C/2025/6713

15.12.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/6713)

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Sicilia»

PDO-IT-A0801-AM06 DE 10.9.2025

1. **Nombre del producto**

Sicilia

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques

6. **Calificación de modificación normal**

Se declara que la aprobación y la comunicación de la presente modificación normal cumplen las condiciones para la aprobación de una modificación normal establecidas en el Reglamento (UE) 2024/1143 y en las disposiciones adoptadas en virtud de este. Se declara asimismo que la modificación se ajusta a la definición de modificación normal, tal como se establece en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no corresponde a ninguno de los casos previstos en el artículo 24, apartado 3, del Reglamento (UE) 2024/1143.

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Normas relativas a la viticultura*

Descripción: se introduce la posibilidad de que se acojan a la DOP «Sicilia» las vides conducidas en parral, exclusivamente de la variedad *calabrese* (o su sinónimo *nero d'Avola*) y cultivadas en las provincias de Agrigento y Caltanissetta.

Motivos: la solicitud está motivada por el hecho de que, en ambas provincias, se considera que la conducción en parral es la que mejor permite a la variedad *nero d'Avola* afrontar el clima estival, caracterizado por altas temperaturas asociadas a los cálidos vientos del siroco, sin que resulte perjudicada la calidad de la uva.

La modificación afecta al artículo 4, apartado 3, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Etiquetado de los vinos*

Descripción: se prevé el uso de la unidad geográfica «Salemi», que se enumera en el anexo A, «Lista positiva», del pliego de condiciones y corresponde a la totalidad del territorio del municipio de Salemi, en la provincia de Trapani.

Motivos: se introduce para la estructura de la DOP «Sicilia» el concepto de «UGA» (unidad geográfica adicional) menor que la denominación. La UGA Salemi está actualmente reconocida en la IGP «Salemi», cuya cancelación se solicitará.

Esta modificación afecta al artículo 7, apartado 6, del pliego de condiciones y al apartado «Condiciones complementarias» del documento único.

3. *Actualización de los datos del organismo de control*

A raíz de las modificaciones introducidas en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 con la entrada en vigor del Reglamento (UE) 2024/1143, ya no es obligatorio incluir en el pliego de condiciones el nombre y la dirección de las autoridades u organismos que verifican el cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones, ni tampoco sus competencias.

Además, de conformidad con el artículo 40, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143, los Estados miembros deben publicar los nombres y las direcciones de las autoridades competentes, de los organismos delegados y de las personas físicas a que se refiere el artículo 39, apartado 3, en relación con cada producto designado mediante una indicación geográfica y mantener dicha información actualizada.

Se modifica en consecuencia el artículo en el que se indican las referencias al organismo de control, sustituyéndose esta información por una referencia a la publicación en el sitio web oficial de la autoridad competente del Estado miembro.

Esta modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

4. *Modificaciones formales del pliego de condiciones que no afectan al contenido del texto*

Se efectúan modificaciones formales de los artículos del pliego de condiciones que no afectan a su contenido. Se trata de actualizaciones de las referencias jurídicas, cambios en los títulos de los artículos o correcciones de errores ortográficos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Sicilia

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. Vino espumoso

5. Vino espumoso de calidad

6. Vino espumoso aromático de calidad

15. Vino de uvas pasificadas

16. Vino de uvas sobremaduradas

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRES

2204 — vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos**

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

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo pajizo de intensidad variable, en ocasiones con reflejos dorados o posibles matices verdosos.

Aroma: fino, elegante, delicado, intenso, característico, afrutado, aromático, persistente.

Sabor: seco, equilibrado, característico, limpio, armónico, pleno, agradable, fresco y de cuerpo medio.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 17,00 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *«Sicilia» Bianco, Bianco Riserva, Inzolia, Inzolia Riserva, Grillo, Grillo Riserva, Chardonnay Riserva, Chardonnay Riserva, Catarratto Riserva, Catarratto Riserva, Carricante, Grecanico, Grecanico Riserva, Fiano, Fiano Riserva, Damaschino, Viogner Riserva, Pinot Grigio, Zibibbo*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: del amarillo pajizo al dorado de intensidad variable, con posibles matices verdosos; en el caso del Pinot Grigio, a veces también matices rosados más o menos intensos o cobrizos.

