C/2025/6713

15.12.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6713)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Sicilia"

PDO-IT-A0801-AM06 10.9.2025

1. **Isem il-prodott**

Sicilia

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika Protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni Ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☒ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

L-Italja

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Il-Ministeru għall-Agrikoltura, għas-Sovranità tal-Ikel u għall-Forestrija

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

Nikkonfermaw li l-approvazzjoni u l-komunikazzjoni ta' din l-emenda standard jissodisfaw il-kundizzjonijiet għall-approvazzjoni ta' emenda standard skont ir-Regolament (UE) 2024/1143 u d-dispożizzjonijiet adottati skont dan. Barra minn hekk, din l-emenda taqa' taħt id-definizzjoni ta' emenda standard stabbilita fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 peress li ma hijiex wieħed mill-każijiet previsti fl-Artikolu 24(3) ta' dak ir-Regolament.

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Regoli tal-vitikultura*

Deskrizzjoni: Id-DOP Sicilia issa tista' tintuża wkoll għal inbejjed magħmulin minn għeneb imkabbar bis-sistema ta' ħarriġ mal-kannizzati. Dan japplika biss għall-varjetà ta' għeneb Calabrese u s-sinonimu tagħha Nero d'Avola mkabbra fil-provinċji ta' Agrigento u Caltanissetta.

Raġunijiet: Ir-raġuni għal dan hija li, f'dawk iż-żewġ provinċji, it-ħarriġ mal-kannizzatti huwa meqjus bħala s-sistema ta' ħarriġ li tippermetti lill-varjetà ta' għeneb Nero d'Avola tkampa aħjar fil-klima tas-sajf, li hija kkaratterizzata minn temperaturi għoljin u minn rjieħ sħan mix-Xlokk (scirocco), mingħajr ma tiġi kompromessa l-kwalità tal-għeneb.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4(3) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma tikkonċernax id-dokument uniku.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Tikkettar tal-inbejjed*

Deskrizzjoni: L-unità ġeografika "Salemi", li ġiet elenkata fil-"lista l-pożittiva" fl-Anness A tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, issa tista' tiġi indikata fuq it-tikketta. Iż-żona ta' tkabbir tal-għeneb tikkorrispondi għat-territorju kollu tal-muniċipalità ta' Salemi fil-provinċja ta' Trapani.

Raġunijiet: Il-kunċett ta' unità ġeografika addizzjonali li hi iżgħar minn dik tad-denominazzjoni ġie introdott għad-DOP Sicilia. L-unità ġeografika addizzjonali Salemi bħalissa hija rikonoxxuta bħala l-IĠP Salemi, u se titressaq talba biex din titħassar.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7(6) tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-taqsima "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-dokument uniku.

3. *Aġġornament tad-dettalji tal-korp ta' kontroll*

Wara l-emendi li saru fir-Regolament (UE) Nru 1308/2013 bid-dħul fis-seħħ tar-Regolament (UE) 2024/1143, l-informazzjoni obbligatorja li għandha tkun tinsab fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott ma għadhiex tinkludi l-isem u l-indirizz tal-awtoritajiet jew tal-korpi li jivverifikaw il-konformità mad-dispożizzjonijiet tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott, u lanqas il-kompiti speċifiċi tagħhom.

Barra minn hekk, skont l-Artikolu 40(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143, l-Istati Membri jeħtiġilhom jagħmlu pubbliċi l-ismijiet u l-indirizzi tal-awtoritajiet kompetenti, il-korpi delegati u l-persuni fiżiċi li jissemmew fl-Artikolu 39(3) ta' dak ir-Regolament għal kull prodott dežinjat b'indikazzjoni ġeografika u jeħtiġilhom iżommu dik l-informazzjoni aġġornata.

Għalhekk, ġie emendat l-artikolu b'referenzi għall-korp ta' kontroll, u l-informazzjoni fih ġiet sostitwita b'referenza għall-pubblikazzjoni fuq is-sit web uffiċjali tal-awtorità kompetenti tal-Istat Membru.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 10 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott iżda ma tikkonċernax id-dokument uniku.

