Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6713

15.12.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/6713)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Sicilia»

PDO-IT-A0801-AM06 — 10.9.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Sicilia

2. **Γεωγραφική ένδειξη τύπου**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Κυριαρχίας και Δασών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επιβεβαιώνουμε ότι η έγκριση και η κοινοποίηση της παρούσας συνήθους τροποποίησης πληρούν τους όρους για την έγκριση συνήθους τροποποίησης βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και των διατάξεων που θεσπίζονται δυνάμει αυτού. Επιπλέον, η παρούσα τροποποίηση ανταποκρίνεται στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης» του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δεδομένου ότι δεν είναι μία από τις περιπτώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του ίδιου κανονισμού.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Κανόνες αμπελοκαλλιέργειας*

Περιγραφή: Η ΠΟΠ Sicilia μπορεί πλέον να χρησιμοποιείται και για οίνους που παράγονται από σταφύλια που καλλιεργούνται με χρήση του συστήματος υποστήλωσης με πασσάλους. Αυτό ισχύει μόνο για την ποικιλία αμπέλου Calabrese και τη συνώνυμή της Nero d' Avola που καλλιεργείται στις επαρχίες Agrigento και Caltanissetta.

Αιτιολόγηση: Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι, στις δύο αυτές επαρχίες, η υποστήλωση με πασσάλους θεωρείται το σύστημα μόρφωσης που παρέχει τη δυνατότητα στην ποικιλία αμπέλου Nero d'Avola να αντιμετωπίζει αποτελεσματικότερα το θερινό κλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από υψηλές θερμοκρασίες και θερμούς νοτιοανατολικούς ανέμους (scirocco), χωρίς να υπονομεύεται η ποιότητα των σταφυλιών.

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Επισήμανση των οίνων*

Περιγραφή: Η γεωγραφική ενότητα «Salemi», η οποία περιλαμβάνεται στον «θετικό κατάλογο» του παραρτήματος Α των προδιαγραφών προϊόντος, μπορεί πλέον να αναγράφεται στην ετικέτα. Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών αντιστοιχεί στο σύνολο της επικράτειας του δήμου Salemi στην επαρχία Trapani.

Αιτιολόγηση: Η έννοια της πρόσθετης γεωγραφικής ενότητας, η οποία είναι μικρότερη από εκείνη της ονομασίας, εισάγεται στην ΠΟΠ «Sicilia». Η πρόσθετη γεωγραφική ενότητα Salemi αναγνωρίζεται επί του παρόντος ως ΠΓΕ «Salemi», για την οποία θα υποβληθεί αίτηση κατάργησης.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 παράγραφος 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περαιτέρω προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

3. *Επικαιροποίηση των στοιχείων του οργανισμού ελέγχου*

Μετά τις τροποποιήσεις που επήλθαν στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 με την έναρξη ισχύος του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, οι υποχρεωτικές πληροφορίες που πρέπει να περιέχονται στις προδιαγραφές προϊόντος δεν περιλαμβάνουν πλέον το όνομα και τη διεύθυνση των αρχών ή των οργανισμών που ελέγχουν την τήρηση των διατάξεων των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και τα ειδικά καθήκοντά τους.

Επιπλέον, σύμφωνα με το άρθρο 40 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, τα κράτη μέλη πρέπει να δημοσιοποιούν τα ονόματα και τις διευθύνσεις των αρμόδιων αρχών, των εξουσιοδοτημένων οργάνων και των φυσικών προσώπων που αναφέρονται στο άρθρο 39 παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού για κάθε προϊόν που φέρει γεωγραφική ένδειξη και πρέπει να επικαιροποιούν τις πληροφορίες αυτές.

Ως εκ τούτου, το άρθρο που περιλαμβάνει αναφορές στον οργανισμό ελέγχου τροποποιείται και οι πληροφορίες που περιέχονται σε αυτό αντικαθίστανται από παραπομπή στη δημοσίευση στον επίσημο ιστότοπο της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος αλλά δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. *Συντακτικές τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος που δεν επηρεάζουν το περιεχόμενο του κειμένου*

Πραγματοποιούνται συντακτικές τροποποιήσεις σε άρθρα των προδιαγραφών προϊόντος οι οποίες δεν επηρεάζουν το περιεχόμενο του κειμένου. Πρόκειται για επικαιροποίηση παραπομπών στη νομοθεσία, τροποποίηση τίτλων άρθρων και διόρθωση ορθογραφικών λαθών.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Sicilia

2. **Γεωγραφικη ενδειξη τυπου**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή των οίνων**

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης, ενίοτε με χρυσαφιές ανταύγειες ή ανταύγειες απαλού πράσινου.

