

decreto-legge 21 settembre 2019, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 18 novembre 2019, n. 132» e successive modificazioni;

Vista la nota del 28 gennaio 2021, n. 26097, dell'Unità centrale di notifica del Ministero dello sviluppo economico concernente la procedura d'informazione nel settore delle norme e regolamentazioni tecniche di cui alla direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 settembre 2015, che informa che la relativa procedura si è conclusa senza osservazioni in merito alla proposta di modifica dell'allegati 6 del decreto legislativo 29 aprile 2010, n. 75, di cui al presente decreto;

Vista la direttiva del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 1° marzo 2021, n. 99872, sull'azione amministrativa e sulla gestione per l'anno 2021, registrata alla Corte dei conti in data 29 marzo 2021 al n. 166;

Considerato che le modifiche di cui al presente provvedimento si riferiscono all'allegato 6 del decreto legislativo 29 aprile 2010, n. 75 e che le medesime sono coerenti con quanto previsto dal citato decreto;

Acquisito il parere del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari, Direzione generale della prevenzione e del contrasto alle frodi agro-alimentari, reso con nota del 18 maggio 2020;

Ritenuto necessario apportare le modifiche citate all'allegato 6 del decreto legislativo 29 aprile 2010, n. 75;

Decreta:

Art. 1.

1. All'allegato 6 «Prodotti ad azione specifica» del decreto legislativo 29 aprile 2010, n. 75, recante «Riordino e revisione della disciplina in materia di fertilizzanti, a norma dell'art. 13 della legge 7 luglio 2009, n. 88», sono apportate le modificazioni previste all'allegato 1 al presente decreto.

Art. 2.

1. Le merci legalmente commercializzate in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia, o provenienti da uno stato EFTA firmatario dell'accordo SEE e in esso legalmente commercializzate, sono considerate compatibili con questa misura. L'applicazione di questa misura è sottoposta al regolamento (UE) 2019/515 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 marzo 2019, relativo al reciproco riconoscimento delle merci legalmente commercializzate in un altro Stato membro e che abroga il regolamento (CE) n. 764/2008, che stabilisce procedure relative all'applicazione di determinate regole tecniche nazionali a prodotti legalmente commercializzati in un altro Stato membro.

2. Ai sensi del regolamento (UE) 2019/515 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 19 marzo 2019, l'autorità competente ai fini dell'applicazione, ove necessario, delle procedure di valutazione previste è il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Art. 3.

1. Dalla data di entrata in vigore del presente decreto è concesso un periodo di dodici mesi per lo smaltimento delle scorte dei fertilizzanti nazionali la cui produzione è avvenuta in conformità alla normativa vigente prima di tale data.

Il presente decreto sarà inviato all'organo di controllo per la registrazione ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 6 dicembre 2021

Il Ministro: PATUANELLI

Registrato alla Corte dei conti il 29 dicembre 2021

Ufficio di controllo sugli atti del Ministero dello sviluppo economico, del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali e del turismo, reg. n. 1091

ALLEGATO I

Allegato 6 - Prodotti ad azione specifica.

Al punto 2.1.1. Inibitori della nitrificazione, è aggiunto, infine, il seguente prodotto:

	Minimo - massimo di inibitore addizionabile calcolato in percentuale del contenuto di azoto minerale nitrificabile		Note
	Minimo	Massimo	
Nitrapyrin	0,3%	0,6%	Non superare il quantitativo massimo di 500 g s.a./ha per anno

22A00670

DECRETO 19 gennaio 2022.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Etna».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

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;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio



per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

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;

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;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 11 agosto 1968, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 244 del 25 settembre 1968 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Etna» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP e nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011, con il quale è stato consolidato il disciplinare della DOP dei vini «Etna»;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Etna»;

Esaminata la documentata domanda presentata per il tramite della Regione Sicilia, su istanza del Consorzio di tutela dei vini Etna DOC con sede in Castiglione di Sicilia (CT), e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Etna» nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del regolamento UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, e 10, relativa alle modifiche «non minori» di cui alla preesistente normativa dell'Unione europea, e in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Sicilia;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 28 luglio 2021, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Etna»;

la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 281 del 25 novembre 2011, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute osservazioni sulla citata proposta di modifica;

Considerato che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17, par. 2, del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della produzione della DOP dei vini «Etna» ed il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, nonché per rendere applicabili le modifiche in questione nei riguardi delle partite di vini derivanti dalla corrente campagna vendemmiale 2021/2022 e per le giacenze di prodotti derivanti dalle vendemmie 2020 e precedenti che siano rispondenti ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione consolidato con le modifiche in questione;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione UE, tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);



Vista la direttiva direttoriale n. 140736 del 25 marzo 2021 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. «Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Etna», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo aggiornato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 281 del 25 novembre 2021.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Etna», consolidato con le modifiche ordinarie di cui al comma 1, ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, paragrafo 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2021/2022.

Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle giacenze di vino atte a produrre la DOC «Etna» provenienti dalle vendemmie 2020 e precedenti, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare per le relative tipologie e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Etna» di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 19 gennaio 2022

Il dirigente: CAFIERO

ALLEGATO A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «ETNA»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Etna» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:

- «Etna» bianco;
- «Etna» bianco superiore;
- «Etna» rosso;
- «Etna» rosso riserva;
- «Etna» rosato;
- «Etna» spumante bianco (categoria vino spumante e vino spumante di qualità);
- «Etna» spumante rosato o rosè (categoria vino spumante e vino spumante di qualità).

Art. 2.

Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata «Etna» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- «Etna» bianco.
 - Carricante minimo 60%.
 - Catarratto bianco comune o lucido da 0 a 40%.
 - Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15% del totale altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.
- «Etna» bianco superiore.
 - Carricante minimo 80%.
 - Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 20% del totale altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.
- «Etna» rosso (anche riserva).
- «Etna» rosato.
 - Nerello Mascalcese minimo 80%;
 - Nerello Mantellato (Nerello Cappuccio) da 0 a 20%.
 - Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 10% del totale, anche uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.
- «Etna» spumante (rosato o vinificato in bianco).
 - Nerello Mascalcese minimo 80%
 - Possono concorrere alla produzione di detto vino, nella misura massima del 20% altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia come sopra specificato.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Etna» ricade nella Provincia di Catania e comprende i terreni di parte dei territori dei comuni di Bian-



cavilla, S. Maria di Licodia, Ragalna, Belpasso, Nicolosi, Pedara, Tre-castagni, Viagrande, Aci S. Antonio, Acireale, S. Venerina, Giarre, Mascali, Zafferana, Milo, S. Alfio, Piedimonte, Linguaglossa, Castiglione, Randazzo.

Tale zona è così delimitata:

da Casale Brancato a quota 1.000 in contrada Somatorie, che rappresenta l'estremo limite nord-ovest, il confine scende lungo il torrente Torretta verso sud-ovest, fino alla confluenza del torrente Torretta con il vallone di Licodia, in contrada Poggio dell'Aquila. Da questo punto, il confine è rappresentato dalla quota 600, che attraversa le contrade Scannacavoli, Mancusa, Piano Vite, Poggio Ventimiglia, Difesa, Pinnina di Lupo, Guardia Ascino, Timpazza, giunge all'abitato di Borello e, attraverso le contrade Palatella, Mompilieri, Gonnella, Serricciola, giunge all'abitato di Pedara e, lungo la provinciale Pedara-Trecastagni-Viagrande, raggiunge l'abitato di Viagrande. Da questo centro abitato in poi, il confine est della zona viene rappresentato dalla curva di livello di metri 400 che attraversa le contrade: Sciarelle Lavinaro, Pennisi, Pisanello, Passo Pomo, Favazza, Perazzo, e giunge a ovest dell'abitato di Piedimonte, e quindi, raggiunto il torrente Ciappanotto, segue il suo corso fino all'abitato di Linguaglossa, a quota 520. Da questo centro abitato, il confine nord-est viene rappresentato dal letto dei vallone Ciapparotta, all'incrocio della strada ferrata della Circumetnea a quota 550. Da questo punto il confine raggiunge il limite nord-est della colata lavica dei 1923 e oltrepassa la strada Linguaglossa Castiglione a quota 624; da qui, lungo la carrabile fra le contrade Recanati e Pantano, intercetta ancora la strada ferrata Circumetnea e raggiunge il limite nord della colata lavica 1911, a quota 600. Da qui, lungo il letto dei vallone Sciambro, raggiunge il fiume Alcantara.

