

# I PRODOTTI CERTIFICATI

DELL'AGRO-ALIMENTARE DI QUALITÀ DELLA SICILIA

Le opportunità di uno sviluppo possibile

**a cura di Silvio Balloni**

Introduzione di Salvatore Lo Balbo



*Grafica*

SNAtcH06 - Fabio Impera

*Stampa*

Tipografia O.Gra.Ro.

Vicolo dei Tabacchi, 1 - Roma

© Copyright by Ediesse 2007

Casa editrice Ediesse s.r.l.

Via dei Frentani 4/A - 00185 Roma

Tel. 06 44870283 - 44870325

Fax 06 44870335

[www.ediesseonline.it](http://www.ediesseonline.it)

[ediesse@cgil.it](mailto:ediesse@cgil.it)

## **I prodotti certificati dell'agro-alimentare di qualità della Sicilia:** le opportunità mancate di uno sviluppo possibile

Introduzione di Salvatore Lo Balbo  
Segretario Generale della FLAI - CGIL della Sicilia

Il 27 luglio 2003 la FLAI CGIL della Sicilia ha organizzato un convegno su "Vino e lavoro di qualità per tante buone bottiglie" (<http://www.cgil.it/flai.sicilia/27giu03-convegno%20vitivinicolo.htm>). Sia nel corso del convegno sia nei lavori preparatori abbiamo scoperto che la Sicilia, pur producendo tanto vino, mediamente 6,5/7 milioni di hl, ne imbottigliava poco (meno del 15 %) e dell'imbottigliato il vino a DENOMINAZIONE di ORIGINE CONTROLLATA - DOC - rappresentava solo il 6/7 %.

Durante il convegno ci siamo posti la domanda: come mai pur essendo in presenza di 22 DOC gli imprenditori siciliani non si comportano come i loro colleghi toscani, piemontesi, umbri, veneti, etc...? Come mai mentre in tutta Italia e in Europa gli imprenditori si fanno in quattro per dare al consumatore il massimo della qualità certificata gli imprenditori siciliani si accontentano di una generica INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA - IGT - Sicilia? Come mai in Italia e in Europa i Consorzi di Tutela sono lo snodo principale della qualità certificata, della verticalizzazione imprenditoriale, della garanzia che al prezzo pagato dal consumatore corrisponda un prodotto certo e certificato, di contro in Sicilia i Consorzi di Tutela di fatto non esistono (tranne qualche illustre eccezione)? Nel convegno abbiamo anche evidenziato che alla bassa e/o generica qualità del prodotto imbottigliato corrispondono per i consumatori bassi diritti, per le lavoratrici e i lavoratori bassi salari e per i piccoli produttori bassi redditi e, ovviamente, alti guadagni per speculatori e "imprenditori d'assalto".

Dopo il convegno abbiamo approfondito la nostra ricerca e abbiamo scoperto che questo stato di cose non era solo prerogativa del settore vitivinicolo. Agrumi, olio e olive, grano, ortaggi, carni, e altri prodotti, commercializzati e trasformati in Sicilia dagli inizi degli anni '90 ad oggi hanno accumulato un bel medagliere di certificazioni e di riconoscimenti.

L'immagine che ci è apparsa è quella del vecchio generale che ha sul petto un pesante medagliere cartaceo (DOC, DOP, Tipicizzazioni, IGT e IGP) che non riesce a reggere e si piega inesorabilmente su se stesso.

Pertanto abbiamo deciso di indagare e di mettere assieme i dati e le statistiche, di verificare sul campo se ancora continua a persistere un antico vizietto dell'imprenditoria siciliana del comparto che preferisce non farsi controllare, produrre badando poco alla qualità, avere un rapporto con i mercati di basso profilo, rifiutare ogni logica di incremento del valore aggiunto, offrire prodotti alla rinfusa o semi-lavorati.

Il lavoro svolto da Silvio Balloni, assieme alla FLAI CGIL della Sicilia, certifica e dà risposte chiare a queste nostre domande.

Il comparto Agro-Alimentare-Ambientale della Sicilia continua ad essere ingolfato dalla burocrazia pubblica e privata fine a se stessa, finalizzata ad appropriarsi delle risorse pubbliche ma non ad incrementare il prodotto interno lordo o il valore aggiunto. Dopo la vampirizzazione delle risorse pubbliche (comunitarie, nazionali e regionali) degli anni '70 e '80, buona parte degli imprenditori singoli e associati hanno continuato, favoriti da un modo assistenziale ed irresponsabile di gestire la cosa pubblica, la loro fiorente attività di drenare il denaro pubblico senza che esso abbia determinato reali condizioni di sviluppo e di rafforzamento delle nostre capacità competitive.

Il basso profilo economico tanto caro “ai soliti noti” diventa alto nei rapporti con la pubblica amministrazione. Anzi, in alcuni casi, hanno influenzato negativamente gli stessi imprenditori non siciliani che fuori dalla Sicilia riempiono il loro carrello della spesa di prodotti alimentari certificati e nella nostra Regione si adeguano al basso profilo dei loro colleghi siciliani.

Con questa pubblicazione vogliamo dare un contributo e un supporto a quanti (e sono numericamente tanti ma politicamente ed economicamente pochi) credono che il comparto Agro-Alimentare-Ambientale della Sicilia abbia le carte in regola per poter competere ai livelli alti dei mercati potendo contare su una offerta qualitativamente certificata, non solo da tre mila anni di storia alimentare, ma da disciplinari ministeriali e comunitari.

Il nostro presente e il nostro futuro non sono i mercati dei paesi in sviluppo ma i mercati dei paesi ricchi dove i consumatori hanno la possibilità economica e culturale di apprezzare i valori gastronomici, etici e storici della nostra produzione. Per questi motivi questa pubblicazione rappresenta, a mio avviso, uno snodo per il comparto e nel contempo una forte e supportata denuncia su ciò che non dobbiamo essere, ritenendo, nel contempo, che il rilancio dell’associazionismo, della qualità certificata e della valorizzazione dei nostri territori sia anche per noi una condizione di non ritorno per lo sviluppo sostenibile della nostra regione. La FLAI CGIL della Sicilia, consapevole che il futuro e la dignità delle lavoratrici e dei lavoratori del comparto sono fortemente ancorati alla qualità certificata e non all’assistenzialismo, continuerà su questa strada coinvolgendo quanti si vogliono iscrivere al “partito della qualità certificata”.



**I prodotti certificati dell'agro-alimentare di qualità della Sicilia:**  
le opportunità mancate di uno sviluppo possibile





Il presente elaborato si propone di offrire uno spaccato sulla produzione agroalimentare di qualità (DOP, IGP, STG, DOCG, DOC, IGT) nella Regione Sicilia.

La relazione è il frutto di una ricerca di carattere bibliografico in cui la scelta delle fonti e l'aggiornamento dei dati riportati, quando necessario e possibile, è stata una delle fasi in cui si è scelto di investire particolarmente. Tutte le fonti (a cui doverosamente si riconosce la paternità delle informazioni) sono citate e nell'elaborato che in bibliografia. Si ritiene di sottolineare l'importanza rivestita dal materiale divulgativo delle Istituzioni di riferimento del settore (M.I.P.A.A.F.; I.S.M.E.A. e Regione Siciliana - Assessorato Agricoltura e Foreste), da alcuni canali informativi di cui si indicano i siti web e dalle preziosissime risultanze delle indagini svolte dal C.O.R.E.R.A.S. e dalla Fondazione QUALIVITA.

# INDICE

## **I prodotti agricoli di qualità - parte I**

i prodotti DOP - IGP - STG

- 16 Cos'è la DOP
- 16 Cos'è la IGP
- 17 La differenza tra DOP e IGP
- 18 Quali prodotti possono beneficiare della DOP/IGP
- 20 Chi e da cosa tutela il marchio DOP e IGP
- 21 Le Specialità Tradizionali Garantite
- 22 I riconoscimenti a livello europeo
- 24 Italia: una mappatura per area e tipologia merceologica
- 26 I prodotti tipici con marchio di qualità in Sicilia
- 32 Areali di produzione
- 39 Sicilia: i prodotti agroalimentari di qualità (descrizione, organismi)
- 51 Le aziende che producono alimenti di qualità in Sicilia
- 52 Prodotti in corso di registrazione in Sicilia
- 55 Prodotti Agroalimentari Tradizionali

## **I prodotti agricoli di qualità - parte II**

i prodotti DOCG - DOC - IGT

- 68 Il vino
- 71 Costituenti più significativi del vino visti come indicatori merceologici di qualità e teneità
- 75 Classificazione dei vini
- 76 Un po' di chiarezza nei termini
- 77 Il vino: i perché di un'etichetta
- 82 La filiera vitivinicola (statistiche)
- 91 I vini DOC e DOCG della Regione Sicilia
- 102 Ripartizione territoriale vini di qualità in Sicilia
- 103 Gli Areali di produzione dei vini DOCG - DOC Siciliani
- 111 Le aziende vitivinicole siciliane e la produzione di vini di qualità
  
- 125 Bibliografia

di qualità  
I prodotti agricoli  
di qualità  
agricoltura  
di qualità



**I prodotti agricoli di qualità - parte I**  
i prodotti DOP - IGP - STG



Le produzioni alimentari “tipiche” o “del territorio” fanno parte della storia e della tradizione produttiva e gastronomica di molti paesi europei, Italia in primis, e da sempre hanno rappresentato importanti “attivatori” di sviluppo socioeconomico per le aree rurali di origine. Il loro successo di mercato, che nel tempo si è andato consolidando anche al di fuori del bacino territoriale di provenienza, ha purtroppo trovato ostacoli in prodotti succedanei che, in maniera indebita, ne hanno utilizzato il medesimo nome. I prodotti agroalimentari di qualità, possono essere identificati con i prodotti certificati e tutelati ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale, oppure con quelli tradizionali e/o tipici cioè con i prodotti agricoli e zootecnici caratteristici di una determinata località. I prodotti agroalimentari certificati e tutelati sono identificati dalla seguente nomenclatura: Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (IGP), e regolamentati dal Reg. (CE) 2081/92. Con il Regolamento 2081 del 1992, istitutivo della Denominazione di Origine Protetta (DOP) e dell’Indicazione Geografica Protetta (IGP), l’Unione Europea ha inteso tutelare tali prodotti da fenomeni imitativi, arrivando inoltre ad un’armonizzazione di varie normative nazionali già esistenti in tale materia, oltre che fornire uno strumento di riconoscimento dell’origine produttiva ai consumatori. I marchi DOP e IGP rappresentano quindi, prima di tutto, strumenti di tutela.



*Logo ufficiale  
identificativo  
della produzione DOP*



*Logo ufficiale  
identificativo  
della produzione IGP*

## Cos'è la DOP

La DOP (Denominazione di Origine Protetta) è un marchio di qualità che viene attribuito a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali (clima, caratteristiche ambientali), sia fattori umani (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, savoir-faire) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Affinché un prodotto sia DOP, inoltre, le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata. Chi fa prodotti DOP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito dall'organismo di controllo.

## Cos'è la IGP

La IGP (Indicazione Geografica Protetta) è un marchio di qualità che viene attribuito a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata. Per ottenere la IGP, quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole è garantito dall'organismo di controllo.



## La differenza tra DOP e IGP

Secondo l'art. 2 del reg. 2081/92, si intende per denominazione di origine "...il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un Paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale Paese e la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui **produzione, trasformazione ed elaborazione** avvengano nell'area geografica delimitata". Si parla invece di indicazione geografica nel caso in cui "... il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un Paese serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale Paese e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui **produzione e/o trasformazione e/o elaborazione** avvengano nell'area geografica determinata". In breve sostanza, mentre nel caso della DOP risulta che tutto il processo di ottenimento di un prodotto (dalla materia prima all'elaborazione finale) fa riferimento all'area della denominazione, nel caso dell'IGP è sufficiente che almeno una di queste fasi (produzione di materia prima o trasformazione o elaborazione) riguardi la zona di denominazione. Inoltre, mentre nel caso della DOP occorre che la qualità o le caratteristiche del prodotto siano riconducibili all'ambiente geografico di origine, nel caso dell'IGP potrebbe essere sufficiente il solo legame tra la reputazione del prodotto con l'area di provenienza. Esiste una deroga al principio riconosciuto per l'ottenimento della DOP. Sono infatti equiparate a denominazioni di origine protette quelle designazioni geografiche riguardanti prodotti che

all'epoca dell'introduzione del Reg. 2081/92 erano già stati insigniti di una denominazione di origine nazionale (DOC) dai singoli Stati Membri o che, in mancanza di questo, presentano una reputazione ed una notorietà eccezionali, il cui bacino di approvvigionamento di materia prima (animali vivi, carni e latte) è più ampio della zona di trasformazione.

Questo a condizione che:

- la zona di produzione della materia prima sia delimitata,
- sussistano condizioni particolari per la produzione delle materie prime esista un regime di controllo atto a garantire l'osservanza di dette condizioni.

Alcuni esempi di DOP "equiparate" presenti in Italia sono quelle relative ai principali prosciutti "tipici": Parma, San Daniele, Modena, Veneto Berico-Euganeo o Toscano presentano bacini di provenienza delle cosce fresche di suino molto più ampi della zona definita dalla denominazione (nel caso dei prosciutti di Parma e di San Daniele, la materia prima può provenire da allevamenti situati in 11 regioni italiane).

### **Quali prodotti possono beneficiare della DOP/IGP**

A norma dell'art. 1 del reg. 2081/92, possono ottenere la DOP o l'IGP i prodotti agricoli ed alimentari elencati nell'allegato I del Trattato e negli allegati I e II del medesimo regolamento, e cioè:

- Carni e frattaglie fresche
- Prodotti a base di carne (salumi, prosciutti, ecc.)
- Formaggi
- Altri prodotti di origine animale (uova, miele, latte, ecc.)
- Materie grasse (burro, margarina, oli di oliva, ecc.)
- Ortofrutticoli e cereali (naturali o trasformati)
- Pesci e molluschi
- Altri prodotti (spezie, condimenti, ecc.)
- Birre
- Bevande a base di estratti di piante
- Prodotti da forno
- Gomme e resine naturali
- Pasta di mostarda
- Paste alimentari

- Fieno
- Oli essenziali
- Sughero
- Cocciniglia
- Fiori e piante ornamentali
- Lana
- Vimine

Non possono invece essere registrate:

- le denominazioni divenute generiche, cioè quei nomi di prodotti che pur riferendosi a luoghi definiti, sono divenuti nel linguaggio corrente nomi comuni di prodotti agricoli o alimentari;
- i vini, le bevande alcoliche e le acque minerali (queste ultime a partire dal 2013);
- le denominazioni in conflitto con il nome di una varietà vegetale o animale che possa, pertanto, indurre il pubblico in errore quanto alla vera origine del prodotto.

### **Chi e da cosa tutela il marchio Dop e Igp**

#### ***La registrazione della denominazione nell'Albo comunitario permette:***

- il diritto esclusivo di utilizzare la denominazione o l'indicazione geografica ai produttori che producono secondo il disciplinare (e quindi non solo a quelli legati al Consorzio o all'Associazione che ha inoltrato la procedura di registrazione);

- la protezione d'ufficio della denominazione o dell'indicazione geografica in tutti gli Stati dell'Unione Europea.

#### L'ambito della protezione riguarda:

- qualsiasi impiego commerciale della denominazione, diretto o indiretto (per prodotti comparabili a quelli registrati oppure se l'uso della denominazione protetta consente di sfruttarne indebitamente la reputazione);
- qualsiasi usurpazione, imitazione o evocazione, anche se l'origine vera è indicata, oppure la denominazione protetta è una traduzione oppure la denominazione protetta è accompagnata da "tipo", "metodo", ecc.
- qualsiasi altra indicazione falsa o ingannevole relativa alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali dei prodotti;
- qualsiasi altra prassi che possa indurre in errore il pubblico sulla vera origine dei prodotti.

Come specificato sopra, la tutela risulta d'ufficio ma limitata ai confini dell'Unione Europea. L'estensione di tale tutela oltre i confini comunitari è oggetto di trattativa negoziale in ambito WTO tra l'UE e gli altri Paesi Terzi.

### Le Specialità Tradizionali Garantite

Oltre ai marchi Dop e Igp, l'Unione Europea con Regolamento 2082 del 1992 ha istituito le Attestazioni di Specificità (AS) o Specialità Tradizionali Garantite (STG). Per poter usufruire di tale riconoscimento, "...un prodotto agricolo o alimentare deve essere prodotto utilizzando materie prime tradizionali oppure avere una composizione tradizionale o aver subito un metodo di produzione e/o di trasformazione di tipo tradizionale".

A differenza delle DOP e IGP, la produzione o la fabbricazione di un prodotto

che benefici di un'attestazione di specificità non è vincolata ad un'area geografica delimitata. In altre parole, chiunque e dovunque - nell'ambito del territorio comunitario - può produrre o fabbricare un prodotto ammissibile al regime di protezione della specificità, alla sola condizione che siano rispettate le condizioni del disciplinare. Come si può quindi evincere, rispetto ai prodotti DOP e IGP, le STG non fanno assoluto riferimento alla provenienza o all'origine geografica.

(Fonte: Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali, web: [naturalmenteitaliano.it](http://naturalmenteitaliano.it), [qualivita.it](http://qualivita.it))

## I riconoscimenti a livello europeo

L'insieme delle denominazioni d'origine dei Paesi UE si compone di 756 prodotti agroalimentari (aggiornamento febbraio 2007) dei quali 427 a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e 314 a Indicazione Geografica Protetta (IGP) e 15 specialità tipiche garantite (STG). Il Paese che presenta il maggior numero di prodotti tipici è l'Italia con 160 produzioni a marchio tutelato, seguita a ruota dalla Francia (152 prodotti) e dai restanti esponenti dell'area meridionale e mediterranea: Spagna (107), Portogallo (104) e Grecia (84). Con riferimento ai singoli comparti merceologici si evidenzia come la categoria più rappresentata sia quella dei formaggi, con ben 158 prodotti a marchio tutelato, per i quali emerge il ruolo significativo detenuto dalle produzioni francesi con 43 marchi tutelati. Seguono i prodotti ortofrutticoli e cerealicoli con 154 denominazioni d'origine, comparto in cui l'Italia detiene la quota più consistente (47 prodotti riconosciuti). Analogamente, il nostro Paese incide in misura rilevante nei

comparti degli oli d'oliva e delle carni preparate, con rispettivamente 39 e 28 prodotti tutelati. (Qualivita 2003 - aggiornato ad Febbraio 2007)

Nazione												Tot	DOP	IGP	STG	
AUSTRIA	-	-	-	-	6	1	-	3	-	2	-	-	12	8	4	-
BELGIO	-	-	5	-	1	1	-	-	-	2	1	-	10	2	3	5
BULGARIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CIPRO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DANIMARCA	-	-	-	-	2	-	-	1	-	-	-	-	3	-	3	-
ESTONIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
FINLANDIA	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	2	-	4	1	-	3
FRANCIA	5	6	-	51	43	9	3	25	2	4	2	2	152	71	81	-
GERMANIA	31	-	12	3	4	1	-	2	2	8	4	-	67	37	30	-
GRECIA	-	1	-	-	20	25	10	22	1	-	1	4	84	61	23	-
INGHILTERRA	3	1	3	8	11	-	-	1	3	-	-	-	30	13	16	1
IRLANDA	-	-	-	1	1	-	-	-	1	1	-	-	4	1	3	-
ITALIA	-	2	-	2	33	39	2	47	-	28	3	5	160	107	52	1
LETTONIA	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LITUANIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
LUSSEMBURGO	-	1	-	1	-	1	-	-	-	1	-	-	4	2	2	-
MALTA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PAESI BASSI	-	-	-	-	4	-	-	2	-	-	-	-	6	5	1	-
POLONIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PORTOGALLO	-	10	-	26	12	8	1	20	-	28	-	-	104	57	47	-
REPUBBLICA CECA	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	1	-	4	-	4	-
ROMANIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SLOVACCHIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SLOVENIA	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-
SPAGNA	-	3	-	13	19	20	-	30	-	11	8	3	107	61	43	3
SVEZIA	-	-	-	-	2	-	-	-	-	1	1	-	4	-	2	2
SVIZZERA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
UNGHERIA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>Totale</b>	<b>39</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>105</b>	<b>158</b>	<b>104</b>	<b>16</b>	<b>154</b>	<b>9</b>	<b>86</b>	<b>23</b>	<b>14</b>	<b>756</b>	<b>427</b>	<b>314</b>	<b>15</b>

Tab. 1: Prodotti agroalimentari di qualità riconosciuti in Europa (Fonte: www.qualivita.it)

