C/2025/6713

15.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/6713)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Sicilia”

PDO-IT-A0801-AM06 10.9.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Sicilia”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Itālija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības, uztursuverenitātes un mežsaimniecības ministrija

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Mēs apstiprinām, ka šā standarta grozījuma apstiprināšana un paziņošana atbilst standarta grozījuma apstiprināšanas nosacījumiem saskaņā ar Regulu (ES) 2024/1143 un atbilstīgi tai pieņemtajiem noteikumiem. Turklāt šis grozījums atbilst standarta grozījuma definīcijai, kas noteikta Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā, jo uz to neattiecas neviens no minētās regulas 24. panta 3. punktā norādītajiem gadījumiem.

7. **Apstiprinātā(-o) grozījuma(-u) apraksts**

1. *Vīnkopības noteikumi*

Apraksts. ACVN “Sicilia” tagad var izmantot arī vīniem, kas ražoti no vīnogām, kuras audzētas, izmantojot špaleru sistēmu. Tas attiecas tikai uz “Calabrese” (jeb “Nero d’Avola”) šķirnes vīnogām, kas audzētas Agridžento [*Agrigento*] un Kaltanisetas [*Caltanissetta*] provincēs.

Pamatojums. Iemesls ir tāds, ka šajās divās provincēs špaleru izmantošana tiek uzskatīta par “Nero d’Avola” šķirnes vīnogu audzēšanas praksi, kas ļauj labāk pielāgoties vasaras klimatam, kuram raksturīga augsta temperatūra un karsti siroko vēji, neapdraudot vīnogu kvalitāti.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 4. punkta 3. apakšpunktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Vīnu marķēšana*

Apraksts. Uz etiķetes tagad var norādīt ģeogrāfisko vienību "Salemi", kas iekļauta produkta specifikācijas A pielikuma "pozitīvajā sarakstā". Vīnogu ražošanas apgabals atbilst visai Salemi [*Salemi*] pašvaldības teritorijai Trapāni [*Trapani*] provincē.

Pamatojums. ACVN "Sicilia" ir iekļauts jēdziens "papildu ģeogrāfiskā vienība, kas ir mazāka par vienību, uz kuru attiecas nosaukums". *Salemi* papildu ģeogrāfiskā vienība pašlaik ir atzīta par AĢIN "Salemi", par kuru tiks iesniegts atcelšanas pieprasījums.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punkta 6. apakšpunktu un vienotā dokumenta punktu "Papildu nosacījumi".

3. *Kontroles struktūras informācijas atjaunināšana*

Pēc grozījumiem, kas izdarīti Regulā (ES) Nr. 1308/2013, stājoties spēkā Regulai (ES) 2024/1143, produkta specifikācijā iekļaujamā obligātā informācija vairs neietver to iestāžu vai struktūru nosaukumus un adreses, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijas noteikumiem, kā arī to konkrētos uzdevumus.

Turklāt saskaņā ar Regulas (ES) 2024/1143 40. panta 1. punktu dalībvalstīm ir jāpublicē tās pašas regulas 39. panta 3. punktā minēto kompetento iestāžu, deleģēto struktūru nosaukumi un adreses un fizisko personu vārdi, uzvārdi un adreses katram ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētam produktam un šī informācija regulāri jāatjaunina.

Tāpēc punkts, kurā minēta kontroles struktūra, ir grozīts, un tajā iekļautā informācija ir aizstāta ar norādi uz publikāciju dalībvalsts kompetentās iestādes oficiālajā tīmekļa vietnē.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 10. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

4. *Redakcionāli produkta specifikācijas grozījumi, kas neietekmē teksta saturu*

Produkta specifikācijas punktos ir izdarīti redakcionāli grozījumi, kas neietekmē teksta saturu. Tie ietver atjauninātas atsauces uz tiesību aktiem, grozītus punktu virsrakstus un labotas pareizrakstības kļūdas.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums(-i)**

Sicilia

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

4. Dzirkstošais vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

15. Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām

16. Pārgatavu vīnogu vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena, var būt ar zeltainu nokrāsu vai gaiši zaļu toņu niansēm.

