C/2025/6713

15.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6713)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Sicilia«

PDO-IT-A0801-AM06 — 10.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

Sicilia

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug

6. **Klassificering som standardændring**

Det bekræftes, at godkendelsen og meddelelsen af denne standardændring opfylder betingelserne for godkendelse af en standardændring i henhold til forordning (EU) 2024/1143 og de bestemmelser, der er vedtaget i henhold hertil. Desuden falder denne ændring ind under definitionen af en »standardændring« i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da den ikke er et af de tilfælde, der er omhandlet i nævnte forordnings artikel 24, stk. 3.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Vindyrkningsregler*

Beskrivelse: Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Sicilia« kan nu også anvendes på vine fremstillet af druer, der er dyrket ved hjælp af espaliersystemet. Dette gælder kun for druesorten Calabrese og dens synonym Nero d'Avola dyrket i provinserne Agrigento og Caltanissetta.

Begrundelse: Årsagen til dette er, at espalier i disse to provinser anses for at være det opbindingssystem, der giver druesorten Nero d'Avola bedre mulighed for at klare sommerklimaet, som er kendetegnet ved høje temperaturer og varme sciroccovinde, uden at det går ud over druernes kvalitet.

Denne ændring vedrører artikel 4, stk. 3, i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Mærkning af vinene*

Beskrivelse: Den geografiske enhed »Salemi«, der er opført på »positivlisten« i bilag A til produktspecifikationen, kan nu angives på etiketten. Drueproduktionsområdet svarer til hele området i kommunen Salemi i provinsen Trapani.

Begrundelse: Begrebet »yderligere geografisk enhed, der er mindre end betegnelsen« er blevet medtaget under den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Sicilia«. Den yderligere geografiske enhed Salemi er i øjeblikket anerkendt som den beskyttede geografiske betegnelse »Salemi«, for hvilken der vil blive indgivet en anmodning om ophævelse.

Denne ændring vedrører artikel 7, stk. 6, i produktspecifikationen og afsnittet »Andre betingelser« i enhedsdokumentet.

3. *Ajourføring af oplysninger om kontrolorganet*

Efter ændringerne af forordning (EU) nr. 1308/2013 med ikrafttrædelsen af forordning (EU) 2024/1143 omfatter de obligatoriske oplysninger, der skal medtages i produktspecifikationen, ikke længere navn og adresse på de myndigheder eller organer, som kontrollerer, at bestemmelserne i produktspecifikationen er overholdt, eller en angivelse af deres specifikke opgaver.

Derudover skal medlemsstaterne i henhold til artikel 40, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143 offentliggøre navne og adresser på de kompetente myndigheder, organer med delegerede opgaver og fysiske personer, der er omhandlet i nævnte forordnings artikel 39, stk. 3, for hvert produkt, der er omfattet af en geografisk betegnelse, og ajourføre disse oplysninger.

Derfor er artiklen med henvisninger til kontrolorganet blevet ændret, og oplysningerne heri er blevet erstattet med en henvisning til offentliggørelsen på det officielle websted for medlemsstatens kompetente myndighed.

Denne ændring vedrører artikel 10 i produktspecifikationen, men berører ikke enhedsdokumentet.

4. *Redaktionelle ændringer af produktspecifikationen, som ikke påvirker tekstens indhold*

Der er foretaget redaktionelle ændringer af artikler i produktspecifikationen, som ikke påvirker tekstens indhold. Det drejer sig om ajourførte henvisninger til retsakter, ændrede artikeloverskrifter og rettede stavefejl.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Sicilia

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. Mousserende vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

15. Vin af delvis tørrede druer

16. Vin af overmodne druer

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen(e)**

1. *»Sicilia« Bianco Superiore, Inzolia Superiore, Grillo Superiore, Chardonnay Superiore, Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Müller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon Riserva, Moscato Bianco og Vermentino*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: stråguI af varierende intensitet med eventuelle gyldne eller lysegrønne nuancer.

Duft: fin, elegant, delikat, intens, karakteristisk, frugtagtig, aromatisk og vedvarende.

Smag: tør, afbalanceret, karakteristisk, ren, harmonisk, fyldig, behagelig, frisk, gennemsnitlig krop.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i 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 og Zibibbo*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: stråguI til gylden af varierende intensitet, eventuelt med lysegrønne nuancer; for Pinot Grigios vedkommende kan farven undertiden være mere eller mindre intens eller med kobbertoner.