## Italia: una mappatura per area e tipologia merceologica

Il paniere delle denominazioni italiane a marchio tutelato è costituito da 160 prodotti. Per quanto concerne le singole categorie merceologiche è l'ortofrutta il comparto con il maggior numero di riconoscimenti comunitari: 47 prodotti. Segue poi il comparto degli oli con 39 prodotti e dei formaggi con 33 prodotti. La categoria delle carni preparate contiene complessivamente 28 produzioni mentre le rimanenti denominazioni si distribuiscono tra prodotti da forno carni fresche, condimenti e oli essenziali. La ripartizione territoriale delle produzioni tipiche nazionali, capace di evidenziare immediatamente le "specificità" merceologiche e produttive caratterizzanti le diverse aree geografiche italiane, mette subito in rilievo la vocazione produttiva delle regioni meridionali in merito ai prodotti ortofrutticoli. In relazione alla vocazionalità produttiva, formaggi e carni preparate trovano il loro "bacino" di produzione soprattutto nelle regioni settentrionali: a tale area del Paese è infatti possibile ricondurre quasi il 67 % delle denominazioni di origine dei formaggi e oltre il 65 % delle carni preparate. Per quanto riguarda l'olio d'oliva, anche questo prodotto in relazione alle favorevoli condizioni pedoclimatiche dell'area mediterranea che ne hanno fatto nei secoli una delle principali colture della zona, presenta il maggior numero di riconoscimenti comunitari nelle regioni meridionali (60%). Scendendo ad un livello di disaggregazione ulteriore, la regione che presenta il più ampio paniere di produzioni a marchio di tutela è l'Emilia-Romagna con ben 25 denominazioni d'origine, delle quali 14 a marchio DOP e 11 a marchio IGP. Segue il Veneto con un totale di 21 prodotti (12 DOP e 9 IGP) e la Lombardia con 20 che tuttavia si segnala per il maggior



numero di produzioni a Denominazione d'Origine Protetta pari a 14. Le principali regioni dell'area centro-meridionale sono rappresentate dalla Toscana, il cui paniere si compone di 19 prodotti a marchio di tutela, dalla Sicilia (con 15 produzioni) nonché dalla Campania (che conta 14 denominazioni d'origine, di cui 7 DOP). Si osserva che per la categoria merceologica dell'ortofrutta il prodotto a marchio ottenuto nel 2002 sia pari solamente al 3,4 % di quello potenzialmente marchiabile, mentre per gli oli d'oliva e gli altri prodotti tale quota è pari rispettivamente al 46,1 % e al 10,7 %. E' importante precisare che l'enorme differenziale esistente tra quantità certificata e potenziale nel comparto dell'ortofrutta sia sostanzialmente determinato dall'Arancia Rossa di Sicilia IGP che, sebbene abbia ottenuto il riconoscimento comunitario già da diversi anni, al 2002 non aveva ancora avviato la commercializzazione a marchio di neppure un chilogrammo degli oltre 970 milioni ottenuti nell'areale di produzione identificato dal disciplinare. Dal canto loro, i comparti delle carni preparate e dei formaggi sembrano invece aver sfruttato in modo pressoché totale le potenzialità produttive offerte dalla denominazione d'origine, in virtù soprattutto di un apparato produttivo ed organizzativo che era già consolidato nelle epoche precedenti l'introduzione del regolamento comunitario istitutivo delle DOP e IGP (Regolamento CE 2081/92). Per questi comparti il prodotto a marchio ottenuto nel 2002 ha infatti rappresentato una quota pari al 94,2 % e al 93,8 % (rispettivamente per le carni preparate e per i formaggi) della produzione potenzialmente marchiabile. Queste percentuali sembrano spiegare la limitata capacità di crescita espressa dalle carni preparate (la cui produzione è incrementata "solamente" del 7,9 %) nonché la riduzione che ha coinvolto i volumi prodotti dal comparto

dei formaggi (-2,6 %) e testimoniano allo stesso tempo come le opportunità di espansione dei due settori (almeno in termini di volumi) siano sostanzialmente legate al riconoscimento comunitario di nuovi prodotti. Le oltre 624 mila tonnellate di prodotto marchiato DOP e IGP ottenute nel 2003 abbiano complessivamente attivato un giro d'affari pari a circa 8,6 miliardi di euro al consumo e di quasi 3,2 miliardi di euro in termini di produzione agricola ai prezzi di base, pari a circa l'8 % del valore complessivo della produzione agricola nazionale. Dal punto di vista economico, il "peso" maggiore nell'ambito dei prodotti DOP e IGP è detenuto dai formaggi, per una quota pari rispettivamente al 53 % e al 70 % del giro d'affari (al consumo e all'origine) dei prodotti tipici italiani a marchio comunitario. In tale ambito, segue il comparto delle carni preparate che incide per quasi il 40 % sul valore al consumo e per il 22 % sul totale della produzione agricola valutata ai prezzi di base, mentre una quota decisamente marginale riguarda i rimanenti comparti. Relativamente alle performance realizzate dai diversi comparti merceologici è interessante osservare innanzitutto come ai settori delle carni preparate e dei formaggi sia riconducibile oltre il 97 % delle quantità e del valore economico realizzato dall'export complessivo delle produzioni DOP e IGP italiane.

(Qualivita 2003 -aggiornato ad agosto 2006)

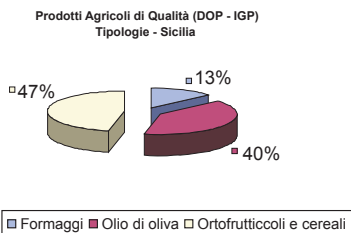
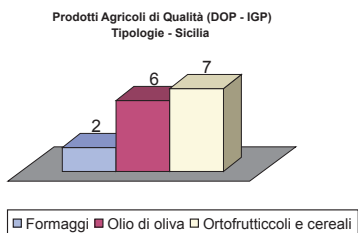
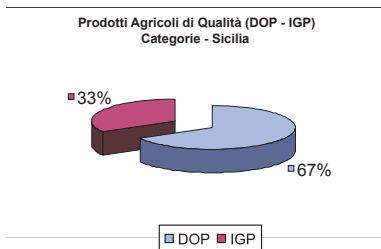
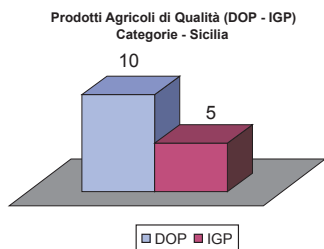
## **I prodotti tipici con marchio di qualità in Sicilia**

Ad oggi la produzione agroalimentare di qualità siciliana si caratterizza per l'elevato numero di Produzione agroalimentare Tradizionale (239) e per un num-

ero non eccessivo di prodotti tutelati da marchi di qualità (44 in tutto), dei quali 1 DOCG, 22 DOC e 6 IGT, per quel che riguarda i vini (N.B.: sulla produzione vitivinicola siciliana di qualità si tratterà a parte) e 10 DOP e 5 IGP per quanto concerne gli altri prodotti agroalimentari. Si nota come tutte le province siano interessate da più produzioni agroalimentari di qualità. La provincia con il maggior numero di prodotti tutelati da marchio risulta quella di Catania con 5 DOP e 2 IGP, seguita dalle province di Ragusa e Siracusa con 3 DOP e 2 IGP ciascuna e Trapani con 4 DOP ed 1 IGP. La provincia di Messina presenta 4 produzioni tutelate con marchio di qualità ma tutte DOP. Sono 3 i prodotti di qualità tutelati nelle Province di Agrigento e Enna (2 DOP e 1 IGP per entrambe). Infine la Provincia di Caltanissetta presenta 2 prodotti di qualità (1 DOP e IGP). (Coreras\* 2003-05 aggiornato 08/06)

Prodotto	Categoria	Rif. Normativo
<b>Formaggi</b>		
Pecorino Siciliano	DOP	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
Ragusano	DOP	Reg. CE n.1263/96 (GUCE L. 163/96 del 02.07.1996)
<b>Oli di Oliva</b>		
Monti Iblei	DOP	Reg. CE n.2325/97 (GUCE L. 322/97 del 25.11.1997)
Val di ma zara	DOP	Reg. CE n. 138/01 (GUCE L. 23 del 25.01.2001)
Valli trapanesi	DOP	Reg. CE n.2325/97 (GUCE L. 322/97 del 25.11.1997)
Monte Etna	DOP	Reg. CE n. 1491 del 25.08.2003 (GUCE L. 214/6 del 26.08.2003)
Valle del Belice	DOP	Reg. CE n. 1486 del 20.08.2004 (GUCE L. 273 del 21.08.2004)
Valdemone	DOP	Reg. CE n. 205 del 04.02.2005 (GUCE L. 33 del 05.02.2005)
<b>Ortofrutticoli e Cereali</b>		
Arancia Rossa di Sicilia	IGP	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
Cappero di Pantelleria	IGP	Reg. CE n.1107/96 (GUCE L. 148/96 del 21.06.1996)
Nocellara del Belice	DOP	Reg. CE n.134/98 (GUCE L. 15/98 del 21.01.1998)
Uva da Tavola di Canicatti	IGP	Reg. CE n.2325/97 (GUCE L.322 /97 del 25.11.1997)
Pomodoro di Pachino	IGP	Reg. CE n. 617 del 04.04.2003 (GUCE L. 89 del 05.04.2003)
Uva da tavola di Mazzarrone	IGP	Reg. CE n. 617 del 04.04.2003 (GUCE L. 89 del 05.04.2003)
Ficodindia dell'Etna	DOP	Reg. CE n. 1491 del 25.08.2003 (GUCE L. 214/6 del 26.08.2003)

Tab 2. Prodotti DOP, IGP in SICILIA (Fonte MIPAAF)



**Tab. 3 La produzione agroalimentare di qualità in Sicilia**

Provincia	n° prodotti	n° prodotti DOP	n° prodotti IGP
Agrigento	3	2	1

Prodotti	Categoria	Tipologia
Olio extravergine di oliva Val di mazzara	DOP	Olio di oliva
Pecorino Siciliano	DOP	Formaggi
Uva da tavola di Canicattì	IGP	Ortofrutticoli e cereali

Provincia	n° prodotti	n° prodotti DOP	n° prodotti IGP
Caltanissetta	2	1	1

Prodotti	Categoria	Tipologia
Pecorino Siciliano	DOP	Formaggi
Uva da tavola di Canicattì	IGP	Ortofrutticoli e cereali

Provincia	n° prodotti	n° prodotti DOP	n° prodotti IGP
Catania	7	5	2
Prodotti		Categoria	Tipologia
Arancia Rossa di Sicilia		IGP	Ortofrutticoli e cereali
Ficodindia dell'Etna		DOP	Ortofrutticoli e cereali
Olio extravergine di oliva Monte Etna		DOP	Olio di oliva
Olio extravergine di oliva Monti Iblei		DOP	Olio di oliva
Olio extravergine di oliva Valdemone		DOP	Olio di oliva
Pecorino Siciliano		DOP	Formaggi
Uva da tavola di Mazzarrone		IGP	Ortofrutticoli e cereali

Provincia	n° prodotti	n° prodotti DOP	n° prodotti IGP
Enna	3	2	1
Prodotti		Categoria	Tipologia
Arancia Rossa di Sicilia		IGP	Ortofrutticoli e cereali
Olio extravergine di oliva Monte Etna		DOP	Olio di oliva
Pecorino Siciliano		DOP	Formaggi

Provincia	n° prodotti	n° prodotti DOP	n° prodotti IGP
Messina	4	4	-
Prodotti		Categoria	Tipologia
Ficodindia dell'Etna		DOP	Ortofrutticoli e cereali
Olio extravergine di oliva Monte Etna		DOP	Olio di oliva
Olio extravergine di oliva Valdemone		DOP	Olio di oliva
Pecorino Siciliano		DOP	Formaggi

Provincia	n° prodotti	n° prodotti DOP	n° prodotti IGP
Palermo	2	2	-
Prodotti		Categoria	Tipologia
Olio extravergine di oliva Valdi Mazara		DOP	Olio di oliva
Pecorino Siciliano		DOP	Formaggi

Provincia	n° prodotti	n° prodotti DOP	n° prodotti IGP
Ragusa	5	3	2
Prodotti		Categoria	Tipologia
Olio extravergine di oliva Monti Iblei		DOP	Olio di oliva
Pecorino Siciliano		DOP	Formaggi
Pomodoro di Pachino		IGP	Ortofrutticoli e cereali
Ragusano		DOP	Formaggi
Uva da tavola di Mazzarrone		IGP	Ortofrutticoli e cereali

Provincia	n° prodotti	n° prodotti DOP	n° prodotti IGP
Siracusa	5	3	2

Prodotti	Categoria	Tipologia
Arancia Rossa Sicilia	IGP	Ortofrutticoli e cereali
Olio extravergine di oliva Monti Iblei	DOP	Olio di oliva
Pecorino Siciliano	DOP	Formaggi
Pomodoro di Pachino	IGP	Ortofrutticoli e cereali
Ragusano	DOP	Formaggi

Provincia	n° prodotti	n° prodotti DOP	n° prodotti IGP
Trapani	5	4	1

Prodotti	Categoria	Tipologia
Cappero di Pantelleria	IGP	Ortofrutticoli e cereali
Olio extravergine di oliva Valle del Belice	DOP	Olio di oliva
Olio extravergine di oliva Valli Trapanesi	DOP	Olio di oliva
Oliva Nocellara del Belice	DOP	Olio di oliva
Pecorino Siciliano	DOP	Formaggi







## Aree di produzione

(Fonte: [www.naturalmenteitaliano.it](http://www.naturalmenteitaliano.it); [www.italianmade.com](http://www.italianmade.com))

### Formaggi

#### Pecorino Siciliano (DOP)



#### Ragusano (DOP)



### Oli di Oliva

#### Monti Iblei (DOP)





### Val di Mazara(DOP)



### Valli Trapanesi (DOP)



### Monte Etna (DOP)



### Valle Del Belice (DOP)



## Ortofrutticoli e cereali

### Arancia rossa di Sicilia (IGP)



### Cappero di Pantelleria (IGP)



### Oliva Nocellara del Belice (DOP)



Uva da tavola di Canicatti (IGP)



Pomodoro di Pachnio (IGP)



Uva da tavola di Mazzarrone (IGP)



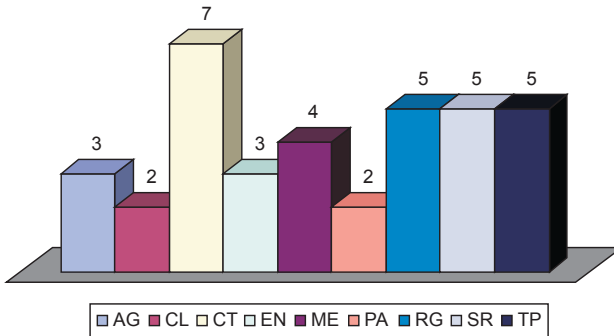
Ficodindia dell'Etna (DOP)



## Prodotti Agricoli di Qualità (DOP - IGP) Sicilia

Province	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP
Prodotti Agricoli di Qualità	3	2	7	3	4	2	5	5	5

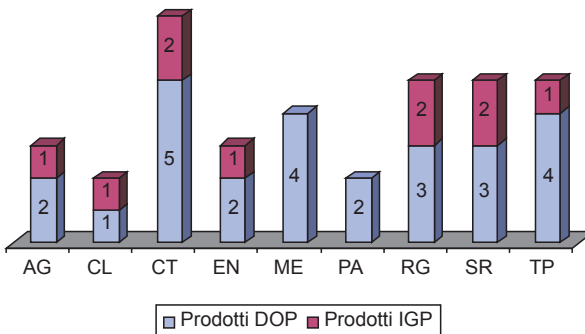
**Prodotti Agricoli di Qualità (DOP - IGP)  
Province - Sicilia**



## Prodotti Agricoli di qualità (DOP - IGP) Ripartizione Province Siciliane

Province	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP
Prodotti DOP	2	1	5	2	4	2	3	3	4
Prodotti IGP	1	1	2	1			2	2	1
Totale	3	2	7	3	4	2	5	5	5

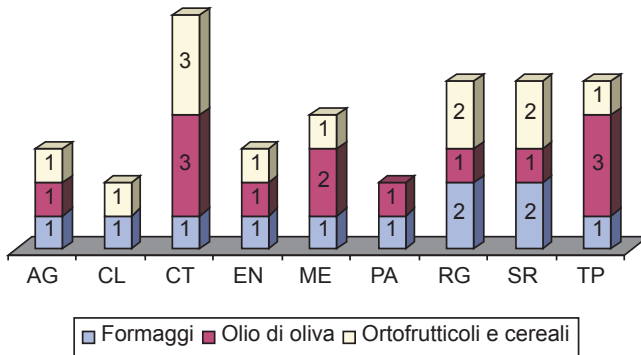
**Prodotti Agricoli di Qualità (DOP - IGP)  
Categorie - Province Sicilia**



## Prodotti Agricoli di Qualità (DOP - IGP) Sicilia - Province - Tipologie

Province	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP
Formaggi	1	1	1	1	1	1	2	2	1
Olio di oliva	1		3	1	2	1	1	1	3
Ortofrutticoli e cereali	1	1	3	1	1		2	2	1
Totale	3	2	7	3	4	2	5	5	5

## Prodotti Agricoli di Qualità (DOP - IGP) Sicilia Tipologie - Province Sicilia





## Sicilia: i prodotti agroalimentari di qualità (descrizione, organismi)

(Fonte: [www.qualivita.it](http://www.qualivita.it); [www.naturalmenteitaliano.it](http://www.naturalmenteitaliano.it); [www.lavinium.com](http://www.lavinium.com))

### Prodotto

Pecorino  
Siciliano  
(DOP)



### Descrizione

Area di produzione - l'intera regione.

Forma - cilindrica a facce piane o leggermente concave. Il sapore è piccante.

Crosta - bianca giallognola, con impressa l'impronta del canestro.

Pasta - compatta, di colore bianco o paglierino, con un'occhiatura limitata.

Metodo di produzione - la pasta, ottenuta da latte intero con aggiunta di caglio di agnello, viene immessa cruda in appositi stampi che conferiscono alla forma dei segni caratteristici; viene quindi sottoposta a salatura per un periodo non inferiore ai quattro mesi. Il Pecorino Siciliano è un formaggio di latte di pecora intero a pasta dura, cruda, ha forma cilindrica, facce piane o leggermente concave. La crosta è bianca-giallognola, la pasta è compatta, bianca o paglierina, con limitata occhiatura. Ha un odore di fresco, floreale e speziato, un gusto deciso, fruttato e piccante, specialmente se stagionato.

### Organismo certificazione

CORFILAC (CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA)

Ragusa S.P. 25 Ragusa Mare Km. 5 tel: 0932/660414 fax: 0932/660448  
ced@corfilac.it [www.corfilac.it](http://www.corfilac.it)

### Organismo di riferimento dei Produttori

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL PECORINO SICILIANO

Palermo in via principe di belmonte, 55 tel:091/585109 fax: 091/324727  
ats@arasicilia.it

### Prodotto

Ragusano  
(DOP)



### Descrizione

Area di produzione - nell'intero territorio dei Comuni di Acate, Chiamonte, Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Agusa, S.Croce Camerina, Scicli e Vittoria in provincia di Ragusa, e dei comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolino in provincia di Siracusa.

Forma - parallelepipedo a sezione quadrata con gli angoli smussati. Sulla superficie sono presenti delle leggere insenature causate dal passaggio delle corde di sostegno utilizzate per la stagionatura. Crosta - liscia, sottile e compatta di colore giallo dorato; può presentarsi paglierina tendente al marrone per i formaggi da grattugia quando la stagionatura è più prolungata. Pasta - filata, di colore bianco tendente al paglierino; la struttura è compatta con eventuali fessure. Metodo di produzione - si lascia inacidire naturalmente il latte di razza modicana; in seguito, con l'aggiunta di caglio di vitello verrà fatto coagulare. Si passa quindi alla rottura della cagliata

che viene poi cotta in acqua calda per procedere alla lavorazione della pasta. Questa fase consiste nel portare la pasta a sfogliatella, per ottenere una consistenza gommosa di forma sferica con la superficie esterna, liscia, senza smagliature e saldata da un polo. Infine la massa viene modellata per ottenere la caratteristica forma parallelepipedica a sezione quadrata. La salatura si effettua in salamoia. La stagionatura avviene in locali a 14-16 gradi legando le forme a coppia con sottili funi e appendendole a cavallo di appositi sostegni per garantire una perfetta aerazione dell'intera superficie della forma.

### Organismo certificazione

CORFILAC (CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA)  
Ragusa S.P. 25 Ragusa Mare Km. 5 tel: 0932/660414 fax: 0932/660448  
ced@corfilac.it www.corfilac.it

### Organismo di riferimento dei Produttori

CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
FORMAGGIO RAGUSANO. Con sede in Ragusa in VIA DELLE AMERICHE, 139  
0932/642522 fax: 0932/642522 mail: rglatte@tin.it

## Descrizione Prodotto

Area di produzione - si espande sul massiccio dei Monti Iblei e coinvolge numerosi comuni delle province di Siracusa, Ragusa e Catania.

Varietà - con la menzione "Monte Lauro" è ottenuto dalla varietà di olivo Tonda Iblea in misura non inferiore al 90%; possono essere presenti anche altre varietà in misura non superiore al 10%. "Val d'Anapo" è ottenuto da Tonda Iblea in misura non inferiore al 60%; altre in misura non superiore al 40%; "Val Tellaro" da Moresca in misura non inferiore al 70%; altre in misura non superiore al 30%. "Frigintini" da Moresca in misura non inferiore al 60%; altre in misura non superiore al 40%; "Gulfi" da Tonda Iblea in misura non inferiore al 90%; altre varietà in misura non superiore al 10%; "Valle dell'Erminio" da Moresca in misura non inferiore al 60%; altre in misura non superiore al 40%; "Calatino" da Tonda Iblea in misura non inferiore al 60%; altre varietà in misura non superiore al 40%; "Trigona Pancali" da Nocellara Etna in misura non inferiore al 60%; altre in misura non superiore al 40%.  
Caratteristiche al consumo - tutti gli oli sono di colore verde. Monte Lauro ha odore fruttato medio con sensazione erbacea, sapore fruttato con sensazione media piccante; Val d'Anapo ha odore fruttato leggero e media sensazione erbacea, sapore fruttato con sensazione leggera piccante; Val Tellaro ha odore fruttato medio con leggera sensazione erbacea, sapore fruttato con sensazione media piccante; Frigintini ha odore fruttato intenso

Monti Iblei  
(DOP)





e sensazione erbacea media, sapore fruttato con sensazione media piccante; Gulfi ha odore fruttato intenso con sensazione media di erba, sapore fruttato con sensazione media piccante; Valle dell'Erminio ha odore fruttato con leggera sensazione d'erba, sapore fruttato con leggera sensazione piccante; Calatino ha odore fruttato leggero con sensazione media di erba, sapore fruttato con leggera sensazione piccante; Trigona Pancali ha odore fruttato medio con leggera sensazione di erba, sapore fruttato con leggera sensazione piccante.

### Organismo certificazione

AGROQUALITA'

Roma in VIA MONTEBELLO, 8 tel: 06/47822463, fax: 06/47822439

agroqualita@agroqualita.it www.agroqualita.it

### Organismo di riferimento dei Produttori

CONSORZIO DI TUTELA OLIO DOP MONTI IBLEI

## Prodotto Descrizione

Val di Mazara  
DOP



Area di produzione - in tutta la provincia di Palermo e nei seguenti comuni della provincia di Agrigento: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica, Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Monbelice, Sciacca, Villafranca Sicula.

Varietà - è prodotto dalle varietà di olive "Biancolilla", "Nocellara del Belice", "Cerasuola", "Ogliarola Messinese". Possono concorrere altre varietà presenti nella zona in misura non superiore al 10%.

Caratteristiche al consumo - colore giallo oro con sfumature verde intenso. L'odore è fruttato, alle volte può anche avere un profumo di mandorla. Il sapore è vellutato, fruttato con un retrogusto dolce. Metodo di produzione - l'estrazione avviene per lo più con il sistema a ciclo continuo e il sistema di molitura a freddo.

