C/2025/6713

15.12.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/6713)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Sicilia”

PDO-IT-A0801-AM06 – 10.9.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Sicilia”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö (Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Vahvistamme, että tämän vakiomuutoksen hyväksyminen ja siitä ilmoittaminen täyttävät asetuksen (EU) 2024/1143 ja sen nojalla hyväksyttyjen säännösten mukaiset vakiomuutoksen hyväksymisedellytykset. Tämä muutos on myös asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdan vakiomuutosta koskevan määritelmän mukainen, koska se ei vastaa saman asetuksen 24 artiklan 3 kohdassa säädettyjä tapauksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Viininviljelysäännöt*

Kuvaus: Suojattua alkuperänimitystä ”Sicilia” voidaan nyt käyttää myös viineistä, jotka on valmistettu tukiristikkomenetelmällä kasvatetuista rypäleistä. Tämä koskee ainoastaan Calabrese-rypälelajiketta, josta käytetään myös nimeä Nero d’Avola ja jota kasvatetaan Agrigenton ja Caltanissettan maakunnissa.

Perustelut: Syynä muutokseen on, että näissä kahdessa maakunnassa tukiristikkomenetelmän uskotaan auttavan Nero d’Avola -rypälelajiketta selviämään paremmin kesäkauden korkeista lämpötiloista ja kuumista scirocco-tuulista. Rypäleiden laatu pysyy kuitenkin ennallaan.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohdan 3 alakohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Viinien merkinnät*

Kuvaus: Tuote-eritelmän liitteessä A olevassa sallittujen alueiden luettelossa mainittu maantieteellinen yksikkö ”Salemi” voidaan nyt merkitä etikettiin. Viinirypäleiden tuotantoalue käsittää koko Salemin kunnan Trapanin maakunnassa.

Perustelut: Suojattuun alkuperänimitykseen ”Sicilia” on lisätty täydentävä maantieteellinen yksikkö, joka on pienempi kuin alkuperänimityksen perustana oleva alue. Täydentävä maantieteellinen yksikkö ”Salemi” on tällä hetkellä hyväksytty suojatuksi maantieteelliseksi merkinnäksi ”Salemi”. Merkinnän kumoamiseksi tehdään pyyntö.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohdan 6 alakohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset”.

3. *Valvontaelintä koskevien tietojen päivittäminen*

Asetuksella (EU) 2024/1143 asetukseen (EU) N:o 1308/2013 tehtyjen muutosten jälkeen tuote-eritelmään sisällytettäviin pakollisiin tietoihin eivät enää lukeudu tuote-eritelmää koskevien säännösten noudattamisen tarkistamisesta huolehtivien viranomaisten tai laitosten nimet, osoitteet tai erityistehtävät.

Lisäksi asetuksen (EU) 2024/1143 40 artiklan 1 kohdan mukaisesti jäsenvaltioiden on julkaistava kyseisen asetuksen 39 artiklan 3 kohdassa tarkoitettujen toimivaltaisten viranomaisten, toimeksiannon saaneiden elinten ja luonnollisten henkilöiden nimet ja osoitteet kunkin maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen osalta ja pidettävä nämä tiedot ajan tasalla.

Sen vuoksi valvontaelimeen viittaavaa kohtaa on muutettu ja siinä olevat tiedot on korvattu viittauksella julkaisuun jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen virallisella verkkosivustolla.

Muutos koskee tuote-eritelmän 10 kohtaa, mutta se ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Tuote-eritelmän muodolliset muutokset, jotka eivät vaikuta tekstin sisältöön*

Tuote-eritelmän kohtiin on tehty muodollisia muutoksia, jotka eivät vaikuta tekstin sisältöön. Kyse on säännöksiä ja määräyksiä koskevien viittausten päivittämisestä, kohtien otsikoiden muutoksista ja kirjoitusvirheiden korjaamisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Sicilia

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. Kuohuviini

5. Laatukuohuviini

6. Aromaattinen laatukuohuviini

15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinien kuvaus**

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisen eri sävyjä, toisinaan kullanvärisiä vivahteita tai mahdollisesti vaaleanvihreän vivahteita.

