C/2025/6713

2025.12.15.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2025/6713)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Sicilia”

PDO-IT-A0801-AM06 2025.9.10.

1. **A termék elnevezése**

Sicilia

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☒ Oltalom alatt álló eredetmegjelölés (OEM)

☐ Oltalom alatt álló földrajzi jelzés (OFJ)

☐ Földrajzi jelzés (FJ)

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☒ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Olaszország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Mezőgazdasági, Élelmiszer-önrendelkezési és Erdészeti Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

Megerősítjük, hogy e standard módosítás jóváhagyása és közlése megfelel a standard módosítás jóváhagyására vonatkozó, az (EU) 2024/1143 rendelet és az annak alapján elfogadott rendelkezések szerinti feltételeknek. Továbbá ez a módosítás megfelel az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdése szerinti „standard módosítás” fogalommeghatározásának, mivel nem tartozik az említett rendelet 24. cikkének (3) bekezdésében meghatározott esetek közé.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

1. *A szőlőtermesztésre vonatkozó szabályok*

Leírás: Most már lugasrendszeres művelési rendszer használatával termesztett szőlőből készült borok esetében is lehet használni a „Sicilia” oltalom alatt álló eredetmegjelölést. Ez csak az Agrigento és a Caltanissetta megyében termesztett Calabrese szőlőfajtára és annak szinonimájára, a Nero d'Avola szőlőfajtára vonatkozik.

Indokolás: A módosításnak az az oka, hogy e két megyében a lugasrendszer az a művelési rendszer, amely segítségével a Nero d'Avola szőlőfajta jobban, a szőlő minőségének veszélyeztetése nélkül el tudja viselni a nyári éghajlatot, amelyre magas hőmérséklet és a forró sirokkó szél jellemző.

A módosítás a termékleírás 4. cikknek (3) bekezdésére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *A borok címkézése*

Leírás: A „Salemi” földrajzi egység, amely a termékleírás A. mellékletében szereplő „pozitív listán” szerepel, mostantól feltüntethető a címkén. A szőlő termőterülete a Trapani megyében található Salemi település teljes területének felel meg.

Indokolás: A „Sicilia” oltalom alatt álló eredetmegjelölésbe beillesztésre került az eredetmegjelölésnél kisebb további földrajzi egység fogalma. A Salemi kiegészítő földrajzi egységet jelenleg a „Salemi” oltalom alatt álló földrajzi jelzésként ismerik el, amelynek hatályon kívül helyezése iránt kérelmet fognak benyújtani.

A módosítás a termékleírás 7. cikkének (6) bekezdését és az egységes dokumentum „További feltételek” szakaszát érinti.

3. *Az ellenőrző szervezet adatainak frissítése*

Az 1308/2013/EU rendeletnek az (EU) 2024/1143 rendelet hatálybalépésével történt módosításait követően a termékleírásban feltüntetendő kötelező információk már nem tartalmazzák sem a termékleírás rendelkezéseinek való megfelelést ellenőrző hatóságok vagy szervek nevét és címét, sem azok konkrét feladatait.

Emellett az (EU) 2024/1143 rendelet 40. cikkének (1) bekezdése értelmében a tagállamoknak minden egyes földrajzi árujelzővel ellátott termék esetében közzé kell tenniük a szóban forgó rendelet 39. cikkének (3) bekezdésében említett illetékes hatóságok, átruházott feladatot ellátó szervezetek, valamint természetes személyek nevét és címét, illetve ezeket az információkat naprakészen kell tartaniuk.

Ezért módosult az ellenőrző szervezetre vonatkozó hivatkozást tartalmazó cikk, és az abban szereplő információk helyébe a tagállam illetékes hatóságának hivatalos honlapján való közzétételre történő hivatkozás lépett.

A módosítás a termékleírás 10. cikkére vonatkozik, de az egységes dokumentumot nem érinti.

4. *A termékleírás olyan szövegezésbeli módosításai, amelyek nem érintik a szöveg tartalmát*

A termékleírás cikkeiben olyan szövegezésbeli módosításokat hajtottak végre, amelyek nem érintik a szöveg tartalmát. Ezek aktualizált jogi hivatkozások, módosított cikkcímek és javított helyesírási hibák.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Sicilia

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. Pezsgő

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

15. Szárított szőlőből készült bor

16. Túlérett szőlőből készült bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

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

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású szalmasárga, időnként aranyszínű vagy esetleg zöldes árnyalatokkal.

