

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Eloro (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di tutela dei vini a DOC Eloro e Noto
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	S.N. C/da San Lorenzo 96018 Noto (SR) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0931857999
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	consorziotutela@tenutadeifossi.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC ELORO- disciplinare modificato con DM 25 luglio 2013.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 03.10.1994
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 25. 07.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Eloro (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Nessuna modifica del documento unico (articolo 118 octodecies, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Eloro” rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violetti o granati; - odore: franco, robusto, leggermente etereo; - sapore: sapido, giustamente tannico con retrogusto gradevolmente asciutto, amarognolo, leggermente fresco.

“Eloro” rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosa grigio (occhio di pernice) più o meno intenso, con riflessi granati;
- odore: delicato, con aroma di frutta;
- sapore: fruttato, caratteristico, vellutato, leggermente acidulo.

“Eloro” Nero d’Avola***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso più o meno intenso;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: secco, tipico.

“Eloro” Frappato***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso più o meno intenso;
- odore: caratteristico, intenso;
- sapore: asciutto, armonico, tipico.

“Eloro” Pignatello***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso più o meno intenso;
- odore: delicatamente vinoso, caratteristico;
- sapore: tipico, asciutto, gradevole.

“Eloro” Pachino*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino granato intenso con riflessi rosso mattone dopo l'invecchiamento;
- odore: intenso, profumo muschiato, generoso;
- sapore: di corpo, tannico, con retrogusto vellutato, robusto.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

“Eloro” rosso, rosato, Nero d’Avola, Frappato, Pignatello, Pachino

Resa massima:

Resa uva: 11 t/ha

Resa vino: 77 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Eloro" devono essere prodotte nella zona appresso indicata, che comprende in tutto o in parte il territorio amministrativo dei comuni di Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero e Rosolini in provincia di Siracusa ed Ispica in provincia di Ragusa. Tale zona è così delimitata: partendo dalla foce del Fiume Asinaro si segue il confine amministrativo tra i comuni di Avola e Noto fino al punto del reticolo del nuovo catasto terreni del comune di Noto $y = 3390$ ed $x = 39050$, quindi ad ovest lungo il confine nord del foglio di mappa n. 221 fino ad intersecare la strada comunale Lenzavacche – Cozzo Tondo che si segue verso sud per circa 300 metri proseguendo, poi, lungo il Vallone Cozzo Tondo fino al punto di confluenza con il torrente S. Giovanni – S. Chiara. Si discende detto torrente e si prosegue verso nord lungo il Fosso Tanalupi fino alla sua intersezione con la strada vicinale Tortorona. Da qui, in direzione ovest, in linea retta passando per la cima del Cozzo del Ferraro si raggiunge la cava omonima.

Quindi verso nord lungo la cava del Ferraro fino ad incrociare la strada vicinale Timpa del Sole – Ronchetto che va percorsa in direzione sud per circa 600 metri fino al bivio. Da questo punto, in direzione ovest, si segue la linea ideale che lo congiunge con l'inizio del vallone fiumara Grande che va seguito fino alla confluenza con il Fiume Asinaro. Si risale detto fiume giungendo alla confluenza con la cava S. Giuseppe che si percorre verso ovest per circa 400 metri fino alla masseria Dubo e quindi si traccia la retta ideale fino ad intersecare la strada provinciale Palazzolo Testa dell'Acqua – Noto al km 22.

Si procede lungo la strada provinciale fino al km 16,400 (contrada Sarculla) e dopo in direzione sud – ovest per il vallone dell'Urva ed il vallone d'Angelo Vito fino ad intersecare la strada provinciale da Giarratana a Castelluccio che va seguita fino al km 14 in cui incrocia il fiume Tellaro.

Da questo punto si discende il corso del fiume fino alla confluenza con la Cava Pirainito che si segue in direzione sud – ovest fino all'incrocio con il confine comunale tra Noto e Rosolini.

Si segue detto confine verso sud fino alla strada comunale Carbonella e quindi la strada interpodereale, sempre in direzione sud, che passa circa 200 metri ad ovest della Casa Turla fino alla cava Cozzo Cisterna. Si segue quest'ultima cava fino alla confluenza con la cava Granati che va percorsa in direzione ovest fino al puntone di Croce Santa e da qui, verso sud, lungo la strada che la congiunge alla strada provinciale S. Alessandra Modica – Rosolini al km 3,070. Da qui verso sud lungo la strada interpodereale che passa circa 150 metri ad ovest delle Case Castellana fino al congiungimento con la cava Scardina che va seguita verso est fino alla strada statale n. 110 all'altezza del Ponte Cipolla. Si prosegue lungo la strada statale n. 110, in direzione ovest per circa 4 km fino alla strada provinciale Ispica – Pozzallo e svoltando a sinistra, di fronte al cimitero di Ispica, si prosegue per la comunale Ispica – S. Maria Focallo. Dopo circa 800 metri si svolta a sinistra per il bivio detto Della Madonnina e quindi si percorre la strada comunale Pianicella

Nardella per circa 3 km giungendo al quadrivio di Cozzo Muni.