### Organismo certificazione

AGROQUALITA'

Roma in VIA MONTEBELLO, 8 tel: 06/47822463, fax: 06/47822439

agroqualita@agroqualita.it www.agroqualita.it

### Organismo di riferimento dei Produttori

CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA DELL' OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P. "VAL DI MAZARA" PALERMO

cap: 90143 indirizzo: VIA UGDULENA, 3 tel: 091/309978 fax: 091/309986  
info@dopvaldimazara.it www.dopvaldimazara.it

## Descrizione Prodotto

Area di produzione - i comuni in provincia di Trapani nei quali è prodotto questo olio sono i seguenti: Alcamo, Buseto, Palizzolo, Calatafimi, Castellammare del Golfo, Custonaci, Erice, Gibellina, Marsala, Mazara del Vallo, Paceco, Petrosino, Poggioreale, Salemi, San Vito lo Capo, Valderice, Vita. Varietà - è ottenuto dalle varietà "Cerasuola" e "Nocellara del Belice" in misura non inferiore all'80%. Possono concorrere altre varietà presenti nella zona in misura non superiore al 20%.

Caratteristiche al consumo - il colore è verde con eventuali riflessi giallo oro; l'odore è netto di olive con eventuali toni erbacei, il sapore è fruttato con una leggera sensazione di piccante e di amaro. Metodo di produzione - le olive devono essere molite il secondo giorno dalla raccolta. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

Valli Trapanesi  
(DOP)



### Organismo certificazione

CCIAA DI TRAPANI con sede a Trapani in Coso Italia n° 30 tel: 0923/800111 fax: 0923/29564 mail: presidenza@tp.camcom.it www.cameradicommercio.tp.it.

### Organismo di riferimento dei Produttori

Comitato Promotore Olio Delle Valli Trapanesi con sede a Trapani C/O APOT VITA TRENTANOVE, 36 tel: 0923/27666 fax: 0923/24724 mail: trapani@confagricoltura.it.

## Descrizione Prodotto

Area di produzione - i comuni in provincia di Catania: Adrano, Belpasso, Biancavilla, Bronte, Camporotondo Etneo, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Motta S. Anastasia, Paternò, Ragalna, Randazzo, Santa Maria di Licodia e San Pietro Clarenza; in provincia di Enna: Centuripe; in provincia di Messina: Malvagna, Mojo Alcantara, Roccella Valdemone e Santa Domenica Vittoria.

Varietà - è ottenuto dalla varietà "Nocellara Etnea" per almeno il 65%, possono concorrere le varietà presenti nella zona, la Moresca, la Tonda Iblea, la Ogliarola Messinese, la Biancolilla, la Brandofino e l'Olivo di Castiglione, in percentuali variabili e fino al limite massimo del 35%. Caratteristiche al consumo - colore giallo oro con riflessi verdi, odore di fruttato leggero, sapore fruttato con sensazione leggera di amaro e piccante, acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,6 per 100 grammi di olio. Metodo di produzione - per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari

Monte Etna  
(DOP)

Olio extravergine  
di oliva Monte  
Etna DOP



originarie del frutto. Le operazioni di molitura sono precedute dalla separazione delle foglie mediante aspiratrici, da un accurato lavaggio delle olive in corrente di acqua e dal passaggio delle olive su griglie vibranti per l'allontanamento dell'acqua e di eventuali residui di foglie e corpi estranei. La gramolatura è effettuata nel rispetto dei tempi e delle temperature. La permanenza della pasta di olive nella gramola varia in funzione del grado di maturazione dei frutti da quindici a quaranta minuti, mentre la temperatura dell'acqua nell'intercapedine esterna della gramolatrice deve garantire che la pasta di olive in lavorazione non superi i 28-30 °C.

### Organismo certificazione

AGROQUALITA'

Roma in VIA MONTEBELLO, 8 tel: 06/47822463, fax: 06/47822439  
agroqualita@agroqualita.it www.agroqualita.it

### Organismo di riferimento dei Produttori

APO - ASSOCIAZIONE PRODUTTORI OLIVICOLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONTE ETNA con sede a Catania in VIA A. DI SANGIULIANO, 349 tel: 095/326035  
fax: 095/326035 mail: apo.catania@virgilio.it link: www.apocatania.it.

## Prodotto Descrizione

Valle del Belice (DOP) Area di produzione - i territori della provincia di Trapani che coinvolgono i comuni di Castelvetrano, Campobello di Mazara, Partanna, Poggioreale, Salaparuta e Santa Ninfa.

Olio extravergine di oliva Valle del Belice DOP



Varietà - è ottenuto dalla varietà "Nocellara del Belice", cultivar a duplice attitudine, che è presente negli impianti tradizionali per almeno il 70%. Le altre cultivars, che concorrono alla composizione dell'olio, sono quelle coltivate nell'areale di produzione e in particolare: la Giarraffa, la Biancolilla, la Cerasuola, la Buscionetto, la Santagatese, l'Ogliarola Messinese e altre cultivar minori. Singolarmente o complessivamente esse non potranno superare il 30%.

Caratteristiche al consumo - sapore fruttato: da medio a intenso; sensazione di amaro: da leggero a intenso; sensazione di piccante: da leggero a intenso; odore: fruttato di oliva da acerbo a maturo; colore: da verde a giallo con riflessi verdognoli; acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio. Metodo di produzione - le operazioni di oleificazione delle olive devono essere effettuate in impianti di molitura posti nel territorio dei comuni coinvolti; i frantoi devono disporre di opportuni dispositivi per il lavaggio e la defogliatura cui sottoporre obbligatoriamente le drupe. E' vietata la pratica di ripasso delle paste estratte. La conservazione dell'olio deve essere effettuata in

ambienti che consentano il mantenimento delle temperature costanti al variare delle stagioni e al riparo da aria e luce. L'olio deve essere conservato in recipienti a norma di legge.

### Organismo certificazione

AGROQUALITA'

Roma in VIA MONTEBELLO, 8 tel: 06/47822463, fax: 06/47822439  
agroqualita@agroqualita.it www.agroqualita.it

### Organismo di riferimento dei Produttori

CONSORZIO PROM. NOCELLARA DEL BELICE OLIVA E OLIO con sede a CASTELVETRANO (TP) in via IV NOVEMBRE, 11 tel: 3332197324 mail: upacastelvetrano@comeg.it.

### Descrizione

### Prodotto

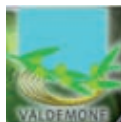
Area di produzione - comprende i territori di tutti i comuni della provincia di Messina, fatta eccezione per Floresta, Moio Alcantara e Malvagna.

Varietà - è ottenuto dalle varietà di olivo Santagatese, Ogliarola Messinese e Minuta presenti negli oliveti, da soli o congiuntamente, nella misura minima del 70%. Le varietà Mandanici, Nocellara Messinese, Ottobratica, Verdello e Brandofino possono essere presenti per il restante 30%.

Caratteristiche al consumo - aspetto limpido e leggermente velato; colore da verde con tonalità gialle a giallo oliva; fruttato: la sensazione olfattiva mette in risalto il profumo più o meno intenso delle olive appena raccolte, accompagnato sempre da sentori di erbe, foglie e fiori di piante spontanee presenti nel corteggio floristico degli oliveti della provincia di Messina; sensazioni gustative: al gusto, l'olio ribadisce le percezioni olfattive con una sensazione di olive fresche appena raccolte contrastata, in minor misura, dall'amaro; le sensazioni retro-olfattive che accompagnano più o meno nettamente l'olfatto e il gusto dell'olio Valdemone, sono la mandorla, la frutta fresca, il pomodoro, il cardo; l'acidità massima è dello 0,7%.

Metodo di produzione - la raccolta deve essere effettuata dalla pianta sia a mano che con macchine agevolatrici (es. pettini vibranti). E' ammesso l'impiego di reti per l'intercettazione delle olive al momento della raccolta; dove possibile è ammessa la raccolta meccanica con l'impiego di vibratorii. E' comunque vietato l'impiego di prodotti cascolanti così come non sono ammessi altri metodi di raccolta che possono danneggiare le olive o determinare il contatto del frutto con il terreno. L'operazione di raccolta deve essere effettuata nel periodo che va da ottobre fino a gennaio. Le olive appena raccolte vanno conservate in cassette di plastica finestate, ben arieggiate in modo da non alterare la qualità originaria e vanno molite entro due giorni dalla raccolta. Per il trasporto si possono usare anche cassoni di plastica di maggiore capacità. Le olive devono essere prive di

Valdemone  
(DOP)



imperfezioni (attacchi di mosca e tignola) che potrebbero influenzare negativamente la qualità dell'olio. Le operazioni di oleificazione e di imbottigliamento dell'olio devono essere effettuate entro il territorio previsto dal disciplinare. La produzione massima di olive per ettaro non deve superare i 60 q.li negli impianti tradizionali e i 100 q.li per ettaro negli impianti intensivi. Le rese massime in olio delle olive non possono superare il 24%. Prima della molitura, le olive devono essere preventivamente lavate e defogliate. Per l'operazione di frangitura sono ammessi tutti i tipi di frantoio. L'operazione di molitura avviene con il controllo della temperatura che non deve superare i 28-30 °C. I frantoi tradizionali possono essere a 2-4 macine. Nei frantoi a molazza, i tempi di lavorazione sono di 20-30 minuti, mentre con i frangitori sono dell'ordine di un minuto; tali tempi di lavorazione variano in funzione del grado di maturazione delle olive. La temperatura ottimale della gramolatura si aggira intorno ai 28-30 °C, mentre i tempi di lavorazione sono mediamente di 30 minuti.

### Organismo certificazione

SUOLO E SALUTE srl con sede nelle Marche in provincia di Pesaro e Urbino nel comune di Fano in via Paolo Borsellino, 12/b tel: 0721/860543 fax: 0721/860543 mail: info@suoloesalute.it link: www.suoloesalute.it.

### Organismo di riferimento dei Produttori

L'associazione Produttori Olivicoli Messinesi - Apom con sede a Messina in via del vespro, 6 is. 290 tel: 090/710617-21 fax: 090/674794 mail: apommessina@tiscali.it link: www.apom.it.

## Prodotto      Descrizione

Arancia Rossa di Sicilia (IGP)



L'Arancia Rossa di Sicilia ha una colorazione accentuata della buccia per la presenza di pigmenti, un aspetto colorito e un sapore dolce caratteristico. Si compone delle varietà Tarocco, Moro e Sanguinello.

La varietà Tarocco ha un colore della buccia arancio con parti colorate in rosso; il colore della polpa è arancio con screziature rosse più o meno intense in relazione all'epoca di raccolta.

La varietà Moro ha un colore della buccia arancio con sfumature rosso-vinose più intense su un lato del frutto; il colore della polpa è interamente rosso-vinoso a maturazione avanzata. Il tipo Sanguinello ha il colore della buccia arancio con sfumature rosse, il colore della polpa è arancio con screziature rosse. L'Arancia Rossa di Sicilia può essere ammessa al consumo solo con il logo della Indicazione Geografica Protetta figurante su ogni frutto.

La zona di produzione ricade nella provincia di Catania, nei comuni di: Catania, Adrano, Belpasso, Biancavilla, Caltagirone, Castel di Judica, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello Val di Catania, Mineo, Misterbianco, Motta Sant'Anastasia, Palagonia, Paternò, Ramacca, Santa Maria di Licodia, Scordia. Nella provincia di Siracusa, nei comuni di: Lentini, Francofonte, Carlentini, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Floridia, Solarino, Sortino. Nella provincia di Enna, nei comuni di: Centuripe, Regalbuto, Catenanuova.

### Organismo certificazione

CHECK FRUIT S.R.L con sede a Bologna in via BOLDRINI, 24 tel: 051/6494836 fax: 051/6494813 mail: info@checkfruit.it link: www.checkfruit.it.

### Organismo di riferimento dei Produttori

CONSORZIO ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP con sede a Catania in via Beato Bernardo n° 5 tel: 095/7580333 fax: 095/7224685 mail: scuderia@unict.it.

## Descrizione Prodotto

Area di produzione - l'intera isola di Pantelleria. Frutto - il colore è verde senape.

Varietà - i cappereti destinati alla produzione del Capperò di Pantelleria devono essere costituiti da piante della specie botanica *Capperis spinosa*, varietà inermis cultivar nocellara. È ammessa una percentuale non superiore al 10% di altre varietà.

Forma - globosa, subsferica raramente oblunga o conica. Il suo calibro è di 9 mm. Caratteristiche al consumo - l'odore è forte e aromatico, il sapore è aromatico e salato.

Metodo di produzione - per le operazioni di salatura a secco viene utilizzato del sale marino nella percentuale del 40% della massa totale di capperi, che viene rimescolata giornalmente al fine di favorire la fermentazione lattica. Le operazioni successive consistono in aggiunte di sale marino nella misura del 25% rispetto al totale della massa. Il prodotto viene rimescolato e fatto sgrondare giornalmente del deposito d'acqua di vegetazione che si produce naturalmente. I capperi raggiungono la maturazione acquisendo le loro caratteristiche dopo circa 10 giorni.

Capperò di Pantelleria (IGP)



### Organismo certificazione

CCIAA DI TRAPANI con sede a Trapani in C.so Italia n° 30 tel: 0923/800111 fax: 0923/29564 mail: presidenza@tp.camcom.it link: www.cameradicommercio.tp.it.

### Organismo di riferimento dei Produttori

COOPERATIVA AGRICOLA PRODUTTORI CAPPERI con sede a Pantelleria in C.da SCAURI BASSO tel: 0923/916079 fax: 0923/916079 mail: capperi@pantelleria.it.

## Prodotto Descrizione

Oliva nocellara del Belice (DOP)

La zona interessata comprende i seguenti comuni della provincia di Trapani: Castelvetro, Campobello di Mazara e Partanna.

L'oliva Nocellara del Belice ha una pezzatura grossa, una polpa molto consistente, e un colore verde intenso, che a maturazione diventa rosso vinoso. Ha una polpa soda e croccante di qualità pregiata. Il clima mediterraneo della Valle del Belice conferisce alle olive le loro tipiche proprietà, determinandone il gusto caratteristico.

Oliva Nocellara del Belice DOP



### Organismo certificazione

AGROQUALITA' con sede a Roma in VIA MONTEBELLO, 8 tel: 06/47822463, fax: 06/47822439 mail: [agroqualita@agroqualita.it](mailto:agroqualita@agroqualita.it) link: [upacastelvetro@comeg.it](mailto:upacastelvetro@comeg.it).

### Organismo di riferimento dei Produttori

CONSORZIO PROM. NOCELLARA DEL BELICE OLIVA E OLIO con sede a CASTELVETRO (TP) in via IV NOVEMBRE, 11 tel: 3332197324 mail: [upacastelvetro@comeg.it](mailto:upacastelvetro@comeg.it).

## Prodotto Descrizione

Uva da tavola di Canicattì (IGP)

Area di produzione - il territorio di coltivazione comprende 20 comuni intorno a Canicattì appartenenti alle province di Agrigento, Caltanissetta e la zona intorno a Mazzarrone, in provincia di Catania.

Uva da tavola di Canicattì IGP



Frutto - è ottenuto dalla fecondazione della cultivar Bicane con polline di Moscato d'Amburgo, presenta grappoli del peso di circa 1 kg, acini spargoli medio-grossi, turgidi, dorati e croccanti. Il prodotto biologico e convenzionale assume inoltre una colorazione giallo oro. Ha un profumo gradevole e aroma di Moscato.

Metodo di produzione - i vigneti sono coltivati a tendone con 1.100 piante per ettaro; per le produzioni medio-tardive, sono ricoperti con materiale plastico per evitare che i grappoli si bagnino durante le piogge. Tre sono i metodi di coltivazione: il sistema convenzionale, largamente utilizzato, che consente di ottenere grappoli uniformi eliminando quelli non idonei già a giugno; il sistema biologico, che dà un prodotto meno perfetto dal punto di vista estetico; l'insaccamento dei grappoli, tecnica a metà fra i due sistemi. La raccolta inizia la terza decade di agosto nelle zone costiere e prosegue fino a settembre, mentre si raccoglie a dicembre nelle zone più fresche come Canicattì e Delia. L'uva viene conservata in ambienti freddi e in celle frigorifere a temperatura e umidità controllate per un massimo di 90 giorni.

### Organismo certificazione

C.S.Q.A. CERTIFICAZIONI S.R.L. QUALITA' AGROALIMENTARE con sede a thiene in provincia di Vicenza in via S. Gaetano n° 74 tel: 0445/313011 fax: 0445/313070 mail: [csqa@csqa.it](mailto:csqa@csqa.it) link: [www.csqa.it](http://www.csqa.it).

## Organismo di riferimento dei Produttori

CONSORZIO DELL'UVA DI CANICATTI' cpn sede a CANICATTI in C.da CARLINO  
tel: 0922/734619 fax: 0922/734619 mail: conbsigp.canicatti@libero.it.

### Descrizione

### Prodotto

Area di produzione - l'intero territorio comunale di Pachino e Porto Palo di Capo Passero e parte dei territori comunali di Noto (Siracusa) ed Ispica (Ragusa).

Caratteristiche al consumo - i frutti devono appartenere alle categorie merceologiche "extra" e "prima" e devono essere interi, di aspetto fresco, sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti, privi di sostanze estranee visibili, privi di odori e/o sapori estranei.

Metodo di produzione - la coltivazione del "Pomodoro di Pachino" deve essere effettuata in ambiente protetto (serre e/o tunnel ricoperti con film di polietilene o altro materiale di copertura); quando la coltivazione viene effettuata nel periodo estivo la coltura può essere protetta da idonee strutture ricoperte con rete anti-insetto. La tecnica di coltivazione prevede le seguenti fasi: il trapianto si esegue da agosto a febbraio, tranne per la tipologia cherry che si può effettuare tutto l'anno; la densità d'impianto è di 2-6 piante per mq; le piantine devono essere fornite da vivai specializzati ed autorizzati dall'Osservatorio per le malattie delle piante. E' consentito l'uso di piantine innestate; la forma di allevamento deve essere in verticale, ad una o più branche; durante il ciclo si esegue la potatura verde consistente nell'asportazione delle foglie senescenti e germogli ascellari; è ammessa l'operazione colturale di cimatura; l'irrigazione è effettuata con acque di falda prelevate da pozzi ricadenti nel comprensorio delimitato. La qualità dell'acqua è caratterizzata da una salinità che varia da 1.500 a 10.000 ms; l'impollinazione può essere agevolata per via fisica, chimica o entomofila; è vietato l'uso di qualsiasi sostanza ormonale che abbia azione diversa da quella allegante; la raccolta viene effettuata manualmente ogni 3-4 giorni a seconda delle condizioni climatiche. La produzione massima consentita non deve superare i seguenti quantitativi per tipologia: pomodoro tondo liscio: 100t/Ha, pomodoro costoluto: 75t/Ha, pomodoro ciliegino o cherry: 50t/Ha.

Pomodoro di Pachino (IGP)



### Organismo certificazione

SOCERT SOCIETA' DI CERTIFICAZIONE SRL con sede a San Lazzaro di Savena in via Gorizia n° 9 tel: 051/6271957 fax: 051/6274549 mail: lettera@socert.it link: www.socert.it.

### Organismo di riferimento dei Produttori

CONSORZIO DI TUTELA DELLA I.G.P. POMODORO DI PACHINO con sede a Pachino in Provincia di Siracusa in via Cassar Scalia Paolo n° 87  
tel: 0931/595106 fax: mail: info@igppachino.it link: www.igppachino.it.



## Prodotto      Descrizione

Uva da tavola  
di mazzarrone



Area di produzione - il territorio di coltivazione comprende i comuni Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania, Acate, Chiaromonte Gulfi e Comiso in provincia di Ragusa.

Frutto - viene prodotto nelle tipologie bianco, rosso e nero; le dimensioni del grappolo devono essere di almeno 400 g per le varietà nera e bianca, di almeno 350 g per quella rossa; peso medio dell'acino: minimo 3 g per varietà ad acino piccolo e 5 g per varietà ad acino grosso; caratteristiche della buccia dell'uva nera: colore nero-blu intenso, vellutato con riflessi perlacei, ricoperta di pruina; caratteristiche della buccia dell'uva rossa: colore rosso-palissandro, blu-rosso, ricoperta di pruina; caratteristiche della buccia dell'uva bianca: colore da bianco-crema a giallo-dorato, ricoperto di pruina.

Metodo di produzione - La forma di allevamento è il tendone. Può essere utilizzata anche la forma di allevamento a controspalliera. I sestri di impianto e i sistemi di potatura devono essere quelli in uso generalizzato atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aerazione e soleggiamento della stessa. La densità di piantagione è compresa tra 800 e 1600 piante per ettaro per il tendone e tra le 1800 e 2500 piante per ettaro per la controspalliera. La produzione unitaria massima consentita di "Uva da tavola di Mazzarrone" è fissata in 300 q/ha per i vigneti allevati a tendone e in 200 q/ha per i vigneti allevati a controspalliera.

### Organismo certificazione

CERTIQUALITY - ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE DELLA QUALITA' - SETTORE CERTIAGRO con sede a Milano in Via Gaetano Giardino 4 tel: 02/8069171 fax: 02/86465295 mail: [certiquality@certiquality.it](mailto:certiquality@certiquality.it) link: [www.certiquality.it](http://www.certiquality.it).

### Organismo di riferimento dei Produttori

COOP.VA RINASCITA SCARL con sede a Vittoria (RG) in via G. Coltrone n° 90 tel: 0932/803670-997611 fax: 0932/869692-981190 mail: [mail@cooprinascita.it](mailto:mail@cooprinascita.it).

## Prodotto      Descrizione

Ficodindia del-  
l'Etna



Area di produzione - ricade nel territorio dei comuni di Bronte, Adrano, Biancavilla, Santa Maria di Licodia, Ragalna, Camporotondo, Belpasso e Paternò.

