

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

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

Mamertino (it)
----------------

Mamertino di Milazzo (it)
---------------------------

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

DOP - Denominazione di origine protetta
---

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
---------

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Mamertino di Milazzo” o “Mamertino” bianco, Grillo-Ansonica o Grillo- Inzolia o viceversa.

##### *Breve descrizione testuale*

Colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;  
 odore: gradevole, fine, caratteristico, più o meno fruttato, delicato;  
 sapore: secco, equilibrato, armonico, fresco.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

##### *Caratteristiche analitiche generali*

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	---

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per</i>	
--	--

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

**“Mamertino di Milazzo” o “Mamertino” bianco riserva.**

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: giallo dorato più o meno intenso, talvolta con riflessi ambrati;          odore: etereo, pieno, caratteristico, talvolta più o meno passito;          sapore: dal secco, all'amabile al dolce, gradevole, tipico.          Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.          Estratto non riduttore minimo: 20,0 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>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

**“Mamertino di Milazzo” o “Mamertino” rosso, Calabrese o Nero d’Avola.**

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: rubino più o meno tenue, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;          odore: tipico, fruttato, delicato, caratteristico, gradevole;          sapore: secco, corposo, sapido, asciutto, pieno, armonico.          Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.          Estratto non riduttore minimo: 20,0 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>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

**“Mamertino di Milazzo” o “Mamertino” rosso riserva, Calabrese o Nero d’Avola riserva.**

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Colore: rubino intenso tendente al rosso mattone o al rosso granato;            odore: caratteristico, vinoso, armonico, gradevole, fruttato;            sapore: secco, corposo, pieno, asciutto, armonico.            Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.            Estratto non riduttore minimo: 22,0 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>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

## **4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**

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

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

**b. Rese massime:**

"Mamertino di Milazzo" o "Mamertino bianco, Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia o viceversa

<i>Resa massima:</i>
11,000 chilogrammi di uve per ettaro

"Mamertino di Milazzo" o "Mamertino rosso, rosso riserva, Calabrese o Nero d'Avola, Calabrese o Nero d'Avola riserva

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

"Mamertino di Milazzo" o "Mamertino bianco riserva

<i>Resa massima:</i>
9,000 chilogrammi di uve per ettaro

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione ricade nella Regione Sicilia e comprende, in provincia di Messina, i terreni dei territori amministrativi dei comuni di Alì, Alì Terme, Barcellona Pozzo di Gotto, Basicò, Castoreale, Condrò, Falcone, Fiumedinisi, Furnari, Gualtieri Sicaminò, Itala, Librizzi, Mazzarrà Sant'Andrea, Meri, Milazzo, Monforte San Giorgio, Montalbano Elicona, Nizza di Sicilia, Oliveri, Pace del Mela, Patti, Roccalumera, Rodi Milici, San Filippo del Mela, Santa Lucia del Mela, San Pier Niceto, Scaletta Zanclea, Terme Vigliatore, Torregrotta, Tripi.

**6. VITIGNI PRINCIPALI**

* Calabrese N (OIV)
* GRILLO (MAIN)
* CATARRATTO BIANCO LUCIDO (MAIN)
* CATARRATTO BIANCO COMUNE (MAIN)

** Nocera N (OIV)
-------------------

Ansonica
----------

## **7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**

### **Mamertino di Milazzo o Mamertino**

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Mamertino di Milazzo” è comprovato dall'interazione tra le peculiarità ambientali (orografia collinare, ambiente ventilato, componente argillosa dei terreni, clima mite, escursione termica mensile e giornaliera modesta), la tradizione storica e fattori umani (vitigni, forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura tradizionali), le pratiche relative all'elaborazione dei vini (invecchiamento di almeno due anni per la tipologia riserva sia bianco che rosso) 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.it,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; +39-0646656127
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@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 Quiritino sell 00187 ROMA Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

**e. Informazioni sugli organismi di controllo**

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Istituto Regionale Vini e Oli
<i>Indirizzo:</i>	66 Viale della Libertà 90143 Palermo Italia
<i>Telefono:</i>	091 6278111

<i>Fax:</i>	091 347870
<i>e-mail:</i>	irvv@vitevino.it

### 3. *MENZIONI TRADIZIONALI*

#### a. Punto a)

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

#### b. Punto b)

Riserva

### 4. *Zona NUTS*

ITG13	Messina
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

### 5. *VITIGNI SECONDARI*

** Albanello B (OIV)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* Alicante N (OIV)
* Ancellotta N (OIV)
* Barbera N (OIV)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
** Carignano N (OIV)
** Carricante B (OIV)
** Catanese Nero N (OIV)
** Chenin B. (OTHER)
** Ciliegiolo N (OIV)
* Corinto Nero N (OIV)
** Damaschino B (OIV)
** FIANO B. (MAIN)
** Frappato N (OIV)



* Gaglioppo N (OIV)
** Glera (OTHER)
* Grecanico Dorato B (OIV)
** Malbech N (OIV)
** Malvasia Bianca B (OIV)
** Malvasia di Lipari B (OIV)
** Manzoni Bianco B (OIV)
* Merlot N (OIV)
** Minnella Bianca B (OIV)
** Mondeuse n. (OTHER)
** Montonico Bianco B (OIV)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
** Moscato Giallo B (OIV)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
** Nerello Cappuccio (MAIN)
** Nerello Mascalese N (OIV)
** Perricone N (OIV)
** Petit Manseng B (OTHER)
** Petit Verdot N (OIV)
* Pinot Bianco B (OIV)
* Pinot Nero N (OIV)
* Semillon B. (OTHER)
* Syrah N (OIV)
** Tannat N (OIV)
** Tempranillo N (OIV)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)
** Trebbiano Toscano B (OIV)
** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)
** Viogner B (OIV)
** Zibibbo (OIV)
Aglianico
Chardonnay
Montepulciano
Riesling renano
Sangiovese
Sauvignon
Vermentino

## 6. DOCUMENTAZIONE

### a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Mamertino di Milazzo o Mamertino.doc

### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 03.09.2004 - Riconoscimento DOC Mamertino.pdf
<i>Base giuridica:</i>	dm 03.09.2004

### 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>	Mamertino.jpg
<i>Descrizione:</i>	Mappa DOC Mamertino di Milazzo / Mamertino

### 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>