Aromi: hieno, hienostunut, herkkä, voimakas, omaleimainen, hedelmäinen, aromaattinen, viipyilevä.

Maku: kuiva, tasapainoinen, omaleimainen, puhdas, harmoninen, runsas, miellyttävä, raikas, keskitäyteläinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,50 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,00 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) –

— Vähimmäishappopitoisuus 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) –

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*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaihtelee oljenkeltaisesta kullanväriseen, voimakkuus vaihtelee, mahdollisesti myös vaaleanvihreään vivahtavia sävyjä; Pinot Grigio -lajikkeen väri saattaa olla joskus myös voimakkuudeltaan vaihteleva vaaleanpunainen tai kupari.

Aromi: hieno, hienostunut, miellyttävä, voimakas, omaleimainen, hedelmäinen, joskus hieman kukkainen tuoksu, aromaattinen, viipyilevä.

Maku: kuivasta puolikuivaan, tasapainoinen, omaleimainen, maukas, harmoninen, runsas, miellyttävä, raikas, voimakas, keskirakenteinen ja keskitäyteläinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,50 %

Sokeriton uutos vähintään: 16,00 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) –

— Vähimmäishappopitoisuus 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) –

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisesta kullanväriseen, voimakkuus vaihtelee, joskus meripihkanvärisiä juovia, kun rypäleitä on maseroitu kuorineen.

Aromi: omaleimainen, hienostunut, joskus kukkainen, viipyilevä, aromaattinen.

Maku: kuivasta makeaan, tasapainoinen, omaleimainen, joskus voimakas alkoholin maku tai mantelin jälkimaku.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 20,00 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 11

— Vähimmäishappopitoisuus 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) –

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisesta kullanväriseen, voimakkuus vaihtelee, joskus meripihkanvärisiä juovia, kun rypäleitä on maseroitu kuorineen.

Aromi: omaleimainen, hienostunut, joskus kukkainen, viipyilevä, aromaattinen.

Maku: kuivasta makeaan, tasapainoinen, omaleimainen, joskus voimakas alkoholin maku tai mantelin jälkimaku.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 20,00 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 11

— Vähimmäishappopitoisuus 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) –

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*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyjä, toisinaan violetteja vivahteita, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä.

Aromi: miellyttävä, hieno, hienostunut, omaleimainen, hedelmäinen, toisinaan mausteinen, kukkainen, kasvimaisia vivahteita, voimakas, elegantti, viipyilevä.

Maku: kuivasta puolikuivaan, harmoninen, täyteläinen, tasapainoinen, hieman tanniininen, raikas, voimakas, omaleimainen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 21,00 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) –

— Vähimmäishappopitoisuus 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) –

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyjä, toisinaan violetteja vivahteita, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä.

Aromi: miellyttävä, hieno, hienostunut, omaleimainen, hedelmäinen, toisinaan mausteinen, kukkainen, kasvimaisia vivahteita, voimakas, elegantti, viipyilevä.

Maku: kuivasta puolikuivaan, harmoninen, täyteläinen, tasapainoinen, hieman tanniininen, raikas, voimakas, omaleimainen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 21,00 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) –

— Vähimmäishappopitoisuus 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) –

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä.

Aromi: omaleimainen, hienostunut, viipyilevä.

Maku: makeasta kuivaan, luonteenomainen, tasapainoinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 24,00 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 11

— Vähimmäishappopitoisuus 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) –

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*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaaleanpunaisesta voimakkuudeltaan vaihtelevaan pinkkiin.

Aromi: hieno, elegantti, hienostunut, omaleimainen.

Maku: kuivasta puolikuivaan, harmoninen, tasapainoinen, raikas.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 17,00 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) –

— Vähimmäishappopitoisuus 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) –

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: hieno, pitkäkestoinen.

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt tai vaaleanpunaisen eri sävyt.

Tuoksu: pulloissa tapahtuvasta käymisestä saatava bukee, lempeä, täyteläinen, viipyilevä.

