C/2025/6713

15.12.2025

Foilsiú na teachtaireachta maidir le leasú caighdeánach formheasta ar shonraíocht táirge le haghaidh tásc geografach i gcomhréir le hAirteagal 5(4) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún [1]

(C/2025/6713)

TEACHTAIREACHT MAIDIR LE FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH

(Airteagal 24 de Rialachán (AE) 2024/1143)

'Sicilia'

PDO-IT-A0801-AM06 10.9.2025

1. **Ainm an táirge**

Sicilia

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

☒ Ainmniúchán Tionscnaimh Faoi Chosaint (ATFC)

☐ Tásc Geografach faoi Chosaint (TGFC)

☐ Tásc Geografach (TG)

3. **Earnáil**

☐ Táirgí talmhaíochta

☒ Fíonta

☐ Deochanna biotáilleacha

4. **An tír ar léi an limistéar geografach**

an Iodáil

5. **Údarás an Bhallstáit atá ag cur an leasaithe chaighdeánaigh in iúl**

An Aireacht Talmhaíochta, Bhiafhlaithis agus Foraoiseachta

6. **Incháilitheacht mar leasú caighdeánach**

Deimhnímid go gcomhlíonann formheas agus teachtaireacht an leasaithe shealadaigh na coinníollacha maidir le formheas ar leasú sealadach faoi Rialachán (AE) 2024/1143 agus na forálacha arna nglacadh dá bhun; Thairis sin, tagann an leasú seo faoi réim an tsainmhínithe ar leasú caighdeánach a leagtar síos in Airteagal 24(4) de Rialachán (AE) 2024/1143, ós rud é nach ceann de na cásanna dá bhforáiltear in Airteagal 24(3) den Rialachán sin é.

7. **Tuairisc ar an leasú caighdeánach (nó ar na leasuithe caighdeánacha) formheasta**

1. *Rialacha maidir le fíonsaothrú*

Tuairisc: Féadfar ATFC Sicilia a úsáid anois freisin le haghaidh fíonta a dhéantar as fíonchaora a fhástar trí úsáid a bhaint as an gcóras treoraithe treilíse. Ní bhaineann sé sin ach amháin leis an gcineál fíniúna Calabrese agus lena chomhchiallach Nero d'Avola a fhástar laistigh de chúigí Agrigento agus Caltanissetta.

Cúiseanna: Is é is cúis leis sin go meastar, sa dá chúige sin, gurb é treilísiú an córas treoraithe lena gceadaítear don chineál fíniúna Nero d'Avola déileáil níos fearr leis an aeráid samhraidh, ar saintréith dá cuid iad teochtaí arda agus gaotha teo sireacó, gan cáilíocht na bhfíonchaor a chur i mbaol.

Baineann an leasú sin le hAirteagal 4(3) den tsonraíocht táirge ach ní bhaineann sé leis an doiciméad aonair.

[1] Rialachán Tarmligthe (AE) 2025/27 ón gCoimisiún an 30 Deireadh Fómhair 2024 lena bhforlíontar Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle le rialacha a bhaineann le tásca geografacha, sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta a chlárú agus a chosaint agus lena n-aisghairtear Rialachán Tarmligthe (AE) Uimh. 664/2014 (IO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Lipéadú na bhfíonta*

Tuairisc: Féadfar an t-aonad geografach 'Salemi', atá liostaithe sa 'liosta dearfach' in Iarscríbhinn A a ghabhann leis an tsonraíocht táirge, a chur in iúl ar an lipéad anois. Comhfhreagraíonn limistéar táirgeachta na bhfíonchaor do chríoch iomlán bhardas Salemi i gcúige Trapani.

Cúiseanna: Tá an coincheap maidir le haonad geografach breise atá níos lú ná aonad geografach an ainmniúcháin tugtha isteach in ATFC 'Sicilia'. Déantar aonad geografach breise Salemi a aithint faoi láthair mar an TGFC 'Salemi', agus déanfar iarraidh ar aisghairm a thíolacadh ina leith.

Baineann an leasú sin le hAirteagal 7(6) den tsonraíocht táirge agus leis an roinn maidir le 'Coinníollacha breise' den doiciméad aonair.

3. *Mionsonraí an chomhlachta rialúcháin a thabhairt cothrom le dáta*

Tar éis na leasuithe a rinneadh ar Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013 le teacht i bhfeidhm Rialachán (AE) 2024/1143, ní áirítear a thuilleadh san fhaisnéis shainordaitheach atá le bheith sa tsonraíocht táirge ainm agus seoladh na n-údarás nó na gcomhlachtaí a fhíoraíonn go gcomhlíontar forálacha na sonraíochta táirge, ná a gcúraimí sonracha.

