C/2025/6713

15.12.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/6713)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Sicilia“

PDO-IT-A0801-AM06 — 10.9.2025 Г.

1. **Наименование на продукта**

Sicilia

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава членка, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на селското стопанство, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Удостоверява се, че одобрението и съобщаването на настоящото стандартно изменение отговарят на условията за одобрение на стандартно изменение съгласно Регламент (ЕС) 2024/1143 и на разпоредбите, приети в съответствие с него. Декларира се също така, че настоящото изменение попада в обхвата на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не е сред случаите по член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Правила за лозарството*

Описание: добавена е възможността за включване в ЗНП „Sicilia“ на лозята, отглеждани с използване на кордонна подпорна конструкция, изключително за сорта Calabrese, известен и със синонимното наименование Nero d'Avola, в провинциите Агридженто и Калтанисета.

Обосновка: искането е обосновано с факта, че в двете провинции се смята, че отглеждането на сорта Nero d'Avola с използване на кордонна подпорна конструкция е най-подходящо, за да се постигне съобразяване по най-добрия начин с климата през лятото, характеризиращ се с високи температури в съчетание с топлия вятър сироко, без да се вреди на качеството на гроздето.

Това изменение се отнася до член 4, параграф 3 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Етикетиране на вината*

Описание: Предвидена е възможността в наименованието да се използва географската единица „Salemi“. Географската единица е посочена в „положителния списък“ в приложение А към продуктовата спецификация. Районът на производство на гроздето съответства на цялата територия на община Салеми в провинция Трапани.

Обосновка: в структурата на наименованието ЗНП „Sicilia“ се въвежда концепцията за допълнителна географска единица — единица, която е по-малка от тази на наименованието. Понастоящем допълнителната географска единица Салеми е призната като ЗГУ „Salemi“, чиято отмяна ще бъде поискана.

Това изменение се отнася до член 7, параграф 6 от продуктовата спецификация и до раздел „Допълнителни условия“ от единния документ.

3. *Актуализиране на информацията за контролния орган*

След измененията, направени в Регламент (ЕС) № 1308/2013 с влизането в сила на Регламент (ЕС) 2024/1143, задължителното съдържание на продуктовата спецификация вече не включва наименованието и адреса на органите или структурите, които проверяват спазването на разпоредбите на продуктовата спецификация, нито описание на техните задачи.

Освен това съгласно член 40, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143 държавите членки трябва да публикуват наименованията и адресите на компетентните органи, на органите с делегирани правомощия и на физическите лица, посочени в член 39, параграф 3 от същия регламент, за всеки продукт, обозначен с географско означение, и да актуализират тази информация.

Поради това членът, съдържащ данни за контролния орган, е изменен, като тази информация е заменена с препратка към публикацията на официалния уебсайт на компетентния орган на държавата членка.

Това изменение се отнася до член 10 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

4. *Формални изменения в продуктовата спецификация*

В членовете на продуктовата спецификация са направени формални изменения, които не засягат съдържанието на текста. Става въпрос за актуализации на препратките към нормативни актове, промени в заглавията на членовете и поправки на правописни грешки.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Sicilia

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. Пенливи вина

5. Качествени пенливи вина

6. Качествени ароматизирани пенливи вина

15. Вино от стафидирано грозде

16. Вино от презряло грозде

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на вината**

1. *„Sicilia“ Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Moscato Bianco, Vermentino*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт с различна наситеност, с възможни златисти или бледозелени отблясъци.

Мирис: фин, елегантен, деликатен, наситен, характерен, плодов, ароматен, устойчив.

Вкус: сух, балансиран, характерен, чист, хармоничен, обемен, приятен, свеж, средно структуриран.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *„Sicilia“ Bianco, Bianco riserva, Inzolia, Inzolia riserva, Grillo, Grillo riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Catarratto, Catarratto riserva, Carricante, Grecanico, Grecanico riserva, Fiano, Fiano riserva, Damaschino, Viognier, Viognier riserva, Pinot Grigio, Zibibbo*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: от сламеножълт до златист с различна наситеност, с възможни бледозелени отблясъци; при Pinot grigio цветът понякога може да е розов с различна наситеност или меден.

Мирис: фин, елегантен, приятен, наситен, характерен, плодов, понякога съпътстван от леки цветни нюанси, ароматен, дълготраен.