Il confine nord è rappresentato dalla riva destra dei fiume Alcantara fino all'abitato dei Comune di Randazzo. Da questo abitato, il limite della zona è rappresentato da quota 800 che, attraverso le contrade Crocetta, Lupara, Pino, Sciarra Nuova, Marchesa, penetra nella colata lavica dei 1911 e, attraverso le contrade Sciarra Manica e Zacchino Pietre, raggiunge il letto dei vallone Salto dei Bue. Da questo punto in poi, il limite viene rappresentato dalla curva di livello 900 che, attraverso le contrade Ciapparo, Cannizzaro, Nocille, Giuliana, Felce Rossa, Alge-razzi, oltrepassa il vallone San Giacomo, quindi, attraverso la lava dei 1792, raggiunge contrada Piricoco a nord di monte Illice, all'estremo sud-est della predetta colata lavica. Da questo punto in poi il confine è rappresentato dalla curva di livello 1.000 che, attraverso le contrade Cicirello, Monte Po, Pila, Serruggeri, Camercia, Dagala dell'Ascino, Eredità-Mollecchino, Perciata e Cavaliere, raggiunge Casale Brancato.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Etna» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

2. Per i nuovi impianti e i reimpianti, i sestri di impianto dovranno consentire l'allocatione di un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 4600 piante calcolato sul sesto di impianto.

È vietata ogni pratica di forzatura.

4. Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata ammesse per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Etna» devono essere le seguenti:

«Etna» bianco, rosso e rosato: 9 t/ha;

«Etna» rosso riserva: 8 t/ha.

Fermo restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

5. I titoli alcolometrici minimi naturali delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Etna» devono essere i seguenti:

«Etna» bianco: 11% vol.;

«Etna» bianco superiore: 11,5 % vol.;

«Etna» rosso: 12% vol.;

«Etna» rosso riserva: 12,5% vol.;

«Etna» rosato: 11,5% vol.;

«Etna» spumante rosato: 9,5 % vol.;

«Etna» spumante bianco: 9,5 % vol.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione, invecchiamento obbligatorio, imbottigliamento e affinamento in bottiglia, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata, nonché nel territorio dei comuni limitrofi alla zona di produzione delimitata.

Conformemente all'art. 4 del regolamento UE n. 33/2019, le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Etna» devono essere effettuate all'interno della zona di vinificazione, per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. Inoltre, 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'art. 35, comma 3, della legge n. 238/2016.

2. La resa massima delle uve in vino per tutte le tipologie non dovrà essere superiore al 70%; qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

3. La tipologia rosato deve essere ottenuta con la vinificazione «in rosato» delle uve rosse ovvero con la vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche ammostate separatamente.

4. La tipologia spumante deve essere ottenuta:

per la tipologia rosato, mediante la vinificazione «in rosato» delle uve rosse, ovvero con la vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche ammostate separatamente;

per la tipologia bianco, mediante la vinificazione in bianco delle uve rosse.

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno diciotto mesi.

5. La tipologia «Etna» rosso può utilizzare la menzione «riserva» solo se sottoposto ad un periodo di invecchiamento all'interno della zona di produzione di almeno quattro anni, di cui almeno dodici mesi in legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Etna» bianco

colore: giallo paglierino, talvolta con leggeri riflessi dorati;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico;

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

acidità totale: minimo 5,5 g/l;

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

«Etna» bianco superiore

colore: giallo paglierino molto scarico con riflessi verdolini;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico, morbido;

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

acidità totale : 5,5 g/l;

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

«Etna» rosso



colore: rosso rubino con riflessi granato con l'invecchiamento;
 odore: intenso, caratteristico;
 sapore: secco, caldo robusto, pieno, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Etna» rosso riserva

colore: rosso rubino con riflessi granato con l'invecchiamento;
 odore: intenso, caratteristico;
 sapore: secco, caldo robusto, pieno, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
 acidità totale minima 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Etna» rosato

colore: rosato più o meno intenso anche con riflessi aranciati;
 odore: intenso, caratteristico;
 sapore: secco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Etna» spumante bianco

spuma: fine e persistente;
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 odore: intenso e caratteristico, talvolta con note agrumate accompagnate da un delicato sentore di lievito;
 sapore: pieno, armonico, di buona persistenza; da brut a extradry;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Etna» spumante rosato o rosé

spuma: fine e persistente;
 colore: rosato più o meno intenso anche con riflessi aranciati;
 odore: intenso e caratteristico, con note floreali e speziate accompagnate da un delicato sentore di lievito;
 sapore: pieno, armonico, di buona persistenza; da brut a extradry;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Per tutte le suddette tipologie, in relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

1. La denominazione di origine controllata dei vini «Etna» può essere seguita da indicazioni geografiche aggiuntive riferite ad unità amministrative o contrade, dalle quali provengono le uve, così come identificate e delimitate nell'elenco di cui all'Allegato 1 del presente disciplinare di produzione.

2. 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, purché non si confondano con le menzioni geografiche aggiuntive, fatte salvi i diritti acquisiti, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

3. Per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Etna» è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve con l'esclusione degli spumanti non millesimati.

4. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso della unità geografica più ampia «Sicilia», ai sensi dall'art. 30 della legge n. 238/2016 e dall'art. 7 comma 4 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Sicilia».

Art. 8.

Confezionamento

1. I vini di cui all'art. 1 devono essere immessi al consumo in contenitori di vetro di volume nominale fino a 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di vetro di forma tradizionale bordolese, borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri.

2. Per i vini spumanti sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente con l'esclusione di materiale in plastica.

3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, ad esclusione delle tipologie rosso riserva e bianco superiore dove è obbligatorio l'utilizzo del tappo raso bocca.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella Provincia di Catania e comprende parte dei territori di 20 comuni pedemontani dell'Etna, il vulcano attivo più alto d'Europa (3.300 m), una montagna conica imponente che si innalza dal livello del mare a Nord di Catania, con un perimetro di base di circa 180 km, che, con le sue frequenti eruzioni, ha da sempre condizionato la vita delle popolazioni che vivono alle sue pendici e nelle zone limitrofe.

Nessuno di questi comuni viene compreso per intero nella zona di produzione della DOC «Etna», in quanto il loro territorio è sviluppato in aree triangolari con vertice sul cratere centrale, mentre la zona di produzione della denominazione ne interessa la fascia mediana. La zona geografica delimitata assume quindi la forma di un semicerchio attorno al vulcano, aperto sul versante occidentale.

Per la sua particolarità la zona etnea può essere definita «un'isola nell'isola»; infatti presenta caratteri pedoclimatici che la distinguono nettamente da tutto il resto della Regione Siciliana.

La zona interessata gode inoltre di una spiccata variabilità climatica e dei suoli, a seconda del versante e dell'altimetria, definendo variati ambienti, tutti in diverso modo favorevoli ad un'alta qualità delle produzioni vitivinicole.

