C/2025/6713

15.12.2025

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/2025/6713)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Sicilia“

PDO-IT-A0801-AM06 10.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

Sicilia

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

6. **Einstufung als Standardänderung**

Hiermit wird bestätigt, dass die Genehmigung und Mitteilung der Standardänderung die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und die auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen erfüllen. Ferner wird erklärt, dass diese Änderung unter die Definition des Begriffs „Standardänderung“ gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt, da sie nicht unter Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 fällt.

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

1. *Weinbaunormen*

Beschreibung: Ausschließlich für die Rebsorte Calabrese (auch bekannt unter dem Namen Nero d’Avola) in den Provinzen Agrigent und Caltanissetta wird die Möglichkeit vorgesehen, Rebflächen mit Pergolaerziehung in die g.U. Sicilia aufzunehmen.

Begründung: Der Antrag ist dadurch begründet, dass die Erziehung der Rebsorte Nero d’Avola an der Pergola in den beiden Provinzen als eine Form der Reberziehung angesehen wird, mit der die Reben das Sommerklima, das sich durch hohe Temperaturen und den heißen Scirocco-Wind auszeichnet, besser überstehen, ohne dass die Qualität der Trauben beeinträchtigt wird.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 Absatz 3 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

([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).

2. *Kennzeichnung der Weine*

Beschreibung: Bei der Bezeichnung wird die Verwendung der geografischen Einheit „Salemi“ vorgesehen. Die geografische Einheit ist in Anhang A „Positivliste“ der Produktspezifikation aufgeführt. Das Erzeugungsgebiet der Trauben entspricht dem gesamten Gebiet der Gemeinde Salemi in der Provinz Trapani.

Begründung: Für die g.U. Sicilia wird der Begriff der zusätzlichen geografischen Einheit aufgenommen, die kleiner ist als das Gebiet der Ursprungsbezeichnung. Derzeit ist die zusätzliche geografische Einheit Salemi als g.g.A. „Salemi“ anerkannt, deren Aufhebung beantragt wird.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 Absatz 6 der Produktspezifikation und den Punkt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

3. *Aktualisierung der Angaben zur Kontrollstelle*

Nach den Änderungen der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zählt mit Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2024/1143 die Angabe des Namens und der Anschrift der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrollieren, und ihre besonderen Aufgaben nicht mehr zu den verbindlichen Inhalten der Produktspezifikation.

Zudem machen die Mitgliedstaaten gemäß Artikel 40 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 die Namen und die Anschriften der in Artikel 39 Absatz 3 dieser Verordnung genannten zuständigen Behörden, beauftragten Stellen und natürlichen Personen für jedes Produkt mit geografischer Angabe öffentlich zugänglich und halten diese Informationen auf dem neuesten Stand.

Daher wurde die Nummer mit den Verweisen auf die Kontrollstelle geändert und durch einen Verweis auf die Veröffentlichung auf der offiziellen Website der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats ersetzt.

Diese Änderung betrifft Nummer 10 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

4. *Formale Änderungen der Produktspezifikation, die sich nicht auf ihren Inhalt auswirken*

An den Nummern der Produktspezifikation wurden formale Änderungen vorgenommen, die sich nicht auf den Inhalt des Textes auswirken. Es handelt es sich um Aktualisierungen der Verweise auf Rechtsvorschriften, um Änderungen der Titel der jeweiligen Nummern oder um Korrekturen von Rechtschreibfehlern.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name**

Sicilia

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. Schaumwein

5. Qualitätsschaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

15. Wein aus eingetrockneten Trauben

16. Wein aus überreifen Trauben

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 Weins/der Weine**

1. *„Sicilia" Bianco Superiore, Inzolia Superiore, Grillo Superiore, Chardonnay Superiore, Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Müller-Thurgau, Sauvignon, Sauvignon Riserva, Moscato Bianco, Vermentino*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität, hin und wieder mit goldenen Reflexen oder mit möglichen grünlichen Reflexen

Geruch: fein, elegant, mild, intensiv, charakteristisch, fruchtig, aromatisch, lang anhaltend

Geschmack: trocken, ausgewogen, charakteristisch, harmonisch, vollmundig, angenehm, frisch, mit mittlerem Körper

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,00 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: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

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

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*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis zu einer mehr oder weniger intensiven goldgelben Farbe mit möglichen grünlichen Reflexen; beim Pinot Grigio kann die Farbe mitunter mehr oder weniger intensiv rosa oder auch kupferfarben sein

