CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI DOC SICILIA

VERBALE ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI DEL 19 APRILE 2024

L'anno duemilaventiquattro, il mese di aprile, il giorno diciannove, alle ore 15:30, si riunisce, in seconda convocazione, presso la sede della società Donnafugata srl società agricola in Marsala nella Via Lipari n.18, regolarmente convocata tramite posta elettronica con avviso di ricevimento del 3 aprile 2024 spedita a tutti i soci aventi diritto di voto, a tutti i Consiglieri, ai Sindaci, l'Assemblea ordinaria dei soci del Consorzio di tutela dei vini DOC "Sicilia" per discutere e deliberare sui seguenti punti all' O.d.G.:

1) Richiesta di modifica del disciplinare di produzione Doc Sicilia del 22.03.2022 acquisita dal Masaf al progressivo n.0132270: integrazione alla sopracitata istanza, come da proposta del Masaf del 27/03/2024 n.0149550.

Sono presenti:

- per il Consiglio di Amministrazione i dott.ri Antonino Rallo, Gaspare Baiata, Filippo Paladino, Vincenzo Ampola, Roberto Magnisi, Rosario Di Maria e Giuseppe Figlioli;
- per il collegio sindacale il dott. Girolamo Misuraca, il Dott. Francesco Sesti e il Dott. Antonio Coglitore;
- per i soci i Sigg:

- Dott. Gaspare Baiata, nella qualità di legale rappresentante della società Cantina sociale Paolini soc. coop. Agricola e di n.177 soci viticoltori deleganti la Cantina sociale Paolini soc. coop. Agricola (voti spettanti n.1.980)
- Dott. Roberto Magnisi, giusta delega della società Duca di Salaparuta spa (voti spettanti n.314)
- Dott. Benedetto Renda nella qualità di legale rappresentante della società Carlo Pellegrino & C. spa (voti spettanti n. 109)
- Dott. Stefano Caruso nella qualità di legale rappresentante delle società Caruso & Minini srl (voti spettanti n. 67) e della società agricola Terre di Giumara s.s. (voti spettanti n.23)
- Sig. Giuseppe Cottone, giusta delega delle società Solsicano srl (voti spettanti n.463) e Villa Albius soc. agr, a r.l. (voti spettanti n.957) e della società Nosio spa (voti spettanti n.461)
- Dott. Filippo Paladino, nella qualità di legale rappresentante Cantine Colomba Bianca Soc. coop. Agricola, di n. 784 soci viticoltori deleganti la società Cantine Colomba Bianca soc. coop. Agricola (voti spettanti n.4.664) e giusta delega della società Serra Ferdinandea srl (voti spettanti n.14)
- Figlioli Giuseppe giusta delega della società Planeta s.s (voti spettanti n.339) e giusta della Cantina sociale birgi s.c.a. e di n. 63 soci viticoltori deleganti la Cantina sociale Birgi s.c.a. (voti spettanti n.1478)
- Dott. Rosario Di Maria nella qualità di legale rappresentante della società Cantine Ermes s.c.a. e di n.765 soci viticoltori deleganti la società Cantine Ermes s.c.a. (Voti spettanti n.5.478)
- Dott. Antonino Rallo, nella qualità di legale rappresentante della società Tenuta di Donnafugata srl s.c.a. (voti spettanti n.886) e giusta delega della società Cantine Settesoli sca e di n. 599 soci viticoltori deleganti la società Cantine Settesoli s.c.a. (voti spettanti n.3.366) e della Cantina La Vite s.c.a e di n. 377 soci viticoltori deleganti la Cantina La Vite s.c.a. (voti spettanti n.3.197)
- Vincenzo Ampola, nella qualità di legale rappresentante della Cantina sociale Petrosino s.c.a. e di n. 94 soci viticoltori deleganti la Cantina sociale Petrosino s.c.a. (voti spettanti n.581)

Assume la Presidenza dell'adunanza il Presidente del Consiglio di amministrazione Dott. Antonino Rallo e funge da segretario, a designazione unanime dei soci presenti, il Dott. Aldo Milazzo.

