C/2025/5421

7.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5421)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Terre Siciliane“

PGI-IT-A0810-AM04

Datum der Mitteilung: 11.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Terre Siciliane“

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

Abteilung für Ernährungssouveränität und Pferdesport

Generaldirektion für die Förderung der Qualität von Agrarlebensmitteln – PQA I

Postanschrift: Via XX Settembre 20, 00187 Rom

6. **Einstufung als Standardänderung**

Es wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung dieser Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen.

Darüber hinaus fällt diese Änderung unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie nicht zu den in Artikel 24 Absatz 3 dieser Verordnung genannten Fällen gehört.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Aufnahme neuer Keltertraubensorten*

Bei den folgenden acht Rebsorten, die hinzugefügt werden, handelt es sich um Keltertraubensorten, die zur Erzeugung von Weinen mit der g.g.A. „Terre Siciliane“ verwendet werden dürfen:

— Merlese N

— Marselan N

— Inzolia Nera N

— Lucignola N

— Orisi N

— Recunu B

— Usirioto N

— Vitrarolo N

Die oben genannte Änderung betrifft Anhang 1 der Produktspezifikation, der eine Liste der Rebsorten enthält, die sich für den Anbau in der Region Sizilien eignen und auf die ebenfalls in Nummer 2 der Produktspezifikation im Hinblick auf die angebauten Rebsorten verwiesen wird. Sie hat eine Änderung von Punkt 7 „Keltertraubensorten“ des Einzigen Dokuments zur Folge.

2. *Angaben zur Kontrollstelle*

Aufgrund der Änderungen, die mit dem Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2024/1143 an der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vorgenommen wurden, umfassen die obligatorischen Angaben in der Produktspezifikation nicht mehr den Namen und die Anschrift der Behörden oder Stellen, die für die Überprüfung der Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation zuständig sind, und deren spezifischen Aufgaben.

Darüber hinaus müssen die Mitgliedstaaten gemäß Artikel 40 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 für jedes mit einer geografischen Angabe bezeichnete Erzeugnis die Namen und Anschriften der zuständigen Behörden, beauftragten Stellen und natürlichen Personen gemäß Artikel 39 Absatz 3 der genannten Verordnung veröffentlichen und diese Informationen auf dem neuesten Stand halten.

Daher wird die Nummer mit Angaben zur Kontrollstelle geändert und die darin enthaltenen Informationen werden durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 9 der Produktspezifikation, aber nicht das Einzige Dokument.

3. *Berichtigung – Beschreibung der Weine – Berichtigung von Schreibfehlern und redaktionelle Änderungen des Einzigen Dokuments*

Um bestimmte Unstimmigkeiten zwischen dem Einzigen Dokument und der Produktspezifikation zu beseitigen, werden Schreibfehler berichtigt und rein redaktionelle Änderungen an Punkt 4 „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments wie folgt vorgenommen:

— Weißwein „Terre Siciliane“, mit oder ohne Angabe der Rebsorte, einschließlich der Arten Perlwein und Likör (Punkt 4.1): In der Beschreibung des Geschmacks werden die Wörter „bis lieblich“ durch „bis halbtrocken“ ersetzt. Darüber hinaus wird der Mindestgesamtalkoholgehalt nach Kategorien differenziert: 9,00 % für die Kategorie „Perlwein“, 10,50 % für die Kategorie „Wein“ und 15,00 % für die Kategorie „Likörwein“;

— Weißwein aus Spätlese und weißer Passito-Wein „Terre Siciliane“, mit oder ohne Angabe der Rebsorte: Die Beschreibung der Weine wird nun in zwei separate Punkte des Einzigen Dokuments (4.2 und 4.3) aufgeteilt, um der Produktspezifikation zu entsprechen. Die Maßeinheit für die Mindestgesamtsäure wird berichtigt: Sie wird nun in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure, angegeben statt in Milliäquivalent pro Liter. Darüber hinaus wird für die Art Weißwein aus Spätlese der bereits in der Produktspezifikation enthaltene Geschmacksparameter „charakteristisch“ hinzugefügt;

— Rotwein „Terre Siciliane“, mit oder ohne Angabe der Rebsorte, einschließlich der Arten Perlwein, „Novello“ (Jungwein) und Likör (Punkt 4.4): In der Beschreibung des Geschmacks werden die Wörter „bis lieblich“ durch „bis halbtrocken“ ersetzt. Darüber hinaus wird der Mindestgesamtalkoholgehalt nach Kategorien differenziert: 9,00 % für die Kategorie „Perlwein“, 11,00 % für die Kategorie „Wein“ und 15,00 % für die Kategorie „Likörwein“;

— Rotwein aus Spätlese und roter Passito-Wein „Terre Siciliane“, mit oder ohne Angabe der Rebsorte: Die Beschreibung der Weine wird nun in zwei separate Punkte des Einzigen Dokuments (4.5 und 4.6) aufgeteilt, um der Produktspezifikation zu entsprechen;

