Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/6713

2025 12 15

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6713)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Sicilia“

PDO-IT-A0801-AM06 2025 9 10

1. **Produkto pavadinimas**

Sicilia

2. **Geografinės nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Italija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, apsirūpinimo maistu savarankiškumo ir miškininkystės ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Pažymime, kad šio standartinio pakeitimo patvirtinimas ir pranešimas apie jį atitinka standartinio pakeitimo patvirtinimo sąlygas pagal Reglamentą (ES) 2024/1143 ir pagal jį priimtas nuostatas. Šis pakeitimas taip pat atitinka Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje nustatytą standartinio pakeitimo apibrėžtį, nes jo negalima priskirti prie to paties reglamento 24 straipsnio 3 dalyje pateiktų atvejų.

7. **Patvirtinto standartinio pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Vynuogių auginimo taisyklės*

Aprašymas. Dabar SKVN „Sicilia“ taip pat gali būti žymimi vynai, pagaminti iš vynuogių, išaugusių ant vynmedžių, kurie auginami uždengti. Tai taikoma tik vynuogių veislei „Calabrese“ ir jos sinonimui „Nero d'Avola“, auginamiems Agridžento ir Kaltanisetos provincijose.

Pagrindimas. Taip yra todėl, kad šiose dviejose provincijose auginimas uždengus laikomas vynmedžių formavimo metodu, kuris leidžia vynuogių veislei „Nero d'Avola“ geriau prisitaikyti prie vasaros klimato, kuriam būdinga aukšta temperatūra ir šiltas pietų ar pietryčių vėjas (sirokas), kartu nepakenkiant vynuogių kokybei.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 4 straipsnio 3 dalimi, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Vynų ženklinimas*

Aprašymas. Dabar etiketėje gali būti nurodytas geografinis vienetas „Salemi“, įtrauktas į produkto specifikacijos A priedo „teigiamą sąrašą“. Vynuogių auginimo vietovė atitinka visą Trapanio provincijos Salemio savivaldybės teritoriją.

Pagrindimas. Į SKVN „Sicilia“ įtraukta papildomo geografinio vieneto, kuris yra mažesnis nei nuoroda žymima vietovė, sąvoka. Papildomas geografinis vienetas „Salemi“ šiuo metu pripažįstamas kaip SGN „Salemi“; bus pateiktas prašymas šią nuorodą panaikinti.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsnio 6 dalimi ir bendrojo dokumento skirsniu „Kitos sąlygos“.

3. *Kontrolės įstaigos duomenų atnaujinimas*

Po to, kai įsigaliojus Reglamentui (ES) 2024/1143 buvo iš dalies pakeistas Reglamentas (ES) Nr. 1308/2013, privalomoje informacijoje, kuri turi būti pateikta produkto specifikacijoje, nebėra nurodomi institucijų ar įstaigų, tikrinančių atitiktį produkto specifikacijos nuostatoms, pavadinimai ir adresai bei jų konkrečios užduotys.

Be to, pagal Reglamento (ES) 2024/1143 40 straipsnio 1 dalį, valstybės narės privalo viešai skelbti to reglamento 39 straipsnio 3 dalyje nurodytų kompetentingų institucijų, įgaliotųjų įstaigų ir fizinių asmenų pavadinimus (vardus ir pavardes) bei adresus, kiek tai susiję su kiekvienu geografine nuoroda žymimu produktu, ir tą informaciją nuolat atnaujinti.

Todėl straipsnis su nuorodomis į kontrolės įstaigą buvo iš dalies pakeistas, o jame pateikta informacija pakeista nuoroda į paskelbimą oficialioje valstybės narės kompetentingos institucijos interneto svetainėje.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 10 straipsniu, tačiau bendrajam dokumentui įtakos neturi.

4. *Redakciniai produkto specifikacijos pakeitimai, nedarantys poveikio teksto turiniui*

Padaryta redakcinių, poveikio teksto turiniui nedarančių produkto specifikacijos straipsnių pakeitimų: atnaujintos nuorodos į teisės aktus, pakeisti straipsnių pavadinimai ir ištaisytos rašybos klaidos.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Sicilia

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. Putojantis vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas

15. Vytintų vynuogių vynas

16. Pernokusių vynuogių vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vynų aprašymas**

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

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo, kartais su aukso ar galimais žalsvais atspalviais.