La natura del terreno è strettamente legata alla matrice vulcanica; il suolo si è formato soprattutto dall'accumulo e dalla successiva alterazione di diversi materiale eruttivi quali cenere, sabbie, lapilli e pomice; la viticoltura della zona insiste per l'80% su suoli bruni andici e suoli bruni liscivati (di origine vulcanica) e, per il restante 20%, su suoli alluvionali e vertisuoli. I suoli di origine vulcanica sono generalmente sciolti, ricchi di scheletro e quindi con ottima permeabilità, ricchi di microelementi e potassio assimilabile e, mediamente forniti o poveri, di azoto e fosforo assimilabile.

La coltura della vite principalmente occupa i territori che hanno una altimetria compresa tra i 300 ed i 900 m. s.l.m., spingendosi sino ai 1.100 m.

Il clima si può classificare come temperato mediterraneo, con un regime pluviometrico annuale che presenta il massimo nel periodo autunno-vernino ed il minimo nel periodo estivo; i mesi di giugno e luglio sono di norma asciutti mentre agosto è abbastanza piovoso.

La piovosità media annua è nettamente superiore a quella del resto dell'isola e varia a seconda del versante; nel versante di sud-ovest la media annua è la più bassa e si aggira sui 600 mm, che raddoppia, raggiungendo i 1.200 mm annui nel versante di nord e di nord-est.

Il versante sud-occidentale è quindi caratterizzato da una umidità relativa più bassa e la vite si spinge sino ai 1.100 metri.

Il versante orientale (Giarre, S. Venerina) è quello più precoce a causa dell'esposizione ed inoltre, risentendo della brezza costiera, i valori termici giornalieri, pur caratterizzati da evidenti escursioni termiche, raramente raggiungono punte molto alte nei mesi estivi.

Il versante meridionale (S.M. Di Licodia, Biancavilla, Ragalna, Belpasso) è caratterizzato da maggiori forti escursioni termiche giornaliere e si determina quindi un ambiente più tardivo.

Il versante Nord (Randazzo, Castiglione, Linguaglossa) è caratterizzato dalla maggiore piovosità oltre che da forti escursioni termiche tra giorno e notte.

Tutti questi elementi climatico-ambientali sono quindi congeniali ad una vitivinicoltura mirata alla qualità.



2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini a doc «Etna».

La Provincia di Catania ed i paesi etnei sono la terra della più antica civiltà agricola siciliana; le prime testimonianze di comunità agricole sono riferite al Neolitico.

Questa parte della Sicilia orientale fu la prima ad essere colonizzata dai greci (729 A.C.) ed nell'VIII sec. A.C. già conobbe il vino e forse anche la vite.

Nel V sec. A.C. questo areale era fortemente vitato, come è testimoniato da alcune monete del tempo giunte fino a noi.

Nel III sec. A.C. Teocrito parla della grande diffusione del vigneto alle falde dell'Etna; successivamente la viticoltura ebbe un periodo di decadenza, per poi riprendersi dal XIII sec. D.C. in poi.

Nel 500 Fazello lodava i vini prodotti ai piedi dell'Etna e nel 700 Arnolfini parlava del vino di Mascali, che veniva esportato a Malta.

Nel 1848 risultavano coltivati quasi 26.000 ettari di vigneto.

Nel 1869 G. Gregorio cita i rinomati vini della Contea di Mascali (XVIII-XIX sec.), antico territorio alle pendici dell'Etna, sito tra l'attuale Giarre e Mascali e, quelli della zona superiore della regione pedemontana dell'Etna.

Tra il 1880 ed il 1885 Catania era la provincia siciliana più vitata con oltre 90.000 ettari di vigneto; ma l'invasione fillosserica ai primi del 900 provocò una grave crisi della viticoltura; gli ettari di vigneto scesero fino a circa 40.000 ettari.

La riduzione della superficie vitata negli anni è dovuta alle frequenti eruzioni dell'Etna e alle oggettive difficoltà di una viticoltura difficile, cosiddetta «eroica», dove i vigneti a causa delle forti pendenze sono in larga parte terrazzati e dove le operazioni colturali sono difficilmente meccanizzabili e, quindi, comportano costi molto alti.

Ma, nonostante queste «difficoltà» la viticoltura etnea nel corso dei secoli ha sempre mantenuto un ruolo di coltura molto importante per il territorio, con la produzione di vini di alta qualità fino ad arrivare ad oggi.

La storia recente è caratterizzata da una evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende, la professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza della DOC «Etna», come testimoniano i riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale dei vini a DOC «Etna» prodotti dalle aziende della zona geografica di riferimento.

È stata la prima DOC siciliana ad essere riconosciuta ed una delle più antiche d'Italia, con Dpr dell'11 agosto 1968, di recente, nel 2011, il disciplinare è stato modificato, con l'introduzione della tipologia spumante, nella versione bianco e rosato, e del rosso riserva.

Sono tipologie che non erano state codificate dal primo disciplinare, ma sono da tempo prodotte nella zona di riferimento.

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; il Nerello Mascalese è un vitigno tipico dell'areale etneo, dove è coltivato da tempo immemorabile; il nome fa riferimento alla Contea di Mascali, probabile centro di origine o almeno di diffusione della cultivar. Molto probabilmente rientra nell'antico gruppo dei vitigni «Nigrelli» descritti dal Sensini (1760) nelle sue «Memorie sui vini siciliani», ma le prime citazioni di un Nerello Mascalese coltivato alle falde dell'Etna sono del 1839 ad opera dell'Abate Geremia.

Anche sul Nerello Cappuccio le prime informazioni ci pervengono dall'Abate Geremia relativamente alle zone di Tre Castagni e Viagrande. Dai Bollettini ampelografici (1878) abbiamo notizie della coltivazione di un «Nerello ammantellato» (Nerello Mantellato è sinonimo del N. Cappuccio) nella Provincia di Catania.

Il vitigno Carricante ha la sua zona di elezione per la coltivazione nell'areale di produzione della DOC Etna, dove si spinge fino a quote alte, anche superiori a quelle raggiunte dal Nerello Mascalese. Deve probabilmente il suo nome ai viticoltori di Viagrande che lo hanno così denominato per la sua elevata e costante produttività. Indicazioni sul suo utilizzo enologico nella Sicilia di fine 700 ci provengono dal Sestini, ma è sempre l'Abate Geremia (1839) a «collocarlo» nella zona etnea.

le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali della zona e comunemente atti a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

I vigneti, nelle zone di forte pendenza, vengono coltivati, fin dai tempi più antichi, su caratteristici terrazzamenti contenuti da muretti a secco di pietra lavica che rendono unico un paesaggio singolare ed affascinante, costellato da antiche masserie, palmenti e ville patrizie, inserito in una delle zone naturalisticamente più belle ed interessanti della Sicilia.

L'importanza della presenza delle terrazze è data dal fatto che la loro funzione e il loro valore si estende ad aspetti che vanno oltre quello di puro contenimento del terreno per la creazione di nuove aree coltivabili. Di particolare interesse risulta il ruolo giocato ai fini del rallentamento delle acque superficiali, nella difesa dagli agenti erosivi del suolo dei terreni denudati della vegetazione naturale a fini colturali. Il suolo accumulato in una terrazza ha tra l'altro una capacità di ritenzione idrica elevata, in particolare in prossimità del muro dove l'acqua superficiale rallenta e può penetrare nel sottosuolo, pur garantendone il drenaggio attraverso il materiale posto «a secco». A queste funzioni altre se ne collegano: conservazione della biodiversità, conservazione e mantenimento del valore identitario, paesaggistico e storico-culturale.

le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate, per i rossi, per la tipologia di base e per la tipologia riserva e, per i bianchi, per la tipologia di base e quella superiore. Queste due tipologie, riserva e superiore, fanno riferimento a vini maggiormente strutturati, la cui uva di partenza presenta un titolo alcolometrico minimo naturale maggiore e, nel caso del rosso riserva, la cui elaborazione comporta un determinato periodo di invecchiamento. Così come tradizionali sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini spumanti, considerato che già dalla fine dell'800 il Barone Spitaleri produceva con il «metodo classico» di produzione di spumante, intuendo che quella dell'Etna era una zona a grande vocazione per la produzione di grandi vini spumanti e già a partire dagli anni '80 alcune aziende producono ottimi spumanti bianchi e rosati a base di Carricante e di Nerello Mascalese vinificato in bianco.