Duft: fin, elegant, behagelig, intens, karakteristisk, frugtagtig, undertiden ledsaget af lette blomsteragtige noter, aromatisk og vedvarende.

Smag: fra »tør« til »halvtør«, afbalanceret, karakteristisk, aromatisk, harmonisk, fyldig, behagelig, frisk, gennemsnitlig struktur, intens og med gennemsnitlig krop.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. *»Sicilia« Bianco Vendemmia Tardiva, Bianco Passito, Inzolia Vendemmia Tardiva, Grillo Vendemmia Tardiva, Grillo Passito, Chardonnay Vendemmia Tardiva og Chardonnay Passito*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul til gylden af varierende intensitet, undertiden med ravgule toner, når vinen fremstilles ved udblødning med presserester.

Duft: karakteristisk, delikat, undertiden blomsteragtig, vedvarende og aromatisk.

Smag: fra »tør« til »sød«, harmonisk og karakteristisk, undertiden med en markant alkoholfornemmelse og/eller en eftersmag af mandler.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 13,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

4. *»Sicilia« Catarratto Vendemmia Tardiva, Catarratto Passito, Grecanico Vendemmia Tardiva, Moscato Bianco Vendemmia Tardiva og Moscato Bianco Passito*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul til gylden af varierende intensitet, undertiden med ravgule toner, når vinen fremstilles ved udblødning med presserester.

Duft: karakteristisk, delikat, undertiden blomsteragtig, vedvarende og aromatisk.

Smag: fra »tør« til »sød«, harmonisk og karakteristisk, undertiden med en markant alkoholfornemmelse og/eller en eftersmag af mandler.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 13,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i 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 og Cabernet Sauvignon*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet, evt. med violet skær, der går i retning af granatrød ved lagring.

Duft: behagelig, fin, delikat, karakteristisk, frugtagtig, undertiden krydret, blomsteragtig, ledsaget af plantenoter; intens, elegant, vedvarende.

Smag: fra »tør« til »halvtør«, harmonisk, fyldig, afbalanceret, let tanninstruktur, frisk, intens og karakteristisk.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

6. *»Sicilia« Cabernet Sauvignon Riserva, Syrah, Syrah Riserva, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot Riserva og Sangiovese*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet, evt. med violet skær, der går i retning af granatrød ved lagring.

Duft: behagelig, fin, delikat, karakteristisk, frugtagtig, undertiden krydret, blomsteragtig, ledsaget af plantenoter; intens, elegant, vedvarende.

Smag: fra »tør« til »halvtør«, harmonisk, fyldig, afbalanceret, let tanninstruktur, frisk, intens og karakteristisk.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

7. *»Sicilia« Rosso Vendemmia Tardiva, Rosso Passito, Nero d'Avola Vendemmia Tardiva, Nero d'Avola Passito, Perricone Vendemmia Tardiva, Syrah Vendemmia Tardiva og Syrah Passito*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød, der går i retning af granatrød med alderen.

Duft: karakteristisk, delikat og vedvarende.

Smag: fra »tør« til »sød«, karakteristisk, harmonisk.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 13,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i 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 og Sangiovese Rosato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: fra lys rosa til rosa af varierende intensitet.

Duft: fin, elegant, delikat og karakteristisk.

Smag: fra »tør« til »halvtør«, harmonisk, afbalanceret og frisk.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

9. *»Sicilia« Spumante Bianco Metodo Classico, Spumante Rosato eller Rosé Metodo Classico*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: fint og holdbart.

Farve: strågul af varierende intensitet eller rosa af varierende intensitet.

Duft: typisk for gæring på flaske, behagelig, fyldig og vedvarende.

Smag: aromatisk, velstruktureret, frisk, harmonisk, meget tør til ekstra tør.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i 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 og Pinot Nero Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: fint og holdbart.

Farve: stråguI af varierende intensitet eller stråguI af varierende intensitet til rosa af varierende intensitet.

Duft: karakteristisk, fin, delikat og frugtagtig.

Smag: frisk, harmonisk, meget tør til ekstra tør.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

11. *»Sicilia« Moscato Bianco Spumante og Zibibbo Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: fint og holdbart.

Farve: fra gulgrøn til stråguI.

Duft: karakteristisk, fin.

Smag: sød, frisk, harmonisk og behagelig.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 6

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Metoder til forarbejdning til mousserende vin

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Spumantetypen må kun fremstilles ved naturlig gæring ved hjælp af Charmat-metoden eller den traditionelle metode med eftergæring i flasken. Sidstnævnte metode anvendes kun for typerne Bianco og Rosato/Rosé.