Ina theannta sin, de bhun Airteagal 40(1) de Rialachán (AE) 2024/1143, ní mór do na Ballstáit ainmneacha agus seoltaí na n-údarás inniúil, na gcomhlachtaí tarmligthe agus na ndaoine nádúrtha dá dtagraítear in Airteagal 39(3) den Rialachán sin a fhoilsiú le haghaidh gach táirge arna ainmniú le tásc geografach agus ní mór dóibh an fhaisnéis sin a choinneáil cothrom le dáta.

Dá bhrí sin, leasaíodh an t-airteagal ina bhfuil tagairtí don chomhlacht rialúcháin, agus cuireadh tagairt d'fhoilseachán ar shuíomh gréasáin oifigiúil údarás inniúil an Bhallstáit in ionad na faisnéise atá ann.

Baineann an leasú sin le hAirteagal 10 den tsonraíocht táirge ach ní bhaineann sé leis an doiciméad aonair.

4. *Leasuithe eagarthóireachta ar an tsonraíocht táirge ar leasaithe iad nach ndéanann difear d'ábhar an téacs*

Rinneadh leasuithe eagarthóireachta ar airteagail sa tsonraíocht táirge ar leasuithe iad nach ndéanann difear d'ábhar an téacs. Is é atá i gceist leo tagairtí dlíthiúla atá tugtha cothrom le dáta, ceannteidil leasaithe airteagal agus botúin litrithe cheartaithe.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

Sicilia

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC - Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint

3. **Catagóirí na dtáirgí fíniúna**

1. Fíon

4. Fíon súilíneach

5. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

6. Fíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán

15. Fíon ó fhíonchaora rísínithe

16. Fíon ó fhíonchaora ró-aibí

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

22 - DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

2204 - Fíon ó fhíonchaora úra, lena n-áirítear fíonta treisithe; úrfhíon fíonchaor seachas é sin atá faoi cheannteideal 2009

4. **Tuairisc ar na fíonta**

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

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: buí ar dhath na tuí lena mbaineann déine éagsúil, ina mbíonn gealáin órga uaireanta nó b'fhéidir imireacha bánghlasa;

Dea-bholadh: mín, galánta, fíneálta, dian, sainiúil, torthaíoch, aramatach, marthanach;

Blas: tirim, cothrom, sainiúil, glan, comhchuí, láidir, taitneamhach, úr, agus a mbaineann tathag meánach leis;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,50 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 17,00 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) —

— Aigéadacht iomlán íosta 4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) —

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*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: idir buí ar dhath na tuí agus órga lena mbaineann déine éagsúil, a bhféadfadh imireacha bánghlasa a bheith orthu. I gcás Pinot Grigio, is féidir leis an dath a bheith bándearg de dhéine éagsúil nó copar uaireanta;

Dea-bholadh: mín, galánta, taitneamhach, dian, sainiúil, torthaíoch, ar a mbíonn boladh beagán bláthach uaireanta, aramatach, marthanach;

Blas: idir tirim agus leath-thirim, cothrom, sainiúil, blasta, comhchuí, láidir, taitneamhach, úr, dian, a mbaineann struchtúr meánach agus tathag meánach leis;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,50 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 16,00 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) —

— Aigéadacht iomlán íosta 4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) —

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

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: idir buí ar dhath na tuí agus órga lena mbaineann déine éagsúil, ina mbíonn stríoca ómra uaireanta nuair a dhéantar maothú ar na fíonchaora leis na craicne;

Dea-bholadh: sainiúil, fíneálta, bláthach uaireanta, marthanach, aramatach;

Blas: idir tirim agus milis, comhchuí, sainiúil, ar a mbíonn blas suntasach alcóil agus/nó iarbhlas almóinne uaireanta;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 13,00 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 20,00 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) 11

— Aigéadacht iomlán íosta 4 ghram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) —

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

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: idir buí ar dhath na tuí agus órga lena mbaineann déine éagsúil, ina mbíonn stríoca ómra uaireanta nuair a dhéantar maothú ar na fíonchaora leis na craicne;

Dea-bholadh: sainiúil, fíneálta, bláthach uaireanta, marthanach, aramatach;