Вкус: от сух до полусух, балансиран, характерен, добре изразен, хармоничен, обемен, приятен, свеж, средноструктуриран, наситен, средно плътен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 16,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *„Sicilia“ Bianco vendemmia tardiva, Bianco passito, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Grillo passito, Chardonnay vendemmia tardiva, Chardonnay passito*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: от сламеножълт до златистожълт с различна наситеност, понякога с кехлибарени оттенъци, когато виното е получено чрез мацерация на гроздето с ципите.

Мирис: характерен, деликатен, понякога флорален, дълготраен, ароматен.

Вкус: от сух до сладък, хармоничен, характерен, понякога с отчетливо усещане за алкохол и/или бадемов послевкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 20,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *„Sicilia“ Catarratto vendemmia tardiva, Catarratto passito, Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Moscato Bianco passito*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: от сламеножълт до златистожълт с различна наситеност, понякога с кехлибарени оттенъци, когато виното е получено чрез мацерация на гроздето с ципите.

Мирис: характерен, деликатен, понякога флорален, дълготраен, ароматен.

Вкус: от сух до сладък, хармоничен, характерен, понякога с отчетливо усещане за алкохол и/или бадемов послевкус.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 20,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *„Sicilia“ Rosso, Rosso riserva, Nero d’Avola, Nero d’Avola riserva, Perricone, Nerello Cappuccio, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet franc, Merlot, Merlot riserva, Cabernet sauvignon*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, с различна наситеност, понякога с виолетови отблясъци, преминаващ към гранатов при стареене.

Мирис: приятен, фин, деликатен, характерен, плодов, понякога с аромат на подправки, флорален, придружен от зеленчукови нотки; интензивен, елегантен, дълготраен.

Вкус: от сух до полусух, хармоничен, плътен, балансиран, леко танинов, свеж, наситен, характерен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 21,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

6. *„Sicilia“ Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah riserva, Pinot Nero, Pinot Nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, с различна наситеност, понякога с виолетови отблясъци, преминаващ към гранатов при стареене.

Мирис: приятен, фин, деликатен, характерен, плодов, понякога с аромат на подправки, флорален, придружен от зеленчукови нотки; интензивен, елегантен, дълготраен.

Вкус: от сух до полусух, хармоничен, плътен, балансиран, леко танинов, свеж, наситен, характерен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 21,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

7. *„Sicilia“ Rosso vendemmia tardiva, Rosso passito, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Nero d'Avola passito, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva, Syrah passito*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, преминаващ към гранат в процеса на отлежаване.

Мирис: характерен, деликатен, дълготраен.

Вкус: от сух до сладък, типичен, хармоничен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 24,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

8. *„Sicilia“ Rosato, Nero d'Avola rosato, Perricone rosato, Frappato rosato, Nerello Mascalese rosato, Cabernet Franc rosato, Merlot rosato, Cabernet Sauvignon rosato, Syrah rosato, Pinot Nero rosato, Sangiovese rosato*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: от светлорозов до розов с различна наситеност.

Мирис: фин, елегантен, деликатен, характерен.

Вкус: от сух до полусух, хармоничен, балансиран, свеж.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 17,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

9. *„Sicilia“ Spumante Bianco metodo classico, Spumante Rosato или Rosè metodo classico*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина, устойчива.

Цвят: сламеножълт с различна наситеност или розов с различна наситеност.

Мирис: характерен за ферментация в бутилка, приятен, с богата палитра от аромати и траен.

Вкус: добре изразен, добре структуриран, свеж, хармоничен, от брют натюр до екстра сух.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 15,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

10. *„Sicilia“ Spumante Bianco, Spumante Rosato, Grillo Spumante, Chardonnay Spumante, Catarratto Spumante, Carricante Spumante, Grecanico Spumante, Pinot Grigio Spumante, Nero d'Avola Spumante, Frappato Spumante, Nerello Mascalese Spumante, Pinot Nero Spumante*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина, устойчива.

Цвят: сламеножълт с различна наситеност или от сламеножълт с различна наситеност до розов с различна наситеност.

Мирис: характерен, фин, деликатен, плодов.

Вкус: свеж, хармоничен, от брют натюр до екстра сух.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 15,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

11. *„Sicilia“ Moscato Bianco Spumante, Zibibbo Spumante*

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина, устойчива.

Цвят: зеленожълт до сламеноожълт.

Мирис: характерен, фин.