Άρωμα: λεπτό, κομψό, διακριτικό, έντονο, χαρακτηριστικό, φρουτώδες, αρωματικό, επίμονο.

Γεύση: ξηρή, ισορροπημένη, χαρακτηριστική, καθαρή, αρμονική, γεμάτη, ευχάριστη, δροσερή, με μέτριο σώμα.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: από αχυροκίτρινο έως χρυσαφί ποικίλης έντασης, ενίοτε με νότες απαλού πράσινου. Στην περίπτωση του Pinot Grigio, το χρώμα μπορεί ενίοτε να είναι ρόδινο ποικίλης έντασης ή χάλκινο.

Άρωμα: λεπτό, κομψό, ευχάριστο, έντονο, χαρακτηριστικό, φρουτώδες, ενίοτε με ελαφρά ανθώδη οσμή, ευωδιαστό, επίμονο.

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, ισορροπημένη, χαρακτηριστική, πλούσια, αρμονική, γεμάτη, ευχάριστη, δροσερή, έντονη, με μέτρια δομή και μέτριο σώμα.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 16,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: από αχυροκίτρινο έως χρυσαφί ποικίλης έντασης, ενίοτε με κεχριμπαρένιες ανταύγειες όταν έχει πραγματοποιηθεί διαβροχή των σταφυλιών με τα στέμφυλα.

Άρωμα: ιδιαίτερο, λεπτό, ενίοτε ανθώδες, επίμονο, ευωδιαστό.

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, αρμονική, χαρακτηριστική, ενίοτε με έντονη αλκοολική γεύση και/ή επίγευση αμυγδάλου.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: από αχυροκίτρινο έως χρυσαφί ποικίλης έντασης, ενίοτε με κεχριμπαρένιες ανταύγειες όταν έχει πραγματοποιηθεί διαβροχή των σταφυλιών με τα στέμφυλα.

Άρωμα: ιδιαίτερο, λεπτό, ενίοτε ανθώδες, επίμονο, ευωδιαστό.

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, αρμονική, χαρακτηριστική, ενίοτε με έντονη αλκοολική γεύση και/ή επίγευση αμυγδάλου.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης, ενίοτε με ιώδεις ανταύγειες, που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: ευχάριστο, λεπτό, διακριτικό, χαρακτηριστικό, φρουτώδες, ενίοτε πικάντικο, ανθώδες, με φυτικές νότες· έντονο, κομψό, επίμονο.

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, αρμονική, με γεμάτο σώμα, ισορροπημένη, ελαφρώς τανική, δροσερή, έντονη, χαρακτηριστική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 21,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης, ενίοτε με ιώδεις ανταύγειες, που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: ευχάριστο, λεπτό, διακριτικό, χαρακτηριστικό, φρουτώδες, ενίοτε πικάντικο, ανθώδες, με φυτικές νότες· έντονο, κομψό, επίμονο.

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, αρμονική, με γεμάτο σώμα, ισορροπημένη, ελαφρώς τανική, δροσερή, έντονη, χαρακτηριστική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 21,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί, που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα: χαρακτηριστικό, λεπτό, επίμονο.

Γεύση: από γλυκιά έως ξηρή, χαρακτηριστική, αρμονική.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: από απαλό ρόδινο έως ρόδινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: λεπτό, κομψό, διακριτικό, χαρακτηριστικό.

Γεύση: από ξηρή έως ημίξηρη, αρμονική, ισορροπημένη, δροσερή.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός, επίμονος.

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης ή ρόδινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: μπουκέτο που προέρχεται από τη ζύμωση σε φιάλες, ήπιο, γεμάτο, επίμονο.

Γεύση: γεμάτη, με καλή δομή, δροσερή, αρμονική, από brut nature έως extra dry.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός, επίμονος.