Smarža: izsmalcināta, eleganta, maiga, intensīva, raksturīga, augļaina, aromātiska, paliekoša.

Garša: sausa, sabalansēta, raksturīga, tīra, harmoniska, piesātināta, patīkama, svaiga, vidēji miesīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,00 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

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*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no salmdzeltenas līdz dažādas intensitātes zeltainai, iespējams, ar gaiši zaļu toņu niansēm. *Pinot Grigio* vīns dažkārt var būt arī dažādas intensitātes sārtā vai vara krāsā.

Smarža: izsmalcināta, eleganta, patīkama, intensīva, raksturīga, augļaina, reizumis ar viegli izteiktu ziedu niansi, aromātiska, paliekoša.

Garša: no sausas līdz pussausai, sabalansēta, raksturīga, bagātīga, harmoniska, piesātināta, patīkama, svaiga, intensīva, vidēji strukturēta un vidēji miesīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,00 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no salmdzeltenas līdz dažādas intensitātes zeltainai, dažkārt ar dzintara nokrāsu, ja vīnogas macerētas ar mizām.

Smarža: raksturīga, maiga, dažkārt ziedaina, paliekoša, aromātiska.

Garša: no sausas līdz saldai, harmoniska, raksturīga, reizumis ar izteiktu spirta garšu un/vai mandeļu pēcgaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,00 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no salmdzeltenas līdz dažādas intensitātes zeltainai, dažkārt ar dzintara nokrāsu, ja vīnogas macerētas ar mizām.

Smarža: raksturīga, maiga, dažkārt ziedaina, paliekoša, aromātiska.

Garša: no sausas līdz saldai, harmoniska, raksturīga, reizumis ar izteiktu spirta garšu un/vai mandeļu pēcgaršu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,00 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

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*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana, var būt ar purpursarkanu nokrāsu un izturēšanas procesā iegūt granātsarkanu toni.

Smarža: patīkama, izsmalcināta, maiga, raksturīga, augļaina, dažkārt pikanta, ziedaina, ar augu notīm, intensīva, eleganta, paliekoša.

Garša: no sausas līdz pussausai, harmoniska, pilnmiesīga, sabalansēta, viegli piesātināta ar tanīniem, svaiga, intensīva, raksturīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21,00 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana, var būt ar purpursarkanu nokrāsu un izturēšanas procesā iegūt granātsarkanu toni.

Smarža: patīkama, izsmalcināta, maiga, raksturīga, augļaina, dažkārt pikanta, ziedaina, ar augu notīm, intensīva, eleganta, paliekoša.

Garša: no sausas līdz pussausai, harmoniska, pilnmiesīga, sabalansēta, viegli piesātināta ar tanīniem, svaiga, intensīva, raksturīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21,00 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

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

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana, izturēšanas laikā var kļūt granātsarkana.

Smarža: raksturīga, maiga, paliekoša.

Garša: no saldas līdz sausai, tipiska, harmoniska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,00 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

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*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no gaiši sārtas līdz dažādas intensitātes sārtai.

Smarža: izsmalcināta, eleganta, maiga, raksturīga.

Garša: no sausas līdz pussausai, harmoniska, sabalansēta, svaiga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,00 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

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

ĪSS APRAKSTS

Putas: smalkas, noturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena vai dažādas intensitātes sārta.

Smarža: aromātu buķete, kas rodas, vīnus raudzējot pudelēs, viegla, piesātināta, paliekoša.

Garša: bagātīga, ar labu struktūru, svaiga, harmoniska, no *brut nature* līdz ekstra sausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,00 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

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*

ĪSS APRAKSTS

Putas: smalkas, noturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena vai no salmu dzeltenas līdz dažādas intensitātes sārtai.

Smarža: raksturīga, izsmalcināta, maiga, augļaina.

Garša: svaiga, harmoniska, no *brut nature* līdz ekstra sausai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,00 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

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

ĪSS APRAKSTS

Putas: smalkas, noturīgas.