Aroma: fino, elegante, agradable, intenso, característico, afrutado, a veces con ligeros toques florales, aromáticos, persistente.

Sabor: de seco a semiseco, equilibrado, característico, sápido, armónico, pleno, agradable, fresco, de estructura media, intenso, de cuerpo medio.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 16,00 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

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

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: de amarillo pajizo a dorado de intensidad variable, a veces con estrías ambarinas cuando en la elaboración se recurre a la maceración de las uvas con los hollejos.

Aroma: característico, delicado, a veces floral, persistente, aromático.

Sabor: de seco a dulce, armónico, característico, a veces con marcada sensación alcohólica y/o regusto de almendra.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 20,00 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

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

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: de amarillo pajizo a dorado de intensidad variable, a veces con estrías ambarinas cuando en la elaboración se recurre a la maceración de las uvas con los hollejos.

Aroma: característico, delicado, a veces floral, persistente, aromático.

Sabor: de seco a dulce, armónico, característico, a veces con marcada sensación alcohólica y/o regusto de almendra.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 20,00 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

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*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí de intensidad variable, a veces con reflejos violáceos, tendiendo al granate a medida que envejece.

Aroma: agradable, fino, delicado, característico, afrutado, a veces especiado, floral, con notas vegetales; intenso, elegante, persistente.

Sabor: de seco a semiseco, armónico, con cuerpo, equilibrado, ligeramente tánico, fresco, intenso, característico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 21,00 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

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

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí de intensidad variable, a veces con reflejos violáceos, tendiendo al granate a medida que envejece.

Aroma: agradable, fino, delicado, característico, afrutado, a veces especiado, floral, con notas vegetales; intenso, elegante, persistente.

Sabor: de seco a semiseco, armónico, con cuerpo, equilibrado, ligeramente tánico, fresco, intenso, característico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 21,00 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

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

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí, tendente a granate a medida que envejece.

Aroma: característico, delicado, persistente.

Sabor: de dulce a seco, típico, armónico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 24,00 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

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*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: de rosa pálido a rosa de intensidad variable.

Aroma: fino, elegante, delicado, característico.

Sabor: de seco a semiseco, armónico, equilibrado, fresco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 17,00 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

9. *«Sicilia» Spumante Bianco Metodo Classico, Spumante Rosato o Rosè Metodo Classico*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina, persistente.

Color: pajizo de intensidad variable o rosa de intensidad variable.

Aroma: buqué característico de la fermentación en botella, suave, amplio y persistente.

Sabor: sápido, con buena estructura, fresco, armónico, de brut *nature* a extraseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 15,00 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

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*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina, persistente.

Color: amarillo pajizo de intensidad variable o del amarillo pajizo al rosa más o menos intenso.

Aroma: característico, fino, delicado, afrutado.

Sabor: fresco, armónico, de brut *nature* a extraseco.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 15,00 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

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

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina, persistente.

Color: de amarillo verdoso a amarillo pajizo.

Aroma: característico, fino.

Sabor: dulce, fresco, armónico, agradable.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 15,00 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 6

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Métodos de transformación en vino espumoso

Práctica enológica específica

El tipo Spumante [espumoso] se obtendrá exclusivamente mediante fermentación natural, aplicando el método de fermentación en cuba cerrada o el método tradicional de fermentación secundaria en botella, utilizándose este último únicamente para los tipos Bianco y Rosato o Rosè.