— Roséwein „Terre Siciliane“, mit oder ohne Angabe der Rebsorte, einschließlich der Art „Perlwein“ (Punkt 4.7): In der Beschreibung des Geschmacks werden die Wörter „bis lieblich“ durch „bis halbtrocken“ ersetzt. Darüber hinaus wird der Mindestgesamtalkoholgehalt nach Kategorien differenziert: 9,00 % für die Kategorie „Perlwein“ und 10,50 % für die Kategorie „Wein“;

— Weißer Schaumwein und Rosé-Schaumwein „Terre Siciliane“: Die Beschreibung der Schaumweine wird nun in zwei separate Punkte des Einzigen Dokuments (4.8 und 4.9) aufgeteilt, um der Produktspezifikation zu entsprechen. Darüber hinaus wird präzisiert, dass sich beide Beschreibungen auch auf die Art „Schaumwein“ mit Angabe der Rebsorte beziehen, wie bereits in der Produktspezifikation vorgesehen;

— Schließlich wird für alle Weinarten präzisiert, dass alle in der entsprechenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter Grenzwerten entsprechen, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Diese Änderung betrifft nicht die Produktspezifikation, sondern hat lediglich eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Punkt 4 „Beschreibung des Weines/der Weine“ zur Folge.

4. *Berichtigung – Höchsterträge – redaktionelle Änderungen des Einzigen Dokuments*

Gemäß der Produktspezifikation werden die unter Punkt 5.2 des Einzigen Dokuments angegebenen Höchsterträge ohne wesentliche inhaltliche Änderung wie folgt festgelegt:

— Weißwein „Terre Siciliane“, mit oder ohne Angabe der Rebsorte, einschließlich der Arten Passito, Spätlese, Perlwein, Schaumwein und Likör: 18 000 kg Trauben pro Hektar;

— Rotwein „Terre Siciliane“, mit oder ohne Angabe der Rebsorte, einschließlich der Arten Passito, Spätlese, „Novello“, Perlwein und Likör: 16 000 kg Trauben pro Hektar;

— Roséwein „Terre Siciliane“, mit oder ohne Angabe der Rebsorte, einschließlich der Arten Passito, Perlwein und Schaumwein: 16 000 kg Trauben pro Hektar.

Diese Änderung betrifft nicht die Produktspezifikation, sondern hat lediglich eine Änderung des Einzigen Dokuments unter Punkt 5.2 „Höchsterträge“ zur Folge.

5. *Berichtigung – redaktionelle Änderungen der Produktspezifikation*

An der Produktspezifikation werden einige rein redaktionelle Änderungen vorgenommen, wie z. B. die Aktualisierung der Überschriften, die Streichung von Verweisen auf nicht mehr geltende Rechtsvorschriften und die Berichtigung von Schreibfehlern.

Diese Änderung betrifft nur die Produktspezifikation, aber nicht das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Terre Siciliane

2. **Art der geografischen Angabe**

g.g.A. — geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
3. Likörwein
4. Schaumwein
8. Perlwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

—

1. *Weißwein „Terre Siciliane", mit oder ohne Angabe der Rebsorte, einschließlich der Arten Perlwein und Likör*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: fein, elegant;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, ausgewogen, markant;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 9,00 % vol (Kategorie „Perlwein"); 10,50 % vol (Kategorie „Wein"); 15,00 % vol (Kategorie „Likörwein");

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. ***Weißwein aus Spätlese „Terre Siciliane", mit oder ohne Angabe der Rebsorte***

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohfarben bis gold;

Geruch: markant, fein, lang anhaltend;

Geschmack: trocken bis süß, charakteristisch, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 % vol;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 22,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

3. *Weißer Passito-Wein „Terre Siciliane", mit oder ohne Angabe der Rebsorte*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: gelb, je nach Reifungsgrad zu bernsteingelb tendierend;

Geruch: intensiv, fruchtig;

Geschmack: süß, markant;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16 % vol bei einem Restzuckergehalt von mindestens 50,0 g/l;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4. *Rotwein „Terre Siciliane", mit oder ohne Angabe der Rebsorte, einschließlich der Arten Perlwein, „Novello" und Likör*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: angenehm, fein;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 9,00 % (Kategorie „Perlwein"); 11,00 % (Kategorie „Wein"); 15,00 % (Kategorie „Likörwein");

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. *Rotwein aus Spätlese „Terre Siciliane“, mit oder ohne Angabe der Rebsorte*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot, mit zunehmender Reife eher granatrot;

Geruch: markant, fein, lang anhaltend;

Geschmack: trocken bis süß, charakteristisch, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13,00 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

6. *Roter Passito-Wein „Terre Siciliane“, mit oder ohne Angabe der Rebsorte*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rot von unterschiedlicher Intensität, mit zunehmender Reife eher granatrot;

Geruch: markant und intensiv;

Geschmack: süß, harmonisch und samtig;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16,00 % bei einem Restzuckergehalt von mindestens 50,0 g/l;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

7. *Roséwein „Terre Siciliane“, mit oder ohne Angabe der Rebsorte, einschließlich der Art „Perlwein“*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa;

Geruch: fein, elegant;

Geschmack: trocken bis halbtrocken, harmonisch, ausgewogen.