Maku: maukas, hyvärakenteinen, raikas, tasapainoinen, kuivasta erittäin kuivaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,00 %

Sokeriton uutos vähintään: 15,00 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) –

— Vähimmäishappopitoisuus 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) –

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*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: hieno, pitkäkestoinen.

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt tai oljenkeltaisesta vaaleanpunaisen eri sävyihin.

Aromi: omaleimainen, hieno, hienostunut, hedelmäinen.

Maku: raikas, tasapainoinen, kuivasta erittäin kuivaan.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,50 %

Sokeriton uutos vähintään: 15,00 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) –

— Vähimmäishappopitoisuus 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) –

11. *"Sicilia" Moscato Bianco Spumante, Zibibbo Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: hieno, pitkäkestoinen.

Väri: vaalean vihreänkeltaisesta oljenkeltaiseen.

Aromi: omaleimainen, hieno.

Maku: makea, raikas, tasapainoinen, miellyttävä.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,50 %

Sokeriton uutos vähintään: 15,00 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) –

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 6

— Vähimmäishappopitoisuus 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) –

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) –

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Olennaiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viininvalmistusmenetelmät, jossa viinistä jalostetaan kuohuviiniä

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Spumante-viini (kuohuviini) on valmistettava aina luonnollisen käymisen avulla Charmat-menetelmällä tai perinteisellä menetelmällä (*metodo classico*), jossa jälkikäyminen tapahtuu pullossa. Perinteinen menetelmä koskee ainoastaan tyyppejä Bianco (valkoinen) ja Rosato/Rosé.

2. Rypäleiden kuivatus

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tyypit Vendemmia Tardiva (myöhäinen sadonkorjuu) ja Passito (kuivatut rypäleet) on valmistettava rypäleistä, jotka on jätetty kuivumaan viiniköynnöksiin tai kuivatettu sadonkorjuun jälkeen sopivassa ympäristössä mattojen päällä, säleiköissä, koreissa tai erityisissä säiliöissä. Ilmastointijärjestelmien käyttö on sallittu, kunhan niillä aikaansaadut lämpötilat ovat samankaltaiset kuin perinteisissä rypäleiden kuivatusmenetelmissä. Lämpöä hyödyntävät kosteudenpoistojärjestelmät eivät ole sallittuja.

5.2 *Enimmäistuotos*

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

13 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

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

13 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

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

14 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

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

13 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

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

13 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

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

10 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

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

12 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

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

12 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

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

8 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

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

8 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

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

8 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Sisilian koko hallintoalue.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. A) *Maantieteellisen alueen tiedot*

1) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Rajattu maantieteellinen alue muodostuu Sisilian koko hallintoalueesta. Alueen maastossa on jyrkkiä kontrasteja: pohjoisosa on pääasiassa vuoristoista, keski-, etelä- ja lounaisosat mäkistä maastoa, kaakkoisosalle ominaista on sen tasanko ja Sisilian itäosa on vulkaanista. Alavat maat keskittyvät pääasiassa rannikolle.

Hydrografinen verkko on erittäin monimutkainen. Siihen kuuluu monia vuolaita ja monia lyhyitä, nopeasti virtaavia jokia. Jokilaaksot ovat vuoristoalueella enimmäkseen kapeita ja syviä, mäkisellä alueella huomattavasti avoimempia.

Sisilian litologiset muodostumat voidaan ryhmitellä seuraaviin komplekseihin:

— mantereisen kerrostuman klastinen kompleksi

— vulkaaninen kompleksi (Etna-vuori ja Iblei-vuorten muinaiset vulkaaniset kalliot)

— plioseeni–pleistoseenikauden hiekka-kalkkiareniittikompleksi

— savi-merkelikompleksi, joka käsittää kaikki Sisilian enimmäkseen savesta koostuvat muodostumat

— evaporiittikompleksi, joka koostuu myöhäisen mioseenin kipsisten rikkimuodostumien litologisista tyypeistä

— hiekkainen konglomeraattikompleksi

— hiekkainen savi-kalkkikivikompleksi, joka koostuu erilaisista muodostumista, joissa on eniten hiekkaista komponenttia; ne ovat levinneet laajalle Pohjois-Sisiliassa

— karbonaattikompleksi, joka koostuu osasta Peloritani-vuoristoa ja kalkkikivisestä Iblei-vuoristosta

— fylliitti- ja kiteinen liuskekivikompleksi (Peloritani-vuoristossa).