Blas: idir tirim agus milis, comhchuí, sainiúil, ar a mbíonn blas suntasach alcóil agus/nó iarbhlas almóinne uaireanta;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 13,00 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 20,00 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) 11

— Aigéadacht iomlán íosta 4 ghram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) —

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*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: ar dhath an rúibín lena mbaineann déine éagsúil, ina mbíonn imireacha corcra anois agus arís, agus ar a dtagann dath an ghairnéid le haois;

Dea-bholadh: taitneamhach, mín, fíneálta, sainiúil, torthaíoch, spíosrach anois agus arís, bláthach, ar a mbíonn mionbholaithe plandúla; dian, galánta, marthanach;

Blas: idir tirim agus leath-thirim, comhchuí, tathagach, cothrom, beagán tainneach, úr, dian, sainiúil;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12,00 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 21,00 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) —

— Aigéadacht iomlán íosta 4 ghram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) —

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

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: ar dhath an rúibín lena mbaineann déine éagsúil, ina mbíonn imireacha corcra anois agus arís, agus ar a dtagann dath an ghairnéid le haois;

Dea-bholadh: taitneamhach, mín, fíneálta, sainiúil, torthaíoch, spíosrach anois agus arís, bláthach, ar a mbíonn mionbholaithe plandúla; dian, galánta, marthanach;

Blas: idir tirim agus leath-thirim, comhchuí, tathagach, cothrom, beagán tainneach, úr, dian, sainiúil;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12,00 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 21,00 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) —

— Aigéadacht iomlán íosta 4 ghram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) —

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

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: ar dhath dearg an rúibín, a dtagann dath an ghairnéid air le haois de ghnáth;

Dea-bholadh: sainiúil, fíneálta, marthanach;

Blas: idir milis agus tirim, gnáth-dhea-bholadh, comhchuí;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 13,00 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 24,00 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) 11

— Aigéadacht iomlán íosta 4 ghram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) —

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*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Dath: idir bándearg éadrom agus bándearg lena mbaineann déine éagsúil;

Dea-bholadh: mín, galánta, fíneálta, sainiúil;

Blas: idir tirim agus leath-thirim, comhchuí, cothrom, úr;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12,00 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 17,00 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) —

— Aigéadacht iomlán íosta 4,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) —

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

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Cúr: mín, marthanach;

Dath: buí ar dhath na tuí lena mbaineann déine éagsúil nó bándearg lena mbaineann déine éagsúil;

Cumhrán: cumhracht a thagann as an gcoipeadh i mbuidéil, séimh, láidir, marthanach;

Blas: blasta, a mbaineann struchtúr maith leis, úr, comhchuí, idir *brut nature* agus scoth-thirim;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12,00 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15,00 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) —

— Aigéadacht iomlán íosta 5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) —

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*

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Cúr: mín, marthanach;

Dath: buí ar dhath na tuí lena mbaineann déine éagsúil nó idir buí ar dhath na tuí agus bándearg lena mbaineann déine éagsúil;

Dea-bholadh: sainiúil, mín, fíneálta, torthaíoch;

Blas: úr, comhchuí, idir *brut nature* agus scoth-thirim;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11,50 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15,00 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) —

— Aigéadacht iomlán íosta 5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) —

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

TUAIRISC THÉACSÚIL ACHOMAIR

Cúr: mín, marthanach;

Dath: idir glasbhuí éadrom agus buí na tuí;

Dea-bholadh: sainiúil, mín;

Blas: milis, úr, comhchuí, taitneamhach;

Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 10,50 %;

Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15,00 g/l.

Comhlíonann aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) 6

— Aigéadacht iomlán íosta 5 ghram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) —

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha fhíor-riachtanacha*

1. Modhanna próiseála chun fíon súilíneach a dhéanamh

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Ní mór an cineál Spumante [súilíneach] a fháil go heisiach trí choipeadh nádúrtha agus úsáid á baint as próiseas Charmat nó an modh traidisiúnta [*Metodo Classico*] trí choipeadh tánaisteach sa bhuidéal, agus ní bhaineann an dara modh sin ach leis na cineálacha Bianco [geal] agus Rosato/Rosé.