Aroma: finom, elegáns, kecses, intenzív, jellegzetes, gyümölcsös, aromás, hosszan tartó.

Íz: száraz, kiegyensúlyozott, jellegzetes, szikár, harmonikus, telt, kellemes, friss, közepesen testes.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 17,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

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*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárgától a változó intenzitású aranyszínűig, esetleg zöldes árnyalatokkal. A Pinot Grigio esetében alkalmanként változó intenzitású rózsaszín vagy rezes szín is előfordulhat.

Aroma: finom, elegáns, kellemes, intenzív, jellegzetes, gyümölcsös, olykor enyhén virágos, aromás, hosszan tartó.

Íz: száraztól közepesen szárazig, kiegyensúlyozott, jellegzetes, zamatos, harmonikus, telt, kellemes, friss, közepesen strukturált, intenzív, közepesen testes.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 16,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

3. *„Sicilia” Bianco vendemmia tardiva, Bianco passito, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Grillo passito, Chardonnay vendemmia tardiva, Chardonnay passito*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a szalmasárgától a változó intenzitású aranysárgáig, néha borostyánsárga csíkokkal, ha héjon áztatással készül.

Aroma: jellegzetes, kecses, néha virágos, tartós, aromás.

Íz: száraztól édesig, harmonikus, jellegzetes, néha kifejezett alkoholos érzettel és/vagy mandulás utóízzel.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 13,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 20,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

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

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: a szalmasárgától a változó intenzitású aranysárgáig, néha borostyánsárga csíkokkal, ha héjon áztatással készül.

Aroma: jellegzetes, kecses, néha virágos, tartós, aromás.

Íz: száraztól édesig, harmonikus, jellegzetes, néha kifejezett alkoholos érzettel és/vagy mandulás utóízzel.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 13,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 20,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

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*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös, olykor lilás árnyalatokkal, az éréssel gránátvörösbe hajló.

Aroma: kellemes, finom, kecses, jellegzetes, gyümölcsös, olykor fűszeres, gyümölcsös, virágos jegyekkel; intenzív, elegáns, tartós.

Íz: száraztól közepesen szárazig, harmonikus, testes, kiegyensúlyozott, enyhén tanninos, intenzív, jellegzetes.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 21,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

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

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rubinvörös, olykor lilás árnyalatokkal, az éréssel gránátvörösbe hajló.

Aroma: kellemes, finom, kecses, jellegzetes, gyümölcsös, olykor fűszeres, gyümölcsös, virágos jegyekkel; intenzív, elegáns, tartós.

Íz: száraztól közepesen szárazig, harmonikus, testes, kiegyensúlyozott, enyhén tanninos, intenzív, jellegzetes.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 21,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

7. *„Sicilia" Rosso vendemmia tardiva, Rosso passito, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Nero d'Avola passito, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva, Syrah passito*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: rubinvörös, az érlelés során gránátvörösbe hajló.

Aroma: jellegzetes, finom, hosszan tartó.

Íz: édestől szárazig, tipikus, harmonikus.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 13,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 24,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

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 Noir rosato, Sangiovese rosato*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: halvány rózsaszíntől a változó intenzitású rózsaszínig.

Aroma: finom, elegáns, kecses, jellegzetes.

Íz: száraztól közepesen szárazig, harmonikus, kiegyensúlyozott, friss.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 17,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

9. *„Sicilia" Spumante Bianco metodo classico, Spumante Rosato/Rosè metodo classico*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom, hosszan tartó.

Szín: változó intenzitású szalmasárga vagy változó intenzitású rózsaszín.

Illat: a palackban végbemenő erjedésből származó buké, kellemes, nagyívű és hosszan tartó.

Íz: zamatos, jól strukturált, friss, harmonikus, brut nature-től extra szárazig.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 12,00 %.

Minimális cukormentes kivonat: 15,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

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 Noir Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom, hosszan tartó.

Szín: változó intenzitású szalmasárga, vagy szalmasárgától a változó intenzitású rózsaszínig.

Aroma: jellegzetes, finom, kecses, gyümölcsös.

Íz: friss, harmonikus, brut nature-től extra szárazig.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 11,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 15,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

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

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom, hosszan tartó.

Szín: zöldessárgától a szalmasárgáig.

Aroma: jellegzetes, finom.