Ilmaston osalta voidaan erottaa neljä tärkeintä ilmastoympäristöä:

Rannikkoympäristö: Leuto ilmasto, jonka vuotuinen keskilämpötila on noin 18 °C ja keskimääräinen vuotuinen sademäärä 400–500 mm, kesällä sademäärä vähäinen tai olematon (Trapanin, Palermon ja Agrigenton maakunnat). Cefalùn ja Messinan välisellä rannikolla keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 800 mm, kun taas Joonianmeren ylemmällä rannikolla se voi olla jopa 900 mm.

Etna-vuoren ympäristö: Ilmasto on kostea erityisesti pohjoisrinteellä, jossa sademäärä on alemmissa korkeuksissa 600–800 mm ja nousee korkeimmissa korkeuksissa yli 1 200 mm:iin. Itärinne on sateisempi kuin länsirinne. Vuotuiseen keskilämpötilaan vaikuttavat rinteiden suunta ja korkeus. Itärinne on lämpimämpi ja pohjoisrinne kylmin, mikä tarkoittaa, että rypäleet kypsyvät näissä ympäristöissä muita rinteitä aikaisemmin tai myöhemmin. Lounaisrinne on kuivin.

Vuoristoympäristö (Peloritani-, Nebrodi-, Madonie- ja Sicani-vuoristot): Keskimääräinen vuotuinen sademäärä voi olla 1 000 mm tai enemmän. Keskimääräinen minimilämpötila on lähes 0 °C, keskimääräinen maksimilämpötila taas noin 25 °C.

Sisilian sisämaan ja Iblei-vuoriston ylätasangon ympäristö: Vuotuinen keskilämpötila on yli 15 °C. Keskimääräinen ylin lämpötila kesällä on 29 °C. Vuotuinen sademäärä on alhainen (400 mm), mikä tarkoittaa, että Sisilian sisämaan (Trapanin, Palermon, Agrigenton ja Caltanissettan maakuntien) matalilla kukkuloilla ilmasto on lämmin ja kuiva. Palermon keskikokoisilla kukkuloilla sademäärä on 600–700 mm ja Iblei-vuoriston ylätasangolla jopa 800 mm.

2) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Sisilia on alue, jolla vallitsee yksi vanhimmista viininviljelyperinteistä. Siitä ovat osoituksena monet arkeologiset löydökset (fossiiliset ”*ampeloliti*” (luokittelemattomat viinit), viiniamforat, kolikot, joissa on dionyysisiä hahmoja ja kuvia viinistä) sekä monet kreikkalaiset ja latinalaiset kirjallisuuslähteet, joissa viitataan tunnettuihin sisilialaisiin viineihin.

Foinikialaisten (800–300 eaa.) aikaan tapahtuneen öljyn ja viinin kaupan todistavat kuljetuksiin käytetyt amforat ja muuntyyppiset keraamiset tuotteet. Sellaisia ovat esimerkiksi kaksikahvaiset kannut ja mukit, jotka muodostivat viinin tarjoiluun ja juomiseen tavallisesti käytettävien tuotteiden kokonaisuuden. Lisäksi viimeaikaiset arkeologiset tutkimukset osoittavat, että foinikialaiset osallistuivat kaupankäynnin lisäksi maatalouden ja maaseudun toimintaan (M. Botto, 2001).

Viininviljely kukoisti aikana, jolloin kreikkalaiset miehittivät Sisilian alueen (700–200-luvulla eaa.). Kreikkalaiset alkoivat viljellä useita uusia lajikkeita, kuten Grecanicoa, jota viljellään vielä tänäkin päivänä. Kolikoissa olevat viininviljelymaisemien kuvat ovat osoitus alueen viinintuotannon ympärille kehittyneestä taloudellisesta toiminnasta.