2. Delvis tørring af druerne

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Typerne Vendemmia Tardiva og Passito fremstilles ved at lade druerne tørre på planten eller, efter høsten, ved at lægge dem på måtter eller riste, i kasser eller særlige beholdere i egnede omgivelser. Denne fremgangsmåde kan gennemføres ved hjælp af luftkonditioneringsanlæg, forudsat at der anvendes temperaturer svarende til dem, der findes i forbindelse med de traditionelle druetørringsprocesser, uden nogen form for tørring ved varme.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Bianco, Bianco Riserva, Spumante Bianco, Inzolia, Inzolia Riserva, Chardonnay, Chardonnay Riserva, Chardonnay Spumante, Catarratto, Catarratto Riserva, Catarratto Spumante, Carricante og Carricante Spumante

13 000 kg druer pr. hektar

2. Grecanico, Grecanico Riserva, Grecanico Spumante, Fiano, Fiano Riserva, Damaschino, Viognier, Viognier Riserva, Müller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon Riserva, Pinot Grigio, Pinot Grigio Spumante og Vermentino

13 000 kg druer pr. hektar

3. Grillo, Grillo Riserva, Grillo Spumante, Nero d'Avola, Nero d'Avola Rosato, Nero d'Avola Riserva og Nero d'Avola Spumante

14 000 kg druer pr. hektar

4. Moscato Bianco, Moscato Bianco Spumante, Zibibbo og Zibibbo Spumante

13 000 kg druer pr. hektar

5. Frappato Spumante, Nerello Mascalese Spumante og Pinot Nero Spumante

13 000 kg druer pr. hektar

6. Bianco Superiore, Inzolia Superiore, Grillo Superiore, Chardonnay Superiore, Catarratto Superiore og Grecanico Superiore

10 000 kg druer pr. hektar

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 og Merlot Riserva

12 000 kg druer pr. hektar

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 og Sangiovese Rosato

12 000 kg druer pr. hektar

9. Bianco Vendemmia Tardiva, Rosso Vendemmia Tardiva, Inzolia Vendemmia Tardiva, Grillo Vendemmia Tardiva, Chardonnay Vendemmia Tardiva og Catarratto Vendemmia Tardiva

8 000 kg druer pr. hektar

10. Grecanico Vendemmia Tardiva, Moscato Bianco Vendemmia Tardiva, Nero d'Avola Vendemmia Tardiva, Perricone Vendemmia Tardiva og Syrah Vendemmia Tardiva

8 000 kg druer pr. hektar

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

8 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Hele regionen Siciliens administrative område.

7. **Druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. A) *Oplysninger om det geografiske område*

1) Naturlige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Det afgrænsede geografiske område består af hele det samlede administrative område for regionen Sicilien. Siciliens orografi er kendetegnet ved markante kontraster: I nord er regionen hovedsagelig bjergrig, mens de central-sydlige og sydvestlige områder domineres af bakker. Den sydøstlige del er typisk for højsletter, mens den østlige del af øen har et vulkansk landskab. De lavtliggende områder ligger primært langs kysten.

Det hydrografiske net er meget komplekst og kendetegnet ved mange vandløb med rivende strømning og en lang række korte og hurtige floder. Floddalene, der generelt er smalle og dybe i bjergområderne, bliver betydeligt bredere i bakkede områder.

Siciliens lithologiske formationer stammer fra følgende komplekser:

— Klastisk kompleks bestående af kontinentale aflejringer

— Vulkansk kompleks (Etna og gamle vulkanske bjergarter i Iblei-bjergene)

— Kompleks bestående af calcarenitsand fra Plio-Pleistocæn

— Kompleks bestående af mergelholdig ler, der omfatter alle formationer, der domineres af lerbund, der findes på Sicilien

— Fordampningskompleks, der omfatter de lithologiske typer af den svovlholdige kridtformation fra tidlig miocæntid

— Konglomerat- og sandkompleks

— Ler- og kalkholdigt sandkompleks, der omfatter alle de forskellige formationer, der domineres af sandholdig jord, og som er udbredte i den nordlige del af Sicilien

— Karbonatkompleks, der omfatter en del af Peloritani-bjergene og kalkstensserien i Iblei-bjergene

— Lerskifer- og skiferkrystallinsk kompleks (i Peloritani-bjergene).