Íz: édes, friss, harmonikus, kellemes.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális összes alkoholtartalom: 10,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 15,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 6

— Minimális összes savtartalom: 5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Alapvető borászati eljárások*

1. A pezsgővé történő feldolgozás módszerei

Konkrét borászati eljárás

A spumante típus kizárólag a Charmat-módszerrel vagy a palackban történő másodlagos erjesztés hagyományos módszerével [*Metodo Classico*] történő természetes erjesztéssel állítható elő; ez utóbbi módszer csak a Bianco és Rosato/Rosé típusokat érinti.

2. A szőlő szárítása

Konkrét borászati eljárás

A vendemmia tardiva és passito típusokat úgy kell előállítani, hogy a szőlőt a növényen hagyják aszalódni, vagy a szüretet követően a szőlőt megfelelő környezet biztosítása mellett szőnyegekre, hálókra, rekeszekre vagy különleges tárolóedényekre helyezik; ez környezeti kondicionáló rendszerek segítségével is elvégezhető, feltéve, hogy azok a hagyományos szőlőszárítási eljárások során fennálló hőmérséklethez hasonló hőmérsékleten működnek, kivételt képeznek ez alól a hővel működő páramentesítő rendszerek.

5.2. *Maximális hozamok*

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

13 000 kilogramm szőlő/hektár

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 kilogramm szőlő/hektár

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

14 000 hektáronkénti szőlőmennyiség kg-ban

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

13 000 kilogramm szőlő/hektár

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

13 000 kilogramm szőlő/hektár

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

10 000 kilogramm szőlő/hektár

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 kilogramm szőlő/hektár

8. Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon rosato, Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah rosato, Syrah riserva, Pinot noir, Pinot noir rosato, Pinot noir riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese, Sangiovese rosato

12 000 kilogramm szőlő/hektár

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

8 000 kilogramm szőlő/hektár

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

8 000 kilogramm szőlő/hektár

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

8 000 kilogramm szőlő/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Szicília régió teljes közigazgatási területe.

7. **Borszőlőfajták**

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 Noir N. – Pinot

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Syrah N.

Vermentino B.

Viogner B.

Zibibbo B.

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1.A) *A földrajzi területre vonatkozó információk*

1. A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A körülhatárolt földrajzi terület Szicília régió teljes közigazgatási területét magában foglalja. A domborzat éles kontrasztokat mutat a túlnyomórészt hegyvidéki északi rész, az alapvetően dombos középső, déli és délnyugati rész, a jellemzően fennsíkos délkeleti rész és a kelet-szicíliai vulkanikus rész között. Az alacsonyan fekvő területek főleg a part mentén találhatók.

A vízrajzi hálózat nagyon összetett; sok erősen ingadozó vízjárású és számos rövid és gyors vízfolyás van; a folyóvölgyek a hegyvidéki területen többnyire keskenyek és mélyek, ám a dombvidéki övezetben lényegesen nyitottabbak.

A szicíliai litológiai képződmények a következő komplexumokba sorolhatók:

— Törmelékes üledékből álló kontinentális komplexum.

— Vulkanikus komplexum (Etna, valamint az Iblai-hegység régi vulkanitjai).

— Homokos-kalkarenites plio-pleisztocén komplexum.

— Agyagos-márgás komplexum, magában foglalva a Szicília területén található összes, túlnyomórészt agyagos képződményt.

— Evaporitos komplexum, magában foglalva a felső-miocénkori kréta-/kéntartalmú képződmény összes kőzettani típusát.

— Kavicsköves-arenites komplexum.

— Arenites-agyagos-meszes komplexum, magában foglalva a Szicília északi részén elterjedt, elsősorban arenit alkotta összes különböző képződményt.

— Karbonátos komplexum, magában foglalva a Pelirotani-hegység egy részét és az Iblai-hegység meszes sorozatát.

— Fillites és kristályos palás komplexum (a Pelirotani-hegyláncban).

Az éghajlatot illetően négy elsődleges éghajlati környezet különböztethető meg:

Parti környezet: enyhe éghajlat, 18 °C körüli éves átlaghőmérséklettel, évi 400–500 mm átlagos csapadékmennyiséggel (Trapani, Palermo és Agrigento megye); a forró évszakban kevés vagy szinte egyáltalán nincs eső. A Cefalù és Messina közötti partvidéken az átlagos éves csapadékmennyiség 800 mm, míg a Jón-tenger felső részén akár 900 mm is lehet.