Geruch: fein, elegant, angenehm, intensiv, charakteristisch, fruchtig, gelegentlich mit einer leicht blumigen Note, aromatisch, lang anhaltend

Geschmack: von trocken bis lieblich, ausgewogen, charakteristisch, würzig, harmonisch, vollmundig, angenehm, frisch, von mittlerer Struktur, intensiv, mit mittlerem Körper

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16,00 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: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

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

3. *„Sicilia" Bianco Vendemmia Tardiva, Bianco Passito, Inzolia Vendemmia Tardiva, Grillo Vendemmia Tardiva, Grillo Passito, Chardonnay Vendemmia Tardiva, Chardonnay Passito*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis zu einer mehr oder weniger intensiven goldgelben Farbe, hin und wieder mit bernsteinfarbenen Streifen bei Maischung der Trauben mit Schale

Geruch: charakteristisch, mild, bisweilen mit blumiger Note, lang anhaltend, aromatisch

Geschmack: von trocken bis süß, harmonisch, charakteristisch, bisweilen mit ausgeprägtem Alkoholgeschmack und/oder Mandelgeschmack im Abgang

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,00 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): 11

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

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

4. *„Sicilia" Catarratto Vendemmia Tardiva, Catarratto Passito, Grecanico Vendemmia Tardiva, Moscato Bianco Vendemmia Tardiva, Moscato Bianco Passito*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb bis zu einer mehr oder weniger intensiven goldgelben Farbe, hin und wieder mit bernsteinfarbenen Streifen bei Maischung der Trauben mit Schale

Geruch: charakteristisch, mild, bisweilen mit blumiger Note, lang anhaltend, aromatisch

Geschmack: von trocken bis süß, harmonisch, charakteristisch, bisweilen mit ausgeprägtem Alkoholgeschmack und/oder Mandelgeschmack im Abgang

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,00 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): 11

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

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

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*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, bisweilen mit violetten Reflexen, mit zunehmendem Alter eher granatrot

Geruch: angenehm, fein, mild, charakteristisch, fruchtig, hin und wieder mit würzigen, blumigen oder pflanzlichen Noten, intensiv, elegant, lang anhaltend

Geschmack: von trocken bis lieblich, harmonisch, körperreich, ausgewogen mit leichter Tanninnote, frisch, intensiv, charakteristisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,00 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: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

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

6. *„Sicilia" Cabernet Sauvignon Riserva, Syrah, Syrah Riserva, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot Riserva, Sangiovese*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot von unterschiedlicher Intensität, bisweilen mit violetten Reflexen, mit zunehmendem Alter eher granatrot

Geruch: angenehm, fein, mild, charakteristisch, fruchtig, hin und wieder mit würzigen, blumigen oder pflanzlichen Noten, intensiv, elegant, lang anhaltend

Geschmack: von trocken bis lieblich, harmonisch, körperreich, ausgewogen mit leichter Tanninnote, frisch, intensiv, charakteristisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21,00 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: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

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

7. *„Sicilia" Rosso Vendemmia Tardiva, Rosso Passito, Nero d'Avola Vendemmia Tardiva, Nero d'Avola Passito, Perricone Vendemmia Tardiva, Syrah Vendemmia Tardiva, Syrah Passito*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot

Geruch: charakteristisch, fein, lang anhaltend

Geschmack: von süß bis trocken, typisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,00 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): 11

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

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

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*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: blassrosa bis rosa von unterschiedlicher Intensität

Geruch: fein, elegant, mild, charakteristisch

Geschmack: von trocken bis lieblich, harmonisch, ausgewogen, frisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,00 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: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

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

9. *„Sicilia" Spumante Bianco Metodo Classico, Spumante Rosato oder Rosé Metodo Classico*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und anhaltend

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität oder rosa von unterschiedlicher Intensität

Geruch: durch Flaschengärung gewonnenes Bouquet, zart, vollmundig, lang anhaltend

Geschmack: würzig, gut strukturiert, frisch, harmonisch, von naturherb bis extra trocken

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,00 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: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

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

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*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und anhaltend

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität oder strohgelb bis rosa von unterschiedlicher Intensität

Geruch: charakteristisch, fein, mild, fruchtig

Geschmack: frisch, harmonisch, von naturherb bis extra trocken

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,00 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: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

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

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

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und anhaltend

Farbe: grünlich gelb bis strohgelb

Geruch: charakteristisch, fein

Geschmack: süß, frisch, harmonisch, angenehm

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,50 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15,00 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): 6

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, 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*

1. Verfahren der Verarbeitung zu Schaumwein

Spezifisches önologisches Verfahren

Spumante darf ausschließlich durch natürliche Gärung nach dem Charmat-Verfahren oder dem traditionellen Verfahren der Nachgärung in der Flasche erzeugt werden, wobei Letzteres nur die Sorten Bianco und Rosato/Rosé betrifft.