2. Triomú na bhfíonchaor

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Ní mór cineálacha Vendemmia Tardiva [buaint dhéanach] agus Passito [rísínithe] a tháirgeadh trí na fíonchaora a fhágáil ar an bplanda go dtriomaíonn siad nó, tar éis na buainte, iad a chur ar mhataí, ar scagairí, i gcliathbhoscaí nó i gcoimeádáin speisialta i dtimpeallachtaí oiriúnacha. Is féidir é sin a dhéanamh le cuidiú ó chórais cóiriúcháin timpeallachta, ar choinníoll go n-oibríonn siad ag teocht atá cosúil leis an teocht a fhaightear i bpróisis thraidisiúnta chun fíonchaora a thriomú, cé is moite d'aon chóras dí-bhogthaisithe a oibríonn trí úsáid a bhaint as teas.

5.2. *Uastáirgeacht*

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 d'fhíonchaor in aghaidh an heicteáir

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 d'fhíonchaor in aghaidh an heicteáir

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

14 000 kg d'fhíonchaor in aghaidh an heicteáir

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

13 000 kg d'fhíonchaor in aghaidh an heicteáir

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

13 000 kg d'fhíonchaor in aghaidh an heicteáir

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

10 000 kg d'fhíonchaor in aghaidh an heicteáir

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 d'fhíonchaor in aghaidh an heicteáir

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 d'fhíonchaor in aghaidh an heicteáir

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

8 000 kg d'fhíonchaor in aghaidh an heicteáir

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

8 000 kg d'fhíonchaor in aghaidh an heicteáir

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

8 000 kg d'fhíonchaor in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Críoch riaracháin iomlán réigiún na Sicile.

7. **Cineálacha fíonchaor**

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. **Tuairisc ar an nasc (nó ar na naisc)**

8.1. A) *Mionsonraí an limistéir gheografaigh*

1) Tosca nádúrtha a bhaineann leis an nasc

Cuimsítear sa limistéar geografach críochaithe críoch riaracháin iomlán réigiún na Sicile. Tá codarsnachtaí géara i dtír-raon an limistéir: tá an chuid thuaidh sléibhtiúil den chuid is mó; tá na codanna láir theas agus thiar theas cnocach den chuid is mó; is gnáth-ardchlár é an chuid thoir theas; agus tá oirthear na Sicile bolcánach. Is ar feadh an chósta den chuid is mó atá na limistéir ísealchríche.

Tá an líonra hidreagrafach an-chasta. Tá roinnt mhaith sruthchúrsaí caisiúla agus roinnt mhaith sruthchúrsaí gearra a shreabhann go tapa ann. Tá na gleannta abhann cúng agus domhain den chuid is mó sa limistéar sléibhtiúil agus tá siad i bhfad níos oscailte sa limistéar cnocach.

Is féidir foirmíochtaí liteolaíocha na Sicile a ghrúpáil sna coimpléisc seo a leanas:

— Coimpléasc clastach sil-leagain ilchríochaigh;

— Coimpléasc bolcánach (Sliabh Etna agus carraigeacha bolcánacha ársa na sléibhte Hyblaean);

— Coimpléasc Pléicéineach-Pléisticéineach cailc-airéiníte gainmhí;

— Coimpléasc créúil-marla ina bhfuil na foirmíochtaí uile atá créúil den chuid is mó agus atá sa tSicil;

— Coimpléasc gailíte ina gcuimsítear na cineálacha liteolaíocha d'fhoirmíocht sulfair ghipseamaigh an Mhéicéinigh Dhéanaigh;

— Coimpléasc comhcheirtleáin ghainmhigh;

— Coimpléasc aolchloiche gainmhí-créúla ina bhfuil na foirmíochtaí éagsúla uile ag a bhfuil comhpháirt ghainmheach den chuid is mó atá forleathan i dtuaisceart na Sicile;

— Coimpléasc carbónáite ina bhfuil cuid de shléibhte Peloritani agus an sliabhraon aolchloiche Hyblaean;

— Coimpléasc siosta fillíte agus criostalta (i sliabhraon Peloritani).

I dtéarmaí aeráide, is féidir ceithre phríomhthimpeallacht aeráide a aithint:

Timpeallacht an chósta: aeráid shéimh inarb é 18 °C an meánteocht bhliantúil, ina dtiteann 400-500 mm de bháisteach ar an meán gach bliain agus nach dtiteann ach beagán báistí nó nach dtiteann báisteach ar bith i rith an tsamhraidh (cúigí Trapani, Palermo agus Agrigento). Ar an gcósta idir Cefalù agus Messina, titeann 800 mm de bháisteach ar an meán gach bliain, agus ar an gcósta Iónach uachtarach d'fhéadfadh fiú 900 mm de bháisteach titim.