Вкус: сладък, свеж, хармоничен, приятен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,50 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 15,00 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 6

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Методи на преработване в пенливо вино

Специфична енологична практика

Видът Spumante трябва да се получава изключително чрез естествена ферментация по метода Charmat или чрез традиционния метод на вторична ферментация в бутилката, като последният се отнася единствено до видовете Bianco и Rosato/розе.

2. Стафидиране на гроздето

Специфична енологична практика

Видовете Vendemmia Tardiva и Passito трябва да се произвеждат чрез стафидиране на гроздето на лозата или, след събиране на реколтата, чрез поставянето на гроздето върху рогозки или решетки, в щайги или в специални контейнери при подходящи условия. Това може да се прави с помощта на системи за климатизиране на околната среда, при условие че работят при температури, близки до тези при традиционните процеси на стафидиране на гроздето, с изключение на системи за извличане на влагата, действащи чрез нагряване.

5.2. *Максимални добиви*

1. Bianco, Bianco riserva, Spumante bianco, Inzolia, Inzolia riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Chardonnay spumante, Catarrato, Catarrato riserva, Catarrato spumante, Carricante, Carricante spumante

13 000 килограма грозде от хектар

2. Grecanico, Grecanico riserva, Grecanico spumante, Fiano, Fiano riserva, Damaschino, Viogner, Viogner riserva, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Pinot Grigio, Pinot Grigio spumante, Vermentino

13 000 килограма грозде от хектар

3. Grillo, Grillo riserva, Grillo spumante, Nero d'Avola, Nero d'Avola rosato, Nero d'Avola riserva, Nero d'Avola spumante

14 000 килограма грозде от хектар

4. Moscato Bianco, Moscato Bianco spumante, Zibibbo, Zibibbo spumante

13 000 килограма грозде от хектар

5. Frappato spumante, Nerello Mascalese spumante, Pinot nero spumante

13 000 килограма грозде от хектар

6. Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore

10 000 килограма грозде от хектар

7. Rosso, Rosso riserva, Rosato, Spumante rosato, Perricone, Perricone rosato, Nerello Cappuccio, Frappato, Frappato rosato, Nerello Mascalese, Nerello Mascalese rosato, Cabernet franc, Cabernet franc rosato, Merlot, Merlot rosato, Merlot riserva

12 000 килограма грозде от хектар

8. Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon rosato, Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah rosato, Syrah riserva, Pinot nero, Pinot nero rosato, Pinot nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese, Sangiovese rosato

12 000 килограма грозде от хектар

9. Bianco vendemmia tardiva, Rosso vendemmia tardiva, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Chardonnay vendemmia tardiva, Catarratto vendemmia tardiva

8 000 килограма грозде от хектар

10. Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva

8 000 килограма грозде от хектар

11. Bianco passito, Rosso passito, Grillo passito, Chardonnay passito, Catarratto passito, Moscato Bianco passito, Nero d'Avola passito, Syrah passito

8 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Цялата административна територия на регион Сицилия.

7. **Винени сортове грозде**

Alicante N.

Ansonica B. — Inzolia

Cabernet franc N. — Cabernet

Cabernet sauvignon N. — Cabernet

Calabrese N. — Nero d'Avola N.

Carignano N.

Carricante B.

Catarratto bianco comune B. — Catarratto

Catarratto bianco lucido B. — Catarratto

Chardonnay B.

Damaschino B.

Fiano B.

Frappato N.

Grecanico dorato B. — Grecanico

Grillo B.

Merlot N.

Mondeuse N.

Moscato bianco B. — Moscato

Müller Thurgau B. — Riesling x Sylvaner

Nerello cappuccio N. — Nerello mantellato

Nerello mascalese N.

Nocera N.

Perricone N.

Petit verdot N.

Pinot grigio — Pinot

Pinot nero N. — Pinot

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Syrah N.

Vermentino B.

Viognier B.

Zibibbo B.

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. A) *Данни за географския район*

1) Природни фактори, които допринасят за връзката

Определеният географски район обхваща цялата административна територия на регион Сицилия. Орографията на Сицилия се отличава с подчертани контрасти: на север регионът е предимно планински, докато централните южни райони и югозападните райони са хълмисти. Югоизточната част е с типичния за високите плата релеф, докато в източната част на острова пейзажът е вулканичен. Равнинните райони са разположени предимно по крайбрежието.

Хидрографската мрежа е много сложна, белязана от множество буйни потоци и многобройни къси, бързи реки. Речните долини, обикновено тесни и дълбоки в планинските райони, се разширяват значително в хълмистите райони.