2. Trocknung der Trauben

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weine der Weintypen Vendemmia Tardiva und Passito müssen dadurch erzeugt werden, dass die Trauben an der Rebe oder nach der Weinlese auf Matten, Gittergeflechten, Gestellen oder in entsprechenden Behältnissen in geeigneter Umgebung trocknen. Dies kann mithilfe von Klimageräten erfolgen, sofern diese bei ähnlichen Temperaturen wie bei traditionellen Traubentrocknungsverfahren betrieben werden, mit Ausnahme von Entfeuchtungssystemen, die mit Wärme betrieben werden.

5.2. *Höchsterträge*

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

13 000 kg Trauben pro Hektar

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

13 000 kg Trauben pro Hektar

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

14 000 kg Trauben pro Hektar

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

13 000 kg Trauben pro Hektar

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

13 000 kg Trauben pro Hektar

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

10 000 kg Trauben pro 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, Merlot Riserva

12 000 kg Trauben pro 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, Sangiovese Rosato

12 000 kg Trauben pro Hektar

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

8 000 kg Trauben pro Hektar

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

8 000 kg Trauben pro Hektar

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

8 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Gesamtes Verwaltungsgebiet der Region Sizilien

7. **Keltertraubensorten**

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

8.1. A) *Angaben zum geografischen Gebiet*

1) Natürliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das abgegrenzte geografische Gebiet umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Region Sizilien. Im Hinblick auf die orografische Beschaffenheit des Gebiets gibt es große Unterschiede: Der Norden ist vorwiegend bergig, während das südliche Mittelsizilien und der Südwesten der Region hügelig sind. Das Gebiet im Südosten ist eine typische Hochebene, wohingegen der Osten Siziliens vulkanisch geprägt ist. Die flachen Gebiete liegen zum Großteil in Küstennähe.

Das hydrografische Netz ist sehr komplex. Es gibt zahlreiche Wildbäche, von denen viele kurz sind und schnell fließen. Die Flusstäler sind überwiegend eng und tief in die Berge eingeschnitten, in der Hügellandschaft sind sie deutlich breiter.

Die sizilianischen Gesteinsformationen lassen sich in folgende Komplexe einteilen:

— klastischer Komplex mit Festlandgestein,

— vulkanischer Komplex (Ätna und altes Vulkangestein in den Monti Iblei),

— plio- und pleistozäner Sand-Kalksteinkomplex,

— Lehm-Mergelkomplex einschließlich aller Tonformationen auf dem sizilianischen Gebiet,

— Evaporitkomplex einschließlich der lithologischen Typen der Gips-Schwefel-Formation des oberen Miozäns,

— Sand-Konglomerat-Komplex,

— Sand-Lehm-Kalkstein-Komplex, einschließlich aller Formationen im Norden Siziliens, bei denen die Sandkomponente überwiegt,

— Karbonatkomplex in Teilen der Monti Peloritani und den Kalksteinschichten der Monti Iblei,

— Phyllit- und Kristallschieferkomplex (Monti Peloritani).

In Bezug auf das Klima lassen sich vier grundlegende Regionen unterscheiden:

Küstenregion: mildes Klima mit einer jährlichen Durchschnittstemperatur von um die 18 °C und einer durchschnittlichen jährlichen Niederschlagsmenge von 400 bis 500 mm (Provinzen Trapani, Palermo und Agrigent); in der warmen Jahreszeit wenig bis kein Niederschlag. An der Küste zwischen Cefalù und Messina beträgt die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge 800 mm, am oberen Ionischen Meer bis zu 900 mm.

Region rund um den Ätna: Das Klima ist feucht, insbesondere am Nordhang, wo der Niederschlag in den unteren Regionen 600 bis 800 mm und in höheren Lagen über 1 200 mm beträgt. Am Osthang regnet es mehr als am Westhang. Die jährliche Durchschnittstemperatur hängt von der Exposition der Hänge und von der Höhe ab. Am Osthang ist es wärmer, während es am Nordhang am kältesten ist. Dies führt zu einer früheren Reifung am Osthang und zu einer späteren Reifung am Nordhang. Am Südwesthang ist es am trockensten.