Frutto - le cultivar della *Opuntia ficus-indica* dell'area considerata sono: gialla detta anche Sulfarina o Nostrale, rossa detta anche Sanguigna, bianca detta anche Muscaredda o Sciannarina. E' ammessa una percentuale non

superiore al 5% di altri ecotipi. Sono considerate varianti di pregio le selezioni Trunzara o Pannittera, delle cultivar bianca, rossa e gialla. I frutti vengono distinti secondo il periodo di maturazione in "Agostani" o "Latini" (primo fiore), "Scozzolati" (seconda fioritura). All'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle comuni norme di qualità e alle seguenti caratteristiche: peso del frutto non inferiore a 95 g; percentuale di polpa non inferiore al 60% del peso fresco dell'intero frutto; i frutti devono essere esenti da malformazioni; colore e forma, caratteristici della cultivar (sono ammessi frutti raccolti nella fase di invaiatura); grado rifrattometrico non inferiore al 13%. Art. 7. Metodo di produzione - gli impianti possono essere sia specializzati che consociati e la densità di piantagione massima ammessa, in dipendenza della tipologia di impianto, è di 400 piante ad ettaro. In abbinamento alle forme libere di allevamento delle piante ("vaso libero" o "a cespuglio"), è ammesso altro tipo di allevamento, per agevolare la raccolta e le operazioni colturali. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali. Sono consentite negli impianti, a sostegno del nuovo flusso vegeto-produttivo, le operazioni di concimazione, di irrigazione dopo la "scozzolatura" (che consiste nell'asportare fiori, frutticini appena allegati e giovani cladodi). La scozzolatura viene eseguita tra la fine del mese di maggio e la prima metà del mese di giugno, in relazione alle zone di produzione e alle condizioni climatiche. Le operazioni di raccolta, in relazione alle zone di produzione e all'andamento climatico, si svolgono dalla seconda decade di agosto per i frutti di prima fioritura ("Agostani"), da settembre a dicembre per i frutti di seconda fioritura ("Scozzolati" o "Bastardoni"). I frutti dopo la raccolta devono essere immagazzinati in locali idonei ventilati e asciutti. Successivamente il prodotto può essere frigoconservato. Le operazioni di raccolta vanno iniziate all'invaiatura eseguendo il prelievo in modo tale che una sottile porzione di cladodio rimanga alla base del frutto. Successivamente alla raccolta i frutti debbono essere sottoposti al processo di despinatura, per essere commercializzati con la qualifica di despinati.

### Organismo certificazione

CHECK FRUIT S.R.L con sede a Bologna in via BOLDRINI, 24 tel: 051/6494836  
fax: 051/6494813 mail: info@ceckfruit.it link: www.checkfruit.it.

### Organismo di riferimento dei Produttori

CONSORZIO EUROAGRUMI FICO D'INDIA  
con sede a Biancavilla in via C. Colombo n° 124 tel: 095/7711510 fax: 095/7711049  
mail: info@euroagrumi.it link: www.euroagrumi.it.

## Le aziende che producono alimenti di qualità in Sicilia:

(Fonte web Qualivita)

Prodotto	DOP/IGP	n° aziende
Pecorino Siciliano	DOP	12
Ragusano	DOP	64
Olio Monti iblei	DOP	18
Olio Val di Mazara	DOP	2
Olio Valli Trapanasi	DOP	6
Olio Monte Etna	DOP	2
Olio Valle del Belice	DOP	3
Olio Valdemone	DOP	10
Arancia Rossa di Sicilia	IGP	3
Cappero di Pantelleria	IGP	1
Oliva Nocellara del Belice	DOP	6
Uva da tavola di Canicatti	IGP	2
Pomodoro di Pachino	IGP	13
Uva da tavola di Mazzarrone	IGP	3

Nota del curatore:

*"Tutti i consorzi di tutela della Regione Sicilia sono stati interpellati al fine di trarre informazioni quali quantitative, che potessero offrire indicazioni sulla vitalità degli organismi di riferimento dei produttori di alimenti di qualità in Sicilia. L'assenza di risposte ha comportato la necessità di ricercare queste informazioni da altre fonti. I dati riportati non hanno, ne vogliono avere, carattere di ufficialità ne tantomeno essere definitivi, rappresentano uno spaccato delle informazioni che possono essere tratte da una ricerca approfondita svolta avvalendosi di varie fonti."*

## Prodotti in corso di registrazione in Sicilia

### CAROTA NOVELLA DI ISPICA IGP

#### Caratteristiche del Prodotto

La «Carota Novella di Ispica» ad indicazione geografica protetta e' il prodotto della coltivazione della specie *Daucus carota* L. Subspecie *Sativus* Arcangeli. La «Carota Novella di Ispica» IGP e' confezionata in imballaggi sigillati, in maniera tale che l'apertura della confezione comporti la rottura del sigillo. Sono ammesse le seguenti confezioni: vassoio fino a 2 kg ricoperto da film di protezione; sacco di peso compreso tra 1 e 6 kg, in polietilene o polipropilene; sacco salva-freschezza di peso compreso tra 6 e 12 kg.

#### Zona di Produzione

Provincia di Ragusa, comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi (in parte), Comiso (in parte), Ispica, Modica (in parte), Pozzallo, Ragusa (in parte), Santa Croce Camerina (in parte), Scicli (in parte), Vittoria; provincia di Siracusa, comuni di Noto (in parte), Pachino, Portopalo di Capo Passero, Rosolini; provincia di Catania, comune di Caltagirone (in parte); provincia di Caltanissetta, comune di Niscemi (in parte).

#### Organismo di riferimento dei produttori

Associazione per la tutela e la valorizzazione della «Carota Novella di Ispica» c/o studio Agriconsult - viale dei Platani 97100 RAGUSA (RG)

### CILIEGIA DELL'ETNA DOP

#### Caratteristiche del Prodotto

La DOP «Ciliegia dell'Etna» e' attribuita ai frutti del ciliegio dolce *Prunus avium* L. famiglia delle rosaceae. I frutti allo stato fresco, destinati al consumo devono avere le seguenti caratteristiche: la drupa globosa leggermente cordiforme con polpa tenera o soda, di gusto sia dolce che asprigno, che racchiude un nocciolo, i frutti devono esseri interi, di aspetto fresco e sano, asciutti, puliti, privi di sostanze estranee visibili e privi di odori estranei. Inoltre: la colorazione dei frutti deve essere di colore rosso, rosso scuro, tipica delle cultivar del territorio.

#### Zona di Produzione

in provincia di Catania, in tutto o in parte il territorio amministrativo dei comuni di: Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo di Sicilia, Piedimonte Etneo, Linguaglossa, Castiglione di Sicilia, Randazzo, Milo, Zafferana Etnea, S. Venerina, Sant'Alfio, Trecastagni, Pedara, Viagrande, Nicolosi, Ragalna, Adrano, Biancavilla, S. Maria di Licodia, Belpasso, Aci S. Antonio, Acireale.

## MELONE DI PACHINO IGP

### Caratteristiche del Prodotto

Elevatissimo grado zuccherino, una polpa croccante e fragrante, colore salmone intenso, una buccia dalla retatura marcata, durissima, un' eccezionale durata post-raccolta. Il melone di Pachino si caratterizza per una polpa fibrosa che, se da una parte ne aumenta la gradevolezza al palato donando quel tipico effetto di frutto croccante, dall'altra contribuisce in modo decisivo a trattenere bene il succo. Il "retato" è di forma leggermente ovalizzata, caratterizzato da una retatura molto accentuata e da una buccia resistente, che ne preserva la durata post raccolta. Il "liscio" ha una polpa dolce e croccante; è più delicato, dal profumo penetrante e dalla polpa dolcissima. Si riconosce per il caratteristico colore grigiastro con marcate striature verdi alle coste. Il melone si raccoglie da fine giugno a settembre in pieno campo. Viene anche chiamato long life, e si consuma da giugno sino a oltre dicembre.

### Zona di Produzione

Tutta la Provincia di Siracusa

### Organismo di riferimento dei produttori

Associazione per la tutela dei prodotti tipici di Pachino

Via Torino n. 24 PACHINO (SR) Tel. 0931/595545

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLI NISSENI DOP

### Caratteristiche del Prodotto

Le varietà che concorrono complessivamente alla produzione dell'olio extravergine di oliva a D.O.P. "Colli Nissemi", in ambito aziendale, sono le seguenti: Tonda Iblea, Moresca, Nocellara del Belice nella misura non inferiore al 70%. Altre varietà che possono concorrere in misura non superiore al 30% sono: Carolea, Giarraffa, Nocellara Etnea, Nocellara Messinese, Biancolilla, Coratina. Presenta colore: da verde a giallo paglierino con riflessi verdognoli. Odore: fruttato di oliva di intensità medio con eventuali sentori di erba fresca e di pomodoro e sapore: Fruttato medio, con sensazione di amaro con intensità leggero; sensazione di piccante con intensità medio

### Zona di Produzione

Tutto il territorio amministrativo dei 22 Comuni della Provincia di Caltanissetta: Acquaviva Platani, Bompensiere, Butera, Caltanissetta, Campofranco, Delia, Gela, Marianopoli, Mazzarino, Milena, Montedoro, Mussomeli, Niscemi, Resuttano, Riesi, San Cataldo, Santa Caterina Villarmosa, Serradifalco, Sommatino, Sutura, Vallelunga Pratameno, Villalba, con esclusione della fascia litoranea a sud della Provincia

### Organismo di riferimento dei produttori

Comitato per la Promozione della D.O.P. «Colli Nisseni»  
Via Rochester - 93100 CALTANISSETTA (CL)

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA COLLINE ENNESI DOP

### Caratteristiche del Prodotto

La denominazione di origine protetta "Colline Ennesi" è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto in oliveti composti dalle seguenti varietà: per il 70% da "Moresca", "Nocellara Etnea", "Biancolilla", e, per la rimanente parte e per un massimo del 30%, da altre minori tra cui "Giarraffa", "Tonda Iblea", "Ogliarola". Presenta colore: dal verde al giallo oro; odore: di fruttato medio o intenso con eventuale leggera sensazione di erba; sapore: fruttato equilibrato con sensazione di piccante ed amaro ed eventuale di carciofo, e/o sedano, e/o pomodoro.

### Zona di Produzione

L'intero territorio amministrativo dei comuni ricadenti nella provincia di Enna: Agira, Aidone, Assoro, Barrafranca, Calascibetta, Catenanuova, Centuripe, Cerami, Enna, Gagliano Castelferrato, Leonforte, Nicosia, Nissoria, Piazza Armerina, Pietraperzia, Regalbuto, Sperlinga, Troina, Valguarnera Caropepe, Villarosa.

### Organismo di riferimento dei produttori

Comitato Promotore per il riconoscimento della D.O.P. dell'olio extravergine di oliva «Colline Ennesi» Piazza Vittorio Emanuele n. 4 94100 ENNA (EN)

## PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

### Caratteristiche del Prodotto

I frutti del pistacchio, riuniti in grappoli, sono costituiti da drupe allungate, più piccoli di un'oliva. Di un colore rosso nel passaggio dal fiore a frutto, i pistacchi variano a maturazione dal verde-rossastro al bianco-roseo e al giallo-crema. Il pistacchio è costituito da un mallo sottile, che si sgretola facilmente. Il pistacchio viene commercializzato sotto diverse forme: tignosella (pistacchio non sgusciato), pelato (sgusciato e privato dell'endocarpo), granella, farina, bastoncini, affettato o in pasta.

### Zona di Produzione

Bronte, Adrano, Biancavilla (provincia di Catania)

### Organismo di riferimento dei Produttori

Associazione tra produttori di frutta secca della Sicilia Orientale «Le Sciare»  
Via Matrice n. 15 95100 CATANIA (CT)

## SALAME SANT'ANGELO IGP

### Caratteristiche del Prodotto

E' un prodotto di nicchia non solo per la limitata produzione, ma, soprattutto, per le sue eccelse qualità organolettiche. Il metodo di trasformazione è quello tradizionale e di una volta con le carni tagliate "a punta di coltello" a grana grossa, insaccato in budella di maiali, stagionato al naturale senza nessun condizionamento meccanico grazie al micro-clima della vallata Santangiolese. Per queste condizioni uniche nasce un prodotto ineguagliabile, con una sola legatura, che dopo 45 gg di stagionatura è pronto per essere consumato.

### Zona di Produzione

Solo nel Comune di Sant'Angelo di Brolo

### Organismo di riferimento dei produttori

Consorzio di tutela Salame S. Angelo

via S. Francesco di Paola n. 10 98060 SANT'ANGELO DI BROLO (ME)

## Prodotti Agroalimentari Tradizionali

Sesta revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali  
del 10 Luglio 2006

(Fonte MIPAAF)

### Bevande analcoliche, distillati e liquori

- 1 amarena
- 2 acquavite di vino
- 3 liquore al mandarino
- 4 liquore fuoco dell'etna

### Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

- 5 carne fresca di vacca, di pecora, di capra e di maiale
- 6 gelatina di maiale, a liatina

7 salsiccia di maiale fresca, secca e affumicata, a sausizza

8 salsiccia pasqualora

9 salsiccione

### Grassi

10 olio extravergine di oliva

### Condimenti

11 elioconcentrato

12 sale marino naturale

### Formaggi

13 ainuzzi

14 belicino

15 caci figurati

16 caciocavallo palermitano

17 caciotta degli elimi

18 canestrato

19 canestrato vacchino

20 cofanetto

21 cosacavaddu ibleo

22 ericino

23 formaggio di capra "padduni"

24 formaggio di capra siciliana

25 formaggio di s. stefano di quisquina

26 maiorchino

27 maiorchino di novara di sicilia

28 mozzarella

29 pecorino rosso

30 piacentino (piacentinu)

31 picurinu: tuma, primosale, secondo sale, stagionato

32 piddiato

33 provola

34 provola dei monti sicani, caciotta



- 35 provola delle madonie
- 36 provola di nebroidi
- 37 provola siciliana
- 38 tumazzu di vacca
- 39 vastedda della valle del belice
- 40 vastedda palermitana

### Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

- 41 aglio rosso di nubia, aglio di paceco, aglio di trapani
- 42 albicocco i scillato
- 43 alloro
- 44 anguria di siracusa
- 45 arancia biondo di scillato
- 46 arancia di ribera
- 47 bastarduna di calatafimi
- 48 capperi
- 49 capperi e cucunci
- 50 carciofo spinoso di palermo o menfi
- 51 carciofo violetto catanese
- 52 carota di ispica
- 53 cavolfiore violetto "natalino"
- 54 cavolo broccolo o "sparacello" palermitano
- 55 cavolo rapa di acireale "trunzu di aci"
- 56 cece
- 57 ciliegia mastrantoni
- 58 cipolla di giarratana
- 59 cotognata
- 60 fagiolo di polizzi
- 61 fava di leonforte
- 62 fichi secchi
- 63 fichidindia
- 64 fico d'india della valle del belice
- 65 ficodindia della valle del torto, ficudinia

- 66 fico d'india di s. cono
- 67 fragola e fragolina di naletto
- 68 fragolina di ribera
- 69 fragolina di sciacca
- 70 grano duro
- 71 kaki di misilmeri
- 72 lenticchia di ustica
- 73 lenticchia di villalba
- 74 limone in seccagno di pettineo
- 75 limone verdello
- 76 mandarino tardivo di ciaculli
- 77 mandorla di avola
- 78 mandorle
- 79 manna
- 80 marmellata di arance
- 81 marmellata di mele cotogne
- 82 marmellata di pere spinelli, pira spinieddi
- 83 mele cola
- 84 mele gelate cola
- 85 melone invernale giallo "cartucciaru" verde "purceddu"
- 86 melone giallo (cucumis melo var. inodorus, melone giallo di paceco, melone d'inverno)
- 87 mostarda
- 88 mostarda essiccata
- 89 nespola di trabia
- 90 nocciole dei nebrodi
- 91 noce di motta, "nuci da motta"
- 92 oliva nebba
- 93 oliva nera passuluni
- 94 origano
- 95 ovaletto di calatafimi
- 96 patata novella di messina
- 97 patata novella di siracusa

- 98 pere butirra d'estate
- 99 pere spinelli
- 100 pere ucciardona
- 101 pere virgola
- 102 pesca tardiva di leonforte
- 103 pistacchio
- 104 pistacchio di bronte
- 105 pomodoro di vittoria
- 106 pomodoro faino di licata detto "buttichieddu"
- 107 pomodoro seccagno pizzutello di paceco
- 108 pomodoro secco (ciappa)
- 109 rosmarino
- 110 susino sanacore (u prunu ri murriali)
- 111 zuccina di misilmeri detta "friscaredda"

#### Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria

- 112 amaretti
- 113 biancomangiare
- 114 biscotti a "s"
- 115 biscotti al latte
- 116 biscotti bolliti, i viscotta udduti
- 117 biscotti di natale
- 118 biscotti duri
- 119 biscotto di monreale (viscottu ri murriali)
- 120 biscotti glassati, i viscotta cà liffia o mazziati
- 121 bocconetto
- 122 braccialette
- 123 buccellato
- 124 caciù all'argintèra
- 125 cannillieri
- 126 cannoli
- 127 cannolo alla ricotta, cannolo siciliano
- 128 cassata siciliana

- 129 cassateddi
- 130 cassateddi di calatafimi
- 131 cassatella di agira
- 132 ciambella
- 133 ciascuna, mucatuli
- 134 cioccolata di modica
- 135 colombe pasquali, i palummeddi, pastifuorti
- 136 crespelle di riso
- 137 crispelle, i crispeddi
- 138 cuccia
- 139 cucciddata
- 140 cucciddati di calatafimi
- 141 cucuzzata
- 142 cuddrireddra
- 143 cuddureddi
- 144 cuffitelle
- 145 facciuni di san chiara
- 146 fasciatelle
- 147 frutti di martorana
- 148 gadduzzi
- 149 gelo di melone
- 150 granita di gelsi neri
- 151 granita di mandorla
- 152 guammelle
- 153 guiuggiolena o cubbiata
- 154 mandorlato (biscotto riccio)
- 155 mastazzola
- 156 nfasciatieddi
- 157 nfasciatieddi di agira
- 158 nfasciatiaddi di troina
- 159 nfrigghiulata
- 160 nucàtuli
- 161 ossa di morto

- 162 pagnotta alla disgraziata
- 163 pane a lievitazione naturale (pani cu cruscenti)
- 164 pane di casa, u pani i casa
- 165 pane di monreale (u pani ri murriali)
- 166 pane di s. giuseppe
- 167 pane votivo, a cuddura di s. paulu
- 168 panzerotti
- 169 papareddi
- 170 pasta alla crema di latte
- 171 pasta di mandorle
- 172 pasta di nocciola
- 173 pasta reale di erice
- 174 petrafennula
- 175 pignoccata
- 176 pignolata di messina
- 177 piparelle
- 178 pizzarruna
- 179 pupi cull'ova
- 180 pupi di zuccheru
- 181 salame turco
- 182 savoiarde
- 183 scacciata
- 184 scursunera
- 185 sfinci di san giuseppe
- 186 sfincione
- 187 sfoglio (sfogghiu)
- 188 squartucciatu
- 189 taralli
- 190 testa di turco
- 191 vastedda cu sammucu, vastedda nfigghiulata
- 192 vastedda fritta
- 193 vucciddati di mandorle

## prodotti della gastronomia

- 194 arancini di riso
- 195 badduzzi di risu
- 196 busiati col pesto trapanese
- 197 caponata di melanzane
- 198 cardi in pastella
- 199 cavate
- 200 crespelle
- 201 crochè di patate
- 202 cuscus di pesce
- 203 focaccia al sambuco
- 204 frascatula
- 205 iris
- 206 maccaruna
- 207 màccu di favi
- 208 maccu di grano
- 209 malateddi
- 210 nfigghiulata
- 211 padducculi di carne
- 212 pane cotto
- 213 panelle
- 214 parmigiana di melanzane
- 215 pasta cà muddica
- 216 pasta che sàrdi
- 217 pasta che vruoccoli arriminàti
- 218 sarde a beccaficu
- 219 stigghiola
- 220 vino cotto e mustazzoli
- 221 zuzzu

## Preparazione di pesci, molluschi e crostacei

- 222 bottarga, uovo di tonno
- 223 bottarga, uovo di tonno di capo san vito, uovo di tonno santovitaro

- 224 pesce azzurro sott'olio di Lampedusa
- 225 tonno di tonnara
- 226 vaccareddi (lumache)

**Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro)**

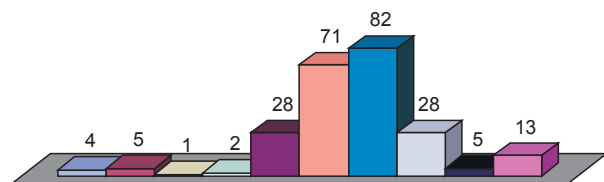
- 227 miele delle Egadi
- 228 miele delle Madonie
- 229 miele di acacia, di timo, di carrubo
- 230 miele di timo, di agrumi, di cardo, di eucalyptus, di carrubo
- 231 miele di Trapani
- 232 miele Ibleo
- 233 miele Millefiori
- 234 miele della provincia di Agrigento
- 235 ricotta di pecora
- 236 ricotta di vacca
- 237 ricotta Iblea
- 238 ricotta infornata
- 239 ricotta mista

**Prodotti Agroalimentari Tradizionali in Sicilia**

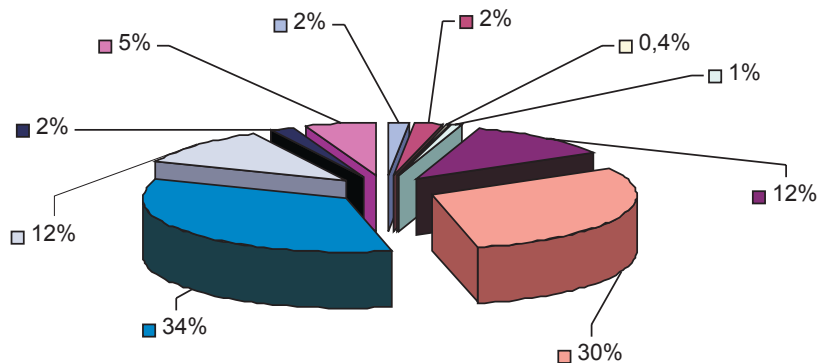
(ripartiti per tipologia)

Tipologia	N°
bevande ...	4
carni ...	5
grassi	1
condimenti	2
formaggi	28
prod. veget....	71
paste, ...	82
Gastronomia	28
pesci, ...	5
prod. orig. anim.	13

### Prodotti Agroalimentari tradizionali Sicilia - Tipologia



### Prodotti Agroalimentari Tradizionali Sicilia - Tipologia



bevande ...	carne ...	grassi	condimenti
formaggi	prod. vege....	paste ...	gastonomia
pesce ...	prod. orig. anim.		