Az Etna környezete: nedves éghajlat, különösen az északi lejtőn, ahol az alacsonyabb rész csapadékmennyisége 600–800 mm, a magasabban fekvő területeké pedig 1 200 mm-nél nagyobb is lehet. A keleti lejtő csapadékosabb, mint a nyugati. Az éves átlaghőmérsékletet a lejtők kitettsége és a tengerszint feletti magasság befolyásolja: a keleti lejtő melegebb és az északi lejtő hidegebb, ez pedig korábbi, illetve későbbi érést biztosító környezetet eredményez. A dél-nyugati lejtő a legszárazabb.

A hegylánc környezete (Peloritani, Nebrodi, Madonie és Sicani): az átlagos éves csapadékmennyiség 1 000 mm vagy annál is nagyobb lehet. Az átlagos minimumhőmérséklet közel 0 °C, az átlagos maximumhőmérséklet pedig 25 °C körül van.

Szicília belső részének és az Iblai-fennsíknak a környezete: az éves átlaghőmérséklet 15 °C feletti, a nyári átlagos maximumhőmérséklet pedig eléri a 29 °C-ot; az éves csapadékmennyiség csak 400 mm, ezért Szicília belsejének alacsony dombvidékén (Trapani, Palermo, Agrigento és Caltanissetta megye) az éghajlat forró és száraz, míg a Palermo környéki közepes dombokon 600–700 mm és az Iblai-fennsíkon 800 mm csapadék is előfordul.

2. A kapcsolat szempontjából releváns emberi tényezők

Szicília az egyik legrégebbi szőlőtermesztési hagyományokkal rendelkező régió; ezt régészeti leletek (fosszilis *ampelolitok*, boros amforák, bacchusi témákat és szőlőfürtöket ábrázoló érmék), valamint a híres szicíliai borokra hivatkozó görög és latin irodalmi források sokasága igazolja.

A föníciaiak idejére (Kr. e. 9–4. század) visszanyúló olaj- és borkereskedelmet a szállításhoz használt amforák és a kerámiatárgyak egyéb fellelt típusai bizonyítják, például az öblös korsók és a kétfülű serlegek, amelyek a bor fogyasztásához általában használt „garnitúrákat" jelentették. A legújabb régészeti kutatásokból arra is fény derült, hogy a föníciaiak a kereskedelem mellett gazdálkodási és legeltetési tevékenységekkel is foglalkoztak (M. Botto 2001).

A szőlőültetvények virágkora a terület görög megszállásának idejére (Kr. e. 8–3. század) tehető, a görögök több szőlőfajtát is behoztak, közéjük tartozik például a ma is termesztett Grecanico. A régió bortermeléssel kapcsolatos fejlett gazdasági tevékenységének bizonyítékaként az érméken borászati jelenetek ábrázolásai találhatók.

A szicíliai bor létezésére a római időkből (Kr. e. 3. század – Kr. u. 5. század) és különösen Caesar galliai időszakából van bizonyíték. Plinius szerint Caesar a messinai Mamertino borral koccintott a harmadszori consullá választásának alkalmából rendezett lakomán.

A rómaiak hanyatlása idején Szicíliában megerősödött a földbirtokosok osztálya, amit a nagy rusztikus villák megléte is bizonyít, ilyen például a Casale di Piazza Armerina, amelynek szüreti jeleneteket ábrázoló mozaikjai a térségben folytatott szőlőtermesztésről tanúskodnak.

Ezt követően a barbárok szakadatlan vidéki inváziói a vidék elnéptelenedéséhez vezettek, így a szőlőtermesztés hanyatlásnak indult.

A Korán ugyan tiltotta az alkohol fogyasztását, a muszlim fennhatóság idején (827–1061) csemegeszőlőt termesztettek, Pantelleria szigetére pedig a vele szemben fekvő afrikai Cap Zebibről bevitték a „Zebib" (jelenlegi nevén Zibibbo vagy Moscato di Alessandria) szőlőfajtát (B. Pastena 1970).

A normann uralom idején újra növekedni kezdett a szőlő- és olajtermő terület; a későbbiek során, az aragóniai uralom időszakában a szicíliai bor nagy hírnévre tett szert, amiről számos borkereskedő vállalkozás létrehozása tanúskodik, ahogyan erről Cougnet is beszámol a *Historiae de la table* című művében.