Klimaet er kendetegnet ved fire vigtige klimatyper:

Kystmiljø: mildt klima med en årlig gennemsnitstemperatur på omkring 18 °C, gennemsnitlig årlig nedbør på 400-500 mm (provinserne Trapani, Palermo og Agrigento), ringe eller ingen nedbør i den varme sæson. Langs kysten mellem Cefalù og Messina er den gennemsnitlige årlige nedbør omkring 800 mm, mens den i den nordlige del af Det Joniske Hav når op på 900 mm.

Miljøet omkring Etna: vådt klima, navnlig på den nordlige bjergskråning, hvor nedbøren varierer mellem 600 og 800 mm i de nedre områder og overstiger 1 200 mm i højden. Den østlige bjergskråning er mere udsat for nedbør end den vestlige bjergskråning. De årlige gennemsnitstemperaturer påvirkes af bjergskråningernes eksponering og højden, idet den østlige bjergskråning er varmere, mens den nordlige bjergskråning er koldest, hvilket resulterer i miljøer med en henholdsvis tidligere eller senere høst. Den sydvestlige bjergskråning er tørrest.

Bjergkædernes miljø (Peloritani-bjergene, Nebrodi-bjergene, Madonie-bjergene og Sicani-bjergene): Den gennemsnitlige årlige nedbør kan nå op på og overstige 1 000 mm. Den gennemsnitlige minimumstemperatur er omkring 0 °C, mens den gennemsnitlige maksimumstemperatur er på omkring 25 °C.

Miljøet på det centrale Sicilien og på Iblei-højsletten: Den årlige gennemsnitstemperatur overstiger 15 °C med en maksimal gennemsnitstemperatur på 29 °C om sommeren. Den årlige nedbør overstiger ikke 400 mm, hvilket forklarer det varme og tørre klima i de lave bakker i det centrale Sicilien (provinserne Trapani, Palermo, Agrigento og Caltanissetta). Til gengæld ligger nedbøren i de middelhøje bakker i Palermo-regionen på mellem 600 og 700 mm og kan endda nå op på 800 mm på Iblei-højsletten.

2) Menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen til det geografiske område

Sicilien er et af verdens ældste vindyrkningsområder, hvilket fremgår af de talrige arkæologiske rester (fossiliserede vinstokke, vinamforaer, mønter med gengivelse af Dionysos og drueklaser) og de talrige græske og latinske litterære værker, der nævner anerkendte sicilianske vine.

I den fønikiske periode (fra det 9. til det 4. århundrede f.Kr.) dokumenteres handelen med olie og vin ved tilstedeværelsen af amforaer, som de anvendte til transport, og andre artefakter i keramik, såsom vinkander med tvefligede kanter og bægre, der normalt blev brugt som »service« til vindrikning. Den seneste arkæologiske forskning viser også, at fønikerne drev landbrug og beskæftigede sig med afsætning (M. Botto, 2001).

Vindyrkningsarealerne nåede deres største udbredelse under den græske kolonisering (det 8. til det 3. århundrede f.Kr.), hvor grækerne indførte en række druesorter som f.eks. Grecanico, der stadig dyrkes i dag. På mønter fra perioden er der afbilledet vindyrkningsscener, hvilket vidner om udviklingen af denne økonomiske aktivitet i regionen.

Desuden blev tilstedeværelsen af siciliansk vin i Gallien bekræftet i romertiden (3. århundrede f.Kr. – 5. århundrede e.Kr.), især på Cæsars tid. Plinius nævner den Mamertino fra Messina, som Cæsar angiveligt skålede i ved festmiddagen til fejring af hans tredje periode som konsul.

Under romerrigets tilbagegang blev gruppen af store jordejere etableret på Sicilien, hvilket fremgår af tilstedeværelsen af store rustikke villaer såsom Casale i Piazza Armerina, hvis mosaikker gengiver høstscener, hvilket således vidner om vindyrkningen i regionen.

Efterfølgende førte de uophørlige invasioner af barbarerne i landdistrikterne til, at de blev forladt, hvilket førte til et fald i vindyrkningen.

Selv om det ifølge Koranen er forbudt at drikke alkohol, blev der dyrket spisedruer under de islamiske herskere (827-1061), og druesorten »Zebib« (i dag Zibibbo eller Moscato di Alessandria), hvis navn stammer fra Cap Zebib, der ligger i Afrika lige over for øen Pantelleria, blev indført på Pantelleria (B. Pastena, 1970).