**I prodotti agricoli di qualità - parte II**  
i prodotti DOCG - DOC - IGT

## Il vino

Il vino è il prodotto della fermentazione alcolica, in presenza oppure in assenza di vinacce, che viene operata dai lieviti (presenti sulla buccia dell'acino). Il succo contenuto nell'acino si trasforma da liquido zuccherino a liquido alcolico tramite delle reazioni chimiche. Il vino è una bevanda antichissima, forse nata per un caso, che solo con il passare del tempo è stato affinato per mezzo di tecniche di vinificazione sempre migliori. E' un prodotto dell'uomo e della natura, quest'ultima da sola produrrebbe solo aceto! Non viene usato solo come bevanda, ma in numerose preparazioni culinarie, alle quali dona profumi e sapori deliziosi. Tra i numerosissimi componenti del vino ve ne sono alcuni minori, che sono responsabili delle funzioni positive che un buon bicchiere di vino può svolgere nel nostro organismo. Piccole quantità svolgono una funzione di stimolazione ed attivazione della digestione, contrastano l'insorgenza di calcoli biliari, stimolano la diuresi; il potassio presente nel vino tonifica e stimola i muscoli, migliora la circolazione, soprattutto i rossi, che abbassano il colesterolo favorendo la produzione del cosiddetto colesterolo buono. Infine l'alcol etilico fluidifica il sangue, aiuta a prevenire l'insorgenza di malattie cardiovascolari, stimola le difese immunitarie e l'invecchiamento cellulare, perché alcune sostanze antiossidanti combattono i radicali liberi, in più da gioia all'organismo, visto che l'alcol etilico in piccole quantità può fungere da parziale antidepressivo.

## Mosto e vino

Il mosto è costituito fondamentalmente da acqua (70-80%), glucosio, fruttosio e contiene un elevato numero di sostanze tra cui le più importanti sono l'acido

tartarico, l'acido malico e l'acido citrico. Tali acidi determinano l'acidità totale del vino compresa di solito tra 4 e 8 grammi per litro. Vi sono poi pectine e tannini. Il vino, diversamente dal mosto, è costituito da una soluzione idroalcolica, dove l'alcool è presente in quantità oscillanti, in genere, tra gli 80 ed i 140 millilitri di alcool etilico per litro (8° e 14° alcolici). Il vino contiene circa 600 sostanze (molte delle quali sono già presenti nel mosto), tra cui come già visto per il mosto, gli acidi. Tali acidi si dividono in acidi fissi (tartarico, malico, succinico etc.) e quelli volatili (che possono distillare se il vino è portato all'ebollizione) come l'acido acetico (se è troppo elevata la quantità di acido acetico si ha un vino che è prossimo al diventare aceto). La somma di tutti gli acidi presenti nel vino danno un valore chiamato acidità totale. Vi sono poi i sali degli acidi suddetti, le sostanze coloranti (diverse tra vino bianco e rosso), altri tipi di alcool, la glicerina, sostanze proteiche, dei minerali, alcune vitamine, i componenti delle sostanze che danno i profumi ed i sapori, l'anidride carbonica, che se presente in grandi quantità rende i vini frizzanti ed infine i tannini che sono presenti nei vini rossi ed hanno un gusto amarognolo ed astringente. Le tecniche di vinificazione maggiormente utilizzate sono due: con o senza macerazione. Con macerazione non vengono eliminate le bucce nei primi giorni in cui il mosto comincia a fermentare (questa tecnica è usata soprattutto per i rossi). Senza macerazione, detta in bianco, vengono eliminate le bucce prima della fermentazione (tecnica usata per i vini bianchi). Il vino non rimane mai immobile ma evolve continuamente. La sua evoluzione può essere notata tramite il suo colore, il sapore ed il suo profumo. Ogni vino attraversa diverse fasi: acerbo, giovane, pronto, invecchiato e vecchio ed esistono diverse tecniche per

garantirne la finale "stabilità" e l'aspetto che appare al consumatore. Anche le tecniche di conservazione si sono raffinate per fare del vino una bevanda che si accompagna in maniera adeguata ai vari cibi, rispettando tradizioni regionali e locali. Per ottenere alimenti e bevande, l'uomo ha sfruttato ciò che la natura gli ha messo a disposizione e molti popoli del bacino mediterraneo, fin dai primordi della loro evoluzione, hanno "inventato" la fermentazione dei frutti della vite: ecco perché è giusto definire il vino "un antico nobile". L'Italia è stata sempre riconosciuta come terra di elezione per la vite e il termine Enotria (terra del vino), dapprima limitato al nostro meridione grecizzato, venne esteso a tutta la penisola in cui felicemente si espanse la viticoltura. Ogni nostra Regione, ogni Provincia, ogni Comune ha i suoi grandi vini rossi, bianchi, rosati. L'Ispettorato Centrale Repressione Frodi attribuisce importanza primaria al controllo del settore vitivinicolo, destinandovi una parte rilevante delle risorse umane e materiali disponibili, visto il peso che esso assume nel comparto agroalimentare nazionale per quantità e qualità delle produzioni e per numero di operatori interessati. L'azione di controllo viene esercitata mediante verifiche ispettive ed analisi di laboratorio per le quali vengono impiegate attrezzature scientifiche e metodologie analitiche d'avanguardia, grazie alle quali è possibile indagare sui costituenti del vino allo scopo di accertarne la genuinità e caratterizzarne la qualità.

## Costituenti più significativi del vino visti come indicatori merceologici di qualità e tenuità

### Alcool

E' uno degli elementi più "chiacchierati" fra quelli che entrano a far parte della composizione del vino. La sua importanza, dal punto di vista merceologico e commerciale, è determinante, mentre non è da dimenticare il contributo che esso dà al quadro organolettico in virtù della sua capacità di agire da "mediatore di solubilità" per tutti quei composti estremamente importanti ai fini della costituzione del "bouquet" e che altrimenti sarebbero difficilmente solubili. L'indicazione del suo quantitativo (gradazione alcolica), soggetta a precise e rigorose norme nazionali e comunitarie, è espressa da un numero seguito dal simbolo "% vol." ed indica la quantità di alcol in millilitri (centimetri cubici) contenuti in 100 millilitri di vino. E' importante anche dal punto di vista del giudizio sulla genuinità del prodotto: poiché l'alcole del vino proviene dalla fermentazione degli zuccheri del mosto, è possibile, per mezzo di analisi specialistiche (Risonanza Magnetica Nucleare), risalire alla eventuale aggiunta di zuccheri non provenienti dall'uva.

### Estratto secco netto

E' un parametro importante: dà l'idea della "robustezza" del vino. Ad esso contribuiscono i componenti diversi dagli zuccheri (sostanze estrattive) come gli acidi tartarico, malico e lattico, la glicerina, le materie coloranti e i tannini. L'estratto secco netto, il cui valore si esprime in grammi/litro, è legato al tipo di vino ed alla tecnica di vinificazione. Infatti i vini rossi, a causa della presenza



delle materie coloranti e dei tannini, hanno solitamente un estratto superiore a quello dei vini bianchi. L'estratto secco netto è uno dei parametri previsti dai Disciplinari di Produzione dei vini a D.O.C. e D.O.C.G.. Il suo valore numerico, riferito al tipo di vino e ad altri parametri, entra a far parte degli elementi di giudizio sulla genuinità. Ciò è particolarmente vero per quanto riguarda la correlazione fra il valore dell'estratto e il valore delle ceneri di un vino. Infatti il contenuto in ceneri di un vino è normalmente circa 1/10 del valore dell'estratto secco netto.

### Zuccheri

Rappresentano una parte importante del mosto e quindi del vino e sono costituiti principalmente da glucosio (destrosio) e fruttosio (levulosio), che vengono fermentati dai lieviti naturalmente presenti nel mosto con produzione di alcol; quando la fermentazione è terminata non sono più presenti o si ritrovano in tracce. Secondo il tenore di zuccheri presenti i vini vengono classificati come secchi, amabili, dolci, ecc. Glucosio e fruttosio nel mosto si trovano inizialmente in quantità pressoché uguali per cui il loro rapporto è prossimo all'unità. Nel caso di una normale fermentazione alcolica di un mosto, il glucosio viene fermentato per primo; ciò comporta una sua diminuzione e il rapporto fra i due zuccheri, al procedere della fermentazione, si allontana sempre di più dall'unità. Nel caso di vini dolci e nei casi in cui non è consentita la dolcificazione, il valore di questo rapporto può rappresentare un elemento di controllo della genuinità. Nel vino non è naturalmente presente saccarosio. Piccole quantità di questo disaccaride (qualche grammo/litro) si trovano nell'uva all'atto della spremitura, ma spariscono rapidamente nel giro di qualche ora. Nei casi sospetti la ricerca



del saccarosio nel vino, effettuata tramite varie tecniche analitiche, è uno dei parametri di controllo della genuinità. Sempre nell'ambito del controllo della genuinità, un elemento di notevole valore diagnostico è costituito dalla presenza di due composti che vengono collocati nel "quadro zuccherino" naturale dei vini: meso-inositolo e scillo-inositolo. La determinazione del contenuto di questi due polialcoli ciclici e il rapporto fra le loro concentrazioni assume un significato rilevante agli effetti del controllo della genuinità.

### Acidità totale e fissa

L'acidità totale è costituita dalla somma della acidità volatile (acido acetico) e dell'acidità fissa (l'acidi tartarico, malico, lattico e in misura minore l'acido succinico e altri acidi). L'acidità conferisce al vino "vivacità" nel gusto e nel colore. Poiché l'acido tartarico è presente in misura preponderante nell'uva e nel mosto, l'acidità totale viene convenzionalmente espressa in grammi di acido tartarico per litro di vino. La presenza iniziale di questi acidi e il rapporto fra di essi dipendono da fattori climatici e dal grado di maturazione raggiunto dalle uve e ciò è particolarmente vero per gli acidi tartarico e malico. Le tecnologie di trasformazione e di vinificazione influenzano in modo determinante il quadro acido finale del vino. Un caso esemplificativo è costituito dalla fermentazione malo-lattica, nel corso della quale si ha trasformazione di acido malico in acido lattico con un conseguente riarrangiamento organolettico del prodotto, nel senso di una minore "asprezza" e una maggiore "rotondità" del gusto. Tale processo, che viene favorito nei vini rossi, viene invece attentamente controllato nei vini bianchi per i quali una fermentazione malo-lattica spinta potrebbe indurre effetti indesiderabili dal punto di vista organolettico. Anche gli acidi

malico e lattico vanno assumendo un ruolo sempre più importante nel controllo della genuinità dei vini. Ricerche approfondite a mezzo di tecniche analitiche sempre più avanzate, sulla quantità e sulla forma degli acidi malico e lattico naturalmente presenti nei mosti e nei vini, consentono di trarre conclusioni definitive che rappresentano ulteriori elementi di giudizio nel controllo della genuinità.

### Polifenoli

Rappresentano la parte "colorata e colorante" del vino. Sono composti contenuti nella buccia dell'uva e la loro presenza nel vino dipende dalla tecnica di vinificazione. Il contatto più o meno prolungato del mosto con le bucce ne determina il contenuto nel mosto e quindi nel vino. In base al contenuto di polifenoli si possono classificare i vini come bianchi, rosati, rossi, rossissimi e torchiati. I vini bianchi hanno un contenuto in polifenoli inferiore rispetto ai vini rossi. E' ormai largamente condivisa in campo enologico ed igienico-sanitario, la teoria che il vino abbia una notevole azione cardioprotettiva. Studi epidemiologici e prove sperimentali condotte sull'uomo hanno dimostrato che il vino rosso riduce l'incidenza dell'arteriosclerosi coronarica più di ogni altra bevanda alcolica. Successive indagini hanno altresì provato che i polifenoli hanno una potente azione antiossidante capace di inibire la formazione di lipoproteine ossidate (LDL) nell'uomo. Gli studiosi sembrano unanimemente concordi nell'attribuire tale importante azione terapeutica principalmente al Resveratrolo, composto contenuto nella buccia dell'uva e che induce nella bacca un tipo di resistenza ad infezioni da funghi. Dal punto di vista della genuinità e della qualità, il contenuto delle sostanze fenoliche, espresso mediante "l'indice di Folin-Ciocalteu"

unitamente al "profilo cromatico" del vino fornisce elementi di giudizio di grande utilità.

### **Anidride Carbonica**

E' un gas che si forma come prodotto collaterale durante la fermentazione alcolica degli zuccheri ed ha un ruolo importante nel ciclo di produzione del vino: durante la fermentazione del mosto mantiene infatti un ambiente favorevole impedendo il contatto con l'aria. La sua presenza diventa di importanza decisiva nel caso di vini spumanti e frizzanti nei quali l'anidride carbonica diventa elemento distintivo e qualificante. La sua quantità nel prodotto, espressa come pressione in bottiglia, è soggetta a precise norme nazionali e comunitarie. E' possibile mediante tecniche analitiche moderne accertare la provenienza della anidride carbonica presente in uno spumante o in un prodotto frizzante e quindi eseguire un accurato controllo di qualità e genuinità.

### **Classificazione dei vini**

Per i vini, la normativa che ne garantisce la costante tipicità e la qualità (legge 164/92) prevede la seguente classificazione:

- vini a denominazione d'origine controllata e garantita (D.O.C.G.);
  - vini a denominazione d'origine controllata (D.O.C.);
  - vini ad indicazione geografica tipica (I.G.T.);
  - vini da tavola;
  - vini speciali, quali: vini liquorosi, vini spumanti, vini frizzanti e vini aromatizzati.
- DOCG e DOC sono vini di qualità ottenuti da uve provenienti da zone particolar-

mente vocate e rispettando le disposizioni di specifici "Disciplinari di Produzione", che stabiliscono il nome, la tecnica colturale, gli uvaggi, le rese massime ottenibili (in uva ad ettaro; in vino dall'uva), la zona di vinificazione e le loro caratteristiche. Tutti i vini a DOCG e a DOC presentano disciplinari particolarmente rigidi, sono sottoposti ad esame chimico - fisico ed organolettico da parte di una Commissione di Degustazione ed ad altri controlli, necessari a garantirne la costante tipicità e la elevata qualità. I vini ad Indicazione Geografica Tipica (IGT) devono essere ottenuti, per almeno l'85%, da uve raccolte nella zona geografica di cui portano il nome. Il vino ha reso l'Italia famosa nel mondo per l'alto livello qualitativo raggiunto da alcune produzioni nazionali. Gli uffici dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi dispongono di laboratori d'analisi particolarmente attrezzati per il riscontro della genuinità e della qualità del vino. A tal fine l'ICRF utilizza anche strumentazione d'avanguardia (spettrometri NMR) per applicare la tecnica analitica della risonanza magnetica nucleare, con la quale da anni vengono testate tutte le produzioni vinicole nazionali per tutelare i consumatori ed i produttori dall'illegale aggiunta di zuccheri di varia origine nel vino.

### **Un po' di chiarezza nei termini**

In alcuni vini a DOCG, a DOC e a IGT il nome della zona di produzione si accompagna a quella di 1 o 2 varietà di vite (es. trebbiano, pinot, sangiovese). I vini novelli vengono elaborati mediante la procedura della "macerazione carbonica" dell'uva intera, che permette di ottenere un vino con aromi e profumi particolari, e tale da renderlo adatto al consumo subito dopo la vendemmia (e

comunque non prima del 6 novembre); per apprezzare il pregio di questo vino il consumo deve essere effettuato entro pochissimi mesi. Invecchiamento: soprattutto i vini rossi possono migliorare; sono a rischio i vini bianchi, i vini passiti, più o meno zuccherini, ottenuti da uve opportunamente fatte appassire. I vini liquorosi sono prodotti aventi una gradazione compresa tra 15 e 22 gradi alcolici. I vini possono conservare più o meno gli zuccheri dell'uva, distinguendosi in dolci - amabili - abboccati o demi-sec; se invece la fermentazione è stata totale si avranno i vini denominati asciutti o secchi o dry; analogamente, gli spumanti vengono classificati in dolci - demi-sec o abboccati - secchi - extra-dry - brut - extra-brut - dosage zero. I vini spumanti ed i vini frizzanti sono prodotti caratterizzati dalla formazione di una caratteristica spuma (bollicine) derivata da anidride carbonica ottenuta da fermentazione naturale o da aggiunta (in questo caso in etichetta è presente la dicitura "gassificato"). Negli spumanti naturali la fermentazione avviene in bottiglia (metodo Classico) o in autoclave (metodo Charmat). I vini frizzanti hanno una sovrappressione inferiore rispetto agli spumanti.

### **Il vino: i perché di un'etichetta**

Essa può essere considerata la "carta d'identità" del vino stesso. Nell'etichetta sono riportate indicazioni importanti come il tipo di vino, la gradazione alcolica, la provenienza geografica, ecc.: in tal senso può essere considerata una forma di comunicazione immediata e "leale" da parte del produttore, che illustra le qualità e le caratteristiche del prodotto e fornisce una guida ed una garanzia

di acquisto per il consumatore. L'etichetta che compare su una bottiglia o su di un altro contenitore ha per il vino lo stesso valore di un documento di riconoscimento. Al di là delle immagini accattivanti e dei colori che la caratterizzano, essa deve soddisfare l'esigenza di informazione del consumatore, ponendolo nelle migliori condizioni per poter effettuare la sua scelta al momento dell'acquisto di un prodotto. Per raggiungere tale obiettivo l'etichetta deve essere conforme alle norme, prevalentemente comunitarie, che ne regolamentano il contenuto mediante la definizione delle indicazioni che debbono o possono esservi riportate. Varie sono le tipologie di vini presenti sul mercato e nella breve esposizione che segue vengono riportate delle sintetiche indicazioni relative ad alcune di esse. Per rendere più semplice l'esposizione, possiamo servirci dell'immagine di una piramide, suddivisa in vari livelli. Alla base di detta piramide, cioè al primo livello, trovano idealmente collocazione i "vini da tavola"; man mano che si sale ai livelli superiori troviamo la categoria dei "vini ad indicazione geografica tipica" (i.g.t.), poi quella dei "vini a denominazione di origine controllata", per giungere, infine, all'apice della piramide, dove si collocano i vini a "denominazione di origine controllata e garantita". E' evidente che passando da un livello al successivo, secondo lo schema precedente, aumenta anche la qualità del vino.

### Vini a Denominazione Origine Controllata e Garantita

Sono prodotti di particolare pregio sottoposti a regole di produzione più severe rispetto ai vini a denominazione di origine controllata. L'immissione al consumo deve avvenire in recipienti aventi una capacità fino a 5 litri e su ogni recipiente

(bottiglia) deve essere applicata una fascetta con l'emblema della Repubblica italiana, fascette che vengono assegnate agli imbottiglieri in base agli ettolitri di vino effettivamente prodotti. Prima di essere posti in commercio, devono sottostare a due esami: quello chimico-organolettico, come per i vini a denominazione di origine controllata nella fase di produzione, e quello organolettico, partita per partita, prima dell'imbottigliamento. I vini a denominazione di origine controllata e garantita, per acquisire tale qualifica, devono essere di particolare pregio e già riconosciuti nella categoria dei vini a denominazione di origine controllata da almeno 5 anni. L'Unione europea riunisce in un'unica categoria i vini da tavola ed i vini ad indicazione geografica (i.g.t.) e, precisamente, nella categoria dei "vini da tavola", mentre i vini a denominazione di origine controllata e controllata e garantita sono riuniti nella categoria dei "vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.). Una collocazione particolare hanno i vini speciali e fra questi un ruolo importante per tradizione e "nobiltà" rivestono i Vini Spumanti che si dividono in naturali e gassificati, i primi ottenuti con la fermentazione direttamente in bottiglia (metodo classico) o in grandi recipienti chiusi (metodo charmat), i secondi tramite la semplice aggiunta di anidride carbonica. Abbiamo, inoltre, la categoria dei Vini Frizzanti, che si differenziano dai precedenti sia per una diversa tecnica di produzione che per la differente sovrappressione dovuta all'anidride carbonica endogena (se naturali) o aggiunta (se gassificati).

### Vini a Denominazione Origine Controllata

Si tratta di vini di qualità, originari di una regione ben determinata. Le

caratteristiche enochimiche (estratto secco, acidità totale, ecc.) ed organolettiche (colore, odore, sapore) devono rispettare i parametri dettati dai Disciplinari di produzione, i quali fissano anche i quantitativi di uve che possono essere ottenute per ettaro di vigneto, la resa di trasformazione uva/vino, la gradazione alcolometrica minima naturale ed al consumo, ecc. In pratica, tutto il ciclo produttivo (dal vigneto alla bottiglia) deve essere conforme a quanto stabilito dal disciplinare di produzione. I vini a denominazione di origine controllata, a differenza dei vini ad indicazione geografica tipica, sono controllati, anche qualitativamente: prima di essere posti in commercio devono essere sottoposti ad una analisi chimico-fisica ed organolettica da parte di apposite Commissioni di degustazione, istituite presso ogni Camera di commercio, che accerta la loro rispondenza ai requisiti prescritti dalla legge.