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 tra la componente aromatica e quella gustativa; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti.

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

Le particolari condizioni climatico-ambientali, 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 della DOC «Etna». Si tratta infatti di ambienti particolarmente vocati ad una vitivinicoltura di qualità.

La composizione dei suoli vulcanici conferisce ai vini una particolare e gradevole sensazione di mineralità, contribuendo, specialmente nei bianchi, a migliorarne la longevità.

Nella «Storia dei vini d'Italia», scritta dal Bacci nel 1596, venivano citati i vini prodotti sui colli che circondano Catania, la cui bontà era attribuita alle ceneri dell'Etna.

Inoltre le temperature massime dei mesi di luglio ed agosto, che non raggiungono mai punte eccessive, e le forti escursioni termiche giornaliere, sono determinanti per uno svolgimento regolare della maturazione delle uve, con una ottimale sintesi ed accumulo del patrimonio aromatico delle uve.

La zona dell'Etna è la zona più tardiva in Sicilia per la maturazione delle uve; la raccolta viene effettuata a partire da settembre per le uve utilizzate per le basi spumante e si protrae fino alla fine di ottobre qualche volta a novembre per le quote più alte; generalmente la raccolta di quelle del Carricante inizia da circa fine settembre a metà di ottobre,



quelle del Nerello Cappuccio del Nerello Mascalese dalla prima decade di ottobre.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca greco-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 DOC «Etna». 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 «Etna», le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del disciplinare.

Art. 10.

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'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, 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 art. 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 decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

Allegato 1

Elenco unità geografiche aggiuntive

Nel Comune di Castiglione di Sicilia:

1. Contrada Acquafrredda : è compresa all'interno del foglio di mappa 1, ed è delimitata a nord con il Comune di Moio Alcantara ad ovest e sud con il Comune di Randazzo è ad Est con la strada comunale denominata «Croce Monaci»;
2. Contrada Cottanera: è compresa all'interno dei fogli di mappa 1-2- 20, ed è delimitata a nord con il fiume Alcantara, ad ovest con la strada comunale denominata «Croce Monaci», a sud con la strada provinciale n 89, ad est con la tratta della ferrovia dello Stato ora dimessa;
3. Contrada Diciassettesalme: è compresa all'interno del foglio di mappa 2, ed è delimitata a nord con il fiume Alcantara, a Sud con la S.P.89, ad Est con la S.P.7-III, ad Ovest con la ferrovia dello Stato ora dimessa;
4. Contrada Mille Cocchita: è compresa all'interno dei fogli di mappa 3-5 ed è delimitata a nord con strada comunale denominata Moio Torreguarino, a Sud con la S.P.7-II, ad ovest con la S.P.7-III, ad Est con la strada comunale denominata Paneferrara;
5. Contrada Carranco: è compresa all'interno del foglio di mappa 5, ed è delimitata a nord ed a Ovest con Fiume Alcantara, a Sud con la strada comunale denominata Moio Torreguarino, ad Est con strada comunale denominata Carranco;
6. Contrada Torreguarino: è compresa all'interno del foglio di mappa 6 ed è delimitata a nord ed a Ovest con la strada comunale denominata Moio Torreguarino, a Sud con strada comunale denominata Paneferrara; ad Est con ex ferrovia dello stato ora dimessa;
7. Contrada Feudo di Mezzo: è compresa all'interno del foglio di mappa 20 ed è delimitata a nord la strada provinciale n 89, ad ovest con il limite di confine comunale di Randazzo, a sud con la SS.1 20, ad est con la con la S.P.7-III;
8. Contrada Santo Spirito: è compresa all'interno dei fogli di mappa 36-37-61 ed è delimitata a nord con la SS.]20, a Sud e ad Est con la strada comunale denominata Panebianco-Guardiola, ad ovest con il limite di confine comunale di Randazzo;

9. Contrada Marchesa: è compresa all'interno del foglio di mappa 61, ed è delimitata a nord con la SS.120, a nord-ovest con la strada comunale denominata Panebianco-Guardiola, Sud-Ovest con la strada comunale denominata Passopisciaro-collebbasso, ad Est con la strada comunale denominata Marchesa, a Sud la strada comunale denominata collebbasso-Montedolce;

10. Contrada Passo Chianche: è compresa all'interno del foglio di mappa 60, ed è delimitata a nord con la strada comunale denominata Panebianco -Guardiola, ad ovest con il limite di confine comunale di Randazzo, ad Est con torrente della Guardiola, a Sud la strada comunale denominata Cisterna-collebbasso;

11. Contrada Guardiola: è compresa all'interno del foglio di mappa 61, ed è delimitata a nord con la strada comunale denominata Panebianco-Guardiola, ad ovest con il torrente della Guardiola, a Sud ed Est con la strada comunale denominata Passopisciaro-collebbasso;

12. Contrada Rampante: è compresa all'interno del foglio di mappa 62, ed è delimitata a nord e nord-est con la SS.1 20 , ad Est e a sud con la strada comunale denominata Rampante , ad Ovest con la strada comunale denominata Marchesa;

13. Contrada Montedolce: è compresa all'interno dei fogli di mappa 63-77, ed è delimitata a Nord con la SS.120 , a ovest con la strada comunale denominata Rampante, ad Est con la strada comunale denominata Montedolce-Lo Monaco, a Sud con la strada comunale denominata Barbabecchi;

14. Contrada Zucconerò: è compresa all'interno del foglio di mappa 68-73 ed è delimitata a Nord con la SS. 120 , a ovest con la strada comunale denominata Montedolce-Lo Monaco , ad Est con la strada comunale denominata Zucconerò, a Sud e Sud-Est con la strada comunale denominata Pettinociarelle;

15. Contrada Pettinociarelle: è compresa all'interno del foglio di mappa 64, ed è delimitata a Nord con la SS.120, ad ovest, e sud con la strada comunale denominata Zucconerò, ad Est con la strada comunale denominata Battiati;

16. Contrada Schigliatore: è compresa all'interno del foglio di mappa 79, ed è delimitata a Nord con la SS.120, ad ovest con la strada comunale denominata Battiati, ad Est con la colata lavica del 1923, a Sud con le paricelle 1 e 12 del foglio 86 e strada vicinale grotta paglia;

17. Contrada Imboscameto: è compresa all'interno del foglio di mappa 65-80, ed è delimitata a Nord e nord-Est con la Ferrovia circumetnea, ad est a ovest, ed a Sud con la strada comunale denominata Schigliatore;

18. Contrada Grotta della Paglia: è compresa all'interno del foglio di mappa 86, ed è delimitata a Nord con le paricelle 1 e 12 del foglio 86, ad est e nord-Est strada vicinale grotta paglia, ad ovest con la strada comunale denominata Battiati, a sud con strada comunale;

19. Contrada Mantra murata: è compresa all'interno del foglio di mappa 88, ed è delimitata ad ovest con la strada vicinale grotta paglia, a Nord con strada vicinale ed il limite di foglio 89, ad est a sud e sud-est con strada vicinale sciara-picciolo;

20. Contrada Dafara Galluzzo: è compresa all'interno del foglio di mappa 89, ed è delimitata a Nord con la SS.120, a Nord-Ovest strada comunale denominata Vitalba, ad ovest con la strada comunale denominata Battiati, ad est a sud e sud-est con strada vicinale sciara-picciolo;