Vin- og olivendyrkningen oplevede en renæssance under det normanniske styre. Senere, under det aragoniske styre, opnåede den sicilianske vin et godt omdømme, hvilket fremgår af oprettelsen af en lang række vinsalgsvirksomheder, som Cougnet nævner i »Historiae de la table«.

Under den spanske dominans (fra 1512 til 1713) voksede arealerne med vinstokke, oliventræer og mandeltræer i den centrale del af øen, der hvor der var rigeligt med vand, samtidig med at havebrug og dyrkning af grøntsager også udviklede sig. I det 16. århundrede nævner Tommaso Fazello i sin »De rebus Siculis« området Aci, Messina-landskabet, Etna-sletten, Val di Mazara og Palermo-sletten som meget rige vindyrkningsarealer. Bacci nævner i sit berømte værk »Naturali vinorum historia« vindyrkningsarealerne på skråningerne af Monte Erice og i Palermoområdet samt vindyrkningsarealerne på øen Lipari, hvor der findes mange frugtbare bakker. Oprettelsen af bødkersammenslutningen i Salemi i 1683 og i Palermo vidner om vinproduktionens betydning på daværende tidspunkt.

Senere, under Piemonternes og Østrigs dominans, oplevede vindyrkningen en kriseperiode, som den kom sig over under Bourbonnerne, hvilket den rejsende fra Lucca G. A. Arnolfini dokumenterer i »Giornale di viaggio« i 1776, hvor han omtaler den sicilianske vin, der produceres i rigelige mængder over hele øen. Den engelske forhandler John Woodhouse oprettede en vinvirksomhed i Marsala, som fremmede Marsalas handel med England. Benjamin Ingham åbnede ligeledes flere forretningssteder i Marsala og Mazara, men det var frem for alt iværksætteren Vincenzo Florios etablering af en virksomhed, der spillede en afgørende rolle i udviklingen af Marsalas handel.

I 1862 vendte Garibaldi tilbage til Sicilien og besøgte Florios virksomhed. Han smagte den søde Marsalavin, som han roste, og som siden er blevet kaldt »Garibaldi dolce«.

I anden halvdel af det 19. århundrede ødelagde invasionen af vinlus (phylloxera) en stor del af øens vindyrkningsarealer, hvilket resulterede i, at vinstokkene blev erstattet af andre afgrøder.

I begyndelsen af det 20. århundrede blev teknikken med podning på amerikanske stokke, der er modstandsdygtige over for phylloxera, mere udbredt, og vindyrkningen oplevede således et nyt opsving.

Den økonomiske krise forårsaget af phylloxera og handelskrigen med Frankrig satte en stopper for produktionen af vine med et højt alkoholindhold og en intens farve, der blev eksporteret til Frankrig som sammenstikningsvine. Samtidig steg produktionen af duftrige og friske bordvine med et mere moderat alkoholindhold kraftigt.

Den moderne sicilianske vins historie begyndte i slutningen af 1980'erne og begyndelsen af 1990'erne. Sicilien bekræftede sin kapacitet til at fremstille kvalitetshvidvine af hjemmehørende sorter som Inzolia, Catarratto og Grillo samt fremmede sorter som Chardonnay, Müller Thurgau og Sauvignon. 1990'erne var præget af indledningen af forsøg med og produktion af kvalitetsrødvine med den hjemmehørende sort Nero d'Avola samt de fremmede sorter Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot og Pinot Nero.

Nero d'Avola spillede den ubestridte hovedrolle i denne nye udvikling, idet denne drue – selv blandet med andre sorter – kan karakterisere og give vinen et særpræg, ikke kun på grund af dens farve, men navnlig fordi den giver vinen en typisk karakter, der bunder i smagene fra Middelhavsområdet.

Menneskelige faktorer har gennem hele historien bidraget til den præcise definition af følgende tekniske produktionsfaktorer, som udgør en integrerende del af den nuværende produktspecifikation:

— vinmarkernes ampelografiske grundlag: De sorter, der egner sig til fremstilling af de pågældende vine, er dem, der traditionelt blev dyrket i det geografiske område

— dyrkningsmetoder, beplantningsafstande og beskæringssystemer er fortsat rodfæstede i traditionen, selv ved nyplantning. Disse metoder har til formål at optimere vinstokkenes placering på jorden, hvorved pasningen af vinstokkene lettes, og en rationel forvaltning af bladmassen bliver mulig. De sikrer også en passende og veleksponeret bladmasse og opretholdelse af udbyttet af vinproduktionen inden for de grænser, der er fastsat i produktspecifikationen

— vinfremstillingsmetoderne er baseret på de langvarige traditioner inden for fremstilling af stille vine, både hvidvine og rødvine, i området. Rødvinsfremstillingen er behørigt differentieret efter type, navnlig for basisvine og vine af typen Riserva. Sidstnævnte rødvine, der er mere strukturerede, lagres i mindst to år. Lige så traditionelle er fremstillingsteknikkerne i forbindelse med produktion af mousserende vin, og teknikkerne til let tørring af druerne samt fremstillingen og dyrkningen af vin af typen Vendemmia tardiva.