Sisilialaisista viineistä on merkintöjä myös Rooman valtakunnan ajalta (200-luku eaa. – 400-luku jaa.) ja etenkin ajalta, jolloin Caesar oli Galliassa. Plinius mainitsi Messinan Mamertino-viinin kuvaillessaan, miten Caesar joi maljan juhlistaakseen kolmatta konsulinvirkaansa.

Rooman valtakunnan taantuessa suurten maanomistajien luokka vakiinnutti asemansa Sisiliassa. Tästä ovat osoituksena suuret maalaistalot, kuten Piazza Armerinassa sijaitseva Villa Romana del Casale, jonka mosaiikit kuvaavat rypäleiden korjuuta. Tämä osoittaa, että alueella oli viinitarhoja.

Tämän jälkeen jatkuvat barbaarien hyökkäykset maaseudulla johtivat maan hylkäämiseen ja siten viininviljelyn vähenemiseen.

Koraani kieltää alkoholin juomisen, mutta syötäväksi tarkoitettuja viinirypäleitä viljeltiin Arabien valtakunnan aikana (827–1061) ja Pantelleria-saarella alettiin viljellä Zebib-rypälelajiketta (nykyään Zibibbo tai Moscato di Alessandria), joka oli tuotu Pantellerian vastarannalla Afrikassa sijaitsevalta Zebibin niemimaalta (B. Pastena, 1970).

Viiniköynnösten ja oliivipuiden viljely alkoi levitä jälleen normannivallan aikana. Sisilialainen viini sai Aragonian vallan aikana erinomaisen maineen, mistä ovat osoituksena lukuisat viininmyyntiyritykset, joihin Cougnet viittasi teoksessaan *Historiae de la Table*.

Espanjan vallan aikana (1512–1713) viini-, oliivi- ja mantelitarhojen määrä – ja paikoissa, joissa oli paljon vettä, myös puu- ja vihannestarhojen määrä – kasvoi sisämaassa. 1500-luvulla Tommaso Fazello viittasi teoksessaan *De Rebus Siculis* (Sisilialaisista asioista) Acin alueeseen, Messinan ympärillä olevaan maaseutuun, Etnan juurella olevaan alankoon, Val di Mazaran laaksoon ja Palermon alankoon alueina, joille oli istutettu paljon viiniköynnöksiä. Bacci mainitsi kuuluisassa teoksessaan *De Naturali Vinorum Historia* (Viinien luonnonhistoria) viinitarhat Monte Ericen rinteillä, Palermon alueella ja Liparin saarella, jossa on hedelmällisiä kukkuloita. Viinituotannon tärkeys tuona aikana käy ilmi tynnyrintekijöiden asettumisesta Salemiin vuonna 1683 sekä Palermoon.

Piemonten ja Itävallan vallan aikana viininviljelylle koitti kriisiaika, josta se toipui Bourbonien aikaan, kuten eräs Luccasta kotoisin oleva matkailija kertoi. Arnolfini kertoi vuonna 1776 teoksessaan *Giornale di viaggio* (Matkapäiväkirja), että eri puolilla saarta valmistettiin runsaasti sisilialaisviinejä. Englantilainen kauppias John Woodhouse avasi viininvalmistamon Marsalassa ja auttoi lisäämään Marsala-viinien kauppaa Englannin kanssa. Myös Benjamin Ingham avasi useita viininvalmistamoja Marsalassa ja Mazarassa, mutta yrittäjä Vincenzo Florion perustama viininvalmistamo vauhditti toden teolla Marsala-viinien kauppaa.

Vuonna 1862 Garibaldi palasi Sisiliaan ja vieraili Florion viininvalmistamossa. Hän joi ja kehui makeaa Marsala-viiniä, joka on sittemmin tunnettu nimellä ”Garibald Sweet”.

1800-luvun jälkipuoliskolla viinikirvaepidemia tuhosi suuren osan saaren viinitarhoista, ja muut viljelykasvit syrjäyttivät viiniköynnökset.

1900-luvun alussa yhdysvaltalaisten, viinikirvalle vastustuskykyisten viiniköynnösten varttaminen yleistyi ja viiniköynnökset alkoivat jälleen kukoistaa.