Timpeallacht limistéar Shliabh Etna: tá an aeráid bogthais, go háirithe ar an bhfána thuaidh, áit a dtiteann 600-800 mm de bháisteach ag leibhéil níos ísle agus a dtiteann níos mó ná 1 200 mm ag na leibhéil is airde. Bíonn níos mó báistí ar an bhfána thoir ná ar an bhfána thiar. Déanann nochtadh na bhfánaí agus an airde difear don mheánteocht bhliantúil, bíonn an fhána thoir níos teo agus is í an fhána thuaidh an fhána is fuaire, rud a chiallaíonn go n-aibíonn fíonchaora sna timpeallachtaí sin níos luaithe nó níos déanaí, faoi seach. Is í an fhána thiar theas an fhána is tirime.

Timpeallacht sliabhraoin (sliabhraonta Paloritani, Nebrodi, Madonie agus Sicani): tarlaíonn sé go mbíonn an mheánbháisteach bhliantúil chomh hard le 1 000 mm nó níos. Bíonn an mheánteocht íosta gar do 0 °C agus bíonn an mheánteocht uasta thart ar 25 °C.

Timpeallacht intíre na Sicile agus ardchlár Hyblaean: Bíonn an mheánteocht bhliantúil os cionn 15 °C agus is é 29 °C an mheánteocht uasta sa samhradh. Bíonn an bháisteach bhliantúil íseal freisin, is é sin 400 mm, rud a chiallaíonn go mbíonn an aeráid te agus tirim i gcnoic ísle intíre na Sicile (cúigí Trapani, Palermo, Agrigento agus Caltanissetta). I gcnoic idirmheánacha Palermo, titeann idir 600 mm agus 700 mm de bháisteach agus ar ardchlár Hyblaean bíonn sé chomh hard le 800 mm.

2) Tosca daonna atá ábhartha don nasc

Is réigiún í an tSicil ina bhfuil ceann de na traidisiúin fíonsaothrúcháin is sine, mar a léirítear leis an iliomad fríotha seandálaíochta ('ampeloliti' iontaisithe [fíniúnacha neamhaicmithe], amfaraí le haghaidh fíona, monaí ar a bhfuil figiúirí Diníseacha agus léirithe ar fhíon) agus leis an iliomad foinsí liteartha Gréagacha agus Laidineacha a thagraíonn d'fhíonta cáiliúla na Sicile.

Cruthaítear gurbh ann do thrádáil in ola agus i bhfíon chomh fada siar le ré na bhFéiníceach (9ú - 4ú haois RCh) leis na hamfaraí, a úsáideadh le haghaidh iompair, agus na cineálacha eile ceirmeach a fuarthas, amhail crúiscíní dhá chluas agus bíocair chíleacha, a bhí ina 'dtacar' d'earraí a d'úsáidtí de ghnáth chun fíon a chur chun boird agus a ól. Thairis sin, léirítear i dtaighde seandálaíochta a rinneadh le déanaí go raibh baint ag na Féinícigh le gníomhaíochtaí talmhaíochta agus tuaithe freisin, chomh maith le gníomhaíochtaí trádála (M. Botto, 2001).

Ba léir breáthacht iontach na bhfíniúnacha i rith na tréimhse inar lonnaigh na Gréigigh sa limistéar (8ú - 3ú haois RCh), agus thug na Gréigigh roinnt mhaith cineálacha fíniúna isteach amhail Grecanico, a fhástar fós sa lá atá inniu ann. Is fianaise iad íomhánna de radhairc fíonsaothrúcháin ar mhonaí ar an ngníomhaíocht eacnamaíoch sa réigiún a d'fhorbair timpeall ar tháirgeadh fíona.

Tá sé dearbhaithe gurbh ann d'fhíon Sicileach in aimsir na Rómhánach (3ú haois RCh - 5ú haois AD), go háirithe le linn ré Chaesair sa Ghaill. Luaigh Plinias fíon Mamertino as Messina agus é ag tabhairt tuairisc ar an gcaoi ar ól Caesar sláinte chun ceiliúradh a dhéanamh ar an tríú tréimhse ina chonsal a bhuaigh sé.

De réir mar a tháinig laghdú ar impireacht na Róimhe, bhunaigh aicme na n-úinéirí móra talún iad féin sa tSicil, mar is léir ó thithe móra tuaithe amhail an Villa Romana del Casale in Piazza Armerina, a bhfuil radhairc buainte fíonchaor mar chuid dá mósáic, rud a léiríonn go raibh fíonghoirt sa limistéar.