Krāsa: no gaiši zaļgandzeltenas līdz salmdzeltenai.

Smarža: raksturīga, izsmalcināta.

Garša: salda, svaiga, harmoniska, patīkama.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,00 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 6

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Galvenās vīndarības metodes*

1. Metodes pārstrādei dzirkstošajā vīnā

Īpašās vīndarības metodes

Spumante [dzirkstošais] veids jāiegūst tikai dabiskas raudzēšanas ceļā, izmantojot Šarmā metodi vai tradicionālo otrējās raudzēšanas pudelē metodi [*metodo classico*]; otrā minētā metode attiecas tikai uz *bianco* un *rosato/rosé* veidiem.

2. Vīnogu žāvēšana

Īpašās vīndarības metodes

Vendemmia Tardiva [vēlīnas ražas vīns] un *Passito* [vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām] veidi jāražo, atstājot vīnogas izžūt uz auga vai pēc ražas novākšanas novietojot tās uz paklājiem, sietiem, kastēs vai īpašos konteineros piemērotā vidē. Žāvēšanā drīkst izmantot vides kondicionēšanas sistēmas, kas darbojas temperatūrā, kura līdzīga temperatūrai tradicionālajos vīnogu žāvēšanas procesos, bet nedrīkst izmantot žāvēšanas sistēmas, kas darbojas, izmantojot siltumu.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

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

13 000 kilogramu vīnogu no hektāra

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 kilogramu vīnogu no hektāra

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

14 000 kg vīnogu no hektāra

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

13 000 kilogramu vīnogu no hektāra

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

13 000 kilogramu vīnogu no hektāra

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

10 000 kilogramu vīnogu no hektāra

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 kilogramu vīnogu no hektāra

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 kilogramu vīnogu no hektāra

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

8 000 kilogramu vīnogu no hektāra

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

8 000 kilogramu vīnogu no hektāra

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

8 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Visa Sicīlijas reģiona administratīvā teritorija.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. A) *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

1) Saikni veidojošie dabas faktori

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ir visa Sicīlijas reģiona administratīvā teritorija. Apgabala reljefu raksturo krasi kontrasti: ziemeļdaļa ir lielākoties kalnaina, centrālā, dienvidu un dienvidrietumu daļa ir lielākoties pauguraina, dienvidaustrumu daļas reljefu veido plakankalne, bet Sicīlijas austrumi ir vulkānisks apgabals. Zemienes galvenokārt atrodas piekrastē.

Hidrogrāfiskais tīkls ir ļoti sarežģīts. Apgabalā ir daudz bagātīgu ūdensteču un daudz īsu, strauju ūdensteču. Upju ielejas apgabala kalnainajā daļā lielākoties ir šauras un dziļas, bet paugurainajā daļā – daudz atvērtākas.

Sicīlijas litoloģiskās formācijas var sagrupēt šādos kompleksos:

— kontinentālo nogulumu klastisks komplekss;

— vulkāniskais komplekss (Etna un senie Iblei kalnu [*Monti Iblei*] vulkāniskie ieži);

— pliocēna un pleistocēna smilšainu kalkarenītu komplekss;

— māla un merģeļa komplekss, kas sastāv no visām pārsvarā mālainajām formācijām Sicīlijā;

— evaporītu komplekss, kas sastāv no vēlā miocēna ģipša sēra formāciju litoloģiskajiem tipiem;

— smilšaina konglomerāta komplekss;

— smilts, māla un kaļķakmens komplekss, kas sastāv no visām dažādajām formācijām, kurās dominē smilts komponents un kuras ir plaši izplatītas Sicīlijas ziemeļos;

— karbonātu komplekss, kas aptver daļu Peloritani kalnu un kaļķakmeņaino Iblei kalnu grēdu;

— filītu un kristālisko slānekļu komplekss (Peloritani kalnu grēdā).

Klimata ziņā var izšķirt četras turpmāk minētās galvenās klimatiskās vides.

