C/2025/6713

15.12.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/6713)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Sicilia“

PDO-IT-A0801-AM06 10.9.2025

1. **Toote nimetus**

Sicilia

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☒ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Kinnitatakse, et käesoleva standardmuudatuse heakskiitmine ja sellest teatamine vastab standardmuudatuse heakskiitmise tingimustele vastavalt määrusele (EL) 2024/1143 ja selle alusel vastu võetud sätetele. Samuti märgitakse, et see muudatus kuulub määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 esitatud standardmuudatuse määratluse alla, kuna see ei kuulu määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõike 3 kohaldamisalasse.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Viinamarjakasvatuse eeskirjad*

Kirjeldus: lisatud on võimalus lisada kaitstud päritolunimetuse „Sicilia“ puhul horisontaalse pealt toetatud kasvatamine võimalus üksnes sordi „Calabrese“ sünonüümiga „Nero d'Avola“ puhul, mida kasvatatakse Agrigento ja Caltanissetta provintsi viinamarjaistandustes.

Põhjused: taotluse põhjuseks on asjaolu, et neis kahes provintsis peetakse horisontaalse pealt toetatud kasvatamine meetodit sordi „Nero d'Avola“ puhul kasvatusviisiks, mis võimaldab ilma viinamarjade kvaliteeti kahjustamata tulla paremini toime suvekliimaga, mida iseloomustab siroko soojade tuultega seotud kõrge temperatuur.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 4 lõiget 3, kuid mitte koonddokumenti.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Veinide märgistamine*

Kirjeldus: ette on nähtud geograafilise üksuse Salemi kasutamine. Geograafiline üksus on osutatud tootespetsifikaadi A lisas „Täiendavate geograafiliste üksuste loetelu“. Viinamarjade tootmispiirkond hõlmab kogu Trapani provintsi Salemi kommuuni territooriumi.

Põhjused: kaitstud päritolunimetuse „Sicilia“ struktuuri on lisatud nimetuse endaga hõlmatud piirkonnast väiksem täiendav geograafiline üksus. Praegu on täiendav geograafiline üksus Salemi hõlmatud kaitstud geograafilise tähisega „Salemi“, mille puhul taotletakse kehtetuks tunnistamist.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 7 lõiget 6 ja koonddokumendi punkti „Lisatingimused“.

3. *Kontrollorgani andmete ajakohastamine*

Pärast määruse (EL) 2024/1143 jõustumisega määrusesse (EL) nr 1308/2013 tehtud muudatusi ei hõlma tootespetsifikaadi kohustuslik sisu enam tootespetsifikaadi sätetele vastavust kontrollivate ametiasutuste ega organite nime ja aadressi ega nende volitusi.

Lisaks avalikustavad liikmesriigid vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 40 lõikele 1 iga geograafilise tähisega toote puhul artikli 39 lõikes 3 osutatud pädevate asutuste, volitatud isikute ja füüsiliste isikute nimed ja aadressid ning ajakohastavad seda teavet.

Seetõttu on artiklit, mis sisaldas viiteid kontrolliasutusele, muudetud, asendades need teabega avaldamise kohta liikmesriigi pädeva asutuse ametlikul veebisaidil.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 10, kuid mitte koonddokumenti.

4. *Tootespetsifikaadi vormilised muudatused, mis ei mõjuta teksti sisu*

Tootespetsifikaadi artiklites on tehtud vormilisi muudatusi, mis ei mõjuta teksti sisu. Tegemist on õiguslike viidete ajakohastamisega või artiklite pealkirjade muutmisega või õigekirjavigade parandamisega.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Sicilia

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

1. Vein

4. Vahuvein

5. Kvaliteetvahuvein

6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veinide kirjeldus**

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane, mõnikord kuldse või harvem kahvaturohelise varjundiga.

Lõhn: peen, elegantne, õrn, intensiivne, iseloomulik, puuviljane, aromaatne, kauakestev.

Maitse: kuiv, tasakaalus, iseloomulik, harmooniline, küllane, meeldiv, värske, keskmise täidlusega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,00 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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, Viogner, Viogner riserva, Pinot Grigio, Zibibbo*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: õlgkollasest kuni eri intensiivsusega kuldkollaseni, millel võib olla rohekas varjund. Pinot Grigio puhul võib värvus mõnikord olla ka erineva intensiivsusega roosa või vaskne.