Superato lo stesso si prosegue in direzione sud per circa km 1,500 fino al bivio che conduce al pantano Gariffi – Bacino. Da qui svoltando a destra si costeggia la saia di bonifica Passo di Scacco, direzione sud – ovest, e si giunge fino alla foce vecchia e da qui attraversando la strada S. Maria del Focallo – Marza, si arriva al mare passando per le case Monti. Si segue la costa verso sud – est e dopo verso nord fino a raggiungere nuovamente la foce del Fiume Asinaro.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Eloro” con la specificazione della sottozona Pachino devono essere prodotte nella zona appresso indicata: partendo dall’incrocio tra la strada provinciale Rosolini – Pachino con la strada provinciale Pachino – Noto, si prosegue lungo quest’ultima verso nord fino al km 8 e quindi ad ovest lungo la strada comunale Fimmisca Musolino fino all’incrocio con la strada provinciale Balliscala – Rosolini – Pachino. Si segue detta strada provinciale in direzione nord fino ad incrociare la strada comunale Stafenna e quindi in direzione sud – ovest fino ad incrociare il confine amministrativo tra il comune di Noto e di Ispica che va seguito in direzione sud fino al congiungimento con il confine amministrativo del comune di Pachino. Quindi in direzione est lungo il confine tra il comune di Noto e Pachino fino al km 3 della strada provinciale Pachino – Ispica. Da tale punto si prosegue lungo la Regia Trazzera Pianetti, e rasentando il centro abitato di Pachino si giunge all’incrocio con la strada provinciale Pachino – Noto che va seguita fino a giungere nuovamente al bivio con la strada provinciale Pachino – Rosolini.

a. Zona NUTS

ITG19	Siracusa
ITG18	Ragusa
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Frappato N
Calabrese N
Perricone N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOc "Eloro"****Informazioni sulla zona geografica:**

La denominazione "Eloro" è un nome storico-geografico; Eloro è il nome di una antica città fondata da coloni greco-corinzi nel VII secolo A.C. , alla foce del fiume Tellaro, (allora chiamato Eloro come la città) ed ubicata su una collina prospiciente il mare Jonio, nei pressi della città di Noto , in provincia di Siracusa. Più tardi la via che metteva in comunicazione le colonie greche di Siracusa, Kamarina e Gela venne chiamata la via "Elorina"

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Eloro " è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

-dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata.

La zona geografica delimitata ricade nell'estremo lembo sud-orientale della Sicilia e comprende quattro comuni in provincia di Siracusa (Noto, Pachino, Portopalo di Capopassero e Rosolini) ed, un comune in provincia di Ragusa (Ispica).

La giacitura prevalente è di pianura e bassa collina, da 0 a 300 m. slm

Il clima è mediterraneo caldo-arido , con temperature medie intorno ai 17,6 °C, cioè tra le più alte della Sicilia e, con temperature più elevate nel periodo giugno-settembre con punte massime nei mesi di luglio-agosto.

La piovosità media annua è di 300-400 mm , con scarse piogge nei mesi estivi.

I suoli sono prevalentemente del tipo bruno calcareo, con discreta quantità di sostanza organica e buona dotazione di elementi minerali

Tutti questi elementi climatico-ambientali sono quindi congeniali ad una viticoltura mirata alla qualità.

-dalla peculiare composizione varietale dei vigneti, dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti.

Le varietà idonee alla produzione dei vini a DOC "Eloro ", Nero d'Avola, Frappato e

Pignatello, sono quelle tradizionali della zona. Le forme di allevamento , i sestri di impianto, i sistemi di potatura e le tecniche di coltivazione sono quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i vigneti di nuovo impianto il numero di ceppi ad ettaro non deve essere inferiore a 3.000.

E' vietata ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso durante il periodo primaverile-estivo, sino ad un massimo di due interventi.

Informazioni sul prodotto:

- dalle peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione.

La DOC " Eloro" comprende vini rossi e rosati, fortemente caratterizzati, composti per almeno il 90% da Nero d'Avola, Frappato e Pignatello da soli o congiuntamente , più i monovarietali di queste stesse tre varietà allorché i vini sono ottenuti da uve per almeno il 90% del corrispondente vitigno. E' previsto inoltre la tipologia con la menzione della sottozona "Pachino" che fa riferimento ad un delimitata zona di produzione più circoscritta, con un titolo alcolometrico minimo naturale delle uve più elevato rispetto le altre tipologie; tale tipologia può essere inoltre qualificata come riserva se sottoposta ad un periodo minimo di invecchiamento di due anni di cui almeno sei in botti di legno.

Tutte queste tipologie di vini presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Legame causale:

- dall'interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

In sintesi, la millenaria storia vitivinicola riferita al territorio della Doc "Eloro", dall'epoca greca e romana fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Eloro".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche , le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Eloro" che negli anni hanno ottenuto numerosi riconoscimenti.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 14.06.2012
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.fedeli@mpaa.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Siciliana - assessorato delle risorse agricole e alimentari
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2711 viale della regione siciliana 90145 Palermo Italia
<i>Telefono:</i>	091-7076261
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	agri1.tutelaprodotti@regione.sicilia.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano