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 9,00 % (Kategorie „Perlwein“); 10,50 % (Kategorie „Wein“).

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

8. *Weißer Schaumwein „Terre Siciliane", mit oder ohne Angabe der Rebsorte*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein, lang anhaltend;

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität;

Geruch: markant, fein;

Geschmack: von extra herb bis süß, frisch, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

9. *Rosé-Schaumwein „Terre Siciliane", mit oder ohne Angabe der Rebsorte*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein, lang anhaltend;

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa;

Geruch: charakteristisch, fein;

Geschmack: von extra herb bis süß, frisch, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,50 %;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 12,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. Weißwein „Terre Siciliane“, mit oder ohne Angabe der Rebsorte, einschließlich der Arten Passito, Spätlese, Perlwein, Schaumwein und Likör

18 000 kg Trauben pro Hektar

2. Rotwein „Terre Siciliane“, mit oder ohne Angabe der Rebsorte, einschließlich der Arten Passito, Spätlese, „Novello“, Perlwein und Likör

16 000 kg Trauben pro Hektar

3. Roséwein „Terre Siciliane“, mit oder ohne Angabe der Rebsorte, einschließlich der Arten Passito, Perlwein und Schaumwein

16 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Region Sizilien.

7. **Keltertraubensorten**

Aglianico N — Ellenica

Albanello B

Alicante N — Gamay

Alicante Bouchet N

Ancellotta N – Lancellotta

Ansonica B — Inzolia

Barbera N

Cabernet Franc N — Cabernet

Cabernet Sauvignon N — Cabernet

Calabrese N — Nero d'Avola N

Carignano N

Carricante B

Catanese Nero N — Catanese

Catarratto Bianco Comune B — Catarratto

Catarratto Bianco Lucido B — Catarratto

Chardonnay B

Chenin B

Ciliegiolo N — Morettone

Corinto Nero N

Damaschino B

Fiano B

Frappato N — Frappato d'Italia

Glera B — Serprino

Grecanico Dorato B — Grecanico

Grillo B

Inzolia Nera N

Lucignola N

Malbech N

Malvasia Bianca B — Iuvarella

Malvasia di Lipari B — Malvasia

Manzoni Bianco B — Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Marselan N

Merlese N

Merlot N

Minnella Bianca B

Mondeuse N

Montepulciano N

Montonico Bianco B — Montonico

Moscato Bianco B — Moscato Reale

Moscato Giallo B – Muskateller

Moscato Rosa Rs — Rosen Muskateller

Müller Thurgau B – Riesling x Sylvaner

Nerello Cappuccio N — Nerello Mantellato

Nerello Mascalese N

Nocera N

Orisi N

Perricone N — Pignatello

Petit Manseng B

Petit Verdot N

Pinot Bianco B — Pinot

Pinot Grigio — Pinot

Pinot Nero N – Pinot

Recunu B

Riesling Italico B — Riesling

Sangiovese N — Sangioveto

Sauvignon B — Sauvignon Blanc

Semillon B

Syrah N — Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Traminer Aromatico Rs — Gewürztraminer

Trebbiano Toscano B — Procanico

Usirioto N

Vermentino B — Pigato B

Vernaccia di San Gimignano B — Vernaccia

Viogner B

Vitrarolo N

Zibibbo B — Moscatellone

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Terre Siciliane

Das überwiegend hügelige Gelände, das mediterrane Klima und die Auswahl von Erzeugungsgebieten mit guter Sonnenexposition werden effizient mit dem Weinbau kombiniert und tragen dazu bei, die einzigartigen physikalischen, chemischen und organoleptischen Merkmale der Weine mit der g.g.A. „Terre Siciliane“ zu gewährleisten.

Die tausendjährige Geschichte der Weinbereitung in der Region Sizilien belegt den engen Zusammenhang und die Wechselwirkung zwischen menschlichen Faktoren (Weitergabe traditioneller Verfahren für den Anbau von Trauben und Weinbereitungsverfahren) und der Qualität und den einzigartigen Merkmalen der betreffenden Weine.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Gemäß Artikel 70 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 dürfen die Rebsorten „Grillo“ oder „Calabrese“ oder dessen Synonym „Nero d'Avola“ in Nummer 7 der Produktspezifikation nicht genannt werden, auch nicht in Bezug auf Weine, die unter Verwendung dieser Rebsorten erzeugt wurden.

Link zur produktspezifikation

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23264