

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Sciacca (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Sciacca” bianco, Inzolia, Grecanico, Chardonnay, riserva Rayana.

##### *Breve descrizione testuale*

Colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli o dorati, giallo dorato carico;  
 odore: delicato, fine, fragrante, fruttato, intenso, caratteristico, tipico, persistente;  
 sapore: secco, vivace, armonico, caratteristico, gradevole, fresco, pieno.  
 Titolo alcolometrico totale minimo 10,00%vol  
 estratto riduttore minimo 15,0 g/l

##### *Caratteristiche analitiche generali*

*Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):*

*Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):*

*Acidità totale minima:* 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

*Acidità volatile massima (in milliequivalenti per*

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

**“Siccia” rosso, Nero d’Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, rosso riserva**

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: rosso rubino più o meno intenso tendente al granato;          odore: vinoso, asciutto, delicato, caratteristico;          sapore: leggermente tannico, pieno, armonico, asciutto, rotondo, talvolta morbido, pieno, caratteristico.          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;          estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

**“Siccia” rosato.**

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: rosato più o meno intenso;          odore: delicato, fine, fragrante;          sapore: vivace, armonico          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;          estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

#### **4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**

##### **a. Pratiche enologiche essenziali**

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

##### **b. Rese massime:**

**Sciaca rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Sangiovese**

<i>Resa massima:</i>
12,000 chilogrammi di uve per ettaro

**Sciaca bianco, Inzolia, Grecanico, Chardonnay, Catarratto lucido**

<i>Resa massima:</i>
12,000 chilogrammi di uve per ettaro

**Sciaca riserva Rayana, rosso riserva**

<i>Resa massima:</i>
10,000 chilogrammi di uve per ettaro

## 5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione ricade nella Regione Sicilia e comprende, in provincia di Agrigento, l'intero territorio dei comuni di Sciacca e Caltabellotta.

La produzione della DOC "Sciacca" riserva Rayana è consentita solo su parte del territorio del comune di Sciacca.

## 6. VITIGNI PRINCIPALI

* Cabernet-Sauvignon N (OIV)
* ANSONICA O INZOLIA (MAIN)
* Grecanico Dorato B (OIV)
* Chardonnay B (OIV)
* CATARRATTO BIANCO LUCIDO (MAIN)
* Merlot N (OIV)
* Sangiovese N (OIV)
Nero d'Avola
Merlot

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

### DOC "Sciacca"

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Sciacca" è comprovato dall'interazione tra le peculiarità ambientali (zona di pianura e collinare, tessitura e struttura dei terreni, clima mite, vicinanza al mare, ambiente ventilato), la tradizione storica e fattori umani (vitigni, forme di allevamento, sestri d'impianto e sistemi di potatura tradizionali), le pratiche relative all'elaborazione dei vini (invecchiamento per la tipologia riserva e riserva Rayana) consolidate in zona, e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione

## 8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

## II. ALTRE INFORMAZIONI

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

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

#### Reasons for amendment

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

## 2. CONTATTI

### a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari – Dipartimento Regionale degli Interventi Strutturali per l'Agricoltura – Servizio IV – Unità Operativa n. 36
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2771 Viale Regione Siciliana 90145 Palermo Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0917076261; +39.0917076156

<i>Fax:</i>	+39.0917076016
<i>e-mail:</i>	agri1.tutelaprodotti@regione.sicilia,agri1.serviziopromozione@regione.sicilia.it

**b. Estremi dell'intermediario**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656331
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,m.cocino@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

--

**d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti**

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

**e. Informazioni sugli organismi di controllo**

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Istituto Regionale del Vino e dell'Olio
<i>Indirizzo:</i>	66 Viale della Libertà 90143 Palermo Italia

<i>Telefono:</i>	+39-091 6278111
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	irvv@vitevino.it

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

#### b. Punto b)

Riserva

### 4. Zona NUTS

ITG14	Agrigento
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

### 5. VITIGNI SECONDARI

** Albanello B (OIV)
* Alicante N (OIV)
* ANCELLOTTA N. (MAIN)
* Barbera N (OIV)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
** Carignano N. (MAIN)
** Carricante B (OIV)
** Catanese Nero N (OIV)
* Catarratto Bianco Comune B (OIV)
** CILIEGIOLO N. (MAIN)
** Damaschino B (OIV)
** FIANO B. (MAIN)
** Frappato N (OIV)
* Gaglioppo N (OIV)
** Glera (OTHER)

* Riesling renano B. (OTHER)
* Sauvignon B (OIV)
* Semillon B. (OTHER)
* Syrah N (OIV)
** Tannat N (OIV)
** TEMPRANILLO N. (MAIN)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)
** Trebbiano Toscano B (OIV)
* Vermentino B. (MAIN)
** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)
** Viogner B (OIV)
** Zibibbo (OIV)
Aglianico
Alicante Bouschet
Montepulciano
* Grillo B (OIV)
** Malbech N (OIV)
** Malvasia Bianca B (OIV)
** Manzoni Bianco B (OIV)
** Minnella Bianca B (OIV)
** Mondeuse n. (OTHER)
** Montonico Bianco B (OIV)
* Moscato Bianco B (OIV)
** MOSCATO GIALLO (MAIN)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
** Nerello Cappuccio (MAIN)
** Nerello Mascalese N (OIV)
** Nocera N (OIV)
** Perricone N (OIV)
** Petit Manseng B (OTHER)
** Petit Verdot N (OIV)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)

## 6. DOCUMENTAZIONE

### a. Disciplinare del prodotto



<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Sciacca.doc

**b. Decisione nazionale di approvazione:**

<i>Nome del documento:</i>	DM 05.06.1998 - Riconoscimento DOC Sciacca.doc
<i>Base giuridica:</i>	DM 05.06.1998
<i>Nome del documento:</i>	DM 10.10.1995 - Riconoscimento IGT Sciacca.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 10.10.1995

**c. Altri documenti:**

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

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

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

**d. Mappe della zona delimitata**

<i>Nome del documento:</i>	Sciacca.jpg
<i>Descrizione:</i>	mappa

**e. Nota per la Commissione europea**

--

**7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO***Link:*<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>