A spanyolok uralma alatt (1512–1713) a szárazföldi területeken egyre több lett a szőlő-, olajfa- és mandulaültetvény, a vízben bővelkedő részeken pedig a kert és a zöldségtermesztő hely is. A 16. században Tommaso Fazello *De rebus Siculis* [Szicíliai ügyekről] című művében Aci területe, Messina vidéke, az Etna lábánál fekvő síkság, a Val di Mazara és a palermói síkság szerepel sok szőlőültetvényt tartalmazó területként. Bacci a híres *Naturali vinorum historia* [A borok természettörténete] című művében megemlíti az Erice-hegy lábánál, a Palermo környékén és a termékeny dombokkal tarkított Lipari szigetén lévő szőlőültetvényeket. Az erre az időszakra jellemző bortermelés jelentőségéről a kádárok céhének 1683-ban Salemiben, illetve Palermóban történt megalapítása tanúskodik.

Ezt követően a piemontiak és az osztrákok uralma alatt a bortermelést elérő válság csak a Bourbonok idején ért véget, amiről a luccai utazó, G. A. Arnolfini 1776-os *Giornale di viaggio* [Útinapló] című műve is beszámol, amikor a sziget minden részén bőséggel termelt szicíliai borról ír. John Woodhouse angol kereskedő borászati üzemet hozott létre Marsalában, ily módon fejlesztve a marsalai borok Angliával történő kereskedelmét; Benjamin Ingham szintén több létesítményt alapított Marsalában és Mazarában; a marsalai kereskedelem fejlődéséhez azonban kiemelkedő mértékben járult hozzá a Vincenzo Florio vállalkozó által létrehozott üzem.

1862-ben a Szicíliába visszatérő Garibaldi felkereste Florio üzemét, ahol megkóstolta és dicsérte az édes Marsalát, amelyet ettől kezdve „édes Garibaldi" néven ismertek.

A 19. század második felében a filoxéra inváziója elpusztította a sziget szőlőültetvényeinek nagy részét, és a szőlőt más növénykultúrák váltották fel.

A 20. század elején elterjedt a filoxérának ellenálló amerikai alanyokra való oltás technikája, és a szőlő termesztése újra elindult.

A filoxéra okozta gazdasági válság és a Franciaországgal folytatott kereskedelmi háború miatt megszűnt a magas alkoholtartalmú és intenzív színű borok előállítása, amelyeket házasító borként exportáltak Franciaországba, és növekedni kezdett a mérsékeltebb alkoholtartalmú, illatos és friss asztali borok termelése.

A szicíliai borok modernkori történetének kezdete az 1980-as évek végére és az 1990-es évek elejére tehető. Szicília képessé vált minőségi fehérborok előállítására úgy az őshonos, például Inzolia, Catarratto és Grillo, mint az idegenhonos, például Chardonnay, Muller Thurgau és Sauvignon szőlőfajták felhasználásával. A kilencvenes években indult el a kísérletezés és a kiváló minőségű vörösborok előállítása az őshonos Nero d'Avola és az idegenhonos Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot és Pinot Noir szőlőfajta bevonásával.

Ennek az új iránynak a megkérdőjelezhetetlen főszereplője a Nero d'Avola, amely – még más nemzetközi szőlőfajtákkal házasítva is – képes fémjelezni és megjeleníteni magát a bort, nemcsak a színvilággal, hanem főként azzal, hogy a bornak a mediterrán ízekre visszavezethető jelleget kölcsönöz.

Az emberi tényezők előfordulása a történelem során különösen az alábbi termeléstechnikai szempontok pontos meghatározására vonatkozik, amelyek e termékleírás szerves részét képezik:

— a fajták kombinációja a szőlőültetvényeken: a szóban forgó borok előállítására az érintett földrajzi területen hagyományosan termesztett szőlőfajták alkalmasak,

— a művelési módok, telepítési távolságok és metszési rendszerek, amelyek új telepítések esetében is a hagyományosakat jelentik, és amelyek a szőlő legjobb és észszerű elrendezését biztosítják a területen – mind a termesztési műveletek megkönnyítése, mind a lombozat észszerű kezelése érdekében – lehetővé teszik a megfelelő, jól kitett levélfelületet és a bortermésnek a termékleírásban meghatározott határértékeken belül tartását,

— a borkészítési eljárások azokat a területen hagyományosan megszilárdult eljárásokat jelentik, amelyek csendes fehér- és vörösborok készítésére szolgálnak – ez utóbbiakat alaptípus és riserva típus szerint megfelelően megkülönböztetve –, amelyek közül az utóbbiak alatt a strukturáltabb vörösborok értendők, amelyek előállítása legalább kétéves érlelési időt tesz szükségessé. Ugyanilyen hagyományosak a pezsgők készítésének eljárásai, valamint a szőlő szárításával és a vendemmia tardiva típus készítésével és érlelésével kapcsolatos eljárások.

