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
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "SALEMI"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato 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. 21.04.1998	G.U. 98 – 29.04.1998
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 17.10.2013	G.U. 261 – 07.11.2013 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 28.11.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione

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

Articolo 2
Tipologia vini e relativa base ampelografica

1. L' indicazione geografica tipica "Salemi" è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

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

3. I vini ad indicazione geografica tipica “Salemi” rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca rossa, 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.

4. L' indicazione geografica tipica “Salemi” con la specificazione di uno o più dei vitigni:
Ansonica, Catarratto, Grecanico, Damaschino, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, fino ad un massimo del 15%.

5. L' indicazione geografica tipica “Salemi” con la specificazione di uno o più vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione Sicilia, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.
Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, fino ad un massimo del 15%.

6. L’indicazione geografica tipica “Salemi” con la specificazione di due dei seguenti vitigni:
Ansonica, Catarratto, Grecanico, Damaschino, è riservata ai vini ottenuti, anche nella tipologia frizzante, da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall’articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall’articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
- l’indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute”.

7. L’indicazione geografica tipica “Salemi” con la specificazione di due vitigni è riservata ai vini ottenuti, anche nella tipologia frizzante (rosso e rosato) e novello (solo rosso), da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, alle seguenti condizioni:
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall’articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall’articolo 4 del presente disciplinare di

produzione;
- l’indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute”.

8. I vini ad indicazione geografica tipica <<Salemi>> con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante.”.

Articolo 3
Zona di produzione uve

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

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 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 ad indicazione geografica tipica <<Salemi>> con o senza la specificazione del vitigno, a tonnellate 16 per i vini bianchi e a tonnellate 13 per le uve a bacca nera.
3. Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica <<Salemi>>, seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
10% per i bianchi;
10% per i rosati;
10,5% per i rossi.
Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detto valore può essere ridotto dello 0,5% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve delimitata all’articolo 3. Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito, ai sensi dell’articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che le predette operazioni siano effettuate anche all’interno dell’intero territorio amministrativo dei seguenti Comuni confinanti con la predetta zona: Vita, Santa Ninfa, Calatafimi, Castelvetrano, Mazara del Vallo, Marsala e Trapani.
2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
3. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica <<Salemi>> tipologia rosato devono essere vinificate in bianco.
4. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per i vini bianchi, al 70% per i vini rosati e all'80% per i rossi.
5. Le stesse rese, rapportate al colore del prodotto, sono previste per le tipologie dei vini ad indicazione geografica tipica <<Salemi>> con il riferimento al nome di un vitigno.

Articolo 6
Caratteristiche del vino al consumo

1. I vini ad indicazione geografica tipica <<Salemi>> anche con la specificazione del nome del

vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

“Salemi” bianco
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: da secco a dolce, tipico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Salemi” rosso
colore: rosso rubino;
odore: complesso, fruttato;
sapore: da secco a dolce, armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Salemi” rosato
colore: rosato cerasuolo;
odore: intenso, persistente;
sapore: da secco a dolce, tipico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

2. I vini a indicazione geografica tipica “Salemi” con la specificazione del nome di uno o più vitigni, 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 “Salemi”, anche con la specificazione del nome di uno o più vitigni, prodotti nelle tipologie “frizzante” e “novello”, all'atto dell'immissione al consumo, possono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo:
“Salemi” frizzante: 9,00% vol;
“Salemi” novello: 11,00% vol.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. All'indicazione geografica tipica <<Salemi>> è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi <<extra>>, <<fine>>, <<scelto>>, <<selezionato>>, <<superiore>> e similari.
2. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
3. L'indicazione geografica tipica <<Salemi>> può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3 ed iscritti nello schedario viticolo per le relative denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 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 del comune di Salemi in provincia di Trapani.

Salemi è situata sulle pendici del Monte delle Rose, tra il fiume Mazzaro ed il fiume Grande, il terreno è prevalentemente collinare e le produzioni risultano di particolare pregio, vista la natura silico-calcarea del suolo.

Il clima del comprensorio risulta tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino e siccità per i restanti mesi dell'anno.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La vitivinicoltura rappresenta il settore produttivo trainante per l'economia locale, insieme alla produzione di grano e olio. Nel corso dei secoli la vite ed il vino sono stati sempre una presenza costante in questo territorio.

La zona di produzione della IGT "Salemi" appartiene ad una plaga di antichissima tradizione vitivinicola; la presenza della vitivinicoltura è testimoniata dal ritrovamento di frammenti di anfore vinarie risalenti all'epoca della colonizzazione greca in Sicilia.

L'intensa attività agricola a vocazione vitivinicola persiste anche durante il periodo di Roma imperiale.

Ne "Il libro Ruggero" di Al Idrisi si narra della coltivazione della vite all'epoca dei Normanni, ma che la stessa ha acquistato notevole sviluppo nel 1773 con Woodhouse e la nascita del vino Marsala.

E' stata riconosciuta IGT con decreto ministeriale 10 ottobre 1995.

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

- *base ampelografica dei vigneti:* i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;
- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini,* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto 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).

Il territorio delimitato della IGT in questione presenta una giacitura collinare, che, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti, concorre a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

La tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini in argomento.
Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato dalla temperatura costantemente al di sopra dello zero termico anche nel periodo invernale; periodi caldo-asciutti per almeno 5 mesi all'anno (maggio-settembre) con concentrazione delle piogge nei mesi autunnali ed invernali sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità.
La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca ellenistica e romana 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 IGT "Salemi". Ovvero è la testimonianza che la cultura del vino è legata intimamente alla vita della popolazione fin dai tempi più remoti, di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche.

Articolo 9
Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale Vini e Oli
Viale della Libertà n° 66
90143 - Palermo
Telefono 091 6278111
Fax 091 347870;
e-mail irvv@vitevino.it

L'Istituto Regionale della Vite e del Vino è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19 par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.