Viinikirvaepidemiaa seurannut talouskriisi ja Ranskan kanssa käyty kauppasota merkitsivät sitä, että hyvin alkoholipitoisten, voimakkaan väristen viinien, joita oli viety Ranskaan sekoitusviineinä, tuotanto lopetettiin, kun taas raikkaiden, tuoksuvien pöytäviinien, joiden alkoholipitoisuus oli matalampi, tuotanto lisääntyi.

Sisilialaisen viinin nykyhistorian voidaan katsoa alkaneen 1980-luvun lopulla ja 1990-luvun alussa. Sisilian kyky tuottaa laatuvalkoviinejä vahvistettiin käyttämällä paikallisia rypälelajikkeita, kuten Inzoliaa, Catarrattoa ja Grilloa, ja muita kuin paikallisia lajikkeita, kuten Chardonnayta, Müller Thurgauta ja Sauvignonia. 1990-luvulla korkealaatuisia punaviinejä alettiin testata ja valmistaa sekä paikallisella lajikkeella Nero d'Avolalla että muilla kuin paikallisilla eli Cabernet-, Merlot-, Syrah-, Petit Verdot- ja Pinot Nero -lajikkeilla.

Uuden suuntauksen kiistaton tähti on Nero d'Avola -lajike, joka pystyy luonnehtimaan ja määrittämään itse viinin myös sekoituksissa muiden kansainvälisten lajikkeiden kanssa. Tämä näkyy paitsi värissä myös ennen kaikkea siinä, että se tuo viiniin Välimeren mauista peräisin olevia tyypillisiä ominaisuuksia.

Inhimillisillä tekijöillä on ollut kautta historian merkitystä erityisesti tuotannon teknisten näkökohtien – jotka muodostavat keskeisen osan nykyisestä tuote-eritelmästä – yksityiskohtaisessa määrittelyssä:

— Rypälelajikkeiden yhdistelmät viinitiloilla: näiden viinien valmistukseen sopivia rypälelajikkeita on perinteisesti viljelty tällä maantieteellisellä alueella.

— Kasvatusmenetelmät, istutusetäisyydet ja leikkausmenetelmät ovat perinteisesti käytettyjä, myös vastaistutetuilla viinitarhoilla. Niiden tarkoituksena on saavuttaa viiniköynnösten paras ja järkevin järjestely, helpottaa viljelytoimintaa ja mahdollistaa lehvistön järkevä hoito. Näin voidaan saavuttaa riittävä lehtipinta-ala ja pitää viinintuotanto eritelmässä vahvistetuissa rajoissa.

— Viinien valmistuksessa käytetään edelleen perinteisiä käytäntöjä, jotka ovat paikallisesti vakiintuneita hiilihapottomien valko- ja punaviinien valmistuksessa. Punaviinit erotellaan asianmukaisesti perustyyppiin ja rakenteellisempaan Riserva-tyyppiin, jonka tuotanto edellyttää vähintään kahden vuoden kypsytysaikaa. Perinteisiä ovat myös kuohuviinien tuotantomenetelmät sekä viinirypäleiden kuivaamiseen ja myöhäisen sadonkorjuun tyypin viiniyttämiseen ja jalostukseen liittyvät tuotantomenetelmät.

8.2. B) *Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen laadusta tai ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä*

Tuote-eritelmän kattamilla viineillä on analyyttisesti ja aistinvaraisesti erittäin selkeät, erottuvat ominaisuudet, kuten 6 artiklassa kuvataan. Tämä tarkoittaa, että ne voidaan tunnistaa selkeästi ja katsoa maantieteelliselle ympäristölle tyypillisiksi.

Eritoten mainittakoon, että kaikkien viinien kemiallis-fyysiset ominaisuudet ovat tasapainossa. Tämä takaa tasapainoisen maun. Kaikkien viinityyppien aromit ovat miellyttäviä, harmonisia, omaleimaisia ja hienostuneita. Niissä on mahdollisesti hedelmäisiä, kukkaisia ja kasviksiin viittaavia vivahteita, jotka ovat ominaisia valmistuksessa käytetyille rypälelajikkeille.