Aromatas: švelnus, elegantiškas, subtilus, intensyvus, išskirtinis, vaisių, aromatingas, ilgai išliekantis.

Skonis: sausas, subalansuotas, išskirtinis, grynas, harmoningas, išbaigtas, malonus, gaivus, vidutinio sodrumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 17,00 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

2. *Vynai „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“*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: nuo šiaudų geltonumo iki įvairaus ryškumo aukso spalvos, kartais turi žalsvų atspalvių. Veislės „Pinot Grigio“ vynuogių vynas kartais turi įvairaus ryškumo rožinių ar vario atspalvių.

Aromatas: švelnus, elegantiškas, malonus, intensyvus, išskirtinis, vaisių, kartais su švelniu gėlių ar aromatiniu pokvapiu, ilgai išliekantis.

Skonis: nuo sauso iki vidutinio sausumo, subalansuotas, išskirtinis, aromatingas, harmoningas, išbaigtas, malonus, gaivus, intensyvus, vidutinės struktūros ir vidutinio sodrumo.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 16,00 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

3. *Vynai „Sicilia Bianco Vendemmia Tardiva“, „Bianco Passito“, „Inzolia Vendemmia Tardiva“, „Grillo Vendemmia Tardiva“, „Grillo Passito“, „Chardonnay Vendemmia Tardiva“, „Chardonnay Passito“*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: nuo šiaudų geltonumo iki įvairaus ryškumo aukso spalvos, kartais su gintariniais atspalviais, kai vynuogės maceruojamos su odelėmis.

Aromatas: išskirtinis, subtilus, kartais gėlių, ilgai išliekantis, kvapnus.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, harmoningas, išskirtinis, kartais justi ryškus alkoholio skonis ir (arba) migdolų poskonis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 13,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 20,00 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

4. *Vynai „Sicilia Catarratto Vendemmia Tardiva“, „Catarratto Passito“, „Grecanico Vendemmia Tardiva“, „Moscato Bianco Vendemmia Tardiva“, „Moscato Bianco Passito“*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: nuo šiaudų geltonumo iki įvairaus ryškumo aukso spalvos, kartais su gintariniais atspalviais, kai vynuogės maceruojamos su odelėmis.

Aromatas: išskirtinis, subtilus, kartais gėlių, ilgai išliekantis, kvapnus.

Skonis: nuo sauso iki saldaus, harmoningas, išskirtinis, kartais justi ryškus alkoholio skonis ir (arba) migdolų poskonis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 13,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 20,00 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. *Vynai „Sicilia Rosso“, „Rosso Riserva“, „Nero d'Avola“, „Nero d'Avola Riserva“, „Perricone“, „Nerello Cappuccio“, „Frappato“, „Nerello Mascalese“, „Cabernet Franc“, „Merlot“, „Merlot Riserva“, „Cabernet Sauvignon“*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudonumo, kartais su violetinės spalvos atspalviais, vynui brėstant pereina į granato.

Aromatas: malonus, švelnus, subtilus, išskirtinis, vaisių, kartais pikantiškas, gėlių, su augalų pokvapiais, intensyvus, elegantiškas, ilgai išliekantis.

Skonis: nuo sauso iki vidutinio sausumo, harmoningas, sodrus, subalansuotas, šiek tiek taninų, gaivus, intensyvus, išskirtinis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 21,00 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

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

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus ryškumo rubino raudonumo, kartais su violetinės spalvos atspalviais, vynui brėstant pereina į granato.

Aromatas: malonus, švelnus, subtilus, išskirtinis, vaisių, kartais pikantiškas, gėlių, su augalų pokvapiais, intensyvus, elegantiškas, ilgai išliekantis.

Skonis: nuo sauso iki vidutinio sausumo, harmoningas, sodrus, subalansuotas, šiek tiek taninų, gaivus, intensyvus, išskirtinis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 21,00 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

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

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: rubino raudonumo, kuri vynui brėstant tampa panašesnė į granato.

Aromatas: išskirtinis, švelnus, ilgai išliekantis.

Skonis: nuo saldaus iki sauso, tipinis, harmoningas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 13,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 24,00 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

8. *Vynai „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“*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Spalva: nuo šviesiai rožinės iki įvairaus ryškumo rožinės.