21. Contrada Dragala Gualtieri: è compresa all'interno dei fogli di mappa 90-91-92, ed è delimitata a Nord con il punto di unione del foglio 85 e 84, a nord -ovest con il limite del foglio di mappa 84, ad ovest e a Sud con la strada comunale denominata piano filici, a sud-ovest con il limite del foglio di mappa 88;

22. Contrada Palmellata: è compresa all'interno del foglio di mappa 85 ed è delimitata a Nord e nord-ovest con strada comunale palmellata, ad ovest con il limite del foglio di mappa 92 , a Sud con il limite del foglio di mappa 92 e il limite del Comune di Linguaglossa;

23. Contrada Piano Filici: è compresa all'interno dei fogli di mappa 84-85, ed è delimitata a Nord e nord-est con S.S.120, ad ovest con strada comunale denominata casazza, a Sud e ad Est con strada comunale palmellata;

24. Contrada Picciolo: è compresa all'interno del foglio di mappa 83, ed è delimitata a Nord con S.S.120, ad ovest con strada comunale denominata Mongibello, a Sud con il limite del foglio di mappa 89, ad Est con il limite del foglio di mappa 84;

25. Contrada Caristia: è compresa all'interno del foglio di mappa 82, ed è delimitata a sud con S.120, ad ovest con strada comunale denominata Cammarata, a Est con la strada Regia trazzera di Linguaglossa, a nord con strada comunale denominata pantano;



26. Contrada Moscamento: è compresa all'interno del foglio di mappa 82, ed è delimitata a sud con S.S.120, ad est con il limite di foglio 82 che percorre la stradella vicinale, ad ovest e con la strada denominata Moscamento, a Nord con il limite con il foglio di mappa 67e la strada denominata Moscamento;

27. Contrada Fossa san Marco: è compresa all'interno del foglio di mappa 67, ed è delimitata a sud con il limite del foglio di mappa 81 che costeggia la strada denominata Moscamento, ad est con il limite del foglio di foglio 82 che percorre la stradella vicinale denominata cammarata, ad ovest con la strada denominata Moscamento, a Nord con strada denominata pantano- casabianca;

28. Contrada Pontale Palino: è compresa all'interno del foglio di mappa 65 -80, ed è delimitata a sud con la ferrovia circum-etnea, ad est con la strada denominata Moscamento, a Nord con il limite del foglio 46 e strada vicinale, ad ovest con strada comunale galofalo;

29. Contrada Grasa: è compresa all'interno del foglio di mappa 46, ed è delimitata a sud con il limite del foglio 46 e strada vicinale, ad ovest con strada comunale denominata galofalo, ad est a nord e nord est con la strada denominata Ciappe -mancina;

30. Contrada Piano dei daini: è compresa all'interno del foglio di mappa 45-42, ed è delimitata a sud con la S.S.120, ad est con strada comunale denominata Galofalo, ad ovest con la strada denominata Solecchiata, a Nord con il limite del foglio 44 e strada vicinale;

31. Contrada Zottorinotto: è compresa all'interno del foglio di mappa 42-43, ed è delimitata a sud con la S.S.120, ad est e con la strada denominata Solecchiata, ad ovest con il limite di foglio 41 e strada comunale denominata Malpasso, a Nord con il limite del foglio 23;

32. Contrada Malpasso: è compresa all'interno del foglio di mappa 23, ed è delimitata a sud con il limite del foglio 43, ad Est con il limite del foglio 44, ad ovest con il limite del foglio 22 e la strada denominata Malpasso, a Nord con il limite del foglio 24;

33. Contrada Pietra Marina: è compresa all'interno del foglio di mappa 24, ed è delimitata a nord con strada comunale denominata Paneferrara ed limite del foglio di mappa 6, ad ovest con la strada comunale denominata Paneferrara, a Sud e sud-est con la S.P.7-II, ad est con strada vicinale pietra marina;

34. Contrada Verzella: è compresa all'interno del foglio di mappa 22, ed è delimitata a nord con la S.P.7-II, ad est con il limite del foglio 23 e la strada denominata Malpasso, ad ovest con strada denominata Arcuria e il limite del foglio 21, a sud con la ferrovia Circumetnea;

35. Contrada Muganazzi: è compresa all'interno dei fogli di mappa 39-40-41, ed è delimitata a Sud con la SS.120, ad est con il limite di foglio 42 e strada comunale denominata Malpasso, a nordovest e nord-ovest con la ferrovia Circumetnea;

36. Contrada Arcurial: è compresa all'interno del foglio di mappa 21, ed è delimitata a Sud con la ferrovia Circumetnea, ad est con strada denominata Arcuria, a nord con la S.P.7-II, ad ovest con la S.P.7-III;

37. Contrada Pietrarizzo: è compresa all'interno del foglio di mappa 44, ed è delimitata a nord con la S.P.7-II, ad sud, est ed est con strada vicinale denominata cavallaro, a sud-ovest con il limite del foglio 43, nord-ovest con il limite del foglio 23;

38. Contrada Bragaseggi: è compresa all'interno del foglio di mappa 25, ed è delimitata a sud con la S.P.7-II, ad ovest con strada vicinale denominata pietramarina, ad Est con strada vicinale ed il limite di foglio 26, a nord con la ferrovia Circumetnea 39. Contrada Sciambro: è compresa all'interno dei fogli di mappa 26-27, ed è delimitata a sud con la S.P.7-II, ad ovest con strada vicinale, a nord e nord-ovest con il fiume alcantara, ad Est con strada vicinale;

40. Contrada Vena: è compresa all'interno del foglio di mappa 28, ed è delimitata a sud ad Est e sud-est dal vallone denominato sciambro, ad ovest con strada vicinale, a nord e nord-est con il fiume alcantara;

41. Contrada Iriti: è compresa all'interno del fogli di mappa 47-48 ed è delimitata a nord con la S.P.7-II, ad ovest con strada vicinale, a sud ed Est con il vallone denominato Iriti;

42. Contrada Trimarchisa: è compresa all'interno del foglio di mappa 6-7-25, ed è delimitata a nord e nord-est dal fiume Alcantara, ad ovest con strada denominata Carranco, ad Est e nord-est con ex ferrovia dello stato ora dismessa, a sud con strada vicinale;

43. Contrada Vignagrande: è compresa all'interno del foglio di mappa 7, ed è delimitata a sud, sud-est e sud-ovest dal fiume alcantara, a nord,nord-est ed Est dalla regia trazzera denominata Linguaglossa-Castiglione-Montalbano, ad ovest con strada comunale denominata Moio-torreguarino;

44. Contrada Canne: è compresa all'interno del f. di mappa 47, ed è delimitata a nord, ovest e sud ovest con il vallone denominato Iriti, a sud, Est e sud Est con strada vicinale;

45. Contrada Barbabecchi: è compresa all'interno del foglio di mappa 77, ed è delimitata a nord con la strada comunale denominata collebbasso, a Est,nord-est e sud est con la strada comunale denominata Dagrobosco, ad ovest con strada vicinale ed il limite di foglio 75 ;

46. Contrada Collabbasso: è compresa all'interno del foglio di mappa 74-75, ed è delimitata a nord con la strada comunale denominata Collebbasso-Montedolce, a ovest,sud e sud ovest con strada comunale denominata Cistena-Collebbasso -Passocilitta, a sud- est con la strada comunale ed il limite di foglio 94,a nord est con strada comunale di il limite di figlio 76 e 77.

Nel Comune di Linguaglossa:

1. Contrada Pomiciaro.

Area delimitata dalla strada vicinale «Vignazza» a partire dall'incrocio con la SS 120 fino all'incrocio denominato «Croce Ferro» proseguendo in direzione nord con la «Regia Trazzera Randazzo Fiumfreddo» fino all'incrocio con la linea ferrata della Circumetnea, proseguendo quindi fino al confine comunale, intercettando nuovamente con la SS 120 in prossimità del Km 202 ed a chiudere percorrendo la strada statale in direzione Linguaglossa fino all'incrocio con la strada Comunale «Vignazza».