Bergketten (Peloritani, Nebrodi, Madonie und Sicani): Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge kann über 1 000 mm betragen. Die durchschnittliche Tiefsttemperatur liegt bei etwa 0 °C, die durchschnittliche Höchsttemperatur hingegen bei 25 °C.

Inselinneres und Ibleo-Hochebene: Die jährliche Durchschnittstemperatur liegt über 15 °C, die durchschnittlichen Höchsttemperaturen im Sommer erreichen bis zu 29 °C. Die jährliche Niederschlagsmenge beschränkt sich auf 400 mm. Im Inselinneren mit niedrigeren Hügeln (Provinzen Trapani, Palermo, Agrigent und Caltanissetta) ist das Klima warm und trocken. In den mittleren Hügellagen Palermos beträgt der Niederschlag 600 bis 700 mm, auf der Ibleo-Hochebene kann er auch 800 mm erreichen.

2) Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Sizilien gehört zu den Regionen mit einer der ältesten Weinbautraditionen. Davon zeugen die vielen archäologischen Funde (fossile Weintrauben, Amphoren zur Weinaufbewahrung, Münzen mit Abbildungen von Dionysos und Weinbergen) und zahlreiche literarische Quellen in griechischer und lateinischer Sprache, die auf die renommierten Weine aus Sizilien verweisen.

Der Handel mit Öl und Wein ist bereits seit der Epoche der Phönizier (9. bis 4. Jh. v. Chr.) durch Funde von Amphoren für den Transport und anderer Arten von Keramiken wie Henkelkrüge und Becher belegt, die im Allgemeinen für den Konsum des Weines verwendet wurden. Neuere archäologische Untersuchungen haben des Weiteren ergeben, dass die Phönizier neben dem Handel auch Land- und Weidewirtschaft betrieben (M. Botto 2001).

Eine Glanzzeit erlebten die Rebflächen während der Zeit der griechischen Besiedlung des Gebiets (8. bis 3. Jh. v. Chr.), da die Griechen zahlreiche Rebsorten wie die Sorte Grecanico einführten, die auch heute noch angebaut wird. Auf Münzen finden sich Szenen des Weinanbaus, die die weit entwickelte wirtschaftliche Tätigkeit in der Region im Zusammenhang mit der Weinerzeugung bezeugen.

Es ist belegt, dass während der römischen Herrschaft (zwischen dem 3. Jh. v. Chr. und dem 5. Jh. n. Chr.), vor allem zu Cäsars Zeiten in Gallien sizilianischer Wein getrunken wurde. Bei Plinius ist zu lesen, dass Cäsar auf dem Fest anlässlich seines Triumphs eines dritten Konsulats mit Mamertino-Wein aus der Region Messina anstieß.

Während des Niedergangs des römischen Reichs etablierte sich auf Sizilien die Klasse der Großgrundbesitzer, wovon die großen Landvillen wie die Villa Casale in Piazza Armerina zeugen, deren Mosaike Szenen der Weinlese abbilden – ein Zeugnis des Weinanbaus in diesem Gebiet.

Die nachfolgenden Barbareninvasionen führten zur Aufgabe des Weinanbaus, und die Weinberge verfielen.

Zwar verbot der Koran den Genuss von alkoholischen Getränken, doch wurden unter muslimischer Herrschaft (827–1061) Tafeltrauben angebaut und die Rebsorte „Zebib“ (die heute als Zibibbo oder Moscato di Alessandria bekannt ist) gelangte vom afrikanischen Cap Zebib aus auf die Insel Pantelleria, die diesem gegenüber liegt (B. Pastena 1970).

Zur Zeit der Herrschaft der Normannen wurden wieder vermehrt Weintrauben und Oliven angebaut. In der Folge erlangte der sizilianische Wein unter der Herrschaft der Aragonesen große Berühmtheit, belegt durch die Gründung zahlreicher Weinvertriebsgesellschaften, wie Cougnet in seiner „Historiae de la table“ schreibt.