8.2.B) *A terméknek az alapvetően vagy kizárólag a földrajzi környezetből levezethető minőségi jellemzőire, vagy tulajdonságaira vonatkozó adatok*

Az e termékleírás szerinti borok analitikai és érzékszervi szempontból a 6. cikkben leírt, nagyon nyilvánvaló és sajátos jellemzőkkel rendelkeznek, amelyek lehetővé teszik egyértelmű azonosításukat és a földrajzi környezethez kapcsolódó tipizálásukat.

Minden bor kiegyensúlyozott fizikai-kémiai jellemzőkkel rendelkezik, amelyek hozzájárulnak az ízegyensúlyhoz; minden típus kellemes, harmonikus, jellegzetes és elegáns aromákat mutat, az eredeti szőlőfajtákra jellemző gyümölcsös, virágos és növényi jegyekkel.

8.3.C) *Az A) pontban említett és a B) pontban említett részletek közötti ok-okozati összefüggés leírása*

A termőterület domborzatának túlnyomórészt dombos jellege, a szőlőültetvények fekvése és szőlőtermesztésre különösen alkalmas területeken való elhelyezkedése segíti a megfelelően szellőző és világos környezet kialakítását, amely kedvező a növény vegetatív-produktív funkcióinak optimális ellátásához.

A termőterületek kiválasztásakor a minőségi szőlőtermesztésre alkalmas, jó fekvésű talajokat részesítik előnyben.

A termőterület éghajlata szintén hozzájárul a minőségi borok előállításához.

Az e régióban számos forrás tanúbizonysága szerint – az őskortól napjainkig – évezredek óta folytatott szőlőtermesztés története általános és alapvető bizonyítéka az emberi tényezők és a „Sicilia” OEM borok minősége és sajátos jellemzői közötti szoros kapcsolatnak és kölcsönhatásnak. Más szóval ez tanúsítja, hogy az e területen élő emberek az évszázadok során miként adták tovább a hagyományos szőlőtermesztési és borászati technikákat – amelyeket napjainkra a vitathatatlan tudományos és technológiai fejlődésnek köszönhetően továbbfejlesztettek és finomítottak – a híres „Sicilia” borok létrehozása érdekében, amelyek sajátos jellemzőit a termékleírás 6. cikke ismerteti.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A területen történő palackozást a „Szicilia” OEM borok minőségének és imázsának megőrzése, eredetük garantálása, illetve a releváns ellenőrzések hatékony és időbeni elvégzésének biztosítása indokolja. Az uniós és egyedi nemzeti jogszabályokkal összhangban azonban – a meglévő jogok védelme érdekében – egyedi engedélyek adhatók azon gazdasági szereplőknek, amelyek hagyományosan a körülhatárolt termőterületen kívül végezték a palackozást, ugyanakkor biztosítani kell, a területen kívüli palackozó vállalkozások száma korlátozott legyen.

Címkézés – a szőlőfajta feltüntetése

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Sicilia” Zibibbo és a „Sicilia” Zibibbo Spumante borok címkéjén és kiszerelésén tilos a Zibibbo szőlőfajta hivatalosan elismert szinonimáinak használata.

Csomagolás

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Sicilia” OEM bort legfeljebb 3 liter névleges térfogatú üvegedényben szabad forgalomba hozni. E korlátozás anem vonatkozik a hagyományos, legfeljebb 18 liter űrtartalmú bordeaux-i, burgundi és rajnai palackokra.

Ezenkívül a Riserva, a Vendemmia Tardiva, a Superiore, a Passito, a Vigna és a Spumante típusok kivételével legalább 2 liter, de legfeljebb 6 liter űrtartalmú, élelmiszer tárolására alkalmas edények is használhatók.

Az uniós és nemzeti jogszabályok által engedélyezett palacklezárási módszerek alkalmazhatók, a koronakupak kivételével.

Címkézés – kisebb földrajzi egység feltüntetése

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Egy további földrajzi egység (Salemi) is feltüntethető. A szőlő termőterülete a Trapani megyében fekvő Salemi település teljes közigazgatási területén található.

A termékleíráshoz vezető link

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