2. Contrada Lavina.

Area delimitata dalla «Regia Trazzera Randazzo Fiumefreddo» a partire dall'incrocio denominato «Croce Ferro» fino alla via Domenico Gagini, proseguendo in direzione sud-est lungo la linea ferrata della Circumetnea fino all'incrocio fra la SP 59/IV e la strada comunale «Del Bosco» (Via S. Giuseppe), percorrendo tutta questa ultima fino all'incrocio con la via «Mareneve», oltrepassando la quale si intercetta la «Regia Trazzera Randazzo Fiumfreddo» fino all'incrocio denominato «Croce Ferro».

3. Contrada Martinella.

Area delimitata dalla SP 59/IV dall'incrocio con la strada comunale «Del Bosco» (Via S. Giuseppe) fino all'incrocio al Km 1+600 con la strada comunale «Piano Arrigo», da qui in linea retta fino all'incrocio inteso «Palmento A Funcia» sulla strada comunale «Del Bosco» (Via S. Giuseppe), da qui in direzione est percorrendo questa ultima fino all'incrocio con la SP 59/IV.

4. Contrada Arrigo.

Area delimitata dalla strada SP 59/IV dall'incrocio al Km 1+600, fino al Km 2+900 in prossimità dell'incrocio con la strada vicinale «Vallegalfina», seguendo questa ultima in direzione nord-est per metri 200 fino all'incrocio con la stradella privata a sinistra, seguendo il percorso di questa ultima fino ad intercettare la strada comunale «Zappinello» e percorrendo questa in direzione nord fino inteso «Palmento A Funcia» sulla strada comunale «Del Bosco» (Via S. Giuseppe) e da qui in linea retta fino al punto di partenza incrocio al Km 1+600 sulla SP 59/IV.

5. Contrada Frieria.

Area delimitata a nord dal torrente «Sciambro» a partire dal ponte sulla SS 120 fino al confine comunale con Piedimonte Etneo, risalendo quindi in direzione ovest fino alla linea ferrata Circumetnea. Seguendo il tracciato di questa ultima fino al ponte sovrastante la strada vicinale «Rovolazzo» e da questa fino all'incrocio con la strada provinciale 59/IV al Km 0+800, proseguendo su questa ultima fino al ponte sul torrente «Sciambro» e seguendo l'alveo del torrente fino punto di partenza ponte della SS 120.

6. Contrada Vaccarile.

Area delimitata dalla strada provinciale SP 59/IV a partire dall'incrocio con la strada vicinale «Rovolazzo» al Km 0+800 fino all'incrocio con la strada vicinale «Cerrotto» al Km 2+500 e percorrendo questa ultima per metri 320 fino alla strada privata sul lato sinistro e da qui in linea retta fino al punto di partenza incrocio fra la strada vicinale «Rovolazzo» e la strada provinciale 59/IV al Km 0+800.

7. Contrada Valle Galfina.

Area delimitata dalla strada vicinale «Vallegalfina» dall'incrocio con la strada provinciale 59/IV al Km 2+900 fino all'incrocio con la strada comunale «Zappinello» e seguendo questa ultima in direzione nord-est per metri 700 fino all'incrocio con la stradella privata a destra, seguendo quest'ultima fino ad intercettare la strada vicinale «Vallegalfina» e quindi in direzione sud per 200 metri fino al punto di partenza incrocio strada provinciale 59/IV al Km 2+900.



8. Contrada Alboretto - Chiuse del Signore.

Area delimitata dall'incrocio sulla strada provinciale 59/IV al Km 0+800 con la strada vicinale «Rovolazzo» e percorrendo questa ultima fino al ponte sotto la ferrovia Circumetnea proseguendo lungo il tracciato della ferrovia fino al confine comunale e percorrendo questo in direzione sud fino ad intercettare la strada vicinale «Cerotto» e su questa in direzione nord-ovest fino alla stradella privata a destra, già confine della contrada «Vaccarile», e da qui in linea retta al punto di partenza incrocio sulla strada provinciale 59/IV al Km 0+800.

9. Contrada Panella - Petto Dragone.

Area delimitata dalla strada provinciale 59/IV in direzione Zafferana Etnea in prossimità dell'incrocio con la strada vicinale «Vallegalfina» al Km 2+900 fino all'incrocio con la strada vicinale «Chiovazzi» al Km 4+400 proseguendo in linea retta verso ovest fino ad intercettare la strada vicinale «Piano Iazzi», quindi percorrendo questa in direzione nord fino all'innesto con strada vicinale «Vallegalfina» e percorrendo questa ultima fino al punto di partenza incrocio con la strada provinciale 59/IV al Km 2+900.

10. Contrada Baldazza.

Area delimitata dalla strada provinciale 59/IV in direzione Zafferana Etnea in prossimità dell'incrocio con la strada vicinale «Cerotto» al Km 2+500 fino all'incrocio con la strada vicinale «Chiovazzi» al Km 4+400 e percorrendo questa in direzione est fino all'incrocio con la strada vicinale «Cettotto» quindi percorrendo questa ultima in direzione nord-ovest fino al punto di partenza incrocio con la strada provinciale 59/IV al Km 2+500.

Nel Comune di Milo:

1. Contrada Villagrande.

Area delimitata a Sud-Est dalla strada intercomunale Petrulli - Miscarello, ad Ovest dalla strada Prov.le Zafferana Milo fino al torrente che lambisce le prime case del centro abitato del Comune di Milo che costeggia la contrada stessa, determinandone il confine Nord, fino ad incrociare la suddetta strada intercomunale Petrulli Miscarello.

2. Contrada Pianogrande.

Area che si snoda lungo la via Caselle Pianogrande dall'incrocio con la strada Prov.le Zafferana Milo e fino all'incrocio con il Viale della Regione che la delimita sul lato Ovest, fino al torrente «Struppuni» che la costeggia in direzione Est fino ad incrociare la Strada Prov.le Zafferana Milo.

3. Contrada Caselle.

Area delimitata ad Ovest dal Viale delle Regione fino all'incrocio con il Corso Italia, a Nord Ovest dalla prima parte di Via Guglielmo Marconi e dalla Via Fornaci fino ad incrociare la Regia Trazzera «Finaita» che ne segna il confine Nord, a Sud Ovest dalla Via Carlino 1° attraverso una strada interpodereale che va a congiungersi con la Via Spoto fino a raggiungere la Reggia Trazzera «Finaita».

4. Contrada Rinazzo.

Area delimitata dal lato Sud dalla Via Campanaro, dal lato Ovest dalle Reggia Trazzera «Finaita», dal lato Sud Est dal primo tratto di Via Bellini e dall'ultimo tratto di Via Etnea fino all'incrocio con Via Mazzini, che ne determina il confine Est fino al torrente «Cacocciola» e da quest'ultimo in direzione Nord fino ad incrociare la Reggia Trazzera «Finaita».

5. Contrada Fornazzo.

Area delimitata dalla Via Mongibello fino all'incrocio con Via Mareneve, che la delimita a Nord Ovest fino alla trazzera che collega Contrada Scabaglio alla Via Mareneve. La contrada Fornazzo comprende anche tutti i terreni ricadenti nel centro abitato del quartiere stesso.

6. Contrada Praino.

Area delimitata a Ovest dal centro abitato di Fornazzo. A Nord dal Torrente Cavagrande fino al confine del Comune di Giarre, che ne determina il confine Est, mentre il confine Sud Ovest edelimitato dal Torrente Cacocciola in direzione Nord fino al centro abitato di Fornazzo.

7. Contrada Volpare.

Area delimitata a Sud Ovest dalla prima parte di Via Etnea, a Nord Ovest dalla Via Mazzini fino al torrente Cacocciola che ne determina il confine Nord, ad Est dall'ultimo tratto di Via Salice e a Sud dalla Via Madonna delle Grazie.