Zur Zeit der Herrschaft der Spanier (1512–1713) nahm die Zahl der Rebflächen, Olivenhaine und Mandelplantagen im Inneren der Insel zu. Wo es viel Wasser gab, wurden außerdem Gärten angelegt und Gemüseanbau betrieben. Im 16. Jahrhundert führt Tommaso Fazelle in seinem Werk „De rebus Siculis“ als Weinanbaugebiete das Gebiet von Aci, das Umland von Messina, die Ebene zu Füßen des Ätnas, das Val di Mazara und die Ebene von Palermo auf. Bacci nennt in seinem berühmten Buch „Naturali vinorum historia“ die Weinberge an den Flanken des Monte Erice, im Gebiet von Palermo und auf der Insel Lipari, wo sie über fruchtbare Hügel verstreut lagen. Wie bedeutend der Weinanbau in dieser Zeit war, zeigt sich in der Ansiedlung des Handwerks der Böttcher in Salemi 1683 und in Palermo.

Unter der darauffolgenden Herrschaft von Piemont und Österreich durchlebte der Weinanbau eine Krise, von der er sich unter den Bourbonen wieder erholte. Dies beschreibt der Reisende G. A. Arnolfini aus Lucca in seinem „Giornale di viaggio“ aus dem Jahr 1776, in dem er vom sizilianischen Wein spricht, der auf der ganzen Insel in großen Mengen angebaut wird. Der englische Händler John Woodhouse eröffnete ein Weingeschäft in Marsala und baute den Export von Weinen aus Marsala nach England auf. Benjamin Ingham eröffnete ebenfalls diverse Geschäfte in Marsala und Mazara. Richtig in Schwung kam der Handel mit Marsala im Wesentlichen aber durch die Geschäftsgründung des Unternehmers Vinzenco Florio.

1862 kehrte Garibaldi nach Sizilien zurück und besuchte Florios Geschäft, trank Marsala Dolce und lobte ihn, woraufhin dieser „Garibaldi Dolce“ genannt wurde.

In der zweiten Hälfte des 19. Jh. vernichtete die Reblaus einen großen Teil der Rebstöcke auf der Insel, und die Rebflächen wurden durch andere Anbaukulturen verdrängt.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts verbreitete sich die Praxis des Pfropfens auf Amerikanerreben, die gegen die Reblaus resistent waren. Die Weinberge begannen erneut zu gedeihen.

Die durch die Reblaus und den Handelskrieg mit Frankreich ausgelöste Wirtschaftskrise läutete das Ende der Erzeugung von Weinen mit hohem Alkoholgehalt und von intensiver Farbe ein, die als Verschnittweine nach Frankreich exportiert worden waren. Hingegen nahm die Erzeugung von aromatischen und frischen Tafelweinen mit geringerem Alkoholgehalt zu.

Ende der 80er-, Anfang der 90er-Jahre beginnt schließlich die moderne Geschichte des sizilianischen Weines. Sizilien zeigt, dass es auch hochwertige Weißweine erzeugen kann, sowohl aus lokalen Rebsorten wie Inzolia, Catarratto und Grillo als auch aus eingeführten Rebsorten wie Chardonnay, Müller-Thurgau und Sauvignon. In den 90er-Jahren beginnt man, mit der lokalen Rebsorte Nero d'Avola und den eingeführten Rebsorten Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot und Pinot Nero zu experimentieren und qualitativ hochwertige Rotweine zu erzeugen.

Im Mittelpunkt dieses neuen Trends steht unumstritten die Rebsorte Nero d'Avola, die auch im Verschnitt mit anderen internationalen Rebsorten den Wein nicht nur durch die Farbe kennzeichnet und prägt, sondern ihm vor allem auch durch den Geschmack eine typisch mediterrane Note verleiht.

Der Einfluss der menschlichen Faktoren im Laufe der Geschichte betrifft insbesondere die genaue Festlegung der folgenden technischen Aspekte der Erzeugung, die fester Bestandteil der geltenden Produktspezifikation sind:

— Sortenmäßige Zusammensetzung der Rebflächen: Für die Erzeugung der betreffenden Weine eignen sich jene Rebsorten, die im geografischen Gebiet traditionell angebaut werden.

— Die Reberziehungsformen, die Pflanzabstände und die Schnittmethoden entsprechen, auch bei Neuanpflanzungen, den traditionell verwendeten; sie sollen sicherstellen, dass die Reben bestmöglich auf der Fläche angeordnet werden, um die Erntetätigkeiten oder die Laubpflege einfacher ausführen zu können; dadurch wird sichergestellt, dass die Blattoberfläche angemessen freiliegt und dass die Weinproduktionserträge innerhalb der durch die Produktspezifikation festgelegten Grenzen gehalten werden.