2. Secado de las uvas

Práctica enológica específica

Los tipos de vinos Vendemmia Tardiva [vendimia tardía] y Passito [pasificado] deben producirse dejando secar las uvas en la planta o, tras la vendimia, colocándolas sobre esteras, cañizos, cajas o recipientes adecuados en entornos idóneos. Esto puede hacerse con la ayuda de sistemas de acondicionamiento ambiental, siempre que funcionen a temperaturas similares a las presentes en los procesos tradicionales de secado, exceptuando cualquier sistema de deshumidificación que funcione con calor.

5.2. *Rendimientos máximos*

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

13 000 kg de uva por hectárea

2. Grecanico, Grecanico Riserva, Grecanico Spumante, Fiano, Fiano Riserva, Damaschino, Viogner, Viogner Riserva, Muller Thurgau, Sauvignon Riserva, Sauvignon Riserva, Pinot Grigio Spumante, Vermentino

13 000 kg de uva por hectárea

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

14 000 kg de uva por hectárea

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

13 000 kg de uva por hectárea

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

13 000 kg de uva por hectárea

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

10 000 kg de uva por hectárea

7. Rosso, Rosso Riserva, Rosato, Spumante Rosato, Perricone, Perricone Rosato, Nerello Cappuccio, Frappato Rosato, Frappato Rosato, Nerello Mascalese, Nerello Mascalese Rosato, Cabernet Franc, Cabernet Franc Rosato, Merlot, Merlot Rosato, Merlot Riserva

12 000 kg de uva por hectárea

8. Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Rosato, Cabernet Sauvignon Riserva, Syrah Rosato, Syrah Rosato, Syrah Riserva, Pinot Nero Rosato, Pinot Nero Rosato, Pinot Nero Riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot Riserva, Sangiovese, Sangiovese Rosato

12 000 kg de uva por hectárea

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

8 000 kg de uva por hectárea

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

8 000 kg de uva por hectárea

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

8 000 kg de uva por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La totalidad del territorio administrativo de la Región de Sicilia

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1.A) *Datos de la zona geográfica*

1) Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica delimitada comprende la totalidad del territorio administrativo de la Región de Sicilia. La orografía presenta fuertes contrastes entre la zona septentrional, predominantemente montañosa, y las zonas centro-meridional y sudoccidental, esencialmente de colinas; la sudoriental es típica de meseta y la oriental, volcánica. Las zonas llanas se concentran mayoritariamente en el litoral.

La red hidrográfica es muy compleja, con muchos torrentes y numerosos arroyos cortos y rápidos. Los valles fluviales son en su mayoría estrechos y profundos en la zona montañosa y significativamente más abiertos en la zona de las colinas.

Las formaciones litológicas sicilianas pueden agruparse en los complejos siguientes:

— complejo clástico de deposiciones continentales;

— complejo volcánico (Etna y las rocas volcánicas antiguas de los montes Ibleos);

— complejo de calcáreas arenosas plio-pleistocénicas;

— complejo arcillo-margoso que comprende todas las formaciones predominantemente arcillosas presentes en el territorio siciliano;

— complejo evaporítico que comprende los tipos litológicos de formación yesoso-sulfurosa del Mioceno Superior;

— complejo conglomerático arenoso;

— complejo arenoso-arcillo-calcáreo que comprende todas las diferentes formaciones con un componente predominantemente arenoso, muy extendidas en el norte de Sicilia;

— complejo carbonatado que comprende parte de la cadena montañosa de los Peloritanos y la serie calcárea de los montes Ibleos;

— complejo filito y esquistoso cristalino (en la cadena de los Peloritanos).

En cuanto al clima, cabe distinguir cuatro zonas climáticas primarias:

Zona litoral: clima suave con una temperatura media anual de alrededor de 18 °C, pluviometría media anual de 400-500 mm (provincias de Trapani, Palermo y Agrigento); lluvia escasa o casi nula durante la temporada de calor. La pluviometría media anual es de 800 mm en el litoral entre Cefalon y Messina, mientras que en la costa del Jónico alcanza los 900 mm.