Aromatas: švelnus, elegantiškas, subtilus, išskirtinis.

Skonis: nuo sauso iki vidutinio sausumo, harmoningas, subalansuotas, gaivus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 17,00 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 4,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

9. *Vynai „Sicilia Spumante Bianco Metodo Classico“, „Spumante Rosato“ / „Rosé Metodo Classico“*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Puta: nedidelė, ilgai išliekanti.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo arba įvairaus ryškumo rožinė.

Kvapas: dėl fermentacijos buteliuose atsirandančio aromato, švelnus, išbaigtas, ilgai išliekantis.

Skonis: aromatingas, geros struktūros, gaivus, harmoningas, nuo natūralaus briuto iki ypač sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12,00 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 15,00 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

10. *Vynai „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“*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Puta: nedidelė, ilgai išliekanti.

Spalva: įvairaus ryškumo šiaudų geltonumo arba nuo šiaudų geltonumo iki įvairaus ryškumo rožinė.

Aromatas: išskirtinis, švelnus, subtilus, vaisių.

Skonis: gaivus, harmoningas, nuo natūralaus briuto iki ypač sauso.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 15,00 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

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

TRUMPAS APRAŠYMAS

Puta: nedidelė, ilgai išliekanti.

Spalva: nuo šviesiai geltonos su žalsvais atspalviais iki šiaudų geltonumo.

Aromatas: išskirtinis, švelnus.

Skonis: saldus, gaivus, harmoningas, malonus.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10,50 %.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 15,00 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %): –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 6

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas: 5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

1. Perdirbimo į putojantį vyną metodai

Specifinis vynininkystės metodas

Rūšies *Spumante* (putojantis) vynas turi būti gaminamas tik natūralios fermentacijos būdu, naudojant „Charmat“ metodą arba tradicinį antrinės fermentacijos butelyje metodą (it. *Metodo Classico*); pastarasis metodas taikomas tik rūšims *Bianco* (baltojo vyno) ir *Rosato* / *Rosé*.

2. Vynuogių vytinimas

Specifinis vynininkystės metodas

Rūšių *Vendemmia Tardiva* (vėlyvojo derliaus) ir *Passito* (vytintų vynuogių) vynas turi būti gaminamas paliekant vynuoges vysti ant augalo arba, nuėmus derlių, jas vytinti ant demblių, tinklelių, dėžėse ar specialiose talpyklose tinkamoje aplinkoje. Tai galima padaryti naudojant aplinkos kondicionavimo sistemas, jei jos veikia esant temperatūrai, panašiai į tradicinių vynuogių vytinimo procesų temperatūrą, išskyrus visas drėgmės šalinimo sistemas, kurios veikia naudojant šilumą.

5.2. *Didžiausia išeiga*

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 vynuogių iš hektaro

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 vynuogių iš hektaro

3. „Grillo“, „Grillo Riserva“, „Grillo Spumante“, „Nero d’Avola“, „Nero d’Avola Rosato“, „Nero d’Avola Riserva“, „Nero d’Avola Spumante“

14 000 kg vynuogių iš hektaro

4. „Moscato Bianco“, „Moscato Bianco Spumante“, „Zibibbo“, „Zibibbo Spumante“

13 000 kg vynuogių iš hektaro

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

13 000 kg vynuogių iš hektaro

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

10 000 kg vynuogių iš hektaro

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 vynuogių iš hektaro

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 vynuogių iš hektaro

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

8 000 kg vynuogių iš hektaro

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

8 000 kg vynuogių iš hektaro

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

8 000 kg vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Visa Sicilijos regiono administracinė teritorija.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. A) *Geografinės vietovės duomenys*

1) Su ryšiu susiję gamtiniai veiksniai

Nustatytų ribų geografinė vietovė apima visą Sicilijos regiono administracinę teritoriją. Vietovės reljefas labai kontrastingas: šiaurinė vietovės dalis yra daugiausia kalnuota, o centrinė, pietinė ir pietvakarinė dalys – kalvotos; pietrytinė vietovės dalis yra tipiška plynaukštė, o rytinė Sicilija – vulkaninė. Lygumos daugiausia plyti pakrančių zonose.

Itin sudėtingas vietovės hidrografinis tinklas. Jame gausu sraunių vandentakių ir daug trumpų, greitai tekančių vandentakių. Kalnuotose teritorijose upių slėniai dažniausiai yra siauri ir gilūs, o kalvotose – gerokai platesni.