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης ή από αχυροκίτρινο έως ρόδινο ποικίλης έντασης.

Άρωμα: χαρακτηριστικό, λεπτό, διακριτικό, φρουτώδες.

Γεύση: δροσερή, αρμονική, από brut nature έως extra dry.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός, επίμονος.

Χρώμα: κυμαίνεται από ανοικτό πρασινοκίτρινο έως αχυροκίτρινο.

Άρωμα: χαρακτηριστικό, λεπτό.

Γεύση: γλυκιά, δροσερή, αρμονική, ευχάριστη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,00 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 6

— Ελάχιστη ολική οξύτητα 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

1. Μέθοδοι μεταποίησης σε αφρώδη οίνο

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο τύπος Spumante [αφρώδης] πρέπει να λαμβάνεται αποκλειστικά με φυσική ζύμωση με χρήση της διαδικασίας Charmat ή της παραδοσιακής μεθόδου [Metodo Classico] δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη, η οποία αφορά μόνο τους τύπους Bianco [λευκός] και Rosato/Ερυθρωπός.

2. Ξήρανση των σταφυλιών

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι τύποι Vendemmia Tardiva [όψιμος τρύγος] και Passito [λιαστά σταφύλια] πρέπει να παράγονται αφήνοντας τα σταφύλια να ξηρανθούν πάνω στο φυτό ή, μετά τον τρύγο, τοποθετώντας τα σε ψάθες, πλέγματα, τελάρα ή ειδικούς περιέκτες σε κατάλληλο περιβάλλον. Αυτό μπορεί να γίνει με τη βοήθεια συστημάτων διαμόρφωσης περιβαλλοντικών συνθηκών, υπό την προϋπόθεση ότι λειτουργούν σε θερμοκρασίες παρόμοιες με εκείνες που επικρατούν στις παραδοσιακές διεργασίες ξήρανσης σταφυλιών, με εξαίρεση τα συστήματα αφύγρανσης που λειτουργούν με θερμότητα.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

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

13 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

13 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

13 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ολόκληρη η διοικητική επικράτεια της περιφέρειας Σικελίας.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1.A) *Στοιχεία για τη γεωγραφική περιοχή*

1) Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια της περιφέρειας Σικελίας. Το ανάγλυφο της περιοχής χαρακτηρίζεται από έντονες αντιθέσεις: το βόρειο τμήμα είναι κυρίως ορεινό· τα νοτιοκεντρικά και νοτιοδυτικά τμήματα είναι κυρίως λοφώδη· το νοτιοανατολικό τμήμα είναι ένα χαρακτηριστικό οροπέδιο· και η ανατολική Σικελία είναι ηφαιστειακή. Οι πεδινές περιοχές συγκεντρώνονται κυρίως κατά μήκος των ακτών.

Το υδρογραφικό δίκτυο είναι ιδιαίτερα πολύπλοκο. Εντοπίζονται πολλά χειμαρρώδη υδατορεύματα, καθώς και πολλά μικρά υδατορεύματα ταχείας ροής. Οι ποτάμιες κοιλάδες είναι ως επί το πλείστον στενές και βαθιές στην ορεινή περιοχή και σημαντικά πιο ανοικτές στην λοφώδη περιοχή.

Οι λιθολογικοί σχηματισμοί της Σικελίας μπορούν να ομαδοποιηθούν στα ακόλουθα συμπλέγματα:

— Κλαστικό σύμπλεγμα ηπειρωτικών κοιτασμάτων.

— Ηφαιστειακό σύμπλεγμα (όρος Αίτνα και τα αρχαία ηφαιστειακά πετρώματα της οροσειράς Monti Iblei).

— Σύμπλεγμα αμμώδους-ασβεστολιθικού ψαμμίτη του Πλειόκαινου-Πλειστόκαινου.

— Σύμπλοκο αργιλωδών-μαργωδών εδαφών που περιλαμβάνει όλους τους κυρίως αργιλώδεις σχηματισμούς που εντοπίζονται στη Σικελία.

— Σύμπλοκο εβαπορίτη που περιλαμβάνει τους λιθολογικούς τύπους των σχηματισμών γυψούχου θείου του όψιμου Μειόκαινου.

— Σύμπλεγμα ψαμμιτικών κροκαλοπαγών.