Piekrastes vide: maigs klimats, gada vidējā temperatūra – aptuveni 18 °C, gada vidējais nokrišņu daudzums – 400–500 mm, vasarā ir maz nokrišņu vai to nav vispār (Trapāni [*Trapani*], Palermo [*Palermo*] un Agridžento [*Agrigento*] province). Piekrastē starp Čefalu [*Cefalù*] un Mesīnu [*Messina*] gada vidējais nokrišņu daudzums ir 800 mm, savukārt Jonijas jūras piekrastē tas var sasniegt pat 900 mm.

Etnas teritorijas vide: klimats ir mitrs, it īpaši ziemeļu nogāzē, kur nokrišņu daudzums mazākā augstumā sasniedz 600–800 mm, bet lielākā augstumā palielinās līdz vairāk nekā 1 200 mm. Austrumu nogāzē laikapstākļi ir lietaināki nekā rietumu nogāzē. Gada vidējo temperatūru ietekmē nogāžu vērsums pret debespusēm un augstums virs jūras līmeņa, proti, austrumu nogāzes ir siltākas, bet ziemeļu – visaukstākās, tāpēc vīnogas šajās vidēs nogatavojas attiecīgi agrāk vai vēlāk. Dienvidrietumu nogāze ir vissausākā.

Kalnu grēdu (*Peloritani*, *Nebrodi*, *Madonie* un *Sicani* grēdu) vide: gada vidējais nokrišņu daudzums var sasniegt 1 000 mm vai vairāk. Vidējā minimālā temperatūra ir ap 0 °C, bet vidējā maksimālā – aptuveni 25 °C.

Sicīlijas iekšzemes un Iblei kalnu plakankalnes vide: gada vidējā temperatūra pārsniedz 15 °C, un vidējā maksimālā temperatūra vasarā ir 29 °C. Gada nokrišņu daudzums arī ir zems, proti, 400 mm, un tas nozīmē, ka zemajos pauguros Sicīlijas iekšzemē (Trapāni, Palermo, Agridžento un Kaltanisetas [*Caltanissetta*] provincē) klimats ir silts un arīds. Palermo pauguru vidusdaļā nokrišņu daudzums ir 600–700 mm, bet Iblei kalnu plakankalnē – 800 mm.

2) Saikni veidojošie cilvēkfaktori

Sicīlija ir reģions ar vienu no senākajām vīnkopības tradīcijām – par to liecina daudzie arheoloģiskie atradumi (fosilizējušies *ampeloliti* [neklasificēti vīnogulāji], vīna amforas, monētas ar Dionīsa un vīna attēliem) un daudzie grieķu un latīņu valodā rakstītie literārie darbi, kuros minēti slavenie Sicīlijas vīni.

Jau senajos feniķiešu laikos (9.–4. gs. pirms mūsu ēras) notika eļļas un vīna tirdzniecība, par ko liecina atrastās amforas, kurās pārvadāja šīs preces, kā arī citu veidu keramikas trauki, piemēram, krūkas ar divām osām un biķeri, kas bija priekšmetu "komplekts", kuru parasti izmantoja vīna pasniegšanai un dzeršanai. Turklāt nesen veikti arheoloģiskie pētījumi liecina, ka feniķieši papildus tirdzniecībai veica arī ar lauksaimniecību un laukiem saistītas darbības (*M. Botto*, 2001).

Īpašs vīnkopības uzplaukums notika laikā, kad šajā apgabalā apmetās grieķi (8.–3. gs. pirms mūsu ēras), kuri ieviesa vairākas jaunas vīnogu šķirnes, piemēram, "Grecanico", kas joprojām tiek audzēta arī mūsdienās. Vīnkopības ainu attēlojumi uz monētām liecina par to, ka reģionā attīstījās ar vīna ražošanu saistīta saimnieciskā darbība.

Liecības par Sicīlijas vīniem nāk arī no seno romiešu laikiem (no 3. gs. pirms mūsu ēras līdz 5. gs. mūsu ērā), īpaši no Cēzara laika Gallijā. Plīnijs, aprakstot, kā Cēzars uzsauca tostu par godu tam, ka trešo reizi kļuvis par konsulu, minēja *Mamertino* vīnu no Mesīnas.