Lõhn: peen, elegantne, meeldiv, intensiivne, iseloomulik, puuviljane, mõnikord kerge lillenoodiga, aromaatne, kauakestev.

Maitse: kuiv kuni poolkuiv, tasakaalustatud, iseloomulik, aromaatne, harmooniline, küllane, meeldiv, värske, keskmise struktuuriga, intensiivne, keskmise täidlusega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16,00 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

3. *„Sicilia" Bianco vendemmia tardiva, Bianco Passito, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Grillo Passito, Chardonnay vendemmia tardiva, Chardonnay Passito*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: õlgkollasest kuni eri intensiivsusega kuldkollaseni, millel võib esineda merevaigukarva värelust, kui marju on kestadel matsereeritud.

Lõhn: iseloomulik, õrn, mõnikord lilleline, püsiv, aromaatne.

Maitse: kuiv kuni magus, harmooniline, mõnikord tugeva alkohoolsuse ja/või mandli järelmaitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13,00 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,00 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11.

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: õlgkollasest kuni eri intensiivsusega kuldkollaseni, millel võib esineda merevaigukarva värelust, kui marju on kestadel matsereeritud.

Lõhn: iseloomulik, õrn, mõnikord lilleline, püsiv, aromaatne.

Maitse: kuiv kuni magus, harmooniline, mõnikord tugeva alkohoolsuse ja/või mandli järelmaitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13,00 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 20,00 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11.

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane, mõnikord lilla varjundiga, laagerdudes hakkab muutuma granaatpunaseks.

Lõhn: meeldiv, peen, õrn, iseloomulik, puuviljane, mõnikord vürtsikas, lilleline, taimenüanssiga; intensiivne, elegantne, püsiv.

Maitse: kuiv kuni poolkuiv, harmooniline, täidlane, kergelt tanniinine, tasakaalus, värske, intensiivne ja iseloomulik.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21,00 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane, mõnikord lilla varjundiga, laagerdudes hakkab muutuma granaatpunaseks.

Lõhn: meeldiv, peen, õrn, iseloomulik, puuviljane, mõnikord vürtsikas, lilleline, taimenüanssiga; intensiivne, elegantne, püsiv.

Maitse: kuiv kuni poolkuiv, harmooniline, täidlane, kergelt tanniinine, tasakaalus, värske, intensiivne ja iseloomulik.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21,00 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: rubiinpunane, laagerdumisel hakkab muutuma granaatpunaseks.

Lõhn: iseloomulikult õrn, kauakestev.

Maitse: magusast kuivani, tüüpiline, harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13,00 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24,00 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11.

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: õrnroosast eri intensiivsusega roosani.

Lõhn: peen, elegantne, õrn, iseloomulik.

Maitse: kuiv kuni poolkuiv, harmooniline, tasakaalustatud, värske.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,00 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: tihe ja püsib kaua.

Värvus: eri intensiivsusega õlekollane või roosa.

Lõhn: pudelis käärimisele iseloomulik bukett, õrn, küllaldane, püsiv.

Maitse: maitsekas, hea struktuuriga, värske, harmooniline, loomulikust kuivapoolsest (*brut nature*) kuni ülikuivani (*extra dry*).

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,00 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: tihe ja püsib kaua.

Värvus: eri intensiivsusega õlekollane või roosa või nende vahepealne.

Lõhn: iseloomulik, peen, õrn, puuviljane.

Maitse: värske, harmooniline, loomulikust kuivapoolsest (*brut nature*) kuni ülikuivani (*extra dry*).

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,00 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: tihe ja püsib kaua.

Värvus: rohekaskollasest õlekollaseni.

Lõhn: iseloomulik, peen.

Maitse: magus, värske, harmooniline, meeldiv.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,50 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,00 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 6.

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena.

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. Vahuveiniks töötlemise meetodid

Veinivalmistuse eritavad

Spumante tüüpi vahuvein saadakse üksnes naturaalse kääritamise teel, kasutades Charmat' meetodit või traditsioonilist meetodit, mille puhul toimub teine kääritamine pudelis, kusjuures viimane meetod puudutab ainult Bianco ja Rosato/Rosé veine.