### Vini a Indicazione Geografica Tipica

Tali vini provengono, per almeno l'85 %, dalla zona geografica di cui portano il nome e devono rispondere ad alcuni parametri indicati nei "disciplinari di produzione", quali:

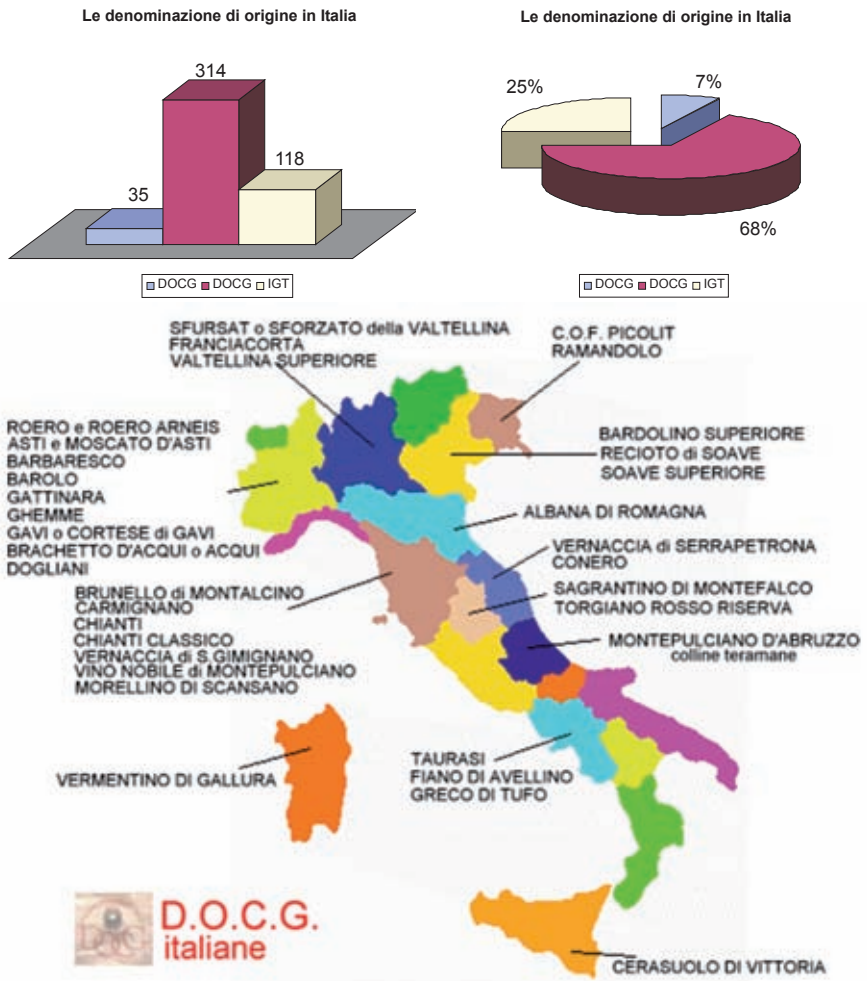
- la resa massima delle uve per ettaro;
- la resa di trasformazione delle uve in vino;
- la gradazione alcolometrica minima naturale;
- la gradazione alcolometrica al consumo;
- i vitigni da cui possono essere ottenuti, ecc. Come già detto, i vini ad indicazione geografica tipica si collocano tra i vini da tavola generici ed i vini a denominazione di origine controllata.



## Vini da Tavola

Sono vini senza alcuna indicazione di provenienza o nome di vitigno o annata di raccolta. Quando in un'etichetta figura la denominazione merceologica "vino da tavola", ci troviamo di fronte ad un vino generico, privo di specifiche caratteristiche qualitative, ma ciò non vuol dire che sia di bassa qualità o che non sia genuino.

(Fonte: [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it); [www.qualivita.it](http://www.qualivita.it); [www.naturalmenteitaliano.it](http://www.naturalmenteitaliano.it) aggiornati a marzo 2007)



(Fonte: [www.vinoinrete.com](http://www.vinoinrete.com) Marzo 2007)

## La filiera vitivinicola (statistiche)

La necessità di avvalersi di diverse fonti informative è dovuta alla volontà di proporre dati quanto più aggiornati possibile (in alcuni casi anche al 2004) che non sempre i canali informativi "istituzionali" sono in grado di fornire.

### Le superfici

Superfici vitate nel Mondo (uva da vino e da tavola)  
migliaia di ettari (2004)

<b>Europa</b>	<b>4615</b>
UE *	3584
Resto dell'Europa **	1031
di cui	
Bulgaria	110
Romania	228
Ungheria	83
Moldavia	148
Russia	57
<b>Asia</b>	<b>1546</b>
di cui	
Cina	423
Iran	270
Turchia	565
Oceania	167
di cui	
Australia	150
Nuova Zelanda	17
<b>Nord-Centro America</b>	<b>429</b>
di cui	
USA	380
<b>Sudamerica</b>	<b>478</b>
di cui	
Argentina	208
Brasile	70
Cile	168
<b>Africa</b>	<b>338</b>
di cui	
Sudafrica	121
<b>MONDO</b>	<b>7572</b>

(Fonte: Coreras\*\*\*\* 2005)

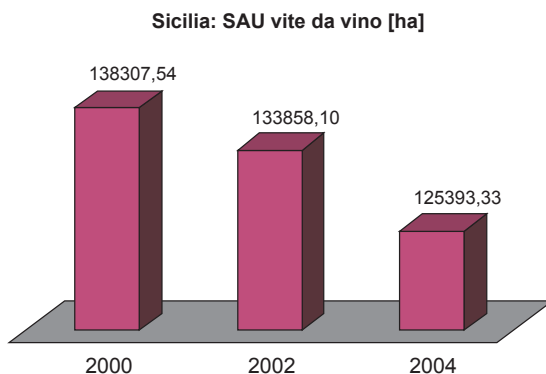
\* Ue 15 fino al 2003, UE 25 dal 2004

\*\* Dal 2004 non comprende Polonia, Rep. Ceca, Ungheria, Slovacchia, Lituania, Lettonia, Slovenia, Estonia, Cipro e Malta

In Italia le superfici vitate dovrebbero attestarsi sui 675580 ha (elaborazioni ISMEA su dati censimento ISTAT 2000), anche se gli ettari indicati dall'AGEA quali impegnati da vite per l'anno 2002 sono 764798 ha (Fonte: Enotria 2005).

In Sicilia la coltura maggiormente diffusa, dopo i cereali, è la vite, con una SAU investita a vite da vino pari ad 125393,33 ha nel 2004 (Fonte: CORERAS\*\*\*\* 2005).

L'andamento delle superfici investite a vite ha subito una flessione negli anni passando dagli oltre 138000 ha del 2000 (CORERAS\*\*\* 2003) ai 125000 circa del



2004. Ponendo 100 la superficie investita a vite da vino in Sicilia nel 2000 si evidenzia un decremento di superficie investita del 10 % circa, corrispondente a quasi 13000 ha.

### Sicilia: SAU investita a vite da vino

anno	ha	Differenza in ha rispetto al 2000	Differenza % rispetto al 2000
2000	138307,54		100,00
2002	133858,10	-4449,44	96,78
2004	125393,33	-12914,21	90,66

Nel 2002 la ripartizione su base provinciale delle superfici investite a vite indica nella Provincia di di Trapani con il 53 % della SAU Regionale, quella a maggiore superficie investita a vite da vino, seguita dalle Province di Agrigento, Palermo e solo molto dopo quella di Caltanissetta (Fonte: CORERAS\*\*\*\* 2005).

### Sicilia: Superfici vitate ripartite per Provincia (2002)

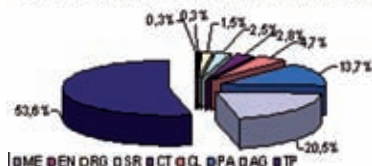
Provincia	[ha]	[%]
ME	362,4	0,3
EN	415,4	0,3
RG	2044,06	1,5
SR	3365,9	2,5
CT	3777,9	2,8
CL	6357,5	4,7
PA	18384,5	13,7
AG	27413,3	20,5
TP	71737,1	53,6
Tot	133858,1	100

Pur essendo la Sicilia la regione con il più vasto territorio coltivato ad uva da vino, il quadro cambia se si analizzano i dati del censimento 2000 con riferimento alle superfici destinate a produzioni DOC - DOCG. In questo caso in Sicilia nel 2000 (ma la tendenza non è mutata) solo il 4 % della SAU vitivinicola (5532 ha) è destinata a produzione di vini DOC (la DOCG non era ancora riconosciuta).

Sicilia: Superfici vitate ripartite per Provincia [ha]



Sicilia: Superfici vitate ripartite per Provincia [%]



## Produzioni

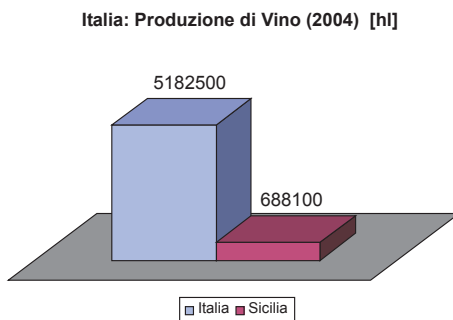
### Produzione mondiale di vino (2002) [t]

<b>Europa</b>	<b>18881539</b>
UE	16023738
Di cui	
Francia	5199930
Italia	4460413
Spagna	3941900
<b>Resto dell'Europa</b>	<b>2857801</b>
Di cui	
Bulgaria	200000
Romania	500000
Ungheria	380000
Moldavia	210000
Russia	343000
<b>Asia</b>	<b>1288834</b>
di cui	
Cina	1080000
Turchia	28234
<b>Oceania</b>	<b>1263025</b>
di cui	
Australia	1174000
Nuova Zelanda	89025
<b>America</b>	<b>5401392</b>
Di cui	
USA	2540000
Argentina	1712450
Brasile	320000
Cile	562313
<b>Africa</b>	<b>845543</b>
Di cui	
Sudafrica	718831
<b>MONDO</b>	<b>27680333</b>

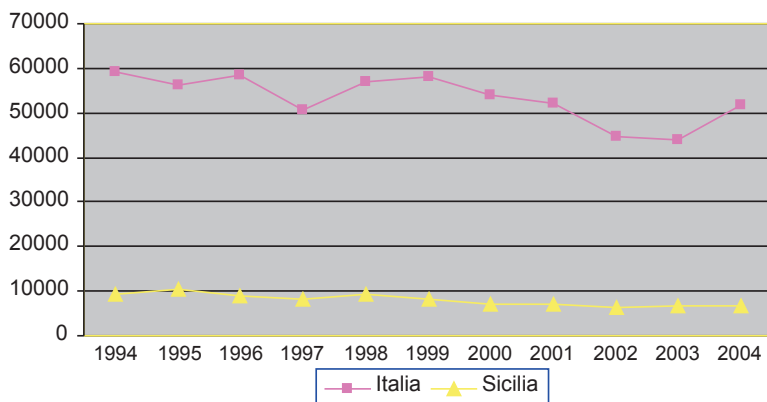
In Italia la produzione di vino si stima per il 2004 in 5182500 hl con un *trend* rispetto agli anni precedenti che si riporta in tabella (Fonte Enotria 2005).

## Produzione di vino (1994 - 2004) [migliaia hl]

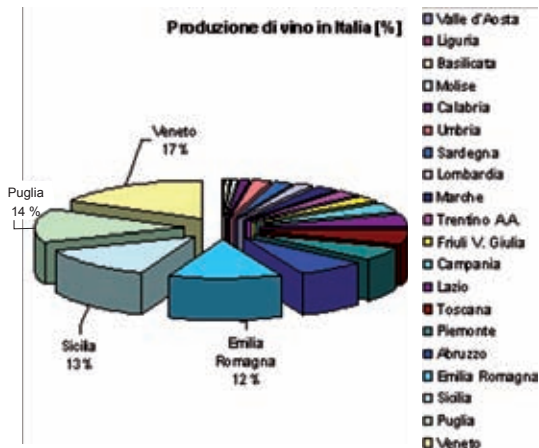
anno	Italia	Sicilia
1994	59290	9300
1995	56201	10391
1996	58543	9017
1997	50563	8073
1998	57140	9200
1999	58073	8160
2000	54088	7106
2001	52293	7149
2002	44604	6209
2003	44086	6553
2004	51825	6881



## Produzioni di vino Italia - Sicilia 1994 - 2004 [000 hl]

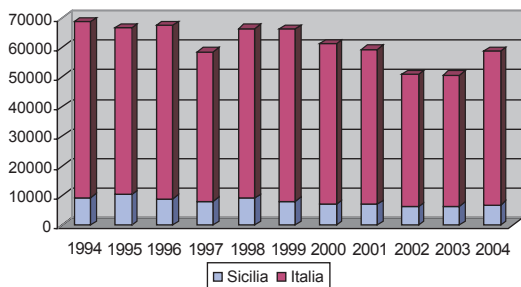


Il volume di vino prodotto in Sicilia nella campagna 2004 è stato pari a 688100 hl che corrispondono al 13,27 % della produzione nazionale (Fonte: Enotria 2005).



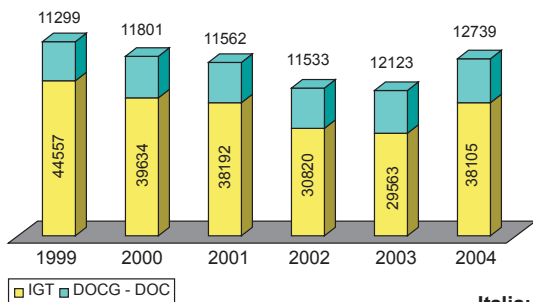
Come già accennato relazionando sulla differenza tra superfici investite a vite per vini comuni e di qualità è importante prestare attenzione alle incidenze del vino di qualità nel quadro produttivo nazionale. Complessivamente crescono nel 2004 i VQPRD (DOCG - DOC) ma con una crescita modesta. In Italia il prodotto DOCG - DOC è ammontato ad oltre 12,7 milioni di hl, in aumento del 5 % rispetto ai 12,1 del 2003, che a sua volta era cresciuto del 5 % sul 2002.

**Produzione di vino 1994 - 2004 (Italia - Sicilia)  
[migliaia di hl]**

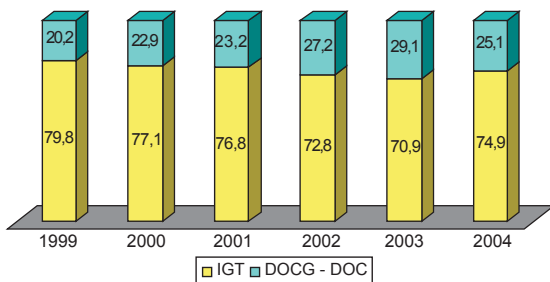


anno	(DOCG - DOC - IGT - Vdt)	DOCG - DOC	DOCG - DOC	IGT	IGT
	[hl]	[hl]	[%]	[hl]	[%]
1999	5585600	1129900	20,23	4455700,00	79,77
2000	5143500	1180100	22,94	3963400,00	77,06
2001	4975400	1156200	23,24	3819200,00	76,76
2002	4235300	1153300	27,23	3082000,00	72,77
2003	4168600	1212300	29,08	2956300,00	70,92
2004	5084400	1273900	25,06	3810500,00	74,94

**Italia: Produzione di vino DOCG - DOC - IGT  
[000hl]**

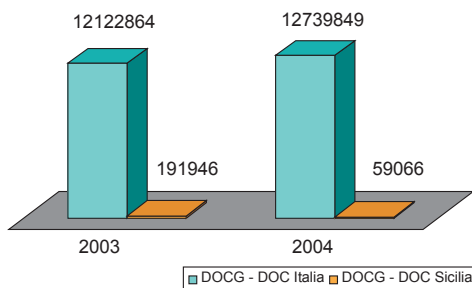


**Italia: Incidenza produzioni vino DOCG - DOC - IGT [%]**



La Sicilia, che nel 2003 destinava alla produzione di VQPRD il 3,8 % del totale prodotto nella regione vede scendere ulteriormente questa percentuale all'1 % del 2004, con un peso sulla produzione nazionale di vini VQPRD di appena lo 0,4 %. (Corriere vinicolo 2006)

**DOCG DOC: produzioni Italia - Sicilia [hl]**



**Italia - Sicilia: Produzioni vini DOCG - DOC**

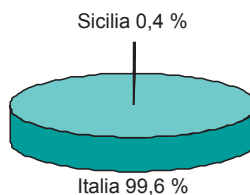
anno	Italia (DOCG - DOC) [hl]	Sicilia (DOCG - DOC) [hl]
2003	12123000	191948
2004	12739000	59066



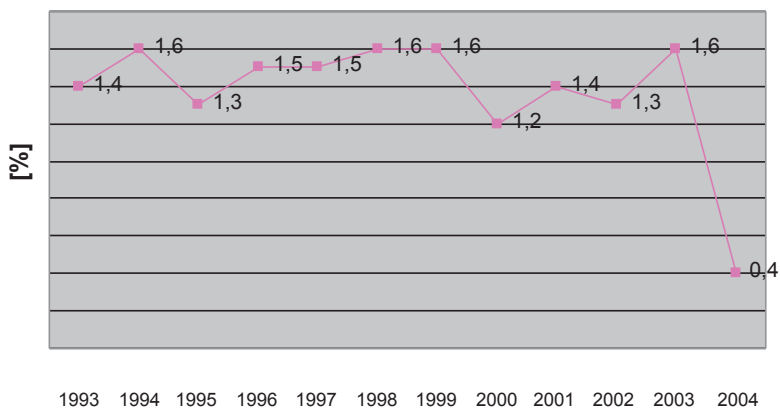
Sicilia: incidenza DOCG - DOC  
Su prod. Nazionale [%]

Anno	[%]
1993	1,4
1994	1,6
1995	1,3
1996	1,5
1997	1,5
1998	1,6
1999	1,6
2000	1,2
2001	1,4
2002	1,3
2003	1,6
2004	0,4

**DOCG - DOC: produzioni Italia - Sicilia  
2004**  
[%]



**DOCG - DOC:  
incidenza produzioni Sicilia su produzione Italia [%]**

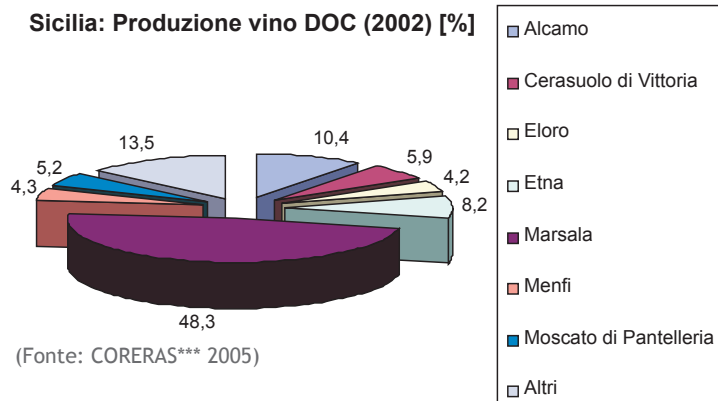


## Sicilia: Produzione DOC (2002)

	HL	[%]
Alcamo DOC	15.922,00	10,40
Cerasuolo di vittoria DOC	9.021,00	5,90
Contea di sclafani DOC	3.273,00	2,10
Contessa entellina DOC	4.514,00	2,90
Delia novelli DOC	3.035,00	2,00
Eloro DOC	6.477,00	4,20
Etna DOC	12.668,00	8,20
Faro DOC	---	---
Malvasia delle lipari DOC	---	---
Marsala DOC	74.256,00	48,30
Menfi DOC	6.589,00	4,30
Monreale DOC	5.651,00	3,70
Moscato di noto o moscato naturale DOC	2.123,00	1,40
Moscato di pantelleria,	8.002,00	5,20
Passito di pantelleria, Pantelleria DOC		
Moscato di siracusa DOC	0	0
Riesi DOC	49,00	0,00
Sambuca di sicilia DOC	956,00	0,60
Santa margherita di belice DOC	371,00	0,20
Sciacca DOC	718,00	0,50
<b>TOTALE</b>	<b>153.625,00</b>	<b>100,00</b>

Mancano i dati delle CCIAA di Enna e Messina

## Sicilia: Produzione vino DOC (2002) [%]



## I vini DOC e DOCG della Regione Sicilia

Rappresentazione degli areali di produzione dei vini DOC e DOCG della Regione Sicilia  
(fonte: www.lavinium.com)



bianco

rosato

rosso

spumante

dolce, passito, v.t., liquoroso

## Denominazione



Alcamo

## Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 30/9/1999 - G.U. n. 241 del 13/10/1999)

## Descrizione

catarratto in prevalenza + grecanico, damaschino e trebbiano fino al 20 %

---

## Denominazione



Cesaruolo di Vittoria

## Disciplinare

D.O.C.G.