— Σύμπλοκο ψαμμιτικού-αργιλώδους ασβεστόλιθου που περιλαμβάνει όλους τους διαφορετικούς σχηματισμούς με ένα κατά κύριο λόγο ψαμμιτικό συστατικό, οι οποίοι είναι ευρέως διαδεδομένοι στη βόρεια Σικελία.

— Ανθρακικό σύμπλεγμα που περιλαμβάνει μέρος των ορεινών όγκων Peloritani και της ασβεστολιθικής οροσειράς Monti Iblei.

— Φυλλίτης και κρυσταλλικό σχιστολιθικό σύμπλεγμα (στην οροσειρά Peloritani).

Όσον αφορά το κλίμα, διακρίνονται τέσσερις κυρίαρχες κλιματικές ζώνες:

Παράκτια ζώνη: ήπιο κλίμα με μέση ετήσια θερμοκρασία περίπου 18 °C, μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις ύψους 400-500 mm και χαμηλές ή μηδενικές βροχοπτώσεις κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού (επαρχίες Trapani, Palermo και Agrigento). Η μέση ετήσια βροχόπτωση στις ακτές που βρίσκονται μεταξύ Cefalù και Messina φτάνει σε ύψος 800 mm, ενώ στο βόρειο τμήμα των ακτών του Ιονίου Πελάγους μπορεί να φτάσει ακόμη και τα 900 mm.

Ζώνη της περιοχής του όρους Αίτνα: το κλίμα είναι υγρό, ιδίως στις βόρειες πλαγιές, όπου οι βροχοπτώσεις φθάνουν τα 600-800 mm σε χαμηλότερα επίπεδα και αυξάνονται σε περισσότερο από 1 200 mm στα μεγαλύτερα υψόμετρα. Στις ανατολικές πλαγιές υπάρχει μεγαλύτερη βροχόπτωση από ό,τι στις δυτικές. Η μέση ετήσια θερμοκρασία επηρεάζεται από τον προσανατολισμό των πλαγιών και το υψόμετρο, καθώς οι ανατολικές πλαγιές είναι θερμότερες και η βόρειες πλαγιές είναι ψυχρότερες, γεγονός που συνεπάγεται ότι τα σταφύλια σε αυτά τα περιβάλλοντα ωριμάζουν πρώιμα ή όψιμα, αντίστοιχα. Οι νοτιοδυτικές πλαγιές είναι οι ξηρότερες.

Ζώνη ορεινών όγκων (οροσειρές Peloritani, Nebrodi, Madonie και Sicani): το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων μπορεί να φθάσει τα 1 000 mm ή περισσότερο. Η μέση ελάχιστη θερμοκρασία προσεγγίζει τους 0 °C και η μέση μέγιστη είναι περίπου 25 °C.

Ζώνη της σικελικής ενδοχώρας και του οροπεδίου της οροσειράς Monti Iblei: Η μέση ετήσια θερμοκρασία υπερβαίνει τους 15 °C και η μέση μέγιστη θερμοκρασία το καλοκαίρι είναι 29 °C. Το ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων είναι χαμηλό στα 400 mm, γεγονός που συνεπάγεται ότι στους χαμηλούς λόφους της σικελικής ενδοχώρας (επαρχίες Trapani, Palermo, Agrigento και Caltanissetta) το κλίμα είναι θερμό και άνυδρο. Στους ενδιάμεσους λόφους του Παλέρμο, οι βροχοπτώσεις φτάνουν σε ύψος 600-700 mm και στο οροπέδιο της οροσειράς Monti Iblei το ύψος των βροχοπτώσεων ανέρχεται σε 800 mm.

2) Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η Σικελία είναι μια από τις περιοχές που φημίζονται για τις μακραίωνες αμπελουργικές παραδόσεις τους, όπως καταδεικνύεται από τα πολυάριθμα αρχαιολογικά ευρήματα [απολιθωμένα ampeloliti (μη ταξινομημένα αμπέλια), αμφορείς οίνου, κέρματα με διονυσιακές φιγούρες και αναπαραστάσεις οίνου] και τις πολυάριθμες ελληνικές και λατινικές λογοτεχνικές πηγές που αναφέρονται στους φημισμένους σικελικούς οίνους.