Zona del Etna: el clima es húmedo, especialmente en la vertiente septentrional, donde la pluviometría alcanza entre 600 y 800 mm en las partes más bajas, y más de 1 200 mm en las de más altitud. La vertiente oriental es más lluviosa que la occidental. La temperatura media anual se ve afectada por la exposición de las vertientes y por la altimetría. La vertiente oriental es más cálida y la septentrional, más fría, lo que hace que la vendimia en ellas sea, respectivamente, más temprana o más tardía. La vertiente sudoccidental es la más seca.

Zona de cadenas montañosas (montes Peloritanos, Nebrodi, Madonia y Sicanos): la pluviometría media anual puede llegar a los 1 000 mm o más. La temperatura media mínima se aproxima a los 0 °C y la media máxima es de unos 25 °C.

Zona del interior de Sicilia y la meseta de Ibleo: la temperatura media anual es superior a los 15 °C y la media de las máximas en verano llega a los 29 °C. La pluviometría anual se limita también a 400 mm, por lo que en las colinas bajas del interior de Sicilia (provincias de Trapani, Palermo, Agrigento y Caltanissetta) el clima es cálido y árido, con valores más elevados en las colinas medias palermitanas (600-700 mm) y en la meseta de Ibleo (800 mm).

2) Factores humanos que contribuyen al vínculo

Sicilia es una de las regiones vitícolas más antiguas, tal como atestiguan los hallazgos arqueológicos (cepas fosilizadas, ánforas para vino, monedas con representaciones dionisíacas y vitícolas) y las numerosas fuentes literarias griegas y latinas que hacen referencia a los renombrados vinos sicilianos.

El comercio de aceite y de vino desde la época de los fenicios (siglos IX-IV a. C.) está atestiguado por la presencia de ánforas utilizadas para el transporte y otros tipos de cerámica, como las jarras de dos asas y las copas carenadas que se utilizaban para el consumo del vino. Investigaciones arqueológicas recientes han revelado que los fenicios también practicaban la agricultura y la ganadería, además del comercio (M. Botto, 2001).

El gran esplendor de los viñedos pudo comprobarse durante el asentamiento griego en la zona (siglos VIII-III a. C.), cuando los griegos introdujeron una serie de variedades de uva tales como la *grecanico*, que todavía se cultiva hoy en día. Las representaciones de escenas vitícolas en las monedas atestiguan el vínculo entre la actividad económica de la región y su producción vitícola.

Durante el dominio de los romanos (siglo III a. C - siglo V d. C.), está confirmada la presencia de vino siciliano en la Galia, en particular en la era de los césares. Plinio mencionó el vino Mamertino de Messina, cuando César brindó para celebrar su triunfo en el tercer consulado.

Con el declive de los romanos en Sicilia se impuso la clase de los grandes terratenientes, como lo atestigua la presencia de grandes fincas rústicas, como la Casale di Piazza Armerina, cuyos mosaicos representan escenas de vendimia, prueba del cultivo de viñedos en la zona.

Más tarde, las sucesivas invasiones bárbaras en las zonas rurales provocó su abandono, por lo que el cultivo de la vid entró en decadencia.

Durante el dominio musulmán (827-1061), aunque el Corán prohibiese el consumo de bebidas alcohólicas, se cultivaban uvas de mesa y se introdujo en Pantelleria la variedad *zebib* (en la actualidad, *zibibbo* o *moscato di Alessandria*) traída del cabo Zebib, en África, justo enfrente de la isla de Pantelleria (B. Pastena, 1970).

Durante el período de dominación normanda, se retomó la expansión de la vid y del olivo. Posteriormente, coincidiendo con el período de dominación aragonesa, el vino siciliano alcanzó una gran reputación, acreditada por la creación de numerosas empresas vitivinícolas, como afirma Cougnet en su obra *Historiae de la table*.