4. *Emendi editorjali tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott li ma jaffettwawx il-kontenut tat-test*

Saru xi emendi editorjali fl-artikoli fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott li ma jaffettwawx il-kontenut tat-test. Dawn jinkludu aġġornamenti ta' referenzi legali, emendi ta' intestaturi ta' artikoli u korrezzjonijiet tal-iżbalji tipografiċi.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Sicilia

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP - Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. Inbid spumanti

5. Inbid spumanti ta' kwalità

6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità

15. Inbid minn għeneb imqadded

16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

• 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbejjed**

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

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja, xi kultant bi sfumaturi dehbiena jew possibbilment bi ħjiel ta' aħdar ċar;

Aroma: fina, eleganti, delikata, intensa, distintiva, ta' frott, aromatika u persistenti;

Togħma: xotta, ibbilanċjata, distintiva, pura, armonjuża, sħiħa, pjaċevoli, friska, b'korporatura medja;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima ta' 4,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull 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*

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: minn isfar lewn it-tiben għal dehbi b'intensità li tvarja, possibbilment bi ħjiel ta' aħdar ċar. Fil-każ tal-Pinot Grigio, il-kulur jista' wkoll xi drabi jagħti anke fir-roża ftit jew wisq qawwi jew lewn ir-ram;

Aroma: fina, eleganti, pjaċevoli, intensa, distintiva, ta' frott, xi drabi bi ħjiel ta' riħa ta' fjuri, aromatika u persistenti;

Togħma: minn xotta għal ta' nbid nofsu misjur, ibbilanċjata, distintiva, bnina, armonjuża, sħiħa, pjaċevoli, friska, intensa, bi struttura medja u b'korporatura medja;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima ta' 4,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

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

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: minn isfar lewn it-tiben għal dehbi b'intensità li tvarja, xi drabi bi strixxi ambra meta ssir il-maċerazzjoni tal-għeneb bil-qxur;

Aroma: distintiva, delikata, xi drabi ta' fjuri, persistenti u aromatika;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, armonjuża, distintiva, xi kultant b'togħma alkoħolika qawwija u/jew b'togħma li tibqa' fil-ħalq ta' lewż;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) 11

— Aċidità totali minima ta' 4 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

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

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: minn isfar lewn it-tiben għal dehbi b'intensità li tvarja, xi drabi bi strixxi ambra meta ssir il-maċerazzjoni tal-għeneb bil-qxur;

Aroma: distintiva, delikata, xi drabi ta' fjuri, persistenti u aromatika;

Togħma: minn xotta għal ħelwa, armonjuża, distintiva, xi kultant b'togħma alkoħolika qawwija u/jew b'togħma li tibqa' fil-ħalq ta' lewż;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 20,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) 11

— Aċidità totali minima ta' 4 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull 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*

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: aħmar lewn ir-rubin b'intensità li tvarja, kultant bi ħjiel ta' vjola, li maż-żmien ixaqleb lejn il-granata;

Aroma: pjaċevoli, fina, delikata, distintiva, ta' frott, kultant pikkanti, ta' fjuri, b'noti veġetali; intensa, eleganti u persistenti;

Togħma: minn xotta għal nofsha xotta, armonjuża, qawwija, ibbilanċjata, kemxejn tannika, friska, intensa, distintiva;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima ta' 4 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

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

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: aħmar lewn ir-rubin b'intensità li tvarja, kultant bi ħjiel ta' vjola, li maż-żmien ixaqleb lejn il-granata;

Aroma: pjaċevoli, fina, delikata, distintiva, ta' frott, kultant pikkanti, ta' fjuri, b'noti veġetali; intensa, eleganti u persistenti;

Togħma: minn xotta għal nofsha xotta, armonjuża, qawwija, ibbilanċjata, kemxejn tannika, friska, intensa, distintiva;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima ta' 4 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull 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*

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: aħmar lewn ir-rubin, li għandu tendenza jagħti għal lewn il-granata maż-żmien;

Aroma: distintiva, delikata u persistenti;

Togħma: minn ħelwa għal xotta, tipika, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 24,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) 11

— Aċidità totali minima ta' 4 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull 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*

DESKRIZZJONI QASIRA

Kulur: minn roża ċar sa roża li jvarja fl-intensità;

Aroma: fina, eleganti, delikata, distintiva;