Il Presidente constatata e fatta constatare la validità della seduta con la presenza di soci che rappresentano n.24.377 voti su un totale n. 32.481 aventi diritto, pari al 75,05 %, apre la discussione sul punto all'O.d.G**.** dando la parola al Dott. Carlo Alberto Panont , il quale informa i soci che in data 29/03/2024 il Consorzio ha ricevuto una nota del MASAF con la quale hanno rappresentato l'opportunità di proporre un'integrazione all'istanza di modifica del disciplinare di

produzione dei vini DOC “Sicilia” del 22/03/2022 acquisita dal Masaf con protocollo n.0132270, stante che la precedente istanza di modifica non poteva essere accolta in quanto il Comitato Nazionale Vini ha espresso motivate perplessità in merito all’eliminazione tout court dell’ambito aziendale nella fattispecie de quo proponendo un’ulteriore proroga triennale della deroga decennale all’ambito aziendale.
Il Consiglio di Amministrazione nella seduta del 02/04/2024 ha proposto pertanto le seguenti integrazioni/modifiche al disciplinare di produzione:

Articolo 2
Base ampelografia

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata “Sicilia” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
bianco, anche passito, vendemmia tardiva, superiore e riserva:
- Insolia, Catarratto, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Viognier, Sauvignon, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%.

Possono concorrere per la restante parte ~~alla produzione di detto vino~~ altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia. ~~iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare~~.
rosso, anche vendemmia tardiva, passito e riserva:
- Nero d’Avola, Frappato, Nerello Mascalese Perricone, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Nerello Cappuccio, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%.

Possono concorrere per la restante parte ~~alla produzione di detto vino~~ altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia. ~~iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.~~
rosato:
- Nero d’Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio e Nocera, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%.

Possono concorrere per la restante parte ~~alla produzione di detto vino~~ altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia. ~~iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.~~
Possono altresi' concorrere alla produzione di detto vino per un massimo del 15 %, le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.
Spumante bianco:
- Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Carricante, Pinot nero, Nerello Mascalese, Moscato bianco e Zibibbo, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%.

Possono concorrere per la restante parte ~~alla produzione di detto vino~~ altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia. ~~iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.~~
Spumante rosato:
- Nerello Mascalese, Nero d’Avola, Pinot nero e Frappato, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

Possono concorrere per la restante parte ~~alla produzione di detto vino~~ altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia~~., iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.~~

2. La denominazione d'origine controllata "Sicilia" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:
Inzolia,
Grillo,
Chardonnay,
Catarratto,

Carricante,
Grecanico,
Fiano,
Damaschino,
Viogner,
Muller Thurgau,
Sauvignon blanc,
Pinot grigio,
Moscato bianco,
Vermentino,
Zibibbo,
Nero d'Avola,
Perricone,
Nerello cappuccio,
Frappato,
Nerello mascalese,
Cabernet franc,
Merlot,
Cabernet sauvignon,
Syrah,
Pinot nero,
Nocera,
Mondeuse,
Carignano,
Alicante,
Petit Verdot,
Sangiovese,
e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
Possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

~~- Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viogner, Muller Thurgau, Sauvignon blanc, Pinot grigio, Moscato bianco, Vermentino, Zibibbo, Nero d'Avola, Perricone, Nerello cappuccio, Frappato, Nerello mascalese, Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Pinot nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot e Sangiovese: almeno l'85% del corrispondente vitigno;~~
~~- possono altresì concorrere alla produzione di detto vino per un massimo del 15%, le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.~~

3. La denominazione di origine controllata "Sicilia" con la specificazione di due vitigni compresi fra quelli di cui all'articolo 1, comma 1, ivi compreso il vitigno Zibibbo e con l'esclusione degli altri vitigni aromatici, è consentita a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque ~~non inferiore~~ superiore al 15% del totale.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, laddove previsto, e l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

Conformemente a~~ll'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009~~ all'articolo 4 del Reg, Ue n. 2019/33, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la

qualità e assicurare l'efficacia dei controlli. Tuttavia, in conformità a~~ll'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009~~ all'articolo 4 del Reg, Ue n. 2019/33, 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 lettera c) della Legge n.238 del 12 dicembre 2016

2. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente a fermentazione naturale con il metodo charmat o con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, quest'ultimo solo per le tipologie Bianco e Rosato o Rosè.

3. Le tipologie vendemmia tardiva e passito devono essere ottenute con l'appassimento delle uve sulla pianta, o, dopo la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

5. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione dei vini a denominazione di origine controllata Sicilia nelle tipologie monovarietali in purezza è consentito l'assemblaggio con mosti o vini, ottenuti da uve a bacca di colore analogo dei vitigni complementari di cui all'articolo 2 provenienti da vigneti iscritti allo schedario della DOC Sicilia, in quantità non superiore al 15%.