Durante el dominio español (1512-1713), se expandieron los viñedos, olivares y huertas de almendros en las zonas del interior, además de jardines y cultivos de hortalizas donde abundaba el agua. En el siglo XVI, Tommaso Fazello, en su *De rebus Siculis*, cita como zonas con fuerte implantación de viñedos el territorio de Aci, el condado de Messina, la llanura al pie del Etna, el valle de Mazara y la llanura de Palermo. Bacci, en su renombrada obra *Naturali vinorum historia*, menciona los viñedos de las laderas del Monte Erice, de la zona de Palermo y de la isla de Lipari, en la que abundan las colinas fértiles. La importancia de la producción de vino en este período queda demostrada por la presencia de toneleros artesanales en Salemi en 1683 y también en Palermo.

Durante la posterior dominación del Piamonte y de Austria, la viticultura pasó por un período de crisis, del que se recuperó en la época borbónica, como atestigua el viajero de Lucca G. A. Arnolfini, en su *Giornale di viaggio*, de 1776, donde consta una referencia al vino siciliano que se produce en abundancia en toda la isla. El comerciante inglés John Woodhouse abrió una explotación vinícola en Marsala, desarrollando así el comercio de los vinos de Marsala con Inglaterra. Benjamin Ingham también inauguró varias instalaciones en Marsala y Mazara, así como el empresario Vincenzo Florio, cuyo establecimiento desempeñó un papel preponderante en el desarrollo del comercio del vino de Marsala.

En 1862, Garibaldi regresó a Sicilia y en una visita a las instalaciones de Florio, probó y elogió el vino dulce de Marsala, al que se denomina desde entonces «Garibaldi dulce».

En la segunda mitad del siglo XIX, la invasión de la filoxera devastó gran parte de los viñedos de la isla y las vides se reemplazaron con otros cultivos.

A principios del siglo XX se generalizó la técnica del injerto en vides americanas resistentes a la filoxera y las vides empezaron a reverdecer.

La crisis económica tras la filoxera y la guerra comercial con Francia marcó el fin de la producción de vinos de alto contenido alcohólico y de colores intensos, que se exportaban a Francia como vinos de mezcla, y el aumento de la producción de vinos de mesa aromáticos y frescos con un contenido alcohólico más moderado.

La historia moderna del vino siciliano empezó a finales de los ochenta y principios de los noventa del siglo XX. La capacidad de Sicilia para producir vinos blancos de calidad está bien asentada tanto con vides autóctonas como *inzolia*, *catarratto* o *grillo*, como con alóctonas como *chardonnay*, *muller turgau* y *sauvignon*. En los noventa, se empezó a experimentar y producir vinos tintos de alta calidad con la cepa autóctona *nero d'Avola* y las alóctonas *cabernet, merlot, syrah, petit verdot* y *pinot noir*.

La protagonista indiscutible de esta nueva etapa es la variedad *nero d'Avola*, que, incluso en combinación con otras cepas internacionales, consigue caracterizar y marcar el vino siciliano, no solo por el aspecto cromático, sino porque confiere al vino una tipicidad atribuible a los sabores mediterráneos.

La incidencia de los factores humanos a lo largo de la historia se refiere, en particular, a la definición de los siguientes aspectos técnicos y productivos, que constituyen parte integrante del pliego de condiciones actual.

— La base ampelográfica de los viñedos: las variedades aptas para la producción de los vinos en cuestión son las cultivadas tradicionalmente en la zona geográfica de que se trate.

— Los métodos de conducción, marcos de plantación y sistemas de poda que, incluso en los viñedos de nueva implantación, son tradicionales y tienen por objeto conseguir la mejor y más provechosa disposición de las vides en la superficie, a fin de agilizar las operaciones de cultivo y permitir una mejor gestión de la cubierta, para así obtener una superficie foliar adecuada y bien expuesta y mantener los rendimientos de la producción vitivinícola dentro de los límites fijados en el pliego de condiciones.