Ina dhiaidh sin, mar thoradh ar na hionraí barbaracha leanúnacha faoin tuath, tréigeadh an talamh agus, dá bhrí sin, tháinig laghdú ar shaothrú fíniúnacha.

Cé gur chuir an Córán toirmeasc ar alcól a ól, fásadh fíonchaora boird le linn riail na Moslamach (827-1061) agus tugadh isteach an cineál fíniúna 'Zebib' (Zibibbo nó Moscato di Alessandria anois) ar oileán Pantelleria, tar éis dóibh a bheith tugtha anonn ó Rinn Zebib na hAfraice, atá suite trasna ó Pantelleria (B. Pastena, 1970).

Thosaigh saothrú fíniúnacha agus crann ológ ag scaipeadh arís le linn thréimhse riail na Normannach. Ansin, le linn thréimhse riail Aragón, tháinig cáil den scoth ar fhíon na Sicile, mar is léir ón iliomad cuideachtaí díolacháin fíona a bunaíodh, dá dtagraíonn Cougnet ina shaothar *Historiae de la Table*.

Le linn riail na Spáinne (1512-1713), i gceantair intíre tháinig méadú ar líon na bhfíonghort, na garrán ológ, na ngarrán almóinní agus, in áiteanna ina raibh neart uisce, gairdíní agus barra glasraí freisin. Sa 16ú céad, rinne Tommaso Fazello tagairt ina shaothar *De Rebus Siculis* [Ar ghnóthaí na Sicile], do chríoch Aci, don tuath timpeall Messina, do na hísealchríocha ag bun Shliabh Etna, do ghleann Val di Mazara agus d'ísealchríocha Palermo mar limistéir ina raibh roinnt mhaith fíniúnacha curtha. Luaigh Bacci, ina shaothar cáiliúil *De Naturali Vinorum Historia* [Stair an dúlra maidir le fíonta], fíonghoirt ar fhánaí Monte Erice, i gcríoch Palermo agus ar oileán Lipari, a bhfuil roinnt cnoic thorthúla scaipthe ann. Is léiriú ar an tábhacht a bhain le táirgeadh fíona le linn na tréimhse sin gur chuir cúipéirí fúthu in Salemi in 1683 agus in Palermo.

Bhain géarchéim do shaothrú fíona le linn rialú Phíodmant agus na hOstaire ina dhiaidh sin ar géarchéim í ónar tháinig sé chuige féin in aimsir na mBúrbónach, mar atá luaite ag an taistealaí Lucca G.A. Arnolfini ina shaothar *Giornale di viaggio* [Cín Lae Taistil] a foilsíodh in 1776 agus inar labhair sé faoi fhíon na Sicile a bheith á tháirgeadh go flúirseach ar fud an oileáin. D'oscail an trádálaí Sasanach John Woodhouse fíonlann in Marsala, rud a chuidigh le méadú a chur ar an trádáil i bhfíonta Marsala le Sasana. D'oscail Benjamin Ingham freisin roinnt fíonlann in Marsala agus Mazara, ach ba é bunú fíonlainne ag an bhfiontraí Vincenzo Florio a chuir borradh mór faoin trádáil i bhfíonta Marsala.

In 1862, d'fhill Garibaldi ar an tSicil agus thug sé cuairt ar fhíonlann Florio; d'ól sé agus mhol sé fíon milis Marsala, ar a dtugtar 'Garibaldi Sweet' ó shin i leith.

Sa dara leath den 19ú céad, scrios eipidéim fiollocsaeire cuid mhór d'fhíonghoirt an oileáin agus cuireadh barra eile in ionad na bhfíniúnacha.

Ag tús an 20ú céad, tháinig an teicníc mar atá beangú ar fhíniúnacha atá frithsheasmhach in aghaidh fiollocsaeire ó SAM chun cinn go forleathan agus thosaigh fíniúnacha ag fás go maith arís.

Leis an ngéarchéim eacnamaíoch a lean eipidéim fiollocsaeire, agus leis an gcogadh trádála leis an bhFrainc, cuireadh deireadh le táirgeadh fíonta ag a raibh neart alcóil ard agus ar a raibh dath dian, a onnmhairítí chun na Fraince mar fhíonta measctha, agus tháinig méadú ar tháirgeadh fíonta boird úra cumhra ag a raibh neart alcóil níos measartha.