(D.M. 13/09/2005 - G.U. n. 224 del 26/09/2005)

## Descrizione

anche classico: 50-70 % nero d'Avola, 30-50 % frappato; per i vigneti che verranno impiantati dopo l'approvazione del disciplinare, il numero minimo di ceppi/ettaro deve essere 4.000

---

## Denominazione



Contea di Sclafani

## Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 21/08/1996 - G.U. n. 202 del 29/08/1996)

## Descrizione

bianco, spumante, dolce, dolce vendemmia tardiva (min. 50 % catarratto e/o inzolia o ansonica e/o grecanico, possono concorrere altri vitigni a bacca bianca racc. e/o aut. per le province di Palermo, Agrigento e Caltanissetta max. 50 %); monovarietali bianchi: ansonica o inzolia, catarratto, chardonnay, grecanico, grillo, pinot bianco, sauvignon (ciascuno min. 85 %, possono concorrere altri vitigni a bacca bianca racc. e/o aut. per le province di Palermo, Agrigento e Caltanissetta max. 15 %);

rosato, spumante (min. 50 % nerello mascalese, possono concorrere altri vitigni a bacca nera racc. e/o aut. per le province di Palermo, Agrigento e Caltanissetta max. 50 %);

rosso, Novello, riserva (senza la presenza del nerello mascalese) (min. 50 % nero d'Avola e/o perricone, possono concorrere altri vitigni a bacca nera racc. e/o aut. per le province di Palermo, Agrigento e Caltanissetta max. 50 %);

monovarietali rossi, riserva (senza la presenza del nerello mascalese): cabernet sauvignon, merlot, nerello mascalese, nero d'Avola o calabrese, pinot nero, syrah, perricone, sangiovese (ciascuno min. 85 %, possono concorrere altri vitigni a bacca nera racc. e/o aut. per le province di Palermo, Agrigento e Caltanissetta max. 15 %)

---

#### Denominazione



Contessa Entellina

#### Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 19/08/1996 - G.U. n. 200 del 27/08/1996)

#### Descrizione

Bianco (min. 50 % ansonica, possono concorrere per la restante parte, da sole o congiuntamente, catarratto bianco lucido, grecanico dorato, chardonnay, sauvignon, müller thurgau, pinot bianco, grillo);

monovarietali bianchi: sauvignon, grecanico, chardonnay, ansonica (ciascuno almeno per l'85 % + eventuali uve di altri vitigni a bacca bianca racc. e/o aut. per la provincia di Palermo max. 15 %);

rosato, rosso, riserva (min. 50 % calabrese e/o syrah, possono concorrere altre uve a bacca nera racc. e/o aut. per la provincia di Palermo max. 50 %);

monovarietali rossi: cabernet sauvignon, merlot, pinot nero (ciascuno almeno per l'85 % + eventuali uve di altri vitigni a bacca nera racc. e/o aut. per la provincia di Palermo max. 15 %)

vendemmia tardiva: ansonica

---

#### Denominazione



Delia Nivoletti

#### Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 10/06/1998 - G.U. n. 152 del 02/07/1998)

#### Descrizione

bianco: (min. 65 % grecanico e/o inzolia e/o grillo, possono concorrere altre uve a bacca bianca racc. e/o aut. per la provincia di Trapani max. 35 %);

spumante: (grecanico e/o inzolia e/o grillo e/o damaschino e/o chardonnay, se una delle varietà raggiunge almeno l'85 % il vino può riportare la menzione del vitigno);

monovarietali bianchi: grillo, grecanico, damaschino, inzolia, müller thurgau, chardonnay, sauvignon (ciascuno min. 85 %, possono concorrere altre uve a bacca bianca racc. e/o aut. nella provincia di Trapani max. 15 %);  
rosso, Novello (min. 65 % nero d'Avola e/o pignatello o perricone e/o cabernet sauvignon e/o syrah e/o merlot e/o sangiovese, possono concorrere altre uve a bacca nera racc. e/o aut. per la provincia di Trapani max. 35 %)  
monovarietali rossi: cabernet sauvignon, merlot, pinot nero (ciascuno min. 85 %, possono concorrere altre uve a bacca nera racc. e/o aut. per la provincia di Trapani max. 15 %)

---

#### Denominazione



Eloro

#### Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 03/10/1994 - G.U. n. 238 del 11/10/1994)

#### Descrizione

rosato, rosso (min. 90 % nero d'Avola e/o frappato e/o pignatello; possono concorrere altre uve a bacca rossa racc. e/o aut. per le province di Ragusa e Siracusa max. 10 %); se almeno un dei vitigni raggiunge la percentuale del 90 %, può essere menzionato in etichetta  
sottozona Pachino, riserva: min. 80% nero d'Avola, max. 20 % frappato e/o pignatello

---

#### Denominazione



Erice

#### Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 20/10/2004 - G.U. n. 259 del 04/11/2004)

#### Descrizione

**bianco** (min. 60 % catarratti, possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione max. 40 %);  
**monovarietali bianchi:** Ansonica o Insozia, Catarratto, Grecanico o Grecanico dorato, Grillo, Chardonnay, Müller Thurgau, Sauvignon, Zibibbo, Moscato di Alessandria (ciascuno min. 85 %, possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione max. 15 %);

**spumante brut** (min. 70 % chardonnay, possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione max. 15 %);

**spumante dolce** (min. 95 % moscato d'Alessandria o zibibbo, possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione max. 5 %)

**Vendemmia Tardiva Zibibbo** (moscato d'Alessandria o zibibbo min. 95 %, possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione max. 5 %), per questa tipologia l'appassimento previsto è in pianta;

**Vendemmia Tardiva Sauvignon** (sauvignon min. 95 %, possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione max. 5 %), per questa tipologia l'appassimento previsto è in pianta;

**Passito** (moscato d'Alessandria o zibibbo min. 95 %, possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione max. 5 %), per questa tipologia l'appassimento previsto è in fruttajo;

**Moscato** (moscato d'Alessandria min. 95 %, possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione max. 5 %);

**rosso, riserva** (min. 60 % nero d'Avola e/o calabrese, possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione max. 60 %);

**monovarietali rossi** (anche **riserva**): Calabrese o Nero d'Avola, Frappato, Perricone o Pignatello, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot (ciascuno min. 85 %, possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione max. 15 %);

---

## Denominazione



Etna

## Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 11/08/1968 - G.U. n. 244 del 25/09/1968)

## Descrizione

**bianco** (min. 60 % carricante, catarratto bianco comune fino al 40%, possono concorrere all'uvaggio anche trebbiano e/o minella bianca max. 15 %);

**rosato, rosso** (min. 80 % nerello mascalese, max. 20 % nerello mantellato o cappuccio, possono concorrere altre uve a bacca rossa non aromatiche racc. e/o aut. nella zona max. 10 %)

---

## Denominazione



Faro

## Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 11/08/1968 - G.U. n. 244 del 25/09/1968)

### Descrizione

45 % ÷ 60 % nerello mascalese, 15 % ÷ 30 % nerello cappuccio, 5 % ÷ 10 % nocera; possono concorrere da sole o congiuntamente, per un massimo del 15 %, calabrese o nero d'Avola, gaglioppo o montonico nero, sangiovese

---

### Denominazione



Malvasia delle Lipari

### Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 11/08/1968 - G.U. n. 244 del 25/09/1968)

---

### Descrizione

max. 95 % malvasia, 5 % ÷ 8 % corinto nero

---

### Denominazione



Mamertino di  
Milazzo o Mamertino

### Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 11/08/1968 - G.U. n. 244 del 25/09/1968)

---

### Descrizione

**bianco, riserva** (min. 35 % grillo e ansonica (o inzolia), di cui almeno il 10 % di ciascun vitigno, min. 45 % catarratti, possono concorrere altre uve a bacca bianca non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Messina max. 20 %);  
**monovarietali bianchi:** grillo-ansonica o grillo-inzolia 100 %, con un minimo del 20 % di ciascun vitigno;

**rosso, riserva** (min. 60 % nero d'Avola e/o calabrese, min. 10 % nocera, possono concorrere altre uve a bacca nera non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Messina max. 30 %)

**monovarietali rossi** (anche **riserva**): (min. 85 % nero d'Avola, calabrese, possono concorrere altre uve a bacca nera non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Messina max. 15 %)

---

### Denominazione



Marsala

### Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 11/08/1968 - G.U. n. 244 del 25/09/1968)



### Descrizione

**bianco** (oro e ambra) (grillo e/o catarratto e/o ansonica o inzolia e/o damaschino);  
**rosso** (rubino) (calabrese - loc. nero d'Avola e/o perricone - loc. pignatello e/o nerello mascalese; possono concorrere fino ad un massimo del 30 % le stesse uve utilizzate per il bianco)

---

### Denominazione



Menfi

### Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 11/08/1968 - G.U. n. 244 del 25/09/1968)

### Descrizione

**bianco** (min. 75 % inzolia o ansonica, grecanico, chardonnay, catarratto bianco lucido; possono concorrere altre uve a bacca bianca racc. e/o aut. per le province di Trapani e Agrigento max. 25 %);

**vendemmia tardiva**: chardonnay e/o inzolia o ansonica e/o catarratto bianco lucido e/o sauvignon)

**Feudo dei Fiori**: min. 80 % chardonnay e/o inzolia o ansonica; possono concorrere altre uve a bacca bianca racc. e/o aut. per la provincia di Agrigento max. 15 %)

**monovarietali bianchi**: chardonnay, grecanico, inzolia o ansonica;

**rosso, riserva** (min. 70 % nero d'Avola e/o sangiovese e/o merlot e/o cabernet sauvignon e/o syrah; possono concorrere altre uve a bacca nera racc. e/o aut. per le province di Trapani e Agrigento max. 30 %);

**monovarietali rossi** (anche **riserva, Bonera**): min. 85 % nero d'Avola, sangiovese, cabernet sauvignon, syrah, merlot; possono concorrere altre uve a bacca nera racc. e/o aut. per le province di Trapani e Agrigento max. 15 %)

---

### Denominazione



Monreale

### Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 11/08/1968 - G.U. n. 244 del 25/09/1968)

### Descrizione

**bianco, superiore, Vendemmia Tardiva** (catarratto e ansonica o inzolia, minimo 50 % + eventuali uve di altri vitigni a bacca bianca racc. e/o aut. per la provincia di Palermo con un massimo del 30 % per il trebbiano toscano);

**monovarietali bianchi:** ansonica o inzolia, catarratto, grillo, chardonnay, pinot bianco (almeno per l'85 % + eventuali uve di altri vitigni a bacca bianca racc. e/o aut. per la provincia di Palermo);

**rosato** (nerello mascalese, perricone e/o sangiovese, minimo 70 %, + eventuali uve di altri vitigni a bacca nera racc. e/o aut. per la provincia di Palermo);

**rosso, rosso riserva, Novello** (calabrese o nero d'Avola e perricone, minimo 50 %, + eventuali uve di altri vitigni a bacca nera racc. e/o aut., per la provincia di Palermo);

**monovarietali rossi:** pinot nero, sangiovese, calabrese o nero d'Avola, perricone, cabernet sauvignon, syrah, merlot (almeno per l'85 % + eventuali uve di altri vitigni a bacca nera racc. e/o aut. per la provincia di Palermo)

---

#### Denominazione



Moscato di Noto naturale  
o Moscato di Noto

#### Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 11/08/1968 - G.U. n. 244 del 25/09/1968)

#### Descrizione

moscato bianco

---

#### Denominazione



Moscato di Pantelleria o  
Passito di Pantelleria o  
Pantelleria

#### Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 11/08/1968 - G.U. n. 244 del 25/09/1968)

#### Descrizione

liquoroso, spumante, dorato, passito liquoroso, zibibbo dolce, zibibbo bianco (anche frizzante): zibibbo. Per il solo tipo bianco, anche frizzante, min. 85 % zibibbo, possono concorrere altre uve a bacca bianca racc. e/o aut. per la provincia di Trapani max. 15 %

---

#### Denominazione



Moscato di Siracusa

#### Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 11/08/1968 - G.U. n. 244 del 25/09/1968)

#### Descrizione

moscato bianco

## Denominazione



Riesi

## Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 11/08/1968 - G.U. n. 244 del 25/09/1968)

## Descrizione

**bianco, spumante, Vendemmia Tardiva** (75 ÷ 100 % ansonica e/o insolia e/o chardonnay + eventuali uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, racc. e/o aut. per la provincia di Caltanissetta);

**rosato** (50 % ÷ 75 % calabrese o nero d'Avola, 25 % ÷ 50 % nerello mascalese e/o cabernet sauvignon + eventuali uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, racc. e/o aut. per la provincia di Caltanissetta);

**rosso, Novello** (80 % ÷ 100 % calabrese o nero d'Avola, cabernet sauvignon, congiuntamente o disgiuntamente + eventuali uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, racc. e/o aut. per la provincia di Caltanissetta);

**superiore, superiore riserva** (85 % ÷ 100 % calabrese o nero d'Avola + eventuali uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, racc. e/o aut. per la provincia di Caltanissetta)

## Denominazione



Salaparuta

## Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 11/08/1968 - G.U. n. 244 del 25/09/1968)

## Descrizione

**bianco:** min. 60 % catarratto (o inzolia o insolia), possono concorrere altre uve a bacca bianca non aromatiche racc. e/o aut. per la Regione Sicilia ad esclusione del trebbiano toscano max. 40 %;

**monovarietali bianchi:** inzolia, grillo, catarratto, chardonnay ciascuno min. 85 %, possono concorrere altre uve a bacca bianca non aromatiche racc. e/o aut. per la Regione Sicilia ad esclusione del trebbiano toscano max. 15 %;

**rosso Novello:** min. 50 % nero d'Avola, min. 20 % merlot, possono concorrere altre uve a bacca nera non aromatiche racc. e/o aut. per la Regione Sicilia max. 30 %;

**rosso, rosso riserva:** min. 65 % nero d'Avola, possono concorrere altre uve a bacca nera non aromatiche racc. e/o aut. per la Regione Sicilia max. 35 %;

**monovarietali rossi** (anche **riserva**): cabernet sauvignon, nero d'Avola, merlot, syrah (ciascuno min. 85 %, possono concorrere altre uve a bacca nera non aromatiche racc. e/o aut. per la Regione Sicilia max. 15 %)

## Denominazione



Sambuca di Sicilia

## Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 11/08/1968 - G.U. n. 244 del 25/09/1968)

## Descrizione

**bianco:** min. 50 % ansonica (o inzolia o insolia), possono concorrere altre uve a bacca bianca non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Agrigento max. 50 %;

**passito:** min. 50 % ansonica (o inzolia o insolia), possono concorrere grillo e/o sauvignon max. 50 %;

**monovarietali bianchi:** chardonnay, grecanico, ansonica, inzolia, insolia (ciascuno min. 85 %, possono concorrere altre uve a bacca bianca non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Agrigento max. 15 %);

**rosato, rosso :**min. 50 % nero d'Avola o calabrese, possono concorrere altre uve a bacca nera non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Agrigento max. 50 %;

**monovarietali rossi:** cabernet sauvignon, nero d'Avola, sangiovese, merlot, sirah (ciascuno min. 85 %, possono concorrere altre uve a bacca nera non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Agrigento max. 15 %)

---

## Denominazione



Santa Margherita di  
Belice

## Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 10/06/1998 - G.U. n. 152 del 02/07/1998)

## Descrizione

**bianco** (50 % ÷ 70 % grecanico e/o catarratto bianco lucido, 30 % ÷ 50 % ansonica; possono concorrere altre uve a bacca bianca non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Agrigento max. 15 %);

**monovarietali bianchi:** min. 85 % ansonica, catarratto, grecanico; possono concorrere altre uve a bacca bianca non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Agrigento max. 15 %;

**rosso** (50 % ÷ 80 % sangiovese e/o cabernet sauvignon, 20 % ÷ 50 % nero d'Avola; possono concorrere altre uve a bacca nera non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Agrigento max. 15 %);

**monovarietali rossi:** min. 85 % nero d'Avola, sangiovese; possono concorrere altre uve a bacca nera non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Agrigento max. 15 %

## Denominazione



Sciaccia

## Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 10/06/1998 - G.U. n. 152 del 02/07/1998)

## Descrizione

**bianco** (min. 70 % inzolia e/o grecanico e/o chardonnay e/o catarratto bianco lucido; possono concorrere altre uve a bacca bianca non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Agrigento max. 30 %);

**monovarietali bianchi**: min. 85 % grecanico, inzolia, chardonnay; possono concorrere altre uve a bacca bianca non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Agrigento max. 15 %;

**Riserva Rayana**: min. 80 % inzolia e/o catarratto bianco lucido; possono concorrere altre uve a bacca bianca non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Agrigento max. 20 %;

**rosato, rosso, riserva** (min. 70 % nero d'Avola e/o cabernet sauvignon e/o merlot e/o sangiovese; possono concorrere altre uve a bacca nera non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Agrigento max. 30 %)

**monovarietali rossi**: (min. 85 % nero d'Avola, cabernet sauvignon, merlot, sangiovese; possono concorrere altre uve a bacca nera non aromatiche racc. e/o aut. per la provincia di Agrigento max. 15 %)

---

## Denominazione



Vittoria

## Disciplinare

D.O.C.

(D.M. 10/06/1998 - G.U. n. 152 del 02/07/1998)

## Descrizione

**rosso**: 50 % ÷ 70% calabrese o nero d'Avola, 30 % ÷ 50 % frappato;

**Novello**: calabrese o nero d'Avola e/o frappato min.80 %, possono concorrere altre uve a bacca rossa, non aromatizzate, idonee alla coltivazione nella Regione Sicilia max. 20 %;

**monovarietali bianchi**: Ansonica o Inzolia o Insolia (min. 85 %, possono concorrere altre uve a bacca bianca, idonee alla coltivazione nella Regione Sicilia max. 15 %);

**monovarietali rossi**: Calabrese o Nero d'Avola, Frappato (min. 85%, possono concorrere altre uve a bacca rossa, non aromatizzate, idonee alla coltivazione nella Regione Sicilia max. 15 %)

(Fonte: [www.lavinium.com](http://www.lavinium.com))

## Ripartizione territoriale vini di qualità in Sicilia

Il comparto comprende le produzioni DOCG (1), DOC (22) e IGT (6).

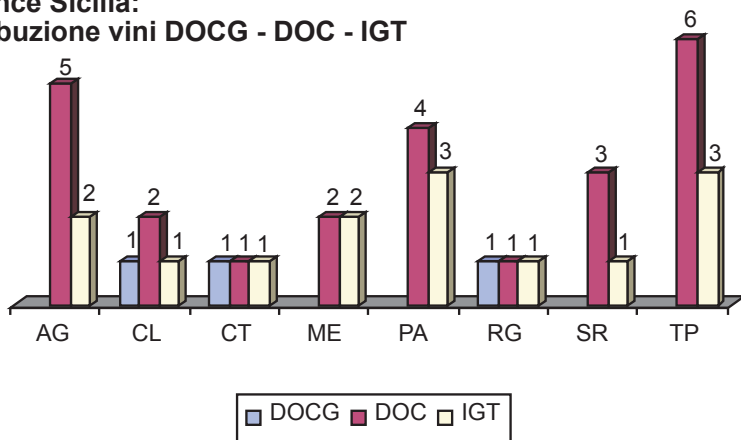
I prodotti a valenza regionale riguardano esclusivamente la IGT Sicilia, tutti gli altri vini presentano un areale produttivo dislocato territorialmente in uno o più comuni. La provincia con il più elevato numero di prodotti a valenza locale è Trapani (9) seguita da Palermo ed Agrigento (7 prodotti per provincia), in tutte le altre province, fa eccezione Enna dove non si sono rilevati vini di qualità, il numero di prodotti è compreso tra 4 (Caltanissetta, Siracusa e Messina), 3 (Catania e Ragusa). La produzione della DOCG "Cerasuolo di Vittoria" interessa le province di Ragusa, Caltanissetta e Catania, le produzioni DOC regionali, anche se presenti in otto province, interessano prevalentemente Trapani (6 prodotti), Agrigento (5 prodotti) e Palermo (4 prodotti). Per le produzioni IGT si sottolinea come il 50 % dei prodotti ricade in provincia di Trapani.

(CORERAS\*\* 2005 aggiornato)

### Sicilia: Distribuzione vini DOCG - DOC - IGT

Provincia	Vini DOCG	Vini DOC	Vini IGT	TOTALE
AG		5	2	7
CL	1	2	1	4
CT	1	1	1	3
ME		2	2	4
PA		4	3	7
RG	1	1	1	3
SR		3	1	4
TP		6	3	9

## Province Sicilia: Distribuzione vini DOCG - DOC - IGT



## Gli Areali di produzione dei vini DOCG - DOC Siciliani

(Fonte: [www.naturalmenteitaliano.it](http://www.naturalmenteitaliano.it); [www.italianmade.com](http://www.italianmade.com))

### ALCAMO DOC



### CESARUOLO DI VITTORIA DOCG



### CONTEA DI SCLAFANI DOC



### CONTESSA ENTELLINA DOC



### DELIA NIVOLELLI DOC





## ELORO DOC



## ETNA DOC



## FARO DOC



MALVASIA DELLE LIPARI DOC



MAMERTINO MILAZZO DOC



MARSALA DOC



## MENFI DOC



## MONREALE DOC



## MOSCATO DI NOTO DOC



MOSCATO DI PANTELLERIA E PASSITO DI PANTELLERIA DOC



MOSCATO DI SIRACUSA DOC



RIESI DOC



## SALAPARUTA DOC



## SAMBUCA DI SICILIA DOC



## SANTA MARGHERITA DI BELICE DOC



SCIACCA DOC



VITTORIA DOC



## Le aziende vitivinicole siciliane e la produzione di vini di qualità

(Fonte: "Guida ai vini di Sicilia" Regione Siciliana Assessorato Agricoltura e Foreste)

Si riporta a seguire uno spaccato del numero di aziende vitivinicole che operano nelle Province della Regione Siciliana (alcune accorpate per particolare affinità). Si è inoltre verificato quante di queste aziende avessero superfici agricole in aree individuate per la produzione di vini DOCG/DOC e infine quante effettivamente producono vini DOC/DOCG. Infine si è rapportato il numero di aziende con terreni in aree DOC/DOCG con quelli che effettivamente producono vini. Probabilmente questo dato seppur considerando alcune particolarità (es. PRov. Enna) può restituire un'immagine d'insieme del tessuto produttivo della zona.

### Le aziende vitivinicole Siciliane

Province	Aziende	Az. con terreni in area DOC/DOCG	Az. Produttrici di vini DOC/DOCG	incidenza n° az. produttrici su n° az. in area DOC/DOCG [%]
AG	45	26	8	31
CL - EN	10	1	1	100
CT	29	26	24	92
ME	27	22	17	77
PA	24	20	10	50
RG - SR	36	35	34	97
TP	78	53	30	57

Nella tabella che si propone a seguire si riportano le aziende vitivinicole siciliane che producono vini DOC/DOCG in Sicilia.