Sicilijos litologines formacijas galima suskirstyti į šiuos kompleksus:

— klastinį žemyninių nuogulų kompleksą;

— vulkaninį kompleksą (Etnos kalnas ir senosios Hiblės kalnų vulkaninės uolienos);

— plioceno–pleistoceno smėlingo kalkarenito kompleksą;

— molingo mergelio kompleksą, kurį sudaro visos Sicilijoje aptinkamos daugiausia molingos formacijos;

— evaporitų kompleksą, kurį sudaro vėlyvojo mioceno gipsingos sieros formacijos litologiniai tipai;

— smėlingų konglomeratų kompleksą;

— smėlingos ir molingos klinties kompleksą, kurį sudaro visos įvairios šiaurinėje Sicilijos dalyje plačiai aptinkamos formacijos, kuriose vyrauja smėlingi dariniai;

— karbonatų kompleksą, kurį sudaro dalis Peloritanio kalnų ir klintinis Hiblės kalnagūbris;

— filito ir kristalinių skalūnų kompleksą (Peloritanio kalnagūbryje).

Kalbant apie klimatą, galima išskirti toliau nurodytas keturias pagrindines klimato aplinkas.

Pakrančių aplinka: švelnus klimatas, vidutinė metinė temperatūra apie 18 °C, vidutinis metinis kritulių kiekis 400–500 mm, vasarą kritulių iškrenta nedaug arba jų visai nebūna (Trapanio, Palermo ir Agridžento provincijos). Pakrantėje nuo Čefalu iki Mesinos miestų per metus vidutiniškai iškrenta 800 mm kritulių, o viršutinėje Jonijos jūros pakrantėje – net 900 mm.

Etnos ugnikalnio vietovės aplinka: klimatas drėgnas, ypač šiauriniame šlaite, kur kritulių kiekis žemesniame aukštyje siekia 600–800 mm, o aukščiausiame aukštyje – daugiau kaip 1 200 mm. Rytiniame šlaite iškrenta daugiau kritulių nei vakariniame. Vidutinę metinę temperatūrą lemia šlaitų padėtis ir aukštis: rytiniame šlaite temperatūra yra aukštesnė, o šiauriniame – žemiausia, todėl vynuogės tokioje aplinkoje sunoksta atitinkamai anksčiau arba vėliau. Pietvakariniame šlaite kritulių iškrenta mažiausiai.

Kalnagūbrių aplinka (Peloritanio, Nebrodžio, Madonijų ir Sikanų kalnagūbriai): vidutinis metinis kritulių kiekis gali siekti 1 000 mm ir daugiau. Vidutinė žemiausia temperatūra siekia beveik 0 °C, o vidutinė aukščiausia – apie 25 °C.

Sicilijos žemyninės dalies ir Hiblės plynaukštės aplinka: vidutinė metinė temperatūra yra aukštesnė nei 15 °C, o vidutinė aukščiausia temperatūra vasarą siekia 29 °C. Per metus čia iškrenta nedaug kritulių – 400 mm, todėl Sicilijos žemyninės dalies žemumose (Trapanio, Palermo, Agridžento ir Kaltanisetos provincijose) vyrauja šiltas ir sausringas klimatas. Tarpinėse Palermo kalvose iškrenta 600–700 mm kritulių, o Hiblės plynaukštėje – net 800 mm.

2) Su ryšiu susiję žmogiškieji veiksniai

Sicilija, kaip patvirtina daugybė archeologinių radinių (fosilizavęsi *ampeloliti* (neklasifikuoti vynmedžiai), vyno amforos, monetos su iškaldintomis Dioniso figūromis ir vyną simbolizuojančiais atvaizdais) ir daugybė senovės graikų ir lotynų literatūros šaltinių, kuriuose minimi garsūs Sicilijos vynai, yra vienas seniausių pasaulyje vynininkystės tradicijas puoselėjančių regionų.

Apie jau nuo finikiečių laikais (IX–IV a. prieš Kr.) vykusią prekybą aliejumi ir vynu byloja randamos amforos, kuriose šie produktai buvo gabenami, ir kiti keramikos radiniai, kaip antai dviąsiai ąsočiai ir amforos formos puodeliai, kurie kartu paprastai būdavo naudojami vynui patiekti ir gerti. Be to, pastarojo meto archeologiniai tyrinėjimai atskleidė, kad finikiečiai, be prekybos, vertėsi ir žemės ūkio bei kaimo veikla (M. Botto, 2001).