Togħma: minn xotta għal ta' nbid nofsu misjur, armonjuża, ibbilanċjata, friska;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima ta' 4,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

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

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: fina u persistenti;

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja jew roża b'intensità li tvarja;

Riħa: fwieħa dderivata mill-fermentazzjoni fil-fliexken, ħafifa, sħiħa u persistenti;

Togħma: mimlija togħma, bi struttura tajba, friska, armonjuża, minn brut nature għal straxotta;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull 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*

DESKRIZZJONI QASIRA

Raġħwa: fina u persistenti;

Kulur: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja jew minn isfar lewn it-tiben għal roża b'intensità li tvarja;

Aroma: distintiva, fina, delikata, ta' frott;

Togħma: friska, armonjuża, minn brut nature għal straxotta;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) —

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

11. *Sicilia Moscato Bianco Spumante, Zibibbo Spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Raġħwa: fina u persistenti;

Kulur: minn isfar ċar li jagħti fl-aħdar għal isfar lewn it-tiben;

Aroma: distintiva, fina;

Togħma: ħelwa, friska, armonjuża, pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,50 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,00 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum) —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum) 6

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru) —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru) —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

1. Metodi ta' pproċessar fi nbid spumanti

Prattiki enoloġiċi speċifiċi

It-tip Spumante [spumanti] irid jinkiseb esklużivament permezz ta' fermentazzjoni naturali bl-użu tal-proċess Charmat jew il-metodu tradizzjonali [*Metodo Classico*] tal-fermentazzjoni sekondarja fil-flixkun, b'dan tal-aħħar li jikkonċerna biss it-tipi Bianco [abjad] u Rosato/Rosé.

2. Tnixxif tal-għeneb

Prattiki enoloġiċi speċifiċi

It-tipi Vendemmia Tardiva [ħsad tardiv] u Passito [imqadded] iridu jiġu prodotti billi l-għeneb jitħalla jinxef fuq il-pjanta jew, wara l-ħsad, jitqiegħed fuq twapet, kannizzati, ċestuni jew kontenituri speċjali f'ambjenti adattati. Dan jista' jsir bl-għajnuna ta' sistemi ta' kundizzjonar tal-ambjent, sakemm dawn joperaw f'temperaturi simili għal dawk misjuba fil-proċessi tradizzjonali tat-tnixxif tal-għeneb, ħlief għal kwalunkwe sistema ta' deumidifikazzjoni li taħdem bl-użu tas-sħana.

5.2. *Rendimenti massimi*

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 għeneb għal kull ettaru

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 għeneb għal kull ettaru

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

14 000 kg għeneb għal kull ettaru

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

13 000 kg għeneb għal kull ettaru

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

13 000 kg għeneb għal kull ettaru

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

10 000 kg għeneb għal kull ettaru

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 għeneb għal kull ettaru

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 għeneb għal kull ettaru

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

8 000 kg għeneb għal kull ettaru

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

8 000 kg għeneb għal kull ettaru

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

8 000 kg għeneb għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

It-territorju amministrattiv sħiħ tar-reġjun ta' Sqallija.

7. **Varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

8.1.A) *Dettalji taż-żona ġeografika*

1) Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona ġeografika definita tinkludi t-territorju amministrattiv sħiħ tar-reġjun ta' Sqallija. Hemm kuntrasti qawwija fit-terren taż-żona: iż-żona tat-Tramuntana hija fil-biċċa l-kbira muntanjuża; il-partijiet ċentrali fin-Nofsinhar u tal-Lbiċ huma prinċipalment bl-għoljiet; il-parti tax-Xlokk hija plateau tipika; u l-Lvant ta' Sqallija huwa vulkaniku. Iż-żoni ċatti huma konċentrati l-aktar fiż-żoni kostali.

In-network idrografiku huwa kumpless ħafna. Hemm ħafna kanali tal-ilma torrenzjali u ħafna kanali tal-ilma qosra u bi fluss rapidu. Il-widien tax-xmajjar huma fil-biċċa l-kbira dojoq u fondi fiż-żona muntanjuża u sostanzjalment aktar miftuħa fiż-żona bl-għoljiet.

