

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2022/C 240/08)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DI MODIFICA ORDINARIA CHE MODIFICA IL DOCUMENTO UNICO

«Etna»

PDO-IT-A0780-AM02

Data della comunicazione: 25.3.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Indicazione tipologie spumante e relative categorie

Descrizione: vengono precisate le tipologie di prodotto spumante, già vigenti, distinguendo Spumante bianco e Spumante Rosato entrambi nelle due categorie Vino Spumante e Vino Spumante di Qualità.

Motivazione: lo Spumante del territorio etneo è ottenuto con la spumantizzazione in bianco e in rosato delle uve a bacca nera Nerello Mascalese, ed è prodotto soltanto con il metodo classico. In considerazione dell'alto valore qualitativo e dell'aumento della richiesta dei mercati, è stato deciso di identificare in modo più chiaro le due versioni di prodotti Spumante, indicando nella DOP Etna, la diversa produzione spumantistica ottenuta.

La modifica riguarda l'articolo 1 del disciplinare e la sezione 4 - descrizione dei vini - del documento unico.

2. Base ampelografica vitigni secondari

Descrizione: per le tipologie «Etna» Bianco e «Etna» Bianco Superiore, tra i vitigni secondari, sono eliminate le specificazioni Minnella bianca e Trebbiano mentre resta il riferimento all'utilizzo delle varietà idonee per la regione siciliana.

Motivazione: per una maggiore chiarezza è eliminata l'indicazione delle due varietà in quanto varietà già comprese nel Registro nazionale e classificate per la coltivazione tra le idonee per la Regione Sicilia.

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare e non il documento unico.

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

3. **Variazione base ampelografica - «Etna» spumante**

Descrizione: per l' «Etna» spumante (rosato o vinificato in bianco) è elevata dal 60 all' 80 % la quantità minima di uva Nerello Mascalese.

Motivazione: con tale modifica si vuole identificare la produzione con l'originalità varietale del Nerello Mascalese.

La modifica riguarda l'articolo 2 del disciplinare e non il documento unico.

4. **Variazione amministrativa nella zona di produzione delle uve**

Descrizione: indicazione del Comune di Ragalna in sostituzione del Comune di Paternò.

Motivazione: a seguito di intervenute variazioni tra le amministrazioni pubbliche, è stato istituito il Comune di Ragalna come comune autonomo nelle veci del comune di Paternò. Infatti, si tratta dell' istituzione del Comune di Ragalna, il cui territorio ha occupato l'area della DOC Etna che prima apparteneva al territorio del Comune di Paternò.

Questa modifica amministrativa, di carattere formale, non comporta nessuna variazione di limiti dell'area di produzione delle uve della DOC Etna.

Si tratta di una modifica formale che riguarda l'aggiornamento dell'articolo 3 del disciplinare e la sezione 6 - zona geografica delimitata - del documento unico.

5. **Introdotta il numero minimo di piante per ettaro**

Descrizione: per i nuovi impianti e i reimpianti, i sesti di impianto dovranno consentire l'allocamento di un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 4 600.

Motivazione: si ritiene indispensabile un controllo numerico dell'impostazione produttiva dei nuovi impianti secondo una regola che unisca la tradizione viticola locale e l'aspetto qualitativo dei vigneti.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare e non il documento unico.

6. **Tipologie Rosato e Spumante Rosato e Bianco - titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve**

Descrizione: per le tipologie rosato e spumante abbassato di mezzo punto % il grado minimo delle uve alla raccolta: per il Rosato da 12 a 11,5, e per gli Spumanti 10 a 9,5.

Motivazione: per entrambe le tipologie è necessario poter lavorare su contenuti acidi elevati e quindi intervenire con la raccolta delle prime uve base a maturazioni tecnologica perfetta per ottenere prodotti estremamente fini e delicati.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare e non il documento unico.

7. **Imbottigliamento nella zona geografica delimitata - aggiornamento riferimento normativa**

Descrizione: viene indicato l'articolo 35, comma 3 della legge n. 238/2016, concernente le autorizzazioni individuali per effettuare l'imbottigliamento dei vini a DOC ETNA al di fuori dell'area di produzione delimitata.

Motivazione: si tratta di un formale aggiornamento del riferimento alla normativa vigente.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare e la sezione 9 ulteriori condizioni -imbottigliamento nella zona geografica delimitata - del documento unico.

8. **«Etna» Rosato, modifica parametri del colore, titolo alcolometrico volumico totale minimo, estratto non riduttore minimo**

Descrizione: variata la tonalità del colore rosato che può assumere sfumature aranciate ed eliminato riferimento al colore rubino ; diminuito il titolo alcolometrico volumico totale minimo da 12,50 a 12 % vol.; diminuito il valore dell'estratto secco da 20 a 18 g/l.

Motivazione: la variazione della tonalità del colore può verificarsi con l'affinamento mentre il riferimento al colore rubino non trova più ragione di esistere con le nuove tecniche di vinificazione che permettono di ottenere vini rosati di colore più tenue. Inoltre, in continuità con quanto già definito per la gradazione delle uve alla raccolta, anche al consumo per ragioni tecnico-commerciali viene portato a 12 % il titolo alcolometrico volumico naturale minimo e a 18 g/l il valore dell'estratto secco.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare, e la sezione 4 - descrizione dei vini - del documento unico.

9. **«Etna» Bianco Superiore - indicazione dell'acidità totale minima**

Descrizione: per la tipologia «Etna» Bianco Superiore, il parametro chimico-fisico dell'acidità totale, viene indicato soltanto nel valore minimo di 5,5 g/l.