Το εμπόριο ελαιολάδου και οίνου που χρονολογείται ήδη από την εποχή των Φοινίκων (9ος – 4ος αιώνας π.Χ.) αποδεικνύεται από την παρουσία αμφορέων που χρησιμοποιούνταν για τη μεταφορά, καθώς και άλλων τύπων κεραμικών, όπως κανάτες με δύο λαβές και δικωνικά αγγεία, που αποτελούσαν το «σετ» των επιτραπέζιων σκευών που χρησιμοποιούταν κατά κανόνα για το σερβίρισμα και την κατανάλωση οίνου. Επιπλέον, πρόσφατες αρχαιολογικές έρευνες δείχνουν ότι, πέραν του εμπορίου, οι Φοίνικες συμμετείχαν επίσης σε γεωργικές και αγροτικές δραστηριότητες (M. Botto, 2001).

Οι αμπελώνες απέκτησαν μεγάλη αίγλη κατά τη διάρκεια του ελληνικού αποικισμού (8ος-3ος αιώνας π.Χ.), με την εισαγωγή πολλών ποικιλιών σταφυλιών, συμπεριλαμβανομένης της Grecanico, η οποία εξακολουθεί να καλλιεργείται μέχρι σήμερα. Η απεικόνιση αμπελουργικών σκηνών σε κέρματα αποτελεί απόδειξη της οικονομικής δραστηριότητας στην περιοχή, η οποία αναπτύχθηκε γύρω από την παραγωγή οίνου.

Η ύπαρξη του σικελικού οίνου επιβεβαιώνεται στη Ρωμαϊκή εποχή (3ος αιώνας π.Χ.-5ος αιώνας μ.Χ.), ιδιαίτερα από την εποχή του Καίσαρα στη Γαλατία. Όταν ο Πλίνιος περιγράφει τη σκηνή της πρόποσης του Καίσαρα κατά τον εορτασμό με αφορμή την ανάληψη του αξιώματος του υπάτου για τρίτη φορά αναφέρεται στον οίνο Mamertino από τη Messina.

Με την παρακμή της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας, η τάξη των μεγάλων γαιοκτημόνων εγκαταστάθηκε στη Σικελία, όπως αποδεικνύεται από την παρουσία μεγάλων εξοχικών κατοικιών, όπως η Villa Romana del Casale στην Piazza Armerina, της οποίας τα μωσαϊκά απεικονίζουν σκηνές τρύγου, γεγονός που καταδεικνύει την ύπαρξη αμπελώνων στην περιοχή.

Στη συνέχεια, οι συνεχείς βαρβαρικές επιδρομές στην ύπαιθρο οδήγησαν στην εγκατάλειψη της γης και, ως εκ τούτου, στην παρακμή της αμπελοκαλλιέργειας.

Παρότι το Κοράνι απαγορεύει την κατανάλωση οινοπνευματωδών, κατά τη διάρκεια της μουσουλμανικής κυριαρχίας (827-1061) καλλιεργούνταν επιτραπέζια σταφύλια, οπότε εισήχθη στη νήσο Pantelleria η ποικιλία αμπέλου «Zebib» (σήμερα Zibibbo ή Moscato di Alessandria), η οποία μεταφέρθηκε από το ακρωτήριο Zebib της Αφρικής που βρίσκεται απέναντι από την Pantelleria (B. Pastena, 1970).

Η καλλιέργεια αμπέλων και ελαιοδένδρων άρχισε να εξαπλώνεται ξανά κατά την περίοδο της νορμανδικής κυριαρχίας. Στη συνέχεια, κατά τη διάρκεια της κυριαρχίας των Αραγόνων, ο σικελικός οίνος απέκτησε εξαιρετική φήμη, όπως αποδεικνύεται από τις πολυάριθμες εταιρείες πώλησης οίνου που συστάθηκαν, τις οποίες αναφέρει ο Cougnet στο έργο του Historiae de la Table.