Dideli vynuogynai klestėjo graikų įsikūrimo šioje teritorijoje laikais (VIII–III a. prieš Kr.), kai graikai pradėjo auginti įvairių veislių, tokių kaip „Grecanico“, vynuoges, ir šios veislės vynuogės auginamos iki šiol. Monetose pavaizduoti vynininkystės motyvai rodo, kad regione plėtojama ekonominė veikla buvo glaudžiai susijusi su vyno gamyba.

Apie Sicilijos vyną buvo žinoma dar romėnų laikais (III a. prieš Kr. – V a. po Kr.), ypač Cezariui kariaujant Galijoje. Mamertinų vynas iš Mesinos minimas Plinijaus Vyresniojo, kuris aprašo, kaip Cezaris iškėlė tostą švęsdamas savo trečiąjį paskyrimą konsulu.

Žlungant Romos imperijai, kaip matyti iš didelių užmiesčio vilų, pavyzdžiui, Kazalės romėnų vilos Pjaca Armerinoje, kurios mozaikose vaizduojamos vynuogių derliaus nuėmimo scenos, bylojančios apie toje vietovėje buvusius vynuogynus, Sicilijoje įsigalėjo stambių žemės savininkų klasė.

Vėliau dėl nuolatinių barbarų puldinėjimų kaimo vietovėse žemė buvo apleista ir vynmedžius imta auginti vis rečiau.

Nors pagal Koraną buvo draudžiama gerti alkoholį, musulmonų valdymo laikais (827–1061 m.) buvo auginamos valgomosios vynuogės, o Pantelerijos saloje buvo pradėta auginti veislės „Zebib“ (dabar „Zibibbo“ arba „Moscato di Alessandria“) vynuoges, šią veislę į salą atgabenus iš priešais esančio Afrikos Zebibo kyšulio (B. Pastena, 1970).

Normanų valdymo laikotarpiu vėl pradėta auginti vynmedžius ir alyvmedžius. Paskui per Aragono valdymo laikotarpį Sicilijos vynas užsitarnavo puikų vardą, kaip matyti iš daugybės įsteigtų vynų pardavimo įmonių, kurias savo veikale *Historiae de la Table* mini Cougnet.

Valdant Ispanijai (1512–1713 m.), teritorijose toliau nuo pakrantės pagausėjo vynuogynų, alyvmedžių ir migdolų giraičių, o ten, kur buvo užtektinai vandens, taip pat įveisti sodai ir daržai. XVI a. Tommaso Fazello savo veikale *De Rebus Siculis* („Apie Sicilijos reikalus“) Ači teritoriją, Mesinos kaimo apylinkes, žemumas Etnos ugnikalnio papėdėje, Val di Macara slėnį ir Palermo žemumas mini kaip vietoves, kuriose auginama daug vynmedžių. A. Bačio garsiajame veikale *De Naturali Vinorum Historia* („Gamtinė vynų istorija“) užsimenama apie vynuogynus Eričės kalno šlaituose, Palermo teritorijoje ir Lipario saloje, pasižyminčioje derlingomis kalvomis. Tai, kad vyno gamyba šiuo laikotarpiu buvo labai svarbi, įrodo 1683 m. Salemyje ir Palerme įsteigtos kubilų dirbtuvės.

Vėliau valdant Pjemontui ir Austrijai vynuogininkystė patyrė nuosmukį, o paskui atsigavo Burbonų laikais, kaip 1776 m. savo veikale *Giornale di viaggio* („Kelionių dienoraštis“) rašė keliautojas iš Lukos G. A. Arnolfini, kuriame jis pasakojo apie tai, kad Sicilijos vyno gaminama apsčiai visoje saloje. Anglų prekybininkas Džonas Vudhauzas, Marsaloje atidaręs vyninę, paskatino prekybą marsala su Anglija. Bendžaminas Inghamas taip pat atidarė kelias vynines Marsaloje ir Macaroje, tačiau būtent verslininko Vinčenco Florijaus įsteigta vyninė iš tiesų paskatino prekybą marsala.