8. Contrada Salice.

Area delimitata a Nord dal torrente Cacocciola fino al confine del Comune di Giarre, ad Est dal territorio del Comune di Giarre e dalle Strade aranci Miscarello e Petrulli Miscarello, a Sud con la Contrada Villagrande ad Ovest con Via Mons. Fichera fino all'incrocio con Via Madonne delle Grazie e Via Salice.

Nel Comune di Randazzo:

1. Contrada Imbischi.

Confini: NORD fiume Alcantara SUD str. Prov.le S.P. 89 EST-confini territorio Comune di Castiglione di Sicilia OVEST str. Comunale S. Teodoro, Mischi e Acquafredda.

2. Contrada San Teodoro.

Confini: NORD fiume Alcantara SUD str. Comunale S. Teodoro, Mischi e Acquafredda EST str. Vie. Passo Piraino OVEST str. Vie Donna Nunzia

3. Contrada Feudo.

Confini: NORD str. Comunale S. Teodoro, Mischi e Acquafredda SUD str. Ferrara FF. SS EST str. Comunale S. Teodoro, Mischi e Acquafredda OVEST str. Comunale S. Teodoro, Mischi e Acquafredda.

4. Contrada Ciarambella.

Confini: NORD fiume Alcantara SUD str. Prov.le S.P. 89 EST str. Comunale S. Teodoro, Mischi e Acquafredda OVEST str. Comunale Ciarambella.

5. Contrada Allegracore

Confini: NORD fiume Alcantara SUD str. Prov.le S.P. 89 EST str. Comunale Ciarambella OVEST str. Comunale Campo Rè Allegracore-Trazzera Randazzo Rocella.

6. Contrada Città Vecchia.

Confini: NORD fiume Alcantara SUD str. Comunale San Vito, Trazzera Randazzo Rocella EST Trazzera Randazzo Rocella OVEST fiume Alcantara.

7. Contrada Giunta.

Confini: NORD str. Comunale San Vito, Trazzera Randazzo Rocella SUD via Bonaventura EST str. Comunale Campo Rè Allegracore OVEST str. Comunale San Vito.

8. Contrada Campo Re'.

Confini: NORD str. Comunale Campo Rè Allegracore SUD str. SS. 120 EST colata lavica del 1981 OVEST str. comunale di collegamento SP, 89 e Campo Rè Allegracore.

9. Contrada San Lorenzo.

Confini: NORD str. SS. 120 SUD str. SP 230 EST str. Comunale Sciambratta OVEST centro abitato (delimitazione area D.O.C.).

10. Contrada Crocittà.

Confini: NORD str. SP 230 SUD curva di livello 800 (delimitazione area D.O.C.) EST str. Comunale Marzarola OVEST centro abitato.

11. Contrada Scimonetta.

Confini: NORD str. SP 230 SUD curva di livello 800 (delimitazione sud area D.O.C.) EST- str. Comunale Sciambratta colata lavica del 1981 OVEST str. Comunale Marzarola.

12. Contrada Bocca d'Orzo.

Confini: NORD curva di livello 750 SUD curva di livello 800 (delimitazione area D.O.C.) EST delimitazione tra i fogli di mappa 58 e 59 OVEST str. Comunale Sciambratta.

13. Contrada Arena.

Confini: NORD str. SS. 120 SUD curva di livello 750 EST delimitazione tra i fogli di mappa 58 e 59 OVEST str. Comunale Sciambratta.

14. Contrada Pignatuni.

Confini: NORD str. Prov.le S.P. 89 SUD str. SS. 120 EST str. comunale di collegamento tra SS. 120 e SP. 89 OVEST str. comunale di collegamento tra SS. 120 e SP. 89.

15. Contrada Chiusa Politi.

Confini: NORD str. SP 230 SUD curva di livello 800 (delimitazione sud area D.O.C.) EST curva di livello 800 (delimitazione sud area D.O.C.) OVEST delimitazione tra i fogli di mappa 58 e 59.

16. Contrada Pianodario.

Confini: NORD curva di livello 750 SUD str. SP 230 EST str. SP 230 OVEST delimitazione tra i fogli di mappa 72 e 73.

17. Contrada Statella.

Confini: NORD str. Prov.le S.P. 89 SUD curva di livello 750 EST str. SP 230 - str. ferrata FF CC - str interpod. Contrada Statella OVEST str. comunale di collegamento tra SS. 120 e S.P. 89.

18. Contrada Pignatone.

Confini: NORD str. Prov.le S.P. 89 SUD str comunale Taccione EST str comunale Taccione OVEST str. Interpod. Contrada Statella.



19. Contrada Montelaguardia.

Confini: NORD str. Ferrara FF.CC. SUD curva di livello 750 EST str. Comunale Montelaguardia OVEST str. SP 230.

20. Contrada Pino.

Confini: NORD str. comunale. Montelaguardia lazzitto SUD curva di livello 800 (delimitazione sud area D.O.C.) EST str. Comunale Montelaguardia lazzitto OVEST curva di livello 750.

21. Contrada Sciarra Nuova.

Confini: NORD curva di livello 765 SUD curva di livello 800 (delimitazione sud area D.O.C.) EST confine territorio Comune di Castiglione di Sicilia OVEST contrada calderara 22.

22. Contrada Calderara.

Confini: NORD str. SS. 120 SUD str. Comunale Montelaguardia lazzitto EST str. Comunale Collabasso Croce Monaci OVEST str. Comunale Montelaguardia lazzitto.

23. Contrada Croce Monaci.

Confini: NORD str. SS. 120 SUD str. Comunale Collabasso Croce Monaci EST confine territorio Comune di Castiglione di Sicilia OVEST str. Comunale Collabasso Croce Monaci.

24. Contrada Taccione.

Confini: NORD str. Ferrara FF.SS SUD - str. Ferrara FF.CC. e SS 120 EST str. Vie. Rumolo OVEST str. Comunale Taccione.

25. Contrada Calderara Sottana.

Confini: NORD str. Ferrara FF. SS. - SP 89 SUD str. SS. 120 EST confine territorio Comune di Castiglione di Sicilia OVEST str. Vie. Rumolo.

Nel Comune di Santa Maria di Licodia:

1. Contrada Cavaliere.

(strada comunale Bosco e strada Cavaliere Bosco) con i seguenti confini: nord Casale Brancato a quota mille in Contrada Somatorie (confine coincidente con quello indicato dal disciplinare citato), scendendo per il sito archeologico «Tre cisterne» superando l'incrocio con «Strada Inchiuso Alto» e fino all'incrocio con «strada Panini», confine Sud, da qui fino all'incrocio con strada Inchiuso Basso, confine est. Ad ovest con Vallone Licodia. Schematicamente: Nord: Casale Brancato Nord est: Strada Inchiuso Alto Sud: Strada Parrini Ovest: Vallone Licodia Est: Strada Inchiuso Basso.

Nel Comune di Trecastagni:

1. Contrada Cavotta;
2. Contrada Monte Illice;
3. Contrada Carpena;
4. Contrada Grotta Comune;
5. Contrada Eremo Di S.Emilia;
6. Contrada Monte Gorna;
7. Contrada Ronzini;
8. Contrada Monte S.Nicolo';
9. Contrada Tre Monti.