Κατά τη διάρκεια της ισπανικής κυριαρχίας (1512-1713), στην ενδοχώρα σημειώθηκε αύξηση του αριθμού των αμπελώνων, των ελαιώνων, των αμυγδαλεώνων και, σε περιοχές με αφθονία υδάτων, αυξήθηκαν επίσης οι κήποι και τα κηπευτικά. Τον 16ο αιώνα, ο Tommaso Fazello αναφέρει, στο έργο του De Rebus Siculis [Σικελικά θέματα], το έδαφος του Aci, την ύπαιθρο γύρω από τη Messina, τις πεδινές περιοχές στους πρόποδες του όρους Αίτνα, την κοιλάδα Val di Mazara και τις πεδινές περιοχές του Παλέρμο ως εκτάσεις φυτεμένες με πλήθος αμπέλων. Ο Bacci, στο διάσημο έργο του De Naturali Vinorum Historia [Φυσική ιστορία των οίνων], αναφέρει αμπελώνες στις πλαγιές του Monte Erice, στο έδαφος του Παλέρμο και στο νησί Lipari, το οποίο είναι γεμάτο με γόνιμους λόφους. Η σημασία της παραγωγής οίνου κατά την περίοδο αυτή καταδεικνύεται από τη εγκατάσταση βαρελοποιών στο Salemi το 1683 και στο Παλέρμο.

Στη συνέχεια κατά τη διάρκεια της κυριαρχίας του Πεδεμοντίου και της Αυστρίας, η αμπελοκαλλιέργεια διήνυσε περίοδο κρίσης από την οποία ανέκαμψε την εποχή των Βουρβόνων, όπως κατέγραψε το 1776, ως ταξιδιώτης, ο Lucca G.A. Arnolfini, στο έργο του Giornale di viaggio [Ημερολόγιο ταξιδίου], όπου μιλάει για τον σικελικό οίνο που παράγεται σε αφθονία σε ολόκληρο το νησί. Ο Άγγλος έμπορος John Woodhouse ίδρυσε οινοποιείο στη Marsala, συμβάλλοντας στην αύξηση του εμπορίου οίνων της Marsala με την Αγγλία. Ο Benjamin Ingham άνοιξε επίσης αρκετά οινοποιεία στη Marsala και τη Mazara, ωστόσο η ίδρυση οινοποιείου από τον επιχειρηματία Vincenzo Florio ήταν αυτή που ενίσχυσε πραγματικά το εμπόριο οίνων Marsala.

Το 1862 ο Γκαριμπάλντι επέστρεψε στη Σικελία και επισκέφθηκε το οινοποιείο Florio· ήπιε και επαίνεσε τον γλυκό οίνο Marsala, ο οποίος έκτοτε είναι γνωστός ως «γλυκός οίνος Garibaldi».

Κατά το δεύτερο ήμισυ του 19ου αιώνα, η επιδημία της φυλλοξήρας κατέστρεψε μεγάλο μέρος των αμπελώνων του νησιού και τα αμπέλια αντικαταστάθηκαν από άλλες καλλιέργειες.

Στις αρχές του 20ου αιώνα η τεχνική του εμβολιασμού σε αμπέλια ανθεκτικά στη φυλλοξήρα από τις ΗΠΑ διαδόθηκε ευρέως και τα αμπέλια άρχισαν να ευδοκιμούν ξανά.

Η οικονομική κρίση που ακολούθησε την επιδημία φυλλοξήρας και ο εμπορικός πόλεμος με τη Γαλλία σηματοδότησαν το τέλος της παραγωγής οίνων με υψηλό αλκοολικό τίτλο και έντονο χρώμα, οι οποίοι εξάγονταν στη Γαλλία ως ανάμειξη οίνων, ενώ αυξήθηκε η παραγωγή δροσερών, αρωματικών επιτραπέζιων οίνων με πιο μέτριο αλκοολικό τίτλο.

Η σύγχρονη ιστορία του σικελικού οίνου μπορεί να θεωρηθεί ότι ξεκινά στο τέλος της δεκαετίας του 1980 και στις αρχές της δεκαετίας του 1990. Η ικανότητα της Σικελίας να παράγει λευκούς οίνους ποιότητας καθιερώθηκε με τη χρήση τόσο τοπικών ποικιλιών αμπέλου, όπως οι ποικιλίες Inzolia, Catarratto και Grillo, όσο και μη τοπικών ποικιλιών, όπως οι Chardonnay, Müller Thurgau και Sauvignon. Κατά τη δεκαετία του 1990 οι ερυθροί οίνοι υψηλής ποιότητας άρχισαν να δοκιμάζονται και να παράγονται με τη χρήση της τοπικής ποικιλίας Nero d'Avola και των μη τοπικών ποικιλιών Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot και Pinot Nero.