2. Viinamarjade kuivatamine

Veinivalmistuse eritavad

Vendemmia tardiva ja passito tüüpi veinide valmistamisel tuleb jätta viinamarjad kuivama viinapuu külge või kasutada saagi korjamise järel sobivas keskkonnas asjakohaseid matte, võresid, kaste või mahuteid. Sealjuures võib kasutada kliimatehnikat, tingimusel et luuakse temperatuur, mis sarnaneb tavapärasele viinamarjade kuivatamise temperatuurile. Siiski ei tohi kasutada kuumuse abil toimivaid õhukuivatamissüsteeme.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

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

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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

14 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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

13 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kogu Sitsiilia maakonna haldusterritoorium

7. **Veiniviinamarjasordid**

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

Viogner B

Zibibbo B

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1.A. *Üksikasjalik teave geograafilise piirkonna kohta*

1) Seost väljendavad looduslikud tegurid

Määratletud geograafiline piirkond hõlmab kogu Sitsiilia maakonna haldusterritooriumi. Piirkonna maastikku iseloomustab terav kontrast valdavalt mägise põhjaosa, iseloomulikult künkliku kesk-, lõuna- ning edelaosa, tavapärast lavamaad esindava kaguosa ning vulkaanilise idaosa vahel. Madalikud on koondunud peamiselt rannikule.

Vooluvetevõrgustik on väga keeruline: leida võib rohkelt kärestikulisi lühikesi ja kiireid jõgesid. Jõeorud on mäestikualal enamasti kitsad ja küngastikul märkimisväärselt laiemad.

Sitsiilia maakoores on esindatud järgmised kivimikompleksid:

— kontinentaalset päritolu purdkivimite lade;

— vulkaanilist päritolu settekivimite lade (Etna ja Iblei mägede vulkaniidid);

— Pliotseeni ja Pleistotseeni ajastiku liiva- ja lubjakivisette ladestik;

— savi-merglilade, mille hulka arvatakse kõik Sitsiilia territooriumil esinevad saviformatsioonid;

— evaporiidide lade, mille hulka arvatakse Miotseeni ladestiku ülemises kihis leiduvad kipsi- ja anhüdriidiformatsioonid;

— kruusa-liiva purdkivimilade;

— liivsavi-lubjakivilade, mis hõlmab kõiki Põhja-Sitsiilias laialt levinud liivakivikomponendiga formatsioonid;

— karbonaatkivimilade, mis hõlmab osa Peloritani mäestikust ja Iblei mäestiku lubjakiviformatsioone;

— Fülliidi ja kristalse kilda lade (Peloritani mäeahelas).

Kliima poolest võib piirkonna jagada neljaks:

Rannikupiirkond: kliima on mahe, aastane keskmine temperatuur on ligikaudu 18 °C, aastane keskmine sademete hulk 400–500 mm (Trapani, Palermo ja Agrigento provints). Soojal aastaajal on vihma vähem või puudub peaaegu üldse. Cefalù ja Messina vahelisel rannikualal on aastane keskmine sademete hulk 800 mm ning Joonia mere kaldapealsel ka kuni 900 mm.

Etna piirkond: kliima on niiske, eriti põhjapoolsel nõlval, kus sademete hulk on madalamatel kõrgustel 600–800 mm ning kõrgematel kõrgustel kuni 1 200 mm. Idapoolne nõlv on vihmasem kui läänepoolne. Aastane keskmine temperatuur on eri suundadesse avanevatel nõlvadel ja eri kõrgustel erinev, nii et idanõlv on soojem ja põhjanõlv külmem. Selle tulemusel on viinamarjade küpsemine neis piirkondades vastavalt varasem või hilisem. Edelapoolne nõlv on kõige kuivem.

Mäestikupiirkond (Peloritani, Nebrodi, Madonie ja Sicani mäestikud): aastane keskmine sademete hulk võib olla kuni 1 000 mm või rohkem. Minimaalne keskmine temperatuur on 0 °C lähedal ja maksimaalne keskmine temperatuur umbes 25 °C.