Nel Comune di Viagrande:

1. Blandano: Confine Nord Via Cava S.P. 4, Sud Torrente Lavinaio, Est Via Garibaldi, Ovest Comune Trecastagni;
2. Cannarozzo: Confine Nord Bivio Monte Rosso, Sud Torrente Blandano, Est Torrente Lavinaio, Ovest Via Garibaldi;
3. Monaci: Confine Nord Torrente Blandano, Sud Via Dietro Serra, Est Via Garibaldi, Ovest Via Cava S.P. 4;
4. Monte Rosso: Confine Nord via Salto Del Corvo, Sud Via Cava S.P. 4, Est Via Garibaldi, Ovest Via Gurna - Via Botticelli;
5. Monte Serra: Confine Nord Via Dietro Serra, Sud Via San Gaetano - Via Umberto, Est Via Garibaldi, Ovest via Mure Antiche;
6. Muri Antichi: Confine Nord Via Mure Antiche, Sud Via Viscalori, Est Via Umberto-Via Mure Antiche, Ovest Comune Trecastagni;
7. Paternostro: Confine Nord Via Viscalori -Via Rosselli, Sud via Contrada Fara-Via Petrone, Est Via Aldo Moro, Ovest Comune Trecastagni;
8. Sciarelle: Confine Nord Torrente Blandano, Sud Comune Aci S. Antonio, Est via penninazzo, Ovest Via Garibaldi;
9. Viscalori: Confine Nord Via Viscalori- Via Rosselli, Sud via Viscalori-Via Rosselli, Ovest Via Aldo Moro, Est Comune Trecastagni.

Nel Comune di Biancavilla:

1. Maiorca;
2. Torretta;
3. Rapilli;
4. Stella;
5. Spadatrappo.

Nel Comune di Zafferana:

1. Fleri;
2. San Giovannello;
3. Cavotta;
4. Pietralunga;
5. Pisano;
6. Pisanello;
7. Fossa Gelata;
8. Scacchieri;
9. Sarro;
10. Piricoco;
11. Civita;
12. Passo Pomo;
13. Rocca d'api;
14. Cancelliere - Spuligni;
15. Airone;
16. Valle San Giacomo;
17. Piano dell'Acqua;
18. Petrulli;
19. Primoti;
20. Algerazzi.

ALLEGATO B

Documento unico

Denominazione/denominazioni

Etna

Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino.
4. Vino spumante.
5. Vino spumante di qualità.

Descrizione dei vini:

1. «Etna» bianco.

Breve descrizione testuale:

colore: giallo paglierino, talvolta con leggeri riflessi dorati;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico;

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

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,5 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. «Etna» bianco superiore.

Breve descrizione testuale:

colore: giallo paglierino molto scarico con riflessi verdolini;
 odore: delicato, caratteristico;
 sapore: secco, fresco, armonico, morbido;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,5 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. «Etna» rosso.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino con riflessi granato con l'invecchiamento;
 odore: intenso, caratteristico;
 sapore: secco, caldo robusto, pieno, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 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. «Etna» rosso riserva.

Breve descrizione testuale:

colore: rosso rubino con riflessi granato con l'invecchiamento;
 odore: intenso, caratteristico;
 sapore: secco, caldo robusto, pieno, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. «Etna» rosato.

Breve descrizione testuale:

colore: rosato più o meno intenso anche con riflessi aranciati;
 odore: intenso, caratteristico;
 sapore: secco, armonico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
 estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 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. «Etna» spumante bianco.

Breve descrizione testuale:

spuma: fine e persistente;
 colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 odore: intenso e caratteristico, talvolta con note agrumate accompagnate da un delicato sentore di lievito;
 sapore: pieno, armonico, di buona persistenza; da brut a extradry;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 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. «Etna» spumante rosato o rosé.

Breve descrizione testuale:

spuma: fine e persistente;
 colore: rosato più o meno intenso anche con riflessi aranciati;
 odore: intenso e caratteristico, con note floreali e speziate accompagnate da un delicato sentore di lievito;
 sapore: pieno, armonico, di buona persistenza; da brut a extradry;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 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)	



Pratiche di vinificazione.

Pratiche enologiche specifiche.

1. Tipologie Spumante - rifermentazione in bottiglia.

Pratica enologica specifica.

Le tipologie spumante devono essere ottenute esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno diciotto mesi.

2. Tipologie Spumante - vinificazione.

Pratica enologica specifica

Le tipologie spumante devono essere ottenute:

per la tipologia rosato, mediante la vinificazione «in rosato» delle uve rosse, ovvero con la vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche ammostate separatamente;

per la tipologia bianco, mediante la vinificazione in bianco delle uve rosse.

3. Tipologia Rosso Riserva.

Pratica enologica specifica.

La tipologia rosso può utilizzare la menzione «riserva» solo se sottoposto ad un periodo di invecchiamento all'interno della zona di produzione di almeno quattro anni, di cui almeno 12 mesi in legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Rese massime:

1. «Etna» bianco, bianco superiore, bianco spumante, rosso, rosato, rosato spumante.

9000 chilogrammi di uve per ettaro.

2. «Etna» rosso riserva.

8000 chilogrammi di uve per ettaro.

Zona geografica delimitata.

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Etna» ricade nella Provincia di Catania e comprende i terreni di parte dei territori dei comuni di Biancavilla, S. Maria di Licodia, Ragalna, Belpasso, Nicolosi, Pedara, Treccagni, Viagrande, Aci S. Antonio, Acireale, S. Venerina, Giarre, Mascali, Zafferana, Milo, S. Alfio, Piedimonte, Linguaglossa, Castiglione, Randazzo.

Varietà principale/i di uve da vino.

Carricante B.

Catarratto bianco comune B. - Catarratto

Catarratto bianco lucido B. - Catarratto

Nerello cappuccio N.

Nerello cappuccio N. - Nerello mantellato

Nerello mascalese N.

Descrizione del legame/dei legami.

Etna

La DOC Etna è in prov. di Catania: 20 Comuni alle falde dell'Etna, clima variabile e suolo creano un'alta qualità delle produzioni. È stata la prima DOC siciliana riconosciuta. Il terreno è vulcanico, il clima temperato. Il Nerello Mascalese e il Carricante si coltivano nell'area DOC Etna fino a quote alte. I vigneti nelle zone di forte pendenza sono coltivati su terrazze tenute da muretti a secco di pietra lavica. Tutti i vini possiedono aromi gradevoli, armonici, eleganti. La composizione dei suoli vulcanici e la loro mineralità migliora la longevità dei vini. È la zona più tardiva in Sicilia per la maturazione delle uve; la raccolta si effettua da settembre fino alla fine di ottobre.

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

Operazioni di vinificazione in zona geografica delimitata.

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare:

deroga alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione, invecchiamento obbligatorio e affinamento in bottiglia, oltre che all'interno della zona di produzione delimitata, possono essere effettuate nell'intero territorio

dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata, nonché nel territorio dei comuni limitrofi alla zona di produzione delimitata.

Tipo di condizione supplementare:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata.

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

conformemente all'art. 4 del regolamento UE n. 33/2019, le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Etna» devono essere effettuate all'interno della zona di vinificazione, per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, 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'art. 35, comma 3 della legge n. 238/2016.

Etichettatura e presentazione.

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

la denominazione di origine controllata dei vini «Etna» può essere seguita da unità geografiche aggiuntive riferite ad unità amministrative o contrade, dalle quali provengono le uve, così come identificate e delimitate nell'elenco di cui all'Allegato 1 del disciplinare di produzione.

Indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale;

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Etna» è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve con l'esclusione degli spumanti non millesimati.

Etichettatura e presentazione.

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

nella etichettatura e presentazione dei vini «Etna», è consentito l'uso della unità geografica più ampia «Sicilia», ai sensi dall'art. 30 della legge n. 238/2016 e dall'art. 7, comma 4 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Sicilia».

Confezionamento e sistemi di chiusura.

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

i vini a DOC «Etna» devono essere immessi al consumo soltanto in contenitori di vetro di volume nominale fino a 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di vetro di forma tradizionale bordolese, borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri.

Per i vini spumanti sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente con l'esclusione di materiale in plastica.

Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, ad esclusione delle tipologie rosso riserva e bianco superiore dove è obbligatorio l'utilizzo del tappo raso bocca.

22A00661