1862 m. į Siciliją grįžęs Garibaldis apsilankė V. Florijaus vyninėje, kur skanavo ir liaupsino saldžiąją marsalą, ir nuo tada šis vynas vadinamas „Garibaldžio saldžiuoju“ (it. *Garibaldi Dolce*).

XIX a. antroje pusėje filokseros epidemija sunaikino didžiąją dalį salos vynuogynų, o vynuogynus išstūmė kitos kultūros.

XX a. pradžioje paplito iš JAV atvežtas skiepijimo į filokserai atsparius vynmedžius metodas, ir vynmedžiai vėl ėmė derėti.

Dėl ekonominės krizės, kilusios po filokseros epidemijos, ir prekybos karo su Prancūzija nustota gaminti didelės alkoholio koncentracijos ryškiaspalvius vynus, kurie buvo eksportuojami į Prancūziją kaip kupažuoti skirti vynai, ir pradėta gaminti gaivius, kvapnius stalo vynus, kurių alkoholio koncentracija buvo mažesnė.

Šiuolaikinė Sicilijos vyno istorija prasidėjo XX a. 9-ojo deš. pabaigoje ir 10-ojo deš. pradžioje. Sicilijoje pradėta gaminti kokybiškus baltuosius vynus, naudojant tiek vietos vynuogių veisles, pavyzdžiui, „Inzolia“, „Catarratto“ ir „Grillo“, tiek ne vietos veisles, pavyzdžiui, „Chardonnay“, „Müller Thurgau“ ir „Sauvignon“. XX a. 10-ajame deš. pradėta bandyti gaminti aukštos kokybės raudonąjį vyną, naudojant vietos veislę „Nero d'Avola“ ir ne vietos veisles „Cabernet“, „Merlot“, „Syrah“, „Petit Verdot“ ir „Pinot Nero“.

Neabejotinai čia svarbiausias vaidmuo tenka veislės „Nero d'Avola“ vynuogėms, kurios, net ir kupažuojamos su kitų tarptautinių veislių vynuogėmis, gali suteikti savybių ir išryškinti patį vyną ne vien dėl savo spalvos, bet, svarbiausia, ir dėl to, kad jos suteikia vynui tipines savybes, susijusias su Vidužemio jūros regiono skoniais.

Per visą istoriją žmogiškieji veiksniai turėjo poveikį visų pirma tiksliai nustatant techninius gamybos aspektus, kurie sudaro neatskiriamą dabartinės produkto specifikacijos dalį.

— Vynuogių veislių derinys vynuogynuose: atitinkamo vyno gamybai tinkančios vynuogių veislės yra tos veislės, kurių vynuogės tradiciškai buvo visada auginamos geografinėje vietovėje.

— Taikomi tradiciniai vynmedžių formavimo metodai, sodinimo atstumai ir genėjimo sistemos, net ir naujai pasodintuose vynuogynuose, siekiant vynmedžius išdėstyti geriausiu ir racionaliausiu būdu, kad pasėlių priežiūra būtų paprastesnė ir kad būtų galima sumaniai tvarkyti lapiją. Taip užtikrinama, kad lapų paviršiaus plotas būtų pakankamas ir vyno gamybos derlius neviršytų specifikacijoje nustatytų ribinių verčių.

— Vynai tebėra gaminami taikant tradicinius vietovėje susiformavusius baltųjų ir raudonųjų neputojančių vynų gamybos metodus. Raudonieji vynai atitinkamai skirstomi į bazinės rūšies ir labiau struktūrizuotus rūšies *Riserva* raudonuosius vynus, kuriuos reikia brandinti bent dvejus metus. Tradiciniais laikomi ir putojančių vynų gamybos metodai, taip pat su vynuogių vytinimu, vėlyvojo derliaus rūšies vyno darymu ir rafinavimu susiję gamybos metodai.

8.2. B) *Duomenys apie produkto kokybę arba savybes, kurios iš esmės arba išimtinai siejamos su geografine aplinka*

Analitiniu ir jusliniu požiūriu vynai, kuriems taikoma ši produkto specifikacija, pasižymi labai aiškiomis ir išskirtinėmis savybėmis, kaip aprašyta 6 straipsnyje, todėl juos galima aiškiai atpažinti ir laikyti būdingais šiai geografinei aplinkai.