Il-formazzjonijiet litoloġiċi Sqallin jistgħu jinġabru fil-kumplessi li ġejjin:

— Kumpless klastiku ta' depożitu kontinentali;

— Kumpless vulkaniku (l-Etna u l-blat vulkaniku antik tal-muntanji ta' Ibla);

— Kumpless ta' kalkarenit ramli tal-Plijoċeniku-Pleistoċenu;

— Kumpless ta' marl tafli li jinkludi l-formazzjonijiet fil-biċċa l-kbira taflin kollha preżenti fi Sqallija;

— Kumpless ta' evaporiti li jinkludi t-tipi litoloġiċi tal-formazzjoni ta' kubrit tal-ġipsum tal-Mijoċene Tardiv;

— Kumpless ta' konglomerat imrammel;

— Kumpless tal-ġebla tal-ġir taflija u mrammla li jinkludi l-formazzjonijiet varji kollha b'komponent fil-biċċa l-kbira mrammla li huma mifruxa fit-Tramuntana ta' Sqallija;

— Kumpless tal-karbonat li jinkludi parti mill-muntanji Peloritani u l-medda tal-ġebla tal-ġir ta' Ibla;

— Kumpless tal-iskisti tal-fillit u kristallin (fil-medda tal-Peloritani).

Fir-rigward tal-klima, tista' ssir distinzjoni bejn erba' ambjenti klimatiċi ewlenin:

L-ambjent kostali: klima moderata b'temperatura medja annwali ta' madwar 18 °C, b'ammont medju annwali ta' xita bejn 400 u 500 mm u b'ammont baxx ta' xita jew bla xita matul is-sajf (il-provinċji ta' Trapani, Palermo u Agrigento). L-ammont medju annwali ta' xita fuq il-kosta bejn Cefalù u Messina huwa ta' 800 mm, filwaqt li fuq il-kosta Jonika ta' fuq, jista' saħansitra jilħaq id-900 mm.

L-ambjent taż-żona tal-Etna: il-klima hija umduża, speċjalment fuq ix-xaqliba tat-Tramuntana, fejn ix-xita tilħaq bejn 600 u 800 mm f'livelli aktar baxxi u tiżdied għal aktar minn 1 200 mm fl-ogħla altitudnijiet. Ix-xaqliba tal-Lvant tara aktar xita mix-xaqliba tal-Punent. It-temperatura medja annwali hija affettwata mill-esponiment tax-xaqlibiet u tal-altitudni, bix-xaqliba tal-Lvant tkun aktar sħuna u x-xaqliba tat-Tramuntana tkun l-aktar kiesħa, li jfisser li l-għeneb f'dawn l-ambjenti jsir aktar malajr jew aktar tard, rispettivament. Ix-xaqliba tal-Lbiċ hija l-aktar xotta.

L-ambjent fil-meded tal-muntanji (il-meded tal-Peloritani, tan-Nebrodi, tal-Madonie u tas-Sicani): l-ammont medju annwali ta' xita jista' jilħaq l-1 000 mm jew aktar. It-temperatura minima medja hija qrib iż-0 °C u l-medja massima hija ta' madwar 25 °C.

L-ambjent tal-plateau interna ta' Sqallija u ta' Ibla: It-temperatura medja annwali hija ogħla minn 15 °C u t-temperatura massima medja fis-sajf hija ta' 29 °C. Ix-xita annwali hija baxxa wkoll f'livell ta' 400 mm, li jfisser li fl-għoljiet baxxi fil-qalba ta' Sqallija (il-provinċji ta' Trapani, Palermo, Agrigento u Caltanissetta) il-klima hija sħuna u arida. Fl-għoljiet intermedji ta' Palermo, l-ammont ta' xita huwa ta' bejn 600 u 700 mm u fuq il-plateau ta' Ibla jilħaq it-800 mm.

2) Fatturi umani rilevanti għar-rabta

Sqallija hija reġjun b'waħda mill-eqdem tradizzjonijiet tal-vitikultura, kif muri mill-ħafna sejbiet arkeoloġiċi ("*ampeloliti*" [dwieli mhux ikklassifikati] fossilizzati, amfori għall-inbid, muniti b'figuri Dijonisjani u rappreżentazzjonijiet tal-inbid) u l-ħafna sorsi letterarji Griegi u Latini li jirreferu għall-inbejjed Sqallin magħrufa.