Sitsiilia sisemaa ja Ibleo lavamaa: aastane keskmine temperatuur on üle 15 °C ja suvine maksimaalne keskmine temperatuur umbes 29 °C. Aastane sademete hulk piirdub 400 mm-ga ning Sitsiilia sisemaa madalamas küngastikus (Trapani, Palermo, Agrigento ja Caltanissetta provintsid) on kliima soe ja kuiv, aga Palermo ümbruse kõrgematel küngastel on keskmine sademete hulk 600–700 mm ja Ibleo lavamaal isegi 800 mm.

2) Seost väljendavad inimtegurid

Sitsiilia on neid piirkondi, kus viinamarjakasvatustraditsioon on väga vana, mida tõendavad arvukad arheoloogilised leiud (metsikute viinapuuliste fossiilid, veiniamforad, Dionysost ja viinamarju kujutavad mündid) ning arvukad Vana-Kreeka ja Vana-Rooma kirjandusallikad, milles viidatakse kuulsatele Sitsiilia veinidele.

Tõendeid õli- ja veinikaubanduse kohta, nagu toodete transportimiseks kasutatavaid amforaid, kahelehtrilise suudmeosaga veininõusid ja laberikke karikaid, mida muiste veini tarbimiseks kasutati, võib leida alates foiniiklaste aegadest (IX-IV sajandi eKr). Hiljutised arheoloogilised uuringud on näidanud, et foiniiklased tegelesid lisaks kaubandusele ka põllupidamise ja karjakasvatusega (M. Botto 2001).

Viinamarjaistanduste hiilgeaeg oli Kreeka kolonisatsiooni ajal (VIII–III sajand eKr), mil kreeklased tõid sisse mitu viinamarjasorti, näiteks „Grecanico“, mida kasvatatakse tänapäevani. Müntidel võib leida viinamarjakasvatusega seotud motiive, mis annab tunnistust veinivalmistamisega seotud arenenud majandustegevusest.

Rooma ajast (III sajand eKr kuni V sajand pKr) ja eriti perioodist, kui Caesar Gallia vallutas, on kinnitusi Sitsiilia veini leviku kohta. Kui Caesar tõstis toosti oma kolmanda järjestikkuse konsulaadiameti tähistamiseks, kobrutas Plinius vanema andmetel karikas Messina provintsist pärit Mamertino vein.

Roomlaste mõju vähenedes kinnistus Sitsiilias suurte maaomanike klass, millest annavad tunnistust suured maapiirkondade villad, nagu Casale di Piazza Armerina, mille mosaiikidel on kujutatud viinamarjade korjamist, millest nähtub, et piirkonnas tegeleti viinamarjakasvatusega.

Barbarite sissetungi tagajärjel villad tasapisi hüljati, millega kaasnes ka viinamarjakasvatuse vähenemine.

Kuigi alkoholi joomine on koraani kohaselt keelatud, kasvatati moslemite ülemvõimu ajal (827.–1061. aastal) lauaviinamarju ja just sel ajal toodi Pantelleria saarele selle vastas Aafrikas asuvalt Zebibi neemelt viinamarjasort „Zebib“, mis kannab tänapäeval nime „Zibibbo“ või „Moscato di Alessandria“ (B. Pastena, 1970).

Viina- ja oliivipuud hakkasid uuesti levima normannide valitsuse ajal. Aragoni valitsuse all saavutas Sitsiilia vein suure kuulsuse, mida tõendab paljude veinimüügiettevõtete asutamine, nagu kinnitab Cougnet teoses „Historiae de la table“.

Hispaania ülemvõimu all (1512–1713) laienesid sisemaal viinamarja-, oliivi- ja mandliistandused ning paigus, kus oli piisavalt vett, levisid ka ilu- ja köögiviljaaiad. XVI sajandil märkis Tommaso Fazello oma teoses „De rebus Siculis“, et Aci territooriumil, Messina kandis, Etna jalamil asuvatel tasandikel, Mazara orus ja Palermo tasandikul kasvas rohkelt viinapuid. Oma kuulsas teoses „De naturali vinorum historia“ osutab Bacci Monte Erice nõlvadel, Palermo ümbruses ja viljakate küngastega pikitud Lipari saarel asuvatele viinamarjaistandustele. Veinitootmise tähtsust sellel perioodil kinnitab aamisseppade tsunfti moodustamine Salemis 1683. aastal ja Palermos.