Is féidir a mheas gur thosaigh stair nua-aimseartha fhíon na Sicile ag deireadh na 1980í agus go luath sna 1990í. Bunaíodh cumas na Sicile fíonta geala ar ardchaighdeán a tháirgeadh trí úsáid a bhaint as cineálacha fíniúna áitiúla, amhail Inzolia, Catarratto agus Grillo, agus cineálacha neamháitiúla, amhail Chardonnay, Müller Thurgau agus Sauvignon. Sna 1990í, tosaíodh ar fhíonta dearga ar ardchaighdeán a thástáil agus a tháirgeadh trí úsáid a bhaint as an gcineál áitiúil Nero d'Avola agus as na cineálacha neamháitiúla Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot agus Pinot Nero.

Níl aon cheist ach gurb é Nero d'Avola an cineál atá ar thús cadhnaíochta sa treo nua sin, cineál atá in ann an fíon féin a thréithriú agus a shainmhíniú, fiú agus é i meascán le cineálacha idirnáisiúnta eile, ní hamháin mar gheall ar a dhath, ach thar aon ní eile mar gheall go bhfuil gnáth-shaintréith san fhíon dá bharr, saintréith a thagann as blasanna na Meánmhara.

Le linn na staire, bhí tosca daonna i gceist, go háirithe maidir leis na gnéithe teicniúla seo a leanas den táirgeadh a shainmhíniú go mion, ar dlúthchuid den tsonraíocht táirge atá ann faoi láthair iad.

— Cumasc de chineálacha fíniúna sna fíonghoirt: is iad na cineálacha fíniúna atá oiriúnach chun na fíonta atá i gceist a dhéanamh na cineálacha sin a fhástar go traidisiúnta sa limistéar geografach.

— Is iad na modhanna treoraithe, na hachair phlandála agus na córais phrúnála na modhanna a d'úsáidtí go traidisiúnta, fiú le haghaidh fíonghoirt nua-churtha, agus tá siad deartha chun an socrú is fearr agus is réasúnaí de na fíniúnacha a bhaint amach, chun gníomhaíochtaí chun aire a thabhairt do bharra a éascú agus chun gur féidir an duilliúr a bhainistiú go réasúnach araon. Fágann sé sin gur féidir achar leordhóthanach duilliúir a bhaint amach a bhfuil nochtadh maith aige agus táirgeacht táirgthe fíona a choimeád laistigh de na teorainneacha a leagtar síos sa tsonraíocht.

— Déantar na fíonta fós trí úsáid a bhaint as na cleachtais thraidisiúnta atá seanbhunaithe sa limistéar áitiúil chun fíonta socra geala agus dearga a dhéanamh. Déantar idirdhealú iomchuí idir cineálacha fíonta dearga, idir an bunchineál agus na fíonta dearga níos struchtúrtha den chineál Riserva, a bhfuil tréimhse aosaithe 2 bhliain ar a laghad i gceist lena dtáirgeadh. Is cleachtais thraidisiúnta iad freisin na cleachtais táirgthe a úsáidtear chun fíonta súilíneacha a tháirgeadh agus na cleachtais sin a bhaineann le triomú na bhfíonchaor agus le fíonóireacht agus le feabhsú an chineáil buainte déanaí.

8.2. B) *Sonraí maidir le cáilíocht nó saintréithe an táirge atá inchurtha go bunúsach nó go heisiach i leith na timpeallachta geografaí*

Ó thaobh anailíse agus saintréithe orgánaileipteacha de, tá saintréithe an-soiléir agus an-sainiúil sna fíonta a chumhdaítear leis an tsonraíocht táirge seo, mar a dtugtar tuairisc orthu in Airteagal 6, rud a chiallaíonn gur féidir iad a shainaithint go soiléir agus a mheas mar ghnáth-shaintréithe den timpeallacht gheografach.

Go háirithe, bíonn saintréithe ceimiceacha agus fisiceacha cothroma sna fíonta uile, rud a chuidíonn le blas cothrom a áirithiú. Bíonn dea-bholadh taitneamhach, comhchuibhithe, sainiúil agus galánta ag baint le gach cineál, a bhféadfadh mionbholaithe torthaí, bláthanna agus plandaí a bheith orthu, ar mionbholaithe iad atá ina saintréith de chuid na gcineálacha fíniúna a úsáidtear chun iad a tháirgeadh.