Η αναμφισβήτητα κορυφαία ποικιλία αυτής της νέας κατεύθυνσης είναι η Nero d'Avola, η οποία, ακόμα και αναμεμειγμένη με άλλες διεθνείς ποικιλίες, μπορεί να χαρακτηρίσει και να αναδείξει τον οίνο, όχι μόνο λόγω του χρώματος, αλλά κυρίως επειδή προσδίδει στον οίνο τον τυπικό χαρακτήρα που προέρχεται από τα αρώματα και τις γεύσεις της Μεσογείου.

Από ιστορική άποψη, ανθρώπινοι παράγοντες διαδραμάτισαν σημαντικό ρόλο, ιδίως όσον αφορά τον ακριβή καθορισμό των ακόλουθων τεχνικών παραμέτρων, οι οποίες αποτελούν αναπόσπαστο μέρος των ισχυουσών προδιαγραφών προϊόντος

— Συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου στους αμπελώνες: οι ποικιλίες αμπέλου που είναι κατάλληλες για την παραγωγή των εν λόγω οίνων είναι οι ποικιλίες που καλλιεργούνταν παραδοσιακά στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή.

— Οι μέθοδοι μόρφωσης, οι αποστάσεις φύτευσης και τα συστήματα κλαδέματος είναι αυτά που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά, ακόμη και για τους νεοφυτευμένους αμπελώνες, και αποσκοπούν στην καλύτερη και ορθολογικότερη διευθέτηση των αμπελώνων, τόσο για τη διευκόλυνση των καλλιεργητικών δραστηριοτήτων όσο και για την ορθολογική διαχείριση του φυλλώματος. Με τον τρόπο αυτό καθίσταται δυνατή η επίτευξη επαρκούς περιοχής φυλλώματος με καλό προσανατολισμό και η διατήρηση της απόδοσης της παραγωγής οίνου εντός των ορίων που καθορίζονται στις προδιαγραφές.

— Οι οίνοι εξακολουθούν να παρασκευάζονται με βάση τις παραδοσιακές πρακτικές που έχουν καθιερωθεί στην περιοχή για την παρασκευή μη αφρωδών λευκών και ερυθρών οίνων. Οι ερυθροί οίνοι διαφοροποιούνται κατάλληλα μεταξύ του βασικού τύπου και των πιο δομημένων ερυθρών οίνων του τύπου Riserva, η παραγωγή των οποίων συνεπάγεται περίοδο παλαίωσης τουλάχιστον 2 ετών. Επίσης, παραδοσιακές είναι οι πρακτικές παραγωγής που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων και εκείνες που σχετίζονται με την ξήρανση των σταφυλιών, καθώς και με την οινοποίηση και τον εξευγενισμό του τύπου όψιμου τρύγου.

8.2.Β) *Λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον*

Από αναλυτική και οργανοληπτική άποψη, οι οίνοι που καλύπτονται από τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος έχουν πολύ σαφή και διακριτικά χαρακτηριστικά, όπως περιγράφονται στο άρθρο 6, το οποίο σημαίνει ότι μπορούν να προσδιοριστούν σαφώς και να θεωρηθούν τυπικά του γεωγραφικού περιβάλλοντος.

Ειδικότερα, όλοι οι οίνοι διαθέτουν ισορροπημένα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά, τα οποία συμβάλλουν στην εξασφάλιση ισορροπημένης γεύσης. Όλοι οι τύποι έχουν ευχάριστο, αρμονικό, χαρακτηριστικό και κομψό άρωμα, ενδεχομένως με φρουτώδεις, ανθικές και φυτικές νότες, οι οποίες χαρακτηρίζουν τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους.

8.3.Γ) *Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται στο στοιχείο Α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο Β)*

Το κατά κύριο λόγο λοφώδες ανάγλυφο της περιοχής παραγωγής, ο προσανατολισμός των αμπελώνων και η θέση τους σε περιοχές που είναι εξαιρετικά κατάλληλες για την αμπελοκαλλιέργεια δημιουργούν το κατάλληλο περιβάλλον, με ανέμους και ηλιοφάνεια, που παρέχει στο φυτό βέλτιστες συνθήκες καλλιέργειας.