— Las prácticas relativas a la elaboración de vinos son las tradicionalmente consolidadas en la zona para la vinificación de vinos tranquilos blancos y tintos; en el caso de estos últimos, adecuadamente diferenciados por las tipologías de base y de reserva, refiriéndose esta última a vinos tintos con más estructura, para los que se exige un período de envejecimiento no inferior a dos años. También se emplean prácticas de elaboración tradicionales en el caso de los vinos espumosos, así como en el secado de las uvas y en la vinificación y afinamiento de los de vendimia tardía.

8.2.B) *Información detallada sobre la calidad o las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico*

Desde el punto de vista analítico y organoléptico, los vinos a que se refiere este pliego de condiciones presentan características muy evidentes y distintivas (véase la descripción en el apartado 6) que permiten una clara identificación y tipificación vinculadas al entorno geográfico.

En particular, todos los vinos presentan características fisicoquímicas equilibradas, lo que contribuye a garantizar un sabor equilibrado; en todos los tipos encontramos aromas agradables, armónicos, característicos y elegantes, a veces con notas afrutadas, florales y vegetales típicas de las variedades de uva utilizadas en su producción.

8.3.C) *Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en la letra A) y los mencionados en la letra B)*

La orografía predominantemente montañosa de la zona de producción, la exposición de los viñedos y su ubicación en zonas especialmente aptas para el cultivo de la vid ayudan a formar un entorno bien ventilado y luminoso que es favorable al desarrollo óptimo de las funciones vegetales y productivas de la planta.

A la hora de seleccionar las zonas de producción, se da prioridad a los suelos con buena exposición, aptos para una viticultura de calidad.

El clima de la zona de producción también contribuye a la elaboración de vinos de calidad.

La historia vitícola milenaria de esta zona, desde la época prehistórica hasta nuestros días, atestiguada por numerosos documentos, es la prueba general y fundamental de la estrecha conexión e interacción entre los factores humanos y las cualidades y características peculiares de los vinos de la DOP «Sicilia». En otras palabras, es la prueba de que la intervención humana en la zona en cuestión ha supuesto la transmisión a través de los siglos de las técnicas tradicionales de cultivo de la vid y enológicas, que se han ido mejorando y perfeccionando en la época moderna y contemporánea gracias a los indiscutibles progresos científicos y tecnológicos, hasta obtener los renombrados vinos «Sicilia», cuyas características específicas se describen en el apartado 6 del pliego.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado en la zona está justificado para salvaguardar la calidad y la imagen de los vinos de la DOP «Sicilia», garantizar su origen y asegurar la eficacia y la oportunidad de los controles a los que están sujetos. No obstante, de conformidad con la misma legislación de la UE y con la legislación nacional específica, a fin de proteger los derechos establecidos, pueden concederse permisos concretos a operadores que tradicionalmente hayan embotellado los vinos fuera de la zona de producción delimitada, garantizando al mismo tiempo un número limitado de empresas embotelladoras ubicadas fuera de la zona.

Etiquetado: indicación de la variedad de uva

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el etiquetado y la presentación de los tipos de vino «Sicilia» Zibibbo y «Sicilia» Zibibbo Spumante se prohíbe la utilización de los sinónimos oficialmente reconocidos de la variedad de uva *zibibbo*.

Envasado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos de la DOP «Sicilia» deben despacharse al consumo en recipientes de vidrio con un volumen nominal máximo de 3 litros. Esta restricción excluye las botellas tradicionales de Burdeos, Borgoña y tipo Rin, que pueden alcanzar una capacidad máxima de 18 litros.

Además, podrán utilizarse recipientes de uso alimentario con una capacidad no inferior a 2 litros ni superior a 6 litros, excepto en el caso de los tipos Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna y Spumante.

Podrán utilizarse métodos de sellado de botellas autorizados por la legislación nacional y de la UE, a excepción de las cápsulas.

Etiquetado: indicación de la unidad geográfica menor

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Puede utilizarse la unidad geográfica adicional (UGA) Salemi. La zona de producción de las uvas corresponde al territorio administrativo íntegro del municipio de Salemi, en la provincia de Trapani.

Enlace al pliego de condiciones

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