8.3. C) *Tuairisc ar an idirghníomhaíocht chúisíoch idir na mionsonraí dá dtagraítear i bpointe A agus na mionsonraí dá dtagraítear i bpointe B*

Topagrafaíocht chnocach an limistéir táirgeachta den chuid is mó, treoíocht na bhfíonghort agus a suíomh i limistéir atá an-oiriúnach do shaothrú fíniúna, cruthaíonn siad timpeallacht atá gaofar agus geal go hiomchuí a sholáthraíonn na dálaí fáis is fearr don phlanda.

Agus na limistéir táirgeachta á roghnú, tugtar tús áite do thalamh a bhfuil treoíocht mhaith aige, rud a fhágann go bhfuil sé oiriúnach chun fíonta ar ardchaighdeán a tháirgeadh.

Cuireann aeráid an limistéir táirgeachta le táirgeadh fíonta ar ardchaighdeán freisin.

Is cruthúnas ginearálta agus bunúsach é stair sheanbhunaithe an fhíonsaothrúcháin sa limistéar sin, ón réamhstair go dtí an lá atá inniu ann, a bhfuil roinnt mhaith doiciméad dá bhfianú, ar an dlúthnasc agus ar an idirghníomhaíocht idir na tosca daonna agus cáilíocht agus saintréithe aonair fhíonta an ATFC 'Sicilia'. I bhfocail eile, tugann sé fianaise ar an mbealach ar fhág daoine sa limistéar sin, thar na céadta blianta, an saothrú fíniúna traidisiúnta agus na teicnící fíoneolaíocha traidisiúnta le hoidhreacht. Feabhsaíodh agus beachtaíodh na teicnící sin sa lá atá inniu ann a bhuí leis an dul chun cinn eolaíoch agus teicneolaíoch gan amhras a rinneadh, as a n-eascraíonn fíonta cáiliúla 'Sicilia', a dtugtar tuairisc ar a saintréithe ar leith in Airteagal 6 den tsonraíocht.

9. **Coinníollacha fíor-riachtanacha breise (pacáistiú, lipéadú, ceanglais eile)**

Buidéalú laistigh den limistéar geografach críochaithe

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll breise:

Buidéalú laistigh den limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Is é is cúis le buidéalú a dhéanamh sa limistéar cáilíocht agus íomhá fíonta an ATFC 'Sicilia' a chosaint, a dtionscnamh a ráthú agus éifeachtacht agus tráthúlacht na seiceálacha ábhartha a áirithiú. Mar sin féin, i gcomhréir le reachtaíocht an Aontais agus le reachtaíocht náisiúnta shonrach, chun cearta atá ann cheana a chosaint, féadfar údaruithe aonair a dheonú d'oibreoirí a rinne buidéalú go traidisiúnta lasmuigh den limistéar táirgeachta críochaithe, agus é á áirithiú mar sin féin gur teoranta atá líon gnólachtaí buidéalaithe atá lonnaithe lasmuigh den limistéar.

Lipéadú - tásc ar an gcineál fíniúna

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll breise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Agus na cineálacha fíona Zibibbo 'Sicilia' agus Zibibbo Spumante 'Sicilia' á lipéadú agus á gcur i láthair, tá toirmeasc ar úsáid chomhchiallaigh an chineáil fíniúna Zibibbo a aithnítear go hoifigiúil.

Pacáistiú

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll breise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Ní mór fíonta an ATFC 'Sicilia' a scaoileadh lena dtomhailt i gcoimeádáin ghloine ag a bhfuil toirt ainmniúil uasta 3 lítear. Ní áirítear leis an srian sin buidéil thraidisiúnta Bordeaux agus Burgúine ná buidéil na Réine, ar féidir toilleadh uasta 18 lítear a bheith acu.

Thairis sin, féadfar úsáid a bhaint as coimeádáin de ghrád bia ag a bhfuil toilleadh nach lú ná 2 lítear agus nach mó ná 6 lítear, seachas i gcás na gcineálacha Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna agus Spumante.

Féadfar modhanna séalaithe buidéal arna n-údarú faoi reachtaíocht an Aontais agus faoi reachtaíocht náisiúnta a úsáid, cé is moite de chaipíní.

Lipéadú – Tásc ar aonad geografach níos lú

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht an Aontais

An cineál coinníll breise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Féadfar aonad geografach breise (Salemi) a chur in iúl. Comhfhreagraíonn limistéar táirgeachta na bhfíonchaor do chríoch iomlán bhardas Salemi i gcúige Trapani.

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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