Сицилианските литоложки образувания може да се групират в следните комплекси:

— кластичен комплекс от континентални отлагания;

— вулканичен комплекс (Етна и древните вулканични скали на Иблейските планини);

— калкаренитов пясъчен комплекс от плиоцена/плейстоцена;

— глинесто-мергелен комплекс, включващ всички преобладаващо глинести образувания на територията на Сицилия;

— евапоритен комплекс, включващ литоложките видове на гипсо-сярното образувание, датиращо от късния миоцен;

— конгломератно-пясъчен комплекс;

— пясъчно-глинесто-варовиков комплекс, включващ всички различни предимно пясъчни образувания, широко разпространени в северната част на Сицилия;

— карбонатен комплекс, включващ част от Пелоританските планини и варовиковата верига на Иблейските планини;

— филитен и шисто-кристален комплекс (във веригата на Пелоританските планини).

Що се отнася до климата, той се характеризира с четири основни климатични среди.

Крайбрежна околна среда: мек климат със средна годишна температура около 18 °C, средни годишни валежи от 400 до 500 mm (провинции Трапани, Палермо и Агридженто); малко или никакви валежи през горещия сезон. По крайбрежието между Чефалу и Месина средното годишно количество на валежите е 800 mm, докато в северната част на Йонийско море достига 900 mm.

Околна среда на Етна: влажен климат, особено на северния склон, където валежите варират от 600 до 800 mm в ниските райони и надвишават 1 200 mm на по-голяма надморска височина. Количеството на валежите на източния склон е по-голямо в сравнение с количеството им на западния склон. Средните годишни температури се влияят от изложението на склоновете и от надморската височина, като климатът на източния склон е по-топъл, а на северния — по-студен, което води съответно до околна среда, обуславяща по-ранно или по-късно зреене. Югозападният склон е с най-сух климат.

Околна среда на планинските вериги (Пелоританските планини, планините Неброди и Мадоние и Сиканските планини): средното годишно количество на валежите може да достигне и да надвиши 1 000 mm. Средната минимална температура е около 0 °C, а средната максимална температура — около 25 °C.

Околна среда на вътрешна Сицилия и Иблейското плато: средната годишна температура надвишава 15 °C, като през лятото средната максимална температура достига 29 °C. Годишното количество на валежите не надвишава 400 mm, което обяснява горещия и сух климат на ниските хълмове във вътрешността на Сицилия (провинции Трапани, Палермо, Агридженто и Калтанисета). От друга страна, по средновисоките хълмове в района на Палермо количеството на валежите варира между 600 и 700 mm, като на Иблейското плато може да достигне и до 800 mm.

2) Човешки фактори, които са от значение за връзката

Сицилия е един от най-старите лозаро-винарски региони в света, за което свидетелстват множеството археологически находки (вкаменени лози, амфори за вино, монети с изображения на Дионисий и чепки грозде) и многобройните гръцки и латински литературни творби, в които се споменават известни сицилиански вина.

От времето на финикийците (от IX до IV век пр.н.е.) за търговията с масло и вино свидетелства наличието на амфори, които те са използвали за транспортиране, и други керамични артефакти, като кани с двуделни ръбове и потири с придадена форма за свободно движение на течността, които са представлявали „сервизите“, обикновено използвани за консумация на вино. Неотдавна проведените археологически проучвания също показват, че освен с търговия финикийците са се занимавали и със земеделие и пастирски дейности (M. Botto, 2001 г.).

Разцветът в развитието на лозята настъпва по време на колонизацията от гърците (VIII—III в. пр.н.е.), които донасят множество сортове като Grecanico, който се е съхранил до наши дни. Откритите монети, представящи сцени на лозарство, свидетелстват за развитието на тази икономическа дейност в региона.

Съществуват сведения за наличието на сицилианско вино и в Галия по време на римското владичество (III в. пр.н.е. —V в. от н.е.), и по-специално по времето на Юлий Цезар. Плиний цитира виното Мамертино от Месина, с което Цезар вдигнал наздравица на банкета, отбелязващ триумфа му по случай третото му консулство.

По време на упадъка на римляните класата на едрите земевладелци се утвърждава в Сицилия, както е видно от наличието на големи селски вили, като Вила дел Казале в Пиаца Армерина, чиито мозайки представят сцени от гроздобер, като по този начин свидетелстват за отглеждането на лозя в региона.