Motivazione: viene eliminato il range di valori da 5,5 a 7 g/l che costituiva un refuso da versioni precedenti. Con l'attuale modifica di carattere formale, il valore a cui si fa riferimento è esclusivamente quello minimo di 5,5 g/l.

Si tratta di una modifica formale che riguarda l'articolo 6 del disciplinare, e la sezione 4 - descrizione dei vini - del documento unico.

10. **Integrazione caratteristiche al consumo delle tipologie Spumante Bianco e Spumante Rosato**

Descrizione: sono state indicate separatamente le caratteristiche al consumo per le tipologie Spumante Bianco e Spumante Rosato, precedentemente indicate in un'unica versione Spumante.

Motivazione: la tipologia Spumante, assume una forte identità all'interno della denominazione «Etna» nelle due tipologie di colore bianco e rosato; pertanto, sono state identificate in maniera precisa le caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche delle due versioni di prodotti Spumante (Bianco e Rosato).

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare, e la sezione 4 - descrizione dei vini - del documento unico.

11. **Etichettatura e presentazione - uso della unità geografica più ampia «Sicilia»**

Descrizione: nella etichettatura e presentazione dei vini a DOP «Etna», è prevista la possibilità di fare riferimento all'unità geografica più ampia «Sicilia».

Motivazione: l'utilizzo dell'indicazione del nome geografico più ampio «Sicilia» permette di dare maggiori informazioni al consumatore sulla collocazione geografica della DOP ETNA nel grande sistema viticolo regionale, conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare e la sezione 9 ulteriori condizioni -disposizioni supplementari in materia di etichettatura - del documento unico.

12. **Confezionamento e sistemi di chiusura - riformulazione e precisazioni**

Descrizione: si riduce il volume nominale massimo dei contenitori in vetro da 5 a 3 litri, e solo per le bottiglie di forma bordolese, borgognotta e renana tale volume può arrivare a 18 litri.

Motivazione: con l'eliminazione del limite dei 5 litri, si esclude la possibilità di uso della «dama», e con l'indicazione del limite fino a 18 litri si favorisce l'utilizzo dei grandi formati.

Descrizione: per i Vini Spumanti sono consentiti tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente ma con l'esclusione di materiale in plastica.

Motivazione: con tale modifica si rende esplicita la volontà dei produttori di escludere l'utilizzo, per i Vini Spumanti, di tale materiale.

Descrizione: si toglie l'obbligo dell'uso del tappo raso bocca per tutte le tipologie ad eccezione del Etna Rosso Riserva e dell'Etna Bianco Superiore;

Motivazione: con tale modifica, si evidenzia che, per i vini della DOC Etna, ad eccezione dell' Etna Rosso Riserva e dell'Etna Bianco Superiore, sono ammesse tutte le chiusure consentite vigente normativa; in tal modo la denominazione si apre all'uso di tappi moderni e di ampia diffusione internazionale.

La modifica riguarda l'articolo 8 del disciplinare e la sezione 9 ulteriori condizioni - del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni

Etna

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

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

4. Descrizione dei vini

1. «Etna» bianco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino, talvolta con leggeri riflessi dorati;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico;

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

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

Caratteristiche analitiche generali

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

2. «Etna» bianco superiore

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino molto scarico con riflessi verdolini;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico, morbido;

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

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Caratteristiche analitiche generali

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

3. «Etna» rosso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino con riflessi granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: secco, caldo robusto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. «Etna» rosso riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino con riflessi granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: secco, caldo robusto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

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

5. «Etna» rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato più o meno intenso anche con riflessi aranciati

odore: intenso, caratteristico;

sapore: secco, armonico;

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

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. «Etna» spumante bianco

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso e caratteristico, talvolta con note agrumate accompagnate da un delicato sentore di lievito;

sapore: pieno, armonico, di buona persistenza; da brut a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	

Caratteristiche analitiche generali	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. «Etna» spumante rosato o rosè

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso anche con riflessi aranciati;

odore: intenso e caratteristico, talvolta con note floreali e speziate accompagnate da un delicato sentore di lievito;

sapore: pieno, armonico, di buona persistenza; da brut a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. Tipologie Spumante - rifermentazione in bottiglia

Pratica enologica specifica

Le tipologie spumante devono essere ottenute esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 18 mesi.

2. Tipologie Spumante - vinificazione

Pratica enologica specifica

Le tipologie spumante devono essere ottenute:

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

3. Tipologia Rosso Riserva

Pratica enologica specifica

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

5.2. *Rese massime:*

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

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. «Etna» rosso riserva

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

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

7. **Varietà di uve da vino**

Carricante B.

Catarratto bianco comune B. - Catarratto

Catarratto bianco lucido B. - Catarratto

Nerello cappuccio N.

Nerello cappuccio N. - Nerello mantellato

Nerello mascalese N.

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Etna

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

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

Operazioni di vinificazione in zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione, invecchiamento obbligatorio e affinamento in bottiglia, oltre che all'interno della zona di produzione delimitata, possono essere effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata, nonché nel territorio dei comuni limitrofi alla zona di produzione delimitata.

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Conformemente all'art. 4 del Reg. UE n. 33/2019, le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Etna» devono essere effettuate all'interno della zona di vinificazione, per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3 della legge n. 238/2016.

Etichettatura e presentazione

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

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

Indicazione dell'annata di produzione delle uve

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

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

Etichettatura e presentazione

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

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

Confezionamento e sistemi di chiusura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

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

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

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

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17936>