Il-kummerċ fiż-żejt u fl-inbid li jmur lura sa żmien il-Feniċi (mis-seklu 9 sas-seklu 4 QK) huwa pprovat bil-preżenza ta' amfori użati għat-trasport u tipi oħra ta' ċeramika, bħal buqar b'żewġ mankijiet u tazzi karinati, li kienu jikkostitwixxu s-"sett" ta' oġġetti li normalment jintużaw biex iservu u jixorbu l-inbid. Barra minn hekk, riċerka arkeoloġika reċenti turi li l-Feniċi kienu involuti wkoll f'attivitajiet agrikoli u rurali, minbarra l-kummerċ (M. Botto, 2001).

Il-maestà kbira tal-vinji kienet evidenti fi żmien l-insedjament tal-Griegi fiż-żona (mis-seklu 8 sa 3 QK), meta l-Griegi introduċew għadd ta' varjetajiet ta' għeneb bħall-Grecanico, li għadha tikabbar sal-lum. Ir-rappreżentazzjonijiet taxxeni tal-vitikultura fuq il-muniti huma evidenza tal-attività ekonomika fir-reġjun li żviluppat madwar il-produzzjoni tal-inbid.

Matul id-dominju tar-Rumani (mis-seklu 3 QK sas-seklu 5 WK), b'mod partikolari fiż-żmien ta' Ċesri fil-Gallja, hija kkonfermata l-preżenza tal-inbid Sqalli. Plinju semma l-inbid Mamertino minn Messina meta ddeskriva kif Ċesri kien xorob bħala att ta' awgurju biex jiċċelebra r-rebħ tat-tielet konsulat tiegħu.

Hekk kif l-Imperu Ruman beda jitlef mis-saħħa tiegħu, il-klassi tas-sidien kbar tal-art stabbiliet ruħha fi Sqallija, kif muri mill-preżenza ta' djar kbar fil-pajjiż bħall-Villa Romana del Casale fi Pjazza Armerina, li l-mużajk tagħha fih xeni ta' ħsad tal-għeneb, li juri li kien hemm il-vinji fiż-żona.

Sussegwentement, l-invażjonijiet kostanti tal-barbari fil-kampanja wasslu għall-abbandun tal-art u, b'hekk, għal tnaqqis fil-kultivazzjoni tad-dwieli.

Minkejja li l-Koran kien jipprojbixxi x-xorb tal-alkoħol, matul il-ħakma Musulmana kien ikkultivat l-għeneb tal-mejda (827-1061) u l-varjetà ta' għeneb "Zebib" (illum Zibibbo jew Moscato di Alessandria) ġiet introdotta fil-gżira ta' Pantelleria, wara li nġiebet mill-Kap Zebib fl-Afrika, faċċata ta' Pantelleria (B. Pastena, 1970).

Il-kultivazzjoni tad-dwieli u tas-siġar taż-żebbuġ reġgħet bdiet tinfirex matul il-perjodu tal-ħakma Normanna. Wara, matul il-perjodu tal-ħakma ta' Aragona, l-inbid Sqalli bena reputazzjoni eċċellenti, kif evidenzjat mill-bosta kumpaniji tal-bejgħ tal-inbid li ġew stabbiliti, imsemmija minn Cougnet fix-xogħol tiegħu *Historiae de la Table*.

Matul il-ħakma Spanjola (1512–1713), fiż-żoni interni kien hemm żieda fl-għadd ta' vinji, fl-imsaġar taż-żebbuġ, fl-imsaġar tal-lewż u, f'postijiet fejn kien hemm ħafna ilma, anke ġonna u għelejjel tal-ħxejjex. Fis-seklu 16, fix-xogħol tiegħu *De Rebus Siculis* [Dwar l-affarijiet Sqallin], Tommaso Fazello rrefera għat-territorju ta' Aci, il-kampanja madwar Messina, l-artijiet baxxi f'qiegħ il-Muntanja Etna, il-wied tal-Val di Mazara u l-artijiet baxxi ta' Palermo bħala żoni b'ħafna dwieli mħawla. Fix-xogħol famuż tiegħu *De Naturali Vinorum Historia* [L-istorja naturali tal-inbejjed], Bacci semma l-vinji fuq l-għoljiet ta' Monte Erice, fit-territorju ta' Palermo u fuq il-gżira ta' Lipari, li hija mimlija b'għoljiet fertili. L-importanza tal-produzzjoni tal-inbid f'dan il-perjodu hija murija mill-istabbiliment tal-buttara f'Salemi fl-1683 u f'Palermo.