Впоследствие непрестанните нашествия на варварите в селските райони водят до изоставянето им и съответно до западането на отглеждането на лозя.

По време на мюсюлманското владичество (827—1061 г.) въпреки забраната на Корана да се употребява алкохол е отглеждано десертно грозде, като по това време в Пантелерия се появява сортът Zebib (наричан днес Zibibbo или Moscato di Alessandria), който дължи името си на нос Зебиб, намиращ се в Африка срещу остров Пантелерия (B. Pastena, 1970 г.).

Насажденията от лози и маслинови дървета се разрастват под владичеството на норманите. По-късно, по време на арагонското владичество, сицилианското вино придобива голяма слава, за което свидетелства създаването на множество дружества за продажба на вино, споменати от Куне в неговата „Historiae de la table“.

По време на испанското владичество (1512—1713 г.) лозята, маслиновите и бадемовите горички се множат във вътрешните райони, а там, където водата е в изобилие, се появяват и градини и зеленчукови култури. През XVI век Томазо Фазело в своя „De rebus Siculis“ споменава територията на Ачи, местността Месина, равнината в подножието на Етна, Вал ди Мазара и равнината на Палермо като райони, много богати на лозя. Бачи, в известната си творба „Naturali vinorum historia“, споменава лозята, разположени по склоновете на планината Ериче, тези в района на Палермо, както и на остров Липари, осеян с плодородни хълмове. Значението на винопроизводството по това време е засвидетелствано от създаването на сдружението на бъчварите в Салеми през 1683 г. и на сдружението в Палермо.

По-късно, под владичеството на пиемонтците и австрийците, лозарството преживява период на криза, от която се възстановява по време на епохата на Бурбоните, както свидетелства пътешественикът от Лука Г. А. Арнофини в своя „Giornale di viaggio“ от 1776 г., където разказва за сицилианското вино, произвеждано в изобилие във всички региони на острова. Английският търговец Джон Удхаус основава винарна в Марсала и по този начин стимулира търговията на Марсала с Англия. Бенджамин Ингам също отваря няколко винарни в Марсала и Мазара, но водеща роля в развитието на търговията с Марсала изиграва преди всичко създаването на винарна от предприемача Винченцо Флорио.

През 1862 г. Гарибалди се завръща в Сицилия и посещава винарната на Флорио. Опитва сладкото вино Марсала, което възхвалява и което оттогава се нарича „Garibaldi dolce“.

През втората половина на XIX век нашествието на филоксерата опустошава голяма част от лозята на острова, което води до замяната на лозята с други култури.

В началото на XX век техниката на присаждане върху американски подложки, устойчиви на филоксера, става широко разпространена, което води до нов разцвет на лозарството.

Икономическата криза, причинена от филоксерата, и търговската война с Франция бележат края на производството на вина с високо алкохолно съдържание и наситен цвят, които са се изнасяли за Франция като купажни вина. В същото време рязко нараства производството на трапезни вина, с по-умерен алкохолен градус, ароматни и свежи.

Съвременната история на сицилианското вино започва в края на 80-те и началото на 90-те години на миналия век. Сицилия утвърждава способността си да произвежда качествени бели вина от местни сортове грозде като Inzolia, Catarratto и Grillo, както и от неместни сортове грозде като Chardonnay, Müller Thurgau и Sauvignon. 90-те години на миналия век са белязани от началото на експериментирането и производството на качествени червени вина от местния сорт грозде Nero d'Avola, както и от неместните сортове грозде Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot и Pinot nero.

Безспорно основният елемент в тази нова тенденция е сортът Nero d'Avola, който, включително в съчетание с други международни сортове, позволява да се характеризира и да се открои виното не само от хроматична гледна точка, но също така поради това, че сортът придава на виното типичен характер, дължащ се на средиземноморските аромати и вкусове.