Dopo un'attenta valutazione ed analisi di quanto proposto si apre una discussione ampia e partecipata, l'assemblea dei soci, all'unanimità

Delibera

di approvare le proposte di modifica del disciplinare di produzione DOC Sicilia come di seguito indicate:

Articolo 2

Base ampelografia

2. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

bianco, anche passito, vendemmia tardiva, superiore e riserva:

- Insolia, Catarratto, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Viognier, Sauvignon, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%.

Possono concorrere per la restante parte ~~alla produzione di detto vino~~ altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia. ~~iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare~~.

rosso, anche vendemmia tardiva, passito e riserva:

- Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese Perricone, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Nerello Cappuccio, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%.

Possono concorrere per la restante parte ~~alla produzione di detto vino~~ altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia. ~~iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.~~

rosato:

- Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio e Nocera, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%.

Possono concorrere per la restante parte ~~alla produzione di detto vino~~ altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia. ~~iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.~~

Possono altresi' concorrere alla produzione di detto vino per un massimo del 15 %, le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

Spumante bianco:

- Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Carricante, Pinot nero, Nerello Mascalese, Moscato bianco e Zibibbo, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%.

Possono concorrere per la restante parte ~~alla produzione di detto vino~~ altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia. ~~iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.~~

Spumante rosato:

- Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio e Nocera da soli o congiuntamente, per almeno il 50%.

Possono concorrere per la restante parte ~~alla produzione di detto vino~~ altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia~~., iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.~~

2. La denominazione d'origine controllata "Sicilia" seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:
Inzolia,
Grillo,
Chardonnay,
Catarratto,
Carricante,
Grecanico,
Fiano,
Damaschino,
Viogner,
Muller Thurgau,
Sauvignon blanc,
Pinot grigio,
Moscato bianco,
Vermentino,
Zibibbo,
Nero d'Avola,
Perricone,
Nerello cappuccio,
Frappato,
Nerello mascalese,
Cabernet franc,
Merlot,
Cabernet sauvignon,
Syrah,
Pinot nero,
Nocera,
Mondeuse,
Carignano,
Alicante,
Petit Verdot,
Sangiovese,
e' riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
Possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

~~Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viogner, Muller Thurgau, Sauvignon blanc, Pinot grigio, Moscato bianco, Vermentino, Zibibbo, Nero d'Avola, Perricone, Nerello cappuccio, Frappato, Nerello mascalese, Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Pinot nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot e Sangiovese: almeno l'85% del corrispondente vitigno;~~
~~possono altresì concorrere alla produzione di detto vino per un massimo del 15%, le uve di altri~~

~~vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.~~

3. La denominazione di origine controllata "Sicilia" con la specificazione di due vitigni compresi fra quelli di cui all'articolo 1, comma 2, ivi compreso il vitigno Zibibbo e con l'esclusione degli altri vitigni aromatici, è consentita a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque ~~non inferiore~~ superiore al 15% del totale.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

6. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, laddove previsto, e l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

Conformemente a~~ll'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009~~ all'articolo 4 del Reg, Ue n. 2019/33, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli. Tuttavia, in conformità a~~ll'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009~~ all'articolo 4 del Reg, Ue n. 2019/33, 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 lettera c) della Legge n.238 del 12 dicembre 2016

7. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente a fermentazione naturale con il metodo charmat o con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, quest'ultimo solo per le tipologie Bianco e Rosato o Rosè.

8. Le tipologie vendemmia tardiva e passito devono essere ottenute con l'appassimento delle uve sulla pianta, o, dopo la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

9. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

10. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione dei vini a denominazione di origine controllata Sicilia nelle tipologie monovarietali in purezza è consentito l'assemblaggio con mosti o vini, ottenuti da uve a bacca di colore analogo dei vitigni complementari di cui all'articolo 2 provenienti da vigneti iscritti allo schedario della DOC Sicilia, in quantità non superiore al 15%.

Non essendoVi altro da discutere e da deliberare, la seduta è tolta alle ore 16:40.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il Segretario
Aldo Milazzo

Il Presidente
Antonino Rallo

Firmato digitalmente da

Aldo Milazzo

CN = Aldo Milazzo
C = IT

Firmato digitalmente da:
ANTONINO RALLO
Data: 23/04/2024 17:12:40