Matul il-ħakma sussegwenti tal-Piemonte u tal-Awstrija, il-vitikultura għaddiet minn perjodu ta' kriżi li minnu rkuprat fiż-żminijiet tal-Bourbon, kif dokumentat mill-vjaġġatur minn Lucca G.A. Arnolfini fix-xogħol tiegħu *Giornale di viaggio* [Ġurnal tal-ivvjaġġar] fl-1776, fejn tkellem dwar l-inbid Sqalli li qed jiġi prodott f'abbundanza madwar il-gżira. In-negozjant Ingliż John Woodhouse fetaħ fabbrika tal-inbid f'Marsala, li għenet biex jiżdied il-kummerċ fl-inbejjed ta' Marsala mal-Ingilterra. Benjamin Ingham fetaħ ukoll diversi fabbriki tal-inbid f'Marsala u f'Mazara, iżda kien it-twaqqif ta' fabbrika tal-inbid mill-imprenditur Vincenzo Florio li verament ta spinta lill-kummerċ fl-inbejjed ta' Marsala.

Fl-1862, Garibaldi rritorna lejn Sqallija u żar il-fabbrika tal-inbid ta' Florio; huwa xorob u faħħar l-inbid ħelu ta' Marsala, li, minn dak iż-żmien, baqa' magħruf bħala l-"Ħelu ta' Garibaldi".

Fit-tieni nofs tas-seklu 19, l-epidemija tal-*phylloxera* qerdet ħafna mill-vinji u d-dwieli tal-gżira tneħħew mill-għelejjel l-oħra.

Fil-bidu tas-seklu 20, it-teknika tat-tilqim fuq id-dwieli reżistenti għall-*phylloxera* mill-Istati Uniti nfirxet u d-dwieli reġgħu bdew jiffjorixxu.

Il-kriżi ekonomika li segwiet l-epidemija tal-*phylloxera* u l-gwerra kummerċjali ma' Franza mmarkaw it-tmiem tal-produzzjoni ta' nbejjed b'qawwa alkoħolika għolja u b'kulur intens, li kienu ġew esportati lejn Franza bħala nbejjed tat-taħlit, filwaqt li kien hemm żieda fil-produzzjoni ta' nbejjed tal-mejda friski u jfuħu b'qawwa alkoħolika aktar moderata.

L-istorja moderna tal-inbid Sqalli tista' titqies li bdiet lejn l-aħħar tas-snin 80 u l-bidu tas-snin 90. Il-kapaċità ta' Sqallija li tipproduċi nbejjed bojod ta' kwalità ġiet stabbilita bl-użu taż-żewġ varjetajiet ta' għeneb lokali, bħal Inzolia, Catarratto u Grillo, u varjetajiet mhux lokali, bħal Chardonnay, Müller Thurgau u Sauvignon. Fis-snin 1990, l-inbejjed ħomor ta' kwalità għolja bdew jiġu ttestjati u prodotti bl-użu tal-varjetà lokali Nero d'Avola u tal-varjetajiet mhux lokali Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot u Pinot Nero.

Il-protagonist indubitabbli ta' din id-direzzjoni l-ġdida huwa n-Nero d'Avola, li, anke mħallat ma' varjetajiet internazzjonali oħra, jirnexxielu jikkaratterizza u jiddefinixxi l-inbid stess, mhux biss minħabba l-kulur tiegħu, iżda fuq kollox minħabba li lill-inbid jagħtih karattru tipiku li jirriżulta mit-togħmiet tal-Mediterran.

Matul l-istorja, il-fatturi umani ħallew impatt, b'mod partikolari fir-rigward tad-definizzjoni fid-dettall tal-aspetti tekniċi tal-produzzjoni li ġejjin, li huma parti integrali mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott kurrenti.

— Taħlita tal-varjetajiet ta' għeneb fil-vinji: il-varjetajiet ta' għeneb adattati għall-produzzjoni tal-inbejjed inkwistjoni huma dawk li tradizzjonalment jitkabbru fiż-żona definita.