8.2. B) *Nærmere oplysninger om produktets kvalitet eller kendetegn, som i det væsentlige eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø*

De vine, der er omfattet af denne produktspecifikation, har ud fra et analytisk og organoleptisk synspunkt meget klare og specifikke kendetegn som beskrevet i artikel 6, der gør det muligt at identificere dem klart og knytte dem til deres geografiske miljø.

Navnlig har alle vinene afbalancerede fysisk-kemiske egenskaber, der bidrager til en afbalanceret smag. Alle de forskellige vintyper har behagelige, harmoniske, karakteristiske og elegante aromaer – til tider med frugt-, blomster- og plantenoter, der er typiske for de druesorter, der anvendes til at producere dem.

8.3. C) *Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, der er nævnt i henholdsvis punkt A) og B)*

Produktionsområdets overvejende bakkede terræn, vindyrkningsarealernes eksponering og deres beliggenhed i områder, der er særligt egnede til vindyrkning, bidrager til et tilstrækkeligt ventileret og solbeskinnet miljø, der er gunstigt for plantens vækstmæssige funktioner.

Ved udvælgelsen af produktionsområder prioriteres jord, der er veleksponeret og velegnet til fremstilling af kvalitetsvine.

Klimaet i produktionsområdet spiller også en afgørende rolle for produktionen af kvalitetsvine.

Dette områdes tusindårige vindyrkningshistorie fra forhistorisk tid og frem til i dag, som fremgår af talrige dokumenter, vidner generelt og væsentligt om den tætte forbindelse og interaktionen mellem de menneskelige faktorer, kvaliteten og de særlige kendetegn ved vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Sicilia«. Mere præcist vidner den om, hvordan de mennesker, der har dyrket dette specifikke område, gennem århundreder har overført de traditionelle vindyrkningsteknikker og ønologiske fremgangsmåder. Disse metoder er blevet perfektioneret og finjusteret i moderne tid takket være de ubestridelige videnskabelige og teknologiske fremskridt, der har ført til de nuværende berømte »Sicilia«-vine, hvis særlige egenskaber er beskrevet i artikel 6 i produktspecifikationen.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Aftapning i det afgrænsede geografiske område

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Aftapning i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Kravet om aftapning i området er et udtryk for et ønske om at bevare kvaliteten af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Sicilia« og deres omdømme, garantere deres oprindelse og sikre, at der kan foretages en effektiv kontrol rettidigt. I overensstemmelse med EU-lovgivningen og specifik national lovgivning gives der imidlertid individuelle tilladelser for at beskytte de allerede eksisterende rettigheder for dem, der traditionelt har tappet på flasker uden for det afgrænsede produktionsområde. Listen over aftapningsvirksomheder uden for dette område er dog begrænset.

Mærkning – angivelse af druesort

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Det er i forbindelse med mærkning og præsentation af »Sicilia«-vine af typerne Zibibbo og Zibibbo Spumante forbudt at anvende officielt anerkendte synonymer for druesorten Zibibbo.

Emballering

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Sicilia« skal overgå til forbrug i glasbeholdere med et nominelt maksimalt volumen på 3 liter. Denne begrænsning gælder ikke for traditionelle flasker af typen »bordelaise« og »bourguignonne« og for hvidvinsflasker med en maksimal kapacitet på op til 18 liter.

Der kan desuden anvendes beholdere beregnet til fødevarer med en kapacitet på ikke mindre end to og ikke mere end seks liter, undtagen for typerne Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna og Spumante.

De metoder til lukning af flasker, der er tilladt i henhold til national lovgivning og EU-lovgivning, kan anvendes, dog ikke kapsler.

Mærkning – angivelse af en mindre geografisk enhed

Retlig ramme:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Der kan angives en yderligere geografisk enhed (Salemi). Drueproduktionsområdet dækker hele det administrative område i kommunen Salemi i provinsen Trapani.

Link til produktspecifikationen

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