— Verfahren der Weinbereitung: Es werden traditionelle und in dem Gebiet bewährte Verfahren für die Bereitung von stillen Weiß- und Rotweinen angewendet, wobei angemessen zwischen der Basissorte und den strukturierteren Rotweinen der Sorte Riserva differenziert wird, die mindestens zwei Jahre reifen müssen. Ebenso traditionell sind die Verfahren für die Erzeugung von Schaumweinen und für die Trocknung der Trauben, die Weinbereitung und die Verfeinerung beim Weintyp Vendemmia Tardiva.

8.2. B) *Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind*

Die in dieser Produktspezifikation aufgeführten Weine weisen in analytischer und organoleptischer Hinsicht besondere Merkmale auf, die in Nummer 6 beschrieben werden und eine klare Einordnung und Identifikation mit dem geografischen Gebiet ermöglichen.

Alle Weine weisen insbesondere ausgewogene chemische und physikalische Eigenschaften auf, die zu ihrem geschmacklichen Gleichgewicht beitragen. Die Weine aller Weintypen entfalten angenehme, harmonische, charakteristische und elegante Aromen mit möglichen fruchtigen, blumigen und pflanzlichen Noten, die typisch für die Rebsorten sind, aus denen der Wein bereitet wird.

8.3. C) *Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten*

Das vorwiegend hügelige Gelände im Erzeugungsgebiet und die Lage der Weinberge in Gebieten, die sich besonders für den Weinanbau eignen, sorgen für eine ausreichende Besonnung und gute Luftzirkulation, die eine optimale vegetative und produktive Entwicklung der Pflanzen begünstigen.

Als Erzeugungsgebiete werden Flächen mit einer guten Exposition für einen hochwertigen Weinbau bevorzugt.

Das Klima begünstigt ebenfalls die Erzeugung qualitativ hochwertiger Weine.

Die durch zahlreiche Dokumente belegte tausendjährige Weinbaugeschichte dieses Gebiets, die von der prähistorischen Epoche bis zur heutigen Zeit reicht, zeugt umfassend von dem engen Zusammenhang und der Wechselwirkung zwischen den menschlichen Faktoren, der Qualität und den besonderen Merkmalen der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Sicilia“. Anders ausgedrückt: Sie bezeugt, wie die Menschen in diesem Gebiet im Laufe der Jahrhunderte die traditionellen Anbautechniken und önologischen Verfahren weitergegeben haben, die in der Moderne und bis heute dank der unbestreitbaren wissenschaftlichen und technologischen Fortschritte, verbessert und verfeinert werden konnten, um die renommierten „Sicilia“-Weine herzustellen, die unter Nummer 6 der Produktspezifikation beschrieben werden.

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

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet, um die Qualität und das Ansehen der Weine mit der g.U. Sicilia zu schützen, ihren Ursprung zu garantieren und die Wirksamkeit und rechtzeitige Vornahme der entsprechenden Kontrollen sicherzustellen. Im Einklang mit denselben EU-Rechtsvorschriften und spezifischen nationalen Rechtsvorschriften können jedoch Einzelpersonen oder Unternehmen, die Weine traditionell außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets abgefüllt haben, zum Schutz etablierter Rechte Einzelgenehmigungen erteilt werden, wobei jedoch nur eine begrenzte Zahl von Abfüllbetrieben außerhalb des abgegrenzten Erzeugungsgebiets liegen darf.

Kennzeichnung – Angabe der Rebsorte

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine der Weintypen „Sicilia“ Zibibbo und „Sicilia“ Zibibbo Spumante ist die Verwendung der amtlich anerkannten Synonyme der Rebsorte „Zibibbo“ verboten.

Verpackung

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine der g.U. „Sicilia“ müssen in Glasbehältern mit einem Nennvolumen von höchstens drei Litern in den Verkehr gebracht werden. Von dieser Beschränkung ausgenommen sind traditionelle Bordeaux-, Burgunder- und Schlegelflaschen, die ein maximales Fassungsvermögen von 18 Litern erreichen können.

Außer bei den Weintypen Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna und Spumante können Lebensmittelbehälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens zwei und maximal sechs Litern verwendet werden.

Mit Ausnahme von Kronkorken können die nach EU- und nationalen Rechtsvorschriften zulässigen Flaschenversiegelungen verwendet werden.

Kennzeichnung – Angabe der kleineren geografischen Einheit

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der Union

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die zusätzliche geografische Einheit (Salemi) darf angegeben werden. Das Erzeugungsgebiet der Trauben umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Gemeinde Salemi in der Provinz Trapani.

Link zur Produktspezifikation

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