## **Agrigento**

### **Cantina Cellaro**

c.da anguilla s.s. 118 - Sambuca di Sicilia 92017 tel 0925 942310 fax 0925 942944  
vini@cellaro.it www.cellaro.it

### **Feudo Montoni**

c.da Montoni Vecchi - Cammarata 92022 tel 091 513106 fax 091 6704406  
info@feudomontoni.it www.feudomontoni.it

### **Gattopardo della venaria**

Vecchio centro, comp III - lotto 25 - S. M. Belice 92018 tel 095 7169164 fax 095  
552656 vinigattopardo@infinito.it

### **Isola Ferdinanda**

Via delle azalee 46 D - Sciacca 92019 tel 0925 21930 fax 0925 86781  
ferdinanda.ag@tiscali.it

### **Miceli**

c.da Scunchipani - Sciacca 92019 tel 0925 80188 - 091 6759411 fax 091 6759419  
uff.clienti@miceli.net www.miceli.net

### **Mirabile**

Via Garibaldi 207 - Menfi 92013 tel 0925 71258 fax 0925 73617 info@casamirabile.it  
www.casamirabile.it

### **Oddo**

c.da cavarretto - Menfi 92013 via Tracino 31 Pantelleria tel 0925 570413 - 0923  
915500 fax 06 23316778 info@oliooddo.com

### **Planeta**

c.da Dispensa - Menfi 92013 tel 0925 80009 - 091 327965 fax 0925 80072  
planeta@planeta.it www.planeta.it

## **Caltanissetta - Enna**

### **Perrone**

c.da Carruba - Niscemi 93015 tel/fax 0924 45744 info@viniperrone.it  
www.viniperrone.it



## **Catania**

### **Aitala**

Via D. Gagini 15 - Linguaglossa 95015 tel/fax 095 7774113 info@aitalavini.it  
www.aitalavini.it

### **Antica tenuta del nanfro**

c.da Nanfro s.p. Caltagirone - Niscemi km 4 - Caltagirone 95041 tel 0933 60525  
fax 0933 60744 nanfro@nanfro.com www.nanfro.com

### **Antichi vinai**

Via Castiglione 49 - Passopisciaro 95030 tel 0942 983232 fax 0942 983218  
avetin@tao.it www.antichivinai.it

### **Barone di Villagrande**

Via del Bosco 25 - Villagrande 95010 tel/fax 095 7082175 090 9843332  
info@villagrande.it

### **Benanti**

Via Garibaldi 475 - Viagrande 95029 tel 095 7893533 - 095 789 3438 fax 095  
7893677 benanti@vinicolabenanti.it www.vinicolabenanti.it

### **Bonaccorsi**

c.da Croce Monaci - Randazzo 95036tel/fax 095 337134

### **Bonajuto**

Via trinità 34 - Mascalcia 95030 tel/fax 095 727216 info@aziendatrinita.it  
www.aziendatrinita.it

### **Di Pietro**

Via terremorte II trav. N. 5 A - Piedimonte Etneo 95017 tel 095 648160 fax 095  
648514 camiavini@virgilio.it

### **Don Saro**

c.da Arrigo - Linguaglossa 95015 tel 095 374615 fax 095373767 puglia.rosario@tin.it

### **Etna Rocco d'Api**

Via Rocca d'Api 72 - Zafferrana Etnea 95019 tel/fax 095 7082594  
info@vinicolacastorina.com www.vinicolacastorina.com

### **Etna wine**

c.da S. Spirito s.s. 120 km 191 + 900 Passopisciaro - Castiglione di Sicilia 95030  
tel 0942 983062 fax 0942 931548 rio.grasso@tiscali.it

info@etnawineagriturismo.com www.etnawineagriturismo.com

#### **Gambino**

c.da Patto Dragone - Linguaglossa 95015 info@gambino.it www.agricolagambino.it

#### **Giusafra**

c.da Quercia di Chiodo o Ficuminitilla - Belpasso 95032 tel/fax 095 912950  
belpasso2001@videobank.it

#### **LA Capirossa**

Via Magenta 3 - Castiglione di Sicilia 95030 tel 0942 986214 fax 0942 986158  
capirossa@virgilio.it

#### **Liperus**

c.da S. Marco via Cassisi 34/a - Piedimonte Etneo 95017 tel/fax 095 644340

#### **Mannino**

Via sciarelle 32 - Viagrande 95029 fax 095 7894732 info@lesciarelle.com  
www.lesciarelle.com

#### **Gruppo Nicosia**

Via papa Giovanni XXIII 43 - Trecastagni 95039 tel 095 7806767 fax 095 7808837  
ingo@grupponicosia.it www.grupponicosia.it www.fonofilara.it

#### **Patria**

S.S. 120 km 194 + 500 fraz. Solicchiata - Castiglione di Sicilia 95012 tel 0942  
986072 - 0942 983133 fax 0942 983143 vinipatria@tin.it www.vinipatria.it

#### **Russo**

Via Ludovico Ariosto 17 - Giarre 95017 tel 095 939650 fax 095 7792407  
rusvini@tiscali.it www.russovini.com

#### **Scamacca del Murgò**

Via Zafferrana 13 - S. Venerina 95010 tel 095 950520 fax 095 954713  
murgò@murgò.it www.murgò.it

#### **Scilio**

c.da Arrigo - Linguaglossa 95015 telfax 095 647789 info@scilio.it www.scilio.com

#### **Tenuta delle Terre nere**

c.da calderaia - Randazzo 95036 telfax 095 924002

#### **Terre di Luigi**

Via Garibaldi 441 - Viagrande 95029 telfax 095 7893704 info@blandano.com  
www.gallodeibardi.com

## **Vinibiondi**

Corso Sicilia 20 - Trecastagni 95039 c.biodi@vinibiondi.it www.vinibiondi.it

## **Messina**

### **Bucca**

c.da Archi superiore - S. Filippo del Mela 98044 tel 090 938556 fax 090 9385882  
buccasrl@tin.it www.ducafarese.it www.oli&vinibucca.it

### **Caravaglio**

Via Nazionale 33 - Malfa 98050 tel 090 9843420 fax 090 9844368  
caravagliovini@virgilio.it

### **Catine Colosi**

Via Militare - Ritiro 23 - Messina 98152 tel 090 53852 fax 090 47553  
ingo@cantinecolosi.it www.cantinecolosi.it

### **D'Amico**

Via Libertà 27 - Leni 98050 telefax 090 989123 salvatore@eolie.net www.eolie.net

### **Di Stefano & Grasso**

c.da Corso - Faro Superiore - Messina 98100 tel 090 9281082 fax 090 9224001  
info@compagnideivini.it www.compagnideivini.it

### **Fenech**

Via f.lli Mirabito 41 - Malfa 98050 telefax 090 9844041 info@fenech.it  
www.fenech.it

### **Giona**

Via Nazionale 40 - Malfa 98050 tel 090 9844411 030 8980590 fax 030 89818000  
haune@intred.it www.gionasalina.it

### **Grasso**

Via alberto 5 Mlazzo 98057 tel 090 9281082 fax 090 9224001  
info@compagnideivini.it www.compagnideivini.it

### **Hauer**

Via Umberto I Lingua - Salina 98050 tel 090 9843141 fax 090 6782329 info@hauner.it  
www.hauner.it

### **Ivam**

s.s. 114 km 4,758 Pistunina Messina 98125 tel 090 621438 090 633073 fax 090  
632830 ivamsrllindustriavinicola@virgilio.it

**Marchetta**

Via Umberto I - Malfa 98050 Tel 090 9844048 fax 090 9844051 [www.vinidisalina.it](http://www.vinidisalina.it)

**Matarazzo**

Via terzino 3 Valdichiesa - Leni 98050 tel 090 2930616 fax 090 9843000  
[progettoeolie@libero.it](mailto:progettoeolie@libero.it)

**Paone**

Corso Sicilia 61 - Torregrotta 98040 Telfax 090 9981101 [info@paonevini.it](mailto:info@paonevini.it)  
[www.paonevini.it](http://www.paonevini.it)

**Palari**

c.da Barna S. Stefano Briga - Messina 98137 tel 090 630194 fax 090 637247  
[info@palari.it](mailto:info@palari.it)

**Vasari**

c.da casale - S. Lucia del Mela 98046 tel 090 9359956 fax 090 9359554  
[azienda@biovinivasari.it](mailto:azienda@biovinivasari.it) [www.biovinivasari.it](http://www.biovinivasari.it)

**Vigna Sara**

c.da Conti - Vill. Faro Superiore Messina telefax 090 43059 [vignasara@tiscali.it](mailto:vignasara@tiscali.it)

**Virgona**

Via Bandiera 2° - Malfa 98050 telefax 090 9844570 [info@malvasiadellelipari.it](mailto:info@malvasiadellelipari.it)  
[www.malvasiadellelipari.it](http://www.malvasiadellelipari.it)

**Palermo****Alto Belice**

Viale E. Berlinguer 2 - San Cipirello 90040 tel 091 8573558 fax 091 8579905  
[www.cantinasocialealtobelice.it](http://www.cantinasocialealtobelice.it)

**Baglio di Panetto**

c.da Panetto - S. Cristina Gela 90030 tel 091 8570002 fax 091 8570015  
[info@bagliopianetto.com](mailto:info@bagliopianetto.com)

**Castellucci**

Via Sicilia 1 - Valledomo 90029 tel 0921 542385 fax 0921 544270  
[castellucci.miano@libero.it](mailto:castellucci.miano@libero.it)

**Colletti**

Via Nicolò Barbato 13 - Contessa Entellina 90030 telefax 091 8355373  
[info@enetellano.it](mailto:info@enetellano.it)

**Eno.Ba.C.Si.**

c.da Percianotta s.p. km 4 - San Cipirello 90040 tel 091 8578171 fax 091 8578384  
info@cantinesimonetti.it www.cantinesimonetti.it

**Feotto dello Jato**

c.da Feotto - S. Giuseppe Jato 90048 tel 091 8577984 fax 091 8579729  
info@feottodellojato.it www.feottodellojato.it

**Pollara**

c.da Malvello - Monreale 90046 tel 091 8462922 - 8463512 fax 091 8463197  
pollara@neomedia.it www.principediorleone.it

**Tamburello**

Via P.pe di Paternò 42 - Palermo 90144 tel 091 8465272

**Tasca d'Almerita**

Tenuta regalali - Sclafani Bagni 90020 tel 091 6459711 fax 091 426703  
info@tascadalmerita.it www.tascadalmerita.it

**Tenute Rapitalà**

c.da Rapitalà - Camporeale 90043 tel 0924 37233 0924 37035 fax 0924  
36115c.eapitalà@giv.it www.rapitalà.it

**Ragusa - Siracusa****Avide**

Corso Italia 131- Ragusa 97100 tel 0932 967456 fax 0932 731754 avide@avide.it  
www.avide.it

**Barone Beneventano**

c.da Frescura- P.zza Duomo Palazzo Beneventano - Siracusa telefax 0931 464079  
info@casadelfeudo.it

**Barone Sergio**

c.da Baroni - Noto 96017 tel 090 2927878 fax 090 2929995 avsergio@tiscali.it  
www.baronesergio.it

**Baroni di San Lorenzo**

Viale Aldo Moro 244 - Pachino 96018 telefax 0931 591056  
info@baronidisanlorenzo.it www.baronidisanlorenzo.it

**Blundo**

c.da Frescura Traversa Orecchio di Lepre I - Siracusa 96100 telefax 0931 464388  
gaetanoblundo@virgilio.it

**Buccellato**

Via Veneto 19 Vittoria 97019 telefax 0932 981023 romolobuccellatovini@tiscali.it  
www.romolobuccellato.it

**Cali**

Via R. Cancellieri 48 - Vittoria 97019 tel 0932 992880 fax 0932 981483  
info@vinicali.it www.vinicali.it

**Candido**

Via Fontana 308 - Modica 97015 c.da Bufalefi - Noto 96100 tel 0932 901105 fax  
0932 774102 odisseo@viniodisseo.it www.viniodisseo.it

**Cobiro**

Via Medici 138 - Sant'Agata di Militello 98076 tel 0941 701274 fax 0941 701567  
info@cobiro.com www.cobiro.com

**Colle Acre**

Via Giuseppe Campailla - Palazzolo Acreide 96010 tel 0931 883898 fax 0931  
881058 info@cantinacolleacre.it www.cantinacolleacre.it

**COS**

c.da Fontane s.p. 3 km 14 + 300 - Vittoria 97019 tel 0932 876145 fax 0932 875623  
www.cosvittoria.it

**Costa**

Via Brancati 14 Pachino 96018 tel 0931 592353 fax 0931 841486

**Curto**

Via G. Galilei 4 - Ispica 97014 telefax 0932 950161 info@curto.iy www.curto.it

**Deim**

c.da Pianetti - Pachino 96018 tel 0931 801200 fax 0931 801233 info@delucavini.com  
www.delucavini.com

**Elorina**

c.da Belliscala s.p. Rosolini - Pachino km 7 - Noto 96017 tel 0931 857068 fax  
0931 857333 info@elorina.com www.elorina.com

**FiàNobile**

c.da Salmè c.p. 246 Vittoria 97019 tel 0932 865636 info@fianobile.it  
www.fianobile.it

**Gulfi**

c.da Roccazzo- Chiaramonte Gulfi 97012 tel 0932 921654 fax 0932 921728

cantinagulfi@tiscali.it www.gulfi.it

**Ignaccolo Ferrante**

Via C. Colombo 7 - Comiso 97013 tel 0932 961503 fax 0932 915203

**Laganelli**

c.da Laganelli strada S. Doenico 5 - Siracusa 96100 tel 0931 722375 fax 0931 722507 azagrlaganelli@virgilio.it

**Maggio**

Strada Comunale Marangio - Vittoria 97019 tel 0932 984771 maggiovini@tin.it  
www.maggiovini.it

**Marchese dei Cantari**

Via Farini 142- Vittoria 97019 tel 0932 866710 fax 0932 918098  
info@marchesedeicantari.it www.marchesedeicantari.it

**Mortilla**

c.da Senia 11 Roccazzo - Chiaramonte Gulfi 97010 tel 0932 021213 fax 0932 921434 azagrmortilla@virgilio.it www.vinimortilla.it

**Natura Iblea**

c.da Marabino - Ispica 97014 tel 0932 955696 fax 0932 954489  
naturaiblea@naturaiblea.it www.naturaiblea.it

**Poggio di Bortolone**

Via Bortolone 19 (c.da Roccazzo) Chiaramonete Gulfi 97010 telefax 0932 921161  
info@poggiodibortolone.it www.poggiodibortolone.it

**Porte di Bufalefi**

Via Unità 76 - Pachino 96018 tel 0931 846670 0931 594286 fax 0931 595400  
www.portedibufalefi.it

**Pupillo**

c.da La Targia - Siracusa 96100 tel 0931 494029 fax 0931 490498 socium@tin.it  
www.solacium.it

**Riofavara**

c.da favara - Ispica 97014 tel 0932 959839 info@riofavara.it www.riofavara.it

**Roselle**

c.da Bufali - Ispica 97014 tel 0932 705633 fax 0932 705629 rosesrl@virgilio.it

**Rudini**

c.da Camporeale - Pachino 96018 tel 0931 595333 fax 0931 801101 info@vimirudini.it

www.vinirudini.it

### **San Giovanni Battista**

c.da Serra Carcara - Comiso 97013 tel 0932 686218 fax 0932 683309  
coopsgb@virgilio.it

### **Santa Teresa**

Strada comunale Marangio 35 - Vittoria 97019 telefax 0932 513126  
massimo.mag@santateresa.it

### **Sultana**

Via Torino 88 - Pachino 96018 telefax 0931 592780 rosariosultana@virgilio.it

### **Tellias**

c.da Santa Teresa Longarini 186 - Siracusa 96100 telefax 0931 21321  
cantina@yahoo.it

### **Terre di Giurfo**

C.da Pezza palazzina - Chiaramonte Gulfi 97012 tel 0932 921069 fax 0932 921742  
info@terredigiurfo.it www.terredigiurfo.it

### **Valle dell'Acate**

c.da Bidini - Acate 97011 tel 0932 874166 fax 0932 875114 info@valledellacate.com  
www.valledellacate.com

## **Trapani**

### **Alagna**

Via Salemi 752 - Marsala 91025 tel 0932 981022 fax 0932 981302  
info@alagnavini.com www.algnavini.com

### **Arini**

Via Salemi 105 - Marsala 91025 telefax 0923 981101 arini@libero.it

### **Baglio e Terre di Cusa**

Via F. Crispi 18 - Campobello di Ma zara 91021 tel 0924 915018  
bagliodicusa@virgilio.it www.bagliodicusa.com

### **Baglio Hopps**

Via Salemi km 12,200 c.da Biesina - Marsala 91025 tel 0923 967020 0923 967461  
fax 0923 967320 info@baglio hoops.com www.baglio hoops.com

### **Buffa**

Via V. Florio 31 - Marsala 91025 tel 0923 982444 fax 0923 721271  
info@cantinebuffa.it www.cantinebuffa.it



**Casano**

Via A. Catalfo CP 25 - Marsala 91025 tel 0923 999314 fax 0923 999038  
vinicasano@libero.it www.casanovini.it

**D'Ancona**

c.da Cimillia - Pantelleria telefax 0923 918350 info@aziendaagricoladancona.com  
www.aziendaagricoladancona.com

**Donnafugata**

Via S. Lipari 18 - Marsala 91025 Tel 0923 724200 fax 0923 722042  
info@donnaufugata.it www.donnaufugata.it

**Enopolio di Pantelleria**

Via Balate c.da Arenella - Pantelleria 91017 telefax 0923 912556  
enopoliovini@pantelleriadoc.it

**Fiumefreddo**

c.da Coda di Volpe - Alcamo 91011 tel 0924 24547 fax 0924 28944  
cantinafiumefreddo@libero.it www.cantinafiumefreddo.it

**Florio**

Via V. Florio 1 - Marsala 91025 tel 0923 781111 fax 0923 982380  
info@cantineflorio.it www.cantineflorio.it

**Fondo Antico**

Via Fiorame 54/a - fraz. Rilievo - Trapani 91020 tel 0923 864339 telefax 0923  
865151 info@fondointico.it www.fondointico.it

**Frazzitta**

Via Sirtori 4 - Marsala 91025 tel 0923 999046 fax 0923 999060  
info@frazzittavini.com www.frazzittavini.com

**Gepi**

Via Garibaldi 98 91010 tel 0924 511191 fax 0924 951191 gepi@vinimarzuko.it  
www.vinimarzuko.it

**Gorgone**

Via del Tufo 12 c.da Scauri - Pantelleria 91017 telefa0923 916203  
salvino.gorgone@libero.it

**In torcia**

Via Ma zara 10 - Marsala 91025 tel 0923 999133 fax 0923 999036 info@intorciam.it  
www.intorciam.it

**Lombardo**

Via V. Florio 17 - Marsala 91025 tel 0923 721666 fax 0923 981560 info@lombardo.biz  
www.lombardo.biz

**Ma.Vi.S.**

Via S. Lipari 13 - Marsala 91025 tel 0923 999184 fax 0923 722846

**Montalto**

c.da Berbaro 388 - Marsala 91025 tel 0923969667 fax 0923n 960333  
info@cantinemontalto.com www.cantinemontalto.com

**Murana**

c.da Kamma 276 - Pantelleria 91017 telefax 0923 915231 vinimurana@libero.it  
www.salvatoremurana.com

**Paolini**

c.da Gurgo 168/a - Marsala 91025 tel 0923 967042 fax 0923 967113  
enzoangilieri@cantinapaolini.it www.cantinapaolini.it

**Pellegrino**

Via del Fante 39 - Marsala 91025 tel 0923 719911 fax 0923 953542  
info@carlopellegrino.it www.carlopellegrino.it

**Perricone**

c.da Casablanca 16 - Marsala 91025 telefax 0923 981018

**Rallo**

Via V. Florio 2 - Marsala 91025 tel 0923 721633 fax 0923 721635  
www.cantinerallo.net

**Rocca**

Largo Alcide De Gasperi - Alcamo 91011 telefax 0924 22335 rumenico.rocca3@tin.it

**Sant'Antonio**

Via Mazzini 58 - Alcamo 91011 tel 091 8789001 fax 091 8789350  
cantinasantantonio@tiscali.it

**Santa Ninfa**

c.da Magazzinazzi - Santa Ninfa 91029 telefax 0924 61170 info@cantinasantaninfa.it  
www.cantinasantaninfa.it

**Saraceno**

Via M. Riposto 123 - Alcamo 91011 tel 0924 510676 fax 0924 22968

**S.I.V.**

Via Sappusi 15 - Marsala 91025 tel 0923 989400 fax 0923 989511 sivspa@sivspa.it

**Terre di Salemi**

c.da Fiumelungo s.s. 188 km 2+600 Salemi 91018 telefax 0924 64373  
terredisalemi@virgilio.it www.terredisalemi.it

**Vinci**

c.da Santa Venera 7 via Trapani - Marsala 91025 tel 0923 989300 fax 0923 737303



## BIBLIOGRAFIA

Regolamento (CEE) n. 2092/91 del consiglio del 24 giugno 1991 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli è alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.

Regolamento (CE) n. 1493/1999 del consiglio del 17 maggio 1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo.

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Direzione Generale per la Qualità dei Prodotti Agroalimentari e la Tutela del Consumatore "VI revisione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali".

Agrisole (2006): "Vino, nuove regole sui controlli DOC". n° 33/2006 Ed. Sole 24 Ore

Agrisole (2006): "Rapporto sui prodotti a denominazione d'origine". Supplemento al n° 21/2006. Ed. Sole 24 Ore.

AA.VV. (2006): "Guida ai vini di Sicilia". Ed. Regione Siciliana - Assessorato Agricoltura e Foreste.

CALDANO G., ROSSI A. (2006): "Codice denominazione di origine dei vini". Ed. Unione Italiana Vini.

CORERAS\* (2003): "I prodotti tipici della regione Sicilia". ([www.coreras.it](http://www.coreras.it)).

CORERAS\*\* (2005): "Prodotti agricoli di qualità e turismo in Sicilia". ([www.coreras.it](http://www.coreras.it)).

CORERAS\*\*\* (2005): "La vitivinicoltura nel Mezzogiorno" ([www.coreras.it](http://www.coreras.it)).

CORERAS\*\*\*\* (2005): "Verso il superamento del dualismo vitivinicolo in Sicilia - Tavole Statistiche". ([www.coreras.it](http://www.coreras.it)).

ENOTRIA (2005).

FLAMINI C. (2006): "Per i vini DOC e DOCG un anno in altalena". Corriere Vinicolo 06/2006.

QUALIVITA (2003): "Il ruolo socioeconomico dei prodotti dop e igr per lo sviluppo delle aree rurali". ([www.qualivita.it](http://www.qualivita.it)).

QUALIVITA 2004 "Cinquant'anni di storia e di tutela dei formaggi DOP". Relazione al convegno organizzato da AFIDOP a Stresa (VB).

[www.istat.it/agricoltura/](http://www.istat.it/agricoltura/)

[www.italianmade.com](http://www.italianmade.com)

[www.lavinium.com](http://www.lavinium.com)

[www.naturalmenteitaliano.it](http://www.naturalmenteitaliano.it)

[www.politicheagricole.it/prodottiqualita/](http://www.politicheagricole.it/prodottiqualita/)

[www.vitevino.it/default.asp](http://www.vitevino.it/default.asp)



## Silvio Balloni

Agronomo, Laureatosi *cum Laude* presso l'Università degli Studi di Catania ha conseguito il titolo di Dottore di Ricerca in Ingegneria Agraria presso il medesimo Ateneo.

Già borsista presso il Dipartimento di Economia ed Ingegneria Agraria dell'Università degli Studi di Bologna, ha svolto docenze in corsi IFTS e di formazione professionale occupandosi in particolare delle tematiche connesse con lo Sviluppo rurale e la filiera del biologico. Nel 2005 è eletto Consigliere ed a seguire Segretario del Consiglio dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Ragusa. Dal 2006 è componente del C.d.A. della So.Ge.V.I. Società di Gestione del Patto Territoriale dei Comuni di Vittoria, Comiso, Acate e Santa Croce Camerina.

Finito di stampare  
nel mese di giugno 2007  
dalla Tipografia O.GRA.RO.  
Vicolo dei Tabacchi, 1 - 00153 Roma