B.

Mondeuse N.

Montepulciano N.

Montonico bianco B. - Montonico

Moscato bianco B. - Moscato reale

Moscato giallo B. - Muskateller

Moscato rosa Rs. - Rosen muskateller

Müller thurgau B. - Riesling x Sylvaner

Nerello cappuccio N. - Nerello mantellato

Nerello mascalese N.

Nocera N.

Orisi N.

Perricone N. - Pignatello

Petit manseng B.

Petit verdot N

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot grigio - Pinot

Pinot nero N. - Pinot

Recunu B.

Riesling italico B. - Riesling

Sangiovese N. - Sangiovese

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Semillon B.

Syrah N. - Shiraz

Tannat N.

Tempranillo N.

Traminer aromatico Rs. - Gewürztraminer

Trebbiano toscano B. - Procanico

Usirio N.

Vermentino B. - Pigato B.

Vernaccia di San Gimignano B. - Vernaccia

Vioigner B.

Vitrarolo N.

Zibibbo B. - Moscatellone

8. Descrizione del legame/dei legami.

Terre Siciliane.

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.

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

Disposizioni supplementari di etichettatura.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare: disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione: all'art. 7 del disciplinare, conformemente all'art. 70, par. 1, del reg. CE n. 607/2009 è previsto il divieto di utilizzo del nome dei vitigni «Grillo» e «Calabrese» o suo sinonimo «Nero d'Avola», anche per i vini ottenuti da uve di tali varietà.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare:

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23264>

25A03732

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 24 giugno 2025.

Disposizioni applicative in materia di consulenza giuridica.

IL VICE MINISTRO DELL'ECONOMIA
E DELLE FINANZE

Vista la legge 27 luglio 2000, n. 212, recante disposizioni in materia di Statuto dei diritti del contribuente;

Vista la legge 9 agosto 2023, n. 111, recante delega al Governo per la riforma fiscale;