Visų pirma visi vynai pasižymi subalansuotomis cheminėmis ir fizinėmis savybėmis, kurios padeda užtikrinti tinkamai subalansuotą skonį. Visų rūšių vynai pasižymi maloniu, harmoningu, išskirtiniu ir elegantišku aromatu, kartais su vaisių, gėlių ir augalų pokvapiais, būdingais jiems gaminti naudojamų vynuogių veislėms.

8.3. C) *A punkte nurodytų duomenų ir B punkte nurodytų duomenų priežastinės sąveikos aprašymas*

Dėl auginimo vietovėje vyraujančio kalvoto reljefo, vynuogynų padėties ir jų auginimo išskirtinai vynuogynams auginti tinkamose vietovėse sukuriama pakankamai lengvai vėjuota ir šviesi aplinka, kurioje augalams sudaromos optimalios augimo sąlygos.

Renkantis, kur auginti vynmedžius, pirmenybė teikiama geroje padėtyje esantiems žemės plotams, nes tai leidžia gaminti aukštos kokybės vynus.

Gamybos vietovės klimatas taip pat svarbus gaminant aukštos kokybės vynus.

Daugybės dokumentų patvirtinta tūkstantmečius – nuo priešistorės iki šių laikų – trukusi šios vietovės vynuogių auginimo istorija yra plačiai pripažįstamas ir pamatinis glaudaus žmogiškųjų veiksnių ir ypatingų SKVN „Sicilia“ vynų savybių ir kokybės ryšio ir sąveikos įrodymas. Kitaip tariant, istorija byloja apie tai, kaip šioje vietovėje žmonės per šimtmečius perdavė vieni kitiems tradicinius vynmedžių auginimo ir vynininkystės metodus, kurie šiais laikais buvo tobulinami ir gryninami, pasitelkiant neginčijamą mokslo ir technologijų pažangą. Visa tai davė pradžią garsiesiems vynams „Sicilia“, kurių konkrečios savybės aprašytos specifikacijos 6 straipsnyje.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomos sąlygos rūšis:

Išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Išpilstymas į butelius šioje vietovėje vykdomas siekiant apsaugoti SKVN žymimų vynų „Sicilia“ kokybę ir įvaizdį, garantuoti jų kilmę ir užtikrinti atitinkamų patikrinimų veiksmingumą ir savalaikiškumą. Tačiau pagal ES teisės aktus ir konkrečius nacionalinės teisės aktus, siekiant apsaugoti turimas teises, individualūs leidimai gali būti suteikti ekonominės veiklos vykdytojams, kurie tradiciškai išpilstydavo vynus į butelius už nustatytos gamybos vietovės ribų, tačiau kartu užtikrinant ribotą skaičių išpilstymo įmonių, įsikūrusių už šios vietovės ribų.

Ženklinimas. Vynuogių veislės nuoroda

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Ženklinant ir pateikiant vartoti vynus „Sicilia Zibibbo“ ir „Sicilia Zibibbo Spumante“, draudžiama naudoti oficialiai pripažintus vynuogių veislės „Zibibbo“ sinonimus.

Pakavimas

Teisinis pagrindas:

Nustatytas nacionalinės teisės aktuose

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

SKVN žymimi vynai „Sicilia“ turi būti pateikiami vartoti stiklinėje taroje, kurios nominali talpa ne didesnė kaip 3 litrai. Šis apribojimas netaikomas tradiciniams Bordo, Burgundijos ir siauresnės formos buteliams (angl. *hock bottles*), kurių didžiausia talpa gali būti 18 litrų.

Be to, galima naudoti ne mažesnės kaip 2 ir ne didesnės kaip 6 litrų talpos maistui skirtą tarą, išskyrus vyno rūšis *Riserva*, *Vendemmia Tardiva*, *Superiore*, *Passito*, *Vigna* ir *Spumante*.

Gali būti naudojami pagal ES ir nacionalinės teisės aktus leidžiami butelių uždarymo metodai, išskyrus apspaudžiamus metalinius dangtelius.

Ženklinimas. Nuoroda į mažesnį geografinį vienetą

Teisinis pagrindas:

ES teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Galima nurodyti papildomą geografinį vienetą („Salemi“). Vynuogių auginimo vietovė apima visą Trapanio provincijos Salemio savivaldybės administracinę teritoriją.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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