Piemontelaste ja austerlaste võimu all jäi viinamarjakasvatus kiratsema, kuid puhkes uuesti õide Bourbonide ajal, nagu kinnitab Luccast päris reisisell G. A. Arnolfini oma 1776. aastal avaldatud reisipäevikus, kus ta kinnitab, et Sitsiilia saare kõigis osades toodetakse külluslikult veini. Et arendada kauplemist Marsala veinidega Inglismaal, avas Inglise kaupmees John Woodhouse veiniettevõtte Marsalas. Mitmeid ettevõtteid lõi Marsalas ja Mazaras ka Benjamin Ingham, kuid Marsala veinide kaubanduse arengule andis suurima panuse kaupmees Vincenzo Florio loodud veiniettevõte.

1862. aastal, kui Garibaldi Sitsiiliasse tagasi pöördus, külastas ta ka Florio ettevõtet ning mekkis ja kiitis magusat Marsala veini, mida hakatigi edaspidi nimetama „Garibaldi dolce“ (magus Garibaldi).

XIX sajandi teisel poolel hävitas viinapuutäi suure osa saare viinamarjaistandustest ja viinapuud asendati teiste kultuuridega.

XX sajandi alguses hakkas levima tava pookida kohalikud sordid Ameerika päritolu viinapuudele, mis olid viinapuutäi suhtes resistentsed, mispeale hakkasid viinamäed uuesti vohama.

Viinapuutäist põhjustatud majanduskriis ja kaubandussõda Prantsusmaaga viisid selleni, et toodangust kadusid suure alkoholisisalduse ja intensiivse värvusega veinid, mida oli eksporditud kupaaživeinidena Prantsusmaale, ning nende asemel suurenes väiksema alkoholisisaldusega ja lõhnaküllasemate värskete toiduveinide tootmine.

Sitsiilia veiniloo uueks alguseks võib pidada 80ndate aastate lõppu ja 90ndate aastate algust. Sel ajal sai lõplikult selgeks, et Sitsiilias on võimalik toota valgeid kvaliteetveine nii kohalikest sortidest, nagu „Inzolia“, „Catarratto“, „Grillo“, kui ka mujalt sisse toodud sortidest, nagu „Chardonnay“, „Muller Turgau“ ja „Sauvignon“. 90ndatel hakati katsetama punaste kvaliteetveinide tootmist, kasutades kohalikku sorti „Nero d'Avola“ ja võõrsorte, nagu „Cabernet“, „Merlot“, „Syrah“, „Petit Verdot“ ja „Pinot nero“.

Selle uue suuna vaieldamatuks põhisordiks on „Nero d'Avola“, mis suudab isegi võõrsortidega segatuna tuua välja Sitsiilia veinile iseloomulikud omadused ja anda sellele äratuntava omapära. Seda mitte üksnes värvuse, vaid eelkõige iseloomulike vahemereliste lõhnade ja maitsete poolest.

Inimmõju on seisnenud kogu ajaloo kestel eelkõige teatavates tehnilistes ja tootmisalastes põhimõtetes, mida on ka kehtivas tootespetsifikaadis kirjeldatud:

— viinamarjasortide kombinatsioon: kõnealuste veinide tootmiseks sobivad asjaomases geograafilises piirkonnas traditsiooniliselt kasvatatavad sordid;

— tavapäraseid kasvatusmeetodeid, istutusvahemaid ja lõikamissüsteeme kasutatakse isegi uutes istandustes, et saavutada viinapuuistikute parim ja ratsionaalne asetus, mis hõlbustab põllutöid ja võimaldab kujundada välja optimaalse kujuga võra, mille puhul on tagatud lehtede piisav kontaktpind ja võimalus hoida saagikus spetsifikaadis sätestatud piires;

— veini valmistamisel lähtutakse piirkonnas traditsiooniliseks saanud tasaste valgete ja punaste veinide tootmise tavadest. Punase veini puhul erinevad põhitüübi ja tugevama struktuuriga *riserva*-tüübi veinide valmistustavad, kuivõrd viimase puhul on ette nähtud vähemalt kaheaastane laagerdumisaeg. Samamoodi lähtutakse traditsiooniliselt välja kujunenud tavadest ka vahuveinide valmistamise, viinamarjade kuivatamise ning hiliskorjeveinide valmistamise ja laagerdamise juures.