Κατά την επιλογή των περιοχών παραγωγής, προτιμώνται οι εκτάσεις με καλό προσανατολισμό, γεγονός που τις καθιστά κατάλληλες για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας.

Το κλίμα της περιοχής παραγωγής συμβάλλει επίσης στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας.

Η μακραίωνη ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή αυτή, από τους προϊστορικούς χρόνους έως τις μέρες μας, η οποία επιβεβαιώνεται από πολυάριθμες μαρτυρίες, αποτελεί γενική και βασική απόδειξη της στενής σχέσης και αλληλεπίδρασης μεταξύ των ανθρώπινων παραγόντων και της ποιότητας και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των οίνων της ΠΟΠ «Sicilia». Με άλλα λόγια, μαρτυρεί τον τρόπο με τον οποίον οι κάτοικοι της περιοχής έχουν, με την πάροδο των αιώνων, μεταδώσει από γενιά σε γενιά τις παραδοσιακές αμπελουργικές και οινολογικές τεχνικές. Οι εν λόγω τεχνικές βελτιώθηκαν και τελειοποιήθηκαν στη σύγχρονη εποχή χάρη στην αδιαμφισβήτητη επιστημονική και τεχνολογική πρόοδο που έχει σημειωθεί, με αποτέλεσμα να παράγονται οι φημισμένοι οίνοι «Sicilia», τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των οποίων περιγράφονται στο άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Εμφιάλωση στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Εμφιάλωση στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η εμφιάλωση εντός της περιοχής αποσκοπεί στη διασφάλιση της ποιότητας και του κύρους των οίνων της ΠΟΠ «Sicilia», στην εγγύηση της προέλευσής τους και στην εξασφάλιση αποτελεσματικών και έγκαιρων σχετικών ελέγχων. Ωστόσο, σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ και με την ειδική εθνική νομοθεσία, προκειμένου να διασφαλιστούν τα υφιστάμενα δικαιώματα, μπορούν να χορηγούνται επιμέρους άδειες σε επιχειρήσεις που παραδοσιακά πραγματοποιούσαν εμφιάλωση εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής, διασφαλίζοντας ωστόσο ότι ο αριθμός των επιχειρήσεων εμφιάλωσης που βρίσκονται εκτός της περιοχής είναι περιορισμένος.

Επισήμανση — αναγραφή της ποικιλίας αμπέλου

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στην επισήμανση και την παρουσίαση των τύπων οίνων «Sicilia» Zibibbo και «Sicilia» Zibibbo Spumante απαγορεύεται η χρήση των επίσημα αναγνωρισμένων συνωνύμων της ποικιλίας αμπέλου Zibibbo.

Συσκευασία

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι της ΠΟΠ «Sicilia» πρέπει να διατίθενται προς κατανάλωση σε γυάλινους περιέκτες με μέγιστο ονομαστικό όγκο 3 λίτρων. Ο περιορισμός αυτός δεν περιλαμβάνει τις παραδοσιακές φιάλες Μπορντό, Βουργουνδίας και οίνων του Ρήνου («Hock»), έως μέγιστη χωρητικότητα 18 λίτρων.

Επιπλέον, μπορούν να χρησιμοποιούνται περιέκτες κατάλληλοι για τρόφιμα με χωρητικότητα από 2 έως 6 λίτρα, εκτός από την περίπτωση των τύπων Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna και Spumante.

Μπορούν να χρησιμοποιούνται μέθοδοι σφράγισης φιαλών που επιτρέπονται από την ενωσιακή και την εθνική νομοθεσία, εξαιρουμένων των μεταλλικών πωμάτων.

Επισήμανση — Ένδειξη μικρότερης γεωγραφικής ενότητας

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Μπορεί να αναφέρεται μια πρόσθετη γεωγραφική ενότητα (Salemi). Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών καλύπτει το σύνολο της διοικητικής επικράτειας του δήμου Salemi στην επαρχία Trapani.

Συνδεσμοσ προσ τισ προδιαγραφεσ προϊοντοσ

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