В хода на историята човешките фактори са допринесли за точното определяне на следните технически аспекти на производството, които са неразделна част от действащата продуктова спецификация:

— ампелографската основа на лозята: сортовете грозде, подходящи за производство на въпросните вина, са тези, които се отглеждат традиционно в географския район; сортовете грозде, подходящи за производство на въпросните вина, са тези, които се отглеждат традиционно в географския район;

— методите на отглеждане, междуредията на засаждане и системите за резитба остават традиционно установените, дори за нови насаждения. Тези практики имат за цел да оптимизират разположението на лозята на терена, като по този начин улесняват поддръжката на културите и позволяват рационално управление на листната маса. Те също така гарантират постигането на подходяща и добре изложена листна повърхност, както и поддържането на добивите от винопроизводство в границите, определени в продуктовата спецификация;

— практиките за производство на вино се основават на традициите, установени в района за винопроизводство на тихи вина, както бели, така и червени. Винепроизводството на червено вино е надлежно разграничено според видовете, особено за базовите вина и за вината от вида Riserva. Последните са червени вина, по-структурирани, които се подлагат на стареене в продължение на поне две години. Също толкова традиционни са практиките за производството на пенливи вина и практиките, свързани със стафидирането на гроздето, както и с винепроизводството и отлежаването на вида Vendemmia tardiva.

8.2. Б) *Информация за качеството или за характеристиките на продукта, които се дължат основно или изключително на географската среда*

От аналитична и органолептична гледна точка вината, обхванати от настоящата продуктова спецификация, имат много ясни и отличителни характеристики, описани в член 6, които позволяват ясното им идентифициране и свързването на типичността им с тяхната географска среда.

По-специално всички вина имат балансирани физико-химични характеристики, които допринасят за вкусовия им баланс. Всички видове вина имат приятен, хармоничен, характерен и елегантен аромат, понякога с плодови, флорални и растителни нотки, типични за използваните за производството им сортове грозде.

8.3. В) *Описание на причинно-следствената връзка между информацията, посочена в точка А), и тази, посочена в точка Б)*

Предимно хълмистият терен на района на производството, изложението на лозята и разположението им в райони, особено подходящи за отглеждане на лоза, допринасят за създаването на достатъчно проветрива и осветена среда, благоприятстваща оптималното протичане на всички вегетативно-продуктивни процеси в растенията.

При избора на производствени площи се дава предимство на терени с добро изложение, подходящи за ориентирано към качеството лозарство.

Климатът на района на производство също играе решаваща роля за производството на качествени вина.

Хилядолетната история на лозарството по тези земи — от праисторията до наши дни, доказана от многобройни документи, свидетелства по принцип и по същество за тясната връзка и за взаимодействието между човешките фактори и качеството и специфичните характеристики на вината със ЗНП „Sicilia“. По-точно тя свидетелства за начина, по който хората на тази специфична територия са предавали през вековете традиционните техники за отглеждане на лозя и енологични практики. В наши дни тези методи са подобрени и усъвършенствани благодарение на неоспоримия научен и технологичен напредък, за да се достигне до днешните прочути вина „Sicilia“, чиито специфични характеристики са описани в член 6 от продуктовата спецификация.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Бутилиране в определения географски район

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

Изискването за бутилиране в района се обосновава с грижата да се запазят качеството и реномето на вината със ЗНП „Sicilia“, да се гарантира техният произход, както и се следи за своевременното и ефективно осъществяване на контрол. Независимо от това, в съответствие със законодателството на Съюза и със специфичното национално законодателство, е предвидено предоставянето на индивидуални разрешения, за да се защитят предварително установените права на операторите, които традиционно са извършвали бутилиране извън определения район на производство. При все това списъкът на бутилиращите предприятия, разположени извън този район, е ограничен.

Етикетиране — указване на сорта грозде

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

При етикетирането и представянето на видовете вина „Sicilia“ Zibibbo и „Sicilia“ Zibibbo Spumante се забранява употребата на официално признатите синоними на сорта грозде Zibibbo.

Бутилиране

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Вината със ЗНП „Sicilia“ трябва да бъдат предлагани в стъклени съдове с максимален номинален обем от 3 l. Това ограничение не се отнася до традиционните бутилки с характерна форма „от Бордо“ и „от Бургундия“, както и до издължените бутилки с форма „от Елзас“, чиято максимална вместимост може да достига 18 l.

Освен това може да се използват съдове, подходящи за контакт с храни, с обем между 2 и 6 l, освен за видовете Riserva, Vendemmia tardiva, Superiore, Passito, Vigna и Spumante.

За затварянето на бутилките може да се използват методите, разрешени от националното законодателство и от законодателството на ЕС, с изключение на затварянето с кроненкоркова капачка.

Етикетиране — указване на по-малка географска единица

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

Възможно е използването на допълнителната географска единица (Salemi). Районът на производство на гроздето обхваща цялата административна територия на община Салеми в провинция Трапани.

Линк към продуктовата спецификация

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23111