8.3. C) *Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä*

Tuotantoalueen enimmäkseen mäkinen topografia, viiniviljelmien saama auringonvalon määrä ja sijainti alueilla, jotka soveltuvat poikkeuksellisen hyvin viininviljelyyn, luovat sopivan tuulisen ja valoisan ympäristön, joka tarjoaa kasville optimaaliset kasvuolosuhteet.

Tuotantoalueita valittaessa etusijalle asetetaan hyvin auringonvaloa saavat maa-alat, jotka soveltuvat laadukkaiden viinien tuotantoon.

Myös tuotantoalueen ilmasto edistää laadukkaiden viinien tuotantoa.

Alueen ikivanhat, esihistoriasta nykypäivään ulottuvat viininviljelyperinteet, joihin viitataan useissa lähteissä, ovat yleisluonteinen, perustavanlaatuinen todiste inhimillisten tekijöiden läheisestä yhteydestä ja vuorovaikutussuhteesta suojatulla alkuperänimityksellä ”Sicilia” varustettujen viinien laatuun ja yksilöllisiin ominaisuuksiin. Toisin sanoen voidaan todistaa, millä tavalla alueen ihmiset ovat vuosisadasta toiseen siirtäneet eteenpäin perinteisiä viininviljely- ja -valmistustekniikoita. Niitä on paranneltu ja hiottu nykyaikana kiistattoman tieteellisen ja teknisen kehityksen ansiosta. Näin ovat saaneet alkunsa tunnetut Sicilia-viinit, joiden erityisominaisuudet on kuvattu eritelmän 6 artiklassa.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Pullotus rajatulla maantieteellisellä alueella

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pullotus rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Syynä pullotukseen tällä alueella on suojatulla alkuperänimityksellä ”Sicilia” varustettujen viinien laadun ja imagon suojelu ja alkuperän takaaminen sekä asiaankuuluvien tarkastusten tehokkuuden ja oikea-aikaisuuden varmistaminen. Kuten EU:n lainsäädännössä ja erityisissä kansallisissa säädöksissä säädetään, aiemmin myönnettyjen oikeuksien suojaamiseksi myös sellaisille toimijoille, jotka ovat perinteisesti pullottaneet näitä viinejä rajatun tuotantoalueen ulkopuolella, voidaan kuitenkin myöntää yksilöllinen lupa tähän. Tässä yhteydessä varmistetaan, että alueen ulkopuolella sijaitsevien pullotusyritysten määrä on rajallinen.

Merkinnät – maininta rypälelajikkeesta

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Sicilia Zibibbo- ja Sicilia Zibibbo Spumante -viinityyppien merkinnöissä ja niiden esillepanon yhteydessä ei saa käyttää Zibibbo-rypälelajikkeen virallisesti tunnustettuja synonyymejä.

Pakkaaminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Sicilia” varustetut viinit on luovutettava kulutukseen lasipakkauksissa, joiden nimellisvetoisuus on enintään kolme litraa. Tämä rajoitus ei koske perinteisiä bordeaux-, burgundilais- ja valkoviinipulloja, joiden vetoisuus saa olla enimmillään 18 litraa.

Lisäksi voidaan käyttää 2–6 litran vetoisia elintarvikekäyttöön soveltuvia pakkauksia, jotka eivät kuitenkaan ole sallittuja Riserva-, Vendemmia Tardiva-, Superiore-, Passito-, Vigna- ja Spumante-viineille.

Pullojen sinetöinnissä voidaan käyttää kaikkia EU:n ja kansallisessa lainsäädännössä sallittuja menetelmiä lukuun ottamatta kruunukorkkeja.

Merkinnät – maininta pienemmästä maantieteellisestä yksiköstä

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Täydentävä maantieteellinen yksikkö ”Salemi” voidaan mainita. Viinirypäleiden tuotantoalue käsittää Salemin kunnan koko hallinnollisen alueen Trapanin maakunnassa.

Linkki tuote-eritelmään

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