Kad romiešu impērija sabruka, Sicīlijā izveidojās lielu zemes īpašnieku šķira – par to liecina tādas lielas lauku mājas kā *Villa Romana del Casale* Pjacā Armerīnā [*Piazza Armerina*], kuras mozaīkās attēlotas vīnogu ražas novākšanas ainas, kas parāda, ka šajā apgabalā bija vīndārzi.

Pēc tam, kad laukos pastāvīgi iebruka barbari, zeme tajos tika pamesta un tādējādi vīnogulāju audzēšanas apmērs samazinājās.

Lai gan Korāns aizliedza lietot alkoholu, musulmaņu valdīšanas laikā (827.–1061. gadā) audzēja galda vīnogas, un Pantellērijas [*Pantelleria*] salā no iepretim esošā Āfrikas krasta, *Zebib* zemesraga, tika ievesti "Zebib" šķirnes (tagad saukta par "Zibibbo" jeb "Moscato di Alessandria") vīnogulāji (*B. Pastena*, 1970).

Normāņu valdīšanas laikā vīnogulāju un olīvkoku audzēšana atkal sāka izplatīties. Pēc tam aragoniešu valdīšanas laikā Sicīlijas vīns ieguva izcilu reputāciju, par ko liecina daudzie izveidotie vīna tirdzniecības uzņēmumi, kurus *Cougnet* minēja savā darbā "Historiae de la Table".

Spāņu valdīšanas laikā (1512.–1713. gadā) iekšzemes apgabalos palielinājās vīndārzu, olīvu audžu, mandeļu audžu skaits un vietās, kur bija daudz ūdens, arī dārzu un dārzeņu kultūru skaits. 16. gadsimtā *Tommaso Fazello* savā darbā "De Rebus Siculis" ["Par Sicīlijas lietām"] minēja *Aci* teritoriju, Mesīnas lauku teritoriju, Etnas vulkāna zemienes, *Val di Mazara* ieleju un Palermo zemienes kā platības, kurās ir daudz vīnogulāju. *Bacci* savā slavenajā darbā "De Naturali Vinorum Historia" ["Vīnu dabiskā vēsture"] minēja vīndārzus *Monte Erice* nogāzēs, Palermo teritorijā un Lipāri [*Lipari*] salā, kas nokaisīta ar auglīgiem pauguriem. Vīna ražošanas nozīmi šajā periodā apliecina mucniecības nostiprināšanās Salemi 1683. gadā un Palermo.

Pēc tam Pjemontas un Austrijas valdīšanas laikā vīnkopība piedzīvoja krīzes periodu, no kura tā atguvās Burbonu dinastijas valdīšanas laikā, kā to dokumentējis ceļotājs no Lukas [*Lucca*] *G. A. Arnolfini* savā 1776. gada darbā "Giornale di viaggio" ["Ceļojumu žurnāls"], kurā viņš runā par to, ka visā salā lielā daudzumā tiek ražots Sicīlijas vīns. Angļu tirgotājs *John Woodhouse* atvēra vīna darītavu Marsalā [*Marsala*], palīdzot veicināt Marsalas vīnu tirdzniecību ar Angliju. Arī *Benjamin Ingham* atvēra vairākas vīna darītavas Marsalā un Madzārā [*Mazara*], bet tieši uzņēmējs *Vincenzo Florio* izveidoja vīna darītavu, kas patiešām veicināja Marsalas vīnu tirdzniecību.

1862. gadā Sicīlijā atgriezās Garibaldi un apmeklēja *Florio* vīna darītavu; viņš dzēra un slavēja saldo Marsalas vīnu, kas kopš tā laika pazīstams ar nosaukumu "Garibaldi Sweet".

19. gs. otrajā pusē lielu daļu salas vīndārzu iznīcināja filoksēras epidēmija, un vīnogulāji tika aizstāti ar citām kultūrām.