8.2.B. *Üksikasjalik toote selliste omaduste ja tunnuste kirjeldus, mis tulenevad valdavalt või eranditult geograafilisest piirkonnast*

Käesolevas tootespetsifikaadis nimetatud veinidel on analüütilisest ja organoleptilisest seisukohast väga selged ja iseloomulikud omadused, mida on kirjeldatud artiklis 6 ning mis võimaldavad neid selgelt identifitseerida ja geograafilise piirkonnaga siduda.

Eelkõige on kõigil veinidel tasakaalus keemilised ja füüsikalised omadused, mis aitab tagada hästi tasakaalustatud maitse. Kõikidel tüüpidel on meeldiv, harmooniline, iseloomulik ja elegantne lõhnabukett, mõnikord nende valmistamiseks kasutatud viinamarjasortidele tüüpilise puuviljade, lillede ja taimede varjundiga.

8.3.C. *Punktides A ja B osutatud aspektide põhjuslik seos*

Tootmispiirkonna valdavalt künklik maastik ning viinamarjaistanduste asend ja paiknemine viinamarjakasvatuseks sobivates piirkondades aitavad luua piisavalt õhu- ja valgusküllast keskkonda, mis soodustab viinamarjataimede kasvu ja saagikust.

Tootmisalade valikul eelistatakse päiksepoolse asendiga nõlvu, mis sobivad kvaliteetsete viinamarjade kasvatamiseks.

Ka tootmispiirkonna kliima on sobilik kvaliteetveinide valmistamiseks.

Viinamarjakasvatuse ajalugu piirkonnas on aastatuhandete pikkune ning ulatub eelajaloolisest ajast tänapäevani, nagu näitavad arvukad dokumendid. See on ka kõige üldisem ja olulisem tõend kaitstud päritolunimetusega „Sicilia“ veinide kvaliteedi ja iseloomulike omaduste tihedast seosest inimteguriga. See näitab, kuidas inimtegevus on asjaomases piirkonnas kujundanud sajandite kestel välja traditsioonilised viinamarjakasvatus- ja veinivalmistusmeetodid, mida on uuemal ja uusimal ajal tänu vaieldamatule teaduslikule ja tehnoloogilisele arengule täiustatud, andes nimekatele „Sicilia“ veinidele nende eriomadused, mida on kirjeldatud tootespetsifikaadi artiklis 6.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

See, et villimine toimub tootmispiirkonnas, aitab kaitsta kontrollitud päritolunimetusega „Sicilia“ veinide kvaliteeti ja mainet, tagada nende päritolu ning tagada kontrolli tõhusust ja õigeaegsust. Vastavalt ELi õigusaktidele ja asjaomastele riiklikele õigusaktidele antakse kehtivate õiguste tagamiseks siiski individuaalsed load ettevõtjatele, kes on traditsiooniliselt villinud väljaspool kindlaks määratud tootmispiirkonda, tagades samal ajal selle, et väljaspool piirkonda villijate nimekiri on piiratud.

Märgistamine – märge viinamarjasordi kohta

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

„Sicilia“ Zibibbo ja „Sicilia“ Zibibbo Spumante veinitüüpide märgistamisel ja esitlemisel on keelatud kasutada viinamarjasordi „Zibibbo“ ametlikult tunnustatud sünonüüme.

Pakendamine

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusega „Sicilia“ veinid tuleb tarbimisse lasta klaasmahutites nominaalmahuga kuni 3 liitrit. See piirang ei hõlma traditsioonilisi Bordeaux', Burgundia ja Rheini pudeleid, mille maksimaalne maht võib olla kuni 18 liitrit.

Peale selle võib kasutada toiduainete jaoks ettenähtud mahuteid mahuga 2–6 liitrit, välja arvatud selliste veinitüüpide puhul nagu *riserva*, *vendemmia tardiva*, *superiore*, *passito*, *vigna* ja *spumante*.

Kasutada võib ELi ja siseriiklike õigusaktidega lubatud pudeli sulgemise meetodeid, välja arvatud kroonkorke.

Märgistamine – väiksema geograafilise üksuse märkimine

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kasutada võib täiendavat geograafilist üksust Salemi. Viinamarjade tootmispiirkond hõlmab kogu Trapani provintsi Salemi kommuuni haldusterritooriumi.

Link tootespetsifikaadile

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