20. gs. sākumā plaši izplatījās potēšana uz vīnkokiem no ASV, kas bija izturīgi pret filoksēru, un vīnogulāju skaits atkal sāka pieaugt.

Ekonomikas krīze pēc filoksēras epidēmijas un tirdzniecības karš ar Franciju iezīmēja tādu vīnu ražošanas beigas, kuriem ir augsts spirta saturs un intensīva krāsa un kuri tika eksportēti uz Franciju kā jaukti vīni, bet vienlaikus palielinājās svaigu, aromātisku galda vīnu ar mērenāku spirta saturu ražošana.

Var uzskatīt, ka Sicīlijas vīna mūsdienu vēsture sākusies 20. gs. 80. gadu beigās un 90. gadu sākumā. Sicīlijas spēja ražot kvalitatīvus baltvīnus izveidojās no tā, ka tika izmantotas gan vietējās vīnogu šķirnes, piemēram, "Inzolia", "Catarratto" un "Grillo", gan citas šķirnes, piemēram, "Chardonnay", "Müller Thurgau" un "Sauvignon". 20. gs. 90. gados sākās vietējās šķirnes "Nero d'Avola" un šķirņu "Cabernet", "Merlot", "Syrah", "Petit Verdot" un "Pinot Nero" augstas kvalitātes sarkanvīnu izmēģināšana un ražošana.

Neapšaubāmi populārākā šķirne šajā jaunajā produkcijā ir "Nero d'Avola", kuras vīnogas pat kombinācijā ar citu starptautisku šķirņu vīnogām spēj raksturot un definēt pašu vīnu ne tikai tā krāsas ziņā, bet galvenokārt tāpēc, ka tās piešķir vīnam tipiskas iezīmes – Vidusjūras reģionam raksturīgos aromātus.

Cilvēkfaktori visos laikos ir bijuši īpaši svarīgi, it īpaši lai precīzi noteiktu tālāk aprakstītos ražošanas tehniskos aspektus, kas ir pašreizējās produkta specifikācijas neatņemama daļa.

— Vīnogu šķirņu kombinācija vīndārzos. Attiecīgo vīnu gatavošanai piemērotas ir tādu šķirņu vīnogas, kas tradicionāli tikušas audzētas šajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

— Izmanto tradicionālās vīnogulāju veidošanas metodes, stādīšanas attālumus un apgriešanas sistēmas (pat jauniestādītos vīndārzos), kas izstrādātas tā, lai panāktu vīnogulāju labāko un racionālāko izvietojumu, kura mērķis ir gan atvieglot augkopības darbības, gan nodrošināt lapotnes racionālu apsaimniekošanu. Tas ļauj iegūt pietiekamu lapotnes laukumu ar labu vērsumu un saglabāt vīna produkcijas iznākumu specifikācijā noteiktajās robežās.

— Nedzirkstošo baltvīnu un sarkanvīnu gatavošanā joprojām izmanto tradicionālās metodes, kas ir labi nostiprinājušās vietējā apgabalā. Sarkanvīnus attiecīgi iedala bāzes veida sarkanvīnos un strukturētākos *riserva* veida sarkanvīnos, kuru ražošana ietver vismaz divu gadu ilgu izturēšanas periodu. Tradicionālas ir arī ražošanas metodes, ko izmanto dzirkstošo vīnu ražošanā, un metodes, kas saistītas ar vīnogu žāvēšanu un vēlīnās ražas veida vīnu vinifikāciju un bagātināšanu.

8.2. B) *Informācija par produkta kvalitāti vai īpašībām, kas lielā mērā vai pilnībā saistītas ar tā ģeogrāfisko vidi*

Runājot par analītiskajām un organoleptiskajām īpašībām – vīniem, uz kuriem attiecas šī produkta specifikācija, piemīt ļoti skaidras un raksturīgas īpašības, kas aprakstītas 6. punktā, tādēļ tos var skaidri identificēt un uzskatīt par tipiskiem attiecīgajai ģeogrāfiskajai videi.

Konkrēti, visiem vīniem ir sabalansētas ķīmiskās un fizikālās īpašības, kas palīdz nodrošināt labi sabalansētu garšu. Visu šo veidu vīniem ir patīkama, harmoniska, raksturīga un eleganta smarža, iespējams, ar augļu, ziedu vai augu notīm, kas raksturīgas to šķirņu vīnogām, no kā vīns gatavots.

8.3. C) *Apraksts par cēlonisko mijiedarbību starp A) un B) punktā minētajiem aspektiem*

Ražošanas apgabala pārsvarā paugurainā topogrāfija, vīndārzu vērsums pret debespusēm un to izvietojums platībās, kuras īpaši labi piemērotas vīnogulāju audzēšanai, rada piemērotu vējainu un gaišu vidi, kas augam nodrošina optimālus augšanas apstākļus.

Izvēloties ražošanas apgabalu, priekšroka tiek dota zemei ar labu vērsumu pret debespusēm, kas padara to piemērotu augstas kvalitātes vīnu ražošanai.

Augstas kvalitātes vīnu ražošanu veicina arī ražošanas apgabala klimats.

Daudzi avoti liecina, ka cilvēki šajā apgabalā jau izsenis – no aizvēsturiskiem laikiem līdz mūsdienām – nodarbojušies ar vīnkopību, un tas ir vispārīgs un pamata pierādījums ciešajai saiknei un mijiedarbībai starp cilvēkfaktoriem un ar ACVN "Sicilia" apzīmēto vīnu kvalitāti un sevišķajām īpašībām. Citiem vārdiem sakot, tas liecina par to, kā šā apgabala iedzīvotāji gadsimtu gaitā viens otram ir nodevuši tradicionālos vīnogulāju audzēšanas un vīndarības paņēmienus. Pateicoties neapšaubāmajam zinātnes un tehnoloģiju progresam, šie paņēmieni mūsdienās ir uzlaboti un noslīpēti, un, tos izmantojot, iegūst slavenos "Sicilia" vīnus, kuru konkrētās īpašības ir aprakstītas specifikācijas 6. punktā.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Lai aizsargātu ar ACVN "Sicilia" apzīmēto vīnu kvalitāti un tēlu, garantētu to izcelsmi un nodrošinātu attiecīgo kontroļu efektivitāti un savlaicīgumu, pildīšanai pudelēs jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tomēr, lai aizsargātu pastāvošās tiesības, saskaņā ar ES tiesību aktiem un īpašiem valsts tiesību aktiem var piešķirt individuālas atļaujas operatoriem, kas vīnus tradicionāli pildījuši pudelēs ārpus noteiktā ražošanas apgabala, vienlaikus nodrošinot, ka pudelēs pildīšanas uzņēmumu, kuri atrodas ārpus apgabala, skaits ir ierobežots.

Marķējums – norādīta vīnogu šķirne

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

"Sicilia" *Zibibbo* un "Sicilia" *Zibibbo Spumante* vīna veidu marķējumā un noformējumā ir aizliegts izmantot oficiāli atzītos vīnogu šķirnes "Zibibbo" sinonīmus.

Iepakojums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Ar ACVN "Sicilia" apzīmētie vīni jānodod patēriņam stikla traukos, kuru maksimālais nominālais tilpums ir 3 litri. Šis ierobežojums neattiecas uz tradicionālajām Bordo vīna, Burgundijas vīna un Reinas vīna pudelēm, kuru atļautais maksimālais tilpums ir 18 litri.

Turklāt vīniem, izņemot *Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna* un *Spumante* veidus, drīkst izmantot pārtikai piemērotus traukus, kuru tilpums ir no 2 līdz 6 litriem.

Var izmantot ES un valsts tiesību aktos atļautās pudeļu aizvēršanas metodes, izņemot kroņkorķus.

Marķējums – norāde uz mazāku ģeogrāfisko vienību

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts

Var norādīt papildu ģeogrāfisko vienību (Salemi). Vīnogu ražošanas apgabals aptver visu Salemi pašvaldības administratīvo teritoriju Trapāni provincē.

Saite uz produkta specifikāciju

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