— Il-metodi ta' tħarriġ, id-distanzi tat-tħawwil u s-sistemi ta' żbir huma dawk użati tradizzjonalment, anke għall-vinji li jkunu għadhom kif tħawlu, u huma mfassla biex jiksbu l-aħjar arranġament tad-dwieli u l-aktar wieħed razzjonali, kemm biex jiffaċilitaw l-attivitajiet ta' kultivazzjoni tal-għelejjel kif ukoll biex il-weraq ikun jista' jiġi ġestit b'mod razzjonali. Dan jagħmilha possibbli li tinkiseb biżżejjed erja tal-weraq b'esponiment tajjeb u li r-rendimenti tal-produzzjoni tal-inbid jinżammu fil-limiti stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

— L-inbejjed għadhom jiġu magħmula bl-użu tal-prattiki tradizzjonali li huma stabbiliti sew fiż-żona lokali għall-produzzjoni tal-inbejjed bojod u ħomor bla gass. L-inbejjed ħomor jiġu differenzjati b'mod xieraq bejn it-tip bażiku u l-inbejjed ħomor aktar strutturati tat-tip Riserva, li l-produzzjoni tagħhom tinvolvi perjodu ta' tqaddim ta' mill-inqas sentejn. Tradizzjonali wkoll huma l-prattiki tal-produzzjoni użati għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti u dawk relatati mat-tqaddid tal-għeneb u mal-vinifikazzjoni u l-irfinar tat-tip tal-ħsad tardiv.

8.2.B) *Dettalji tal-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott li jirriżultaw essenzjalment jew esklużivament mill-ambjent ġeografiku*

Minn perspettiva analitika u organolettika, l-inbejjed koperti minn din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott għandhom karatteristiċi ċari u distintivi ħafna, kif deskritt fl-Artikolu 6, li jfisser li jistgħu jiġu identifikati b'mod ċar u jitqiesu tipiċi tal-ambjent ġeografiku.

B'mod partikolari, l-inbejjed kollha għandhom karatteristiċi kimiċi u fiżiċi bbilanċjati, li jgħinu biex tiġi żgurata togħma bbilanċjata sew. It-tipi kollha għandhom aromi pjaċevoli, armonjuži, distintivi u eleganti, xi kultant b'noti ta' frott, fjuri u veġetali, tipiċi tal-varjetajiet ta' għeneb użati biex jipproduċuhom.

8.3.C) *Deskrizzjoni tal-interazzjoni kawżali bejn id-dettalji msemmija fil-punt A u dawk imsemmija fil-punt B*

It-topografija fil-biċċa l-kbira bl-għoljiet taż-żona tal-produzzjoni, l-esponiment tal-vinji u l-post fejn jinsabu f'żoni li huma eċċezzjonalment adattati għall-kultivazzjoni tad-dwieli joħolqu ambjent adattat b'żiffa tajba u b'ħafna dawl li jipprovdi lill-pjanta bl-aħjar kundizzjonijiet ta' tkabbir.

Meta jintgħażlu ż-żoni ta' produzzjoni, tingħata preferenza lil art b'esponiment tajjeb, li jagħmilha adattata għall-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità għolja.

Il-klima taż-żona tal-produzzjoni tikkontribwixxi wkoll għall-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità għolja.

L-istorja antika tal-vitikultura f'din iż-żona, mill-preistorja sal-ġurnata tal-lum, li jaffermawha bosta dokumenti, hija prova ġenerali u bażika tar-rabta mill-qrib u l-interazzjoni bejn il-fatturi umani u l-kwalità u l-karatteristiċi individwali tal-inbejjed tad-DOP Sicilia. Fi kliem ieħor, tixhed il-mod li bih in-nies f'din iż-żona, matul is-sekli, għaddew il-kultivazzjoni tradizzjonali tad-dwieli u t-tekniki enoloġiċi minn ġenerazzjoni għal oħra. Dawn it-tekniki tjiebu u ġew irfinati fiż-żminijiet moderni bis-saħħa tal-progress xjentifiku u teknoloġiku indubitabbli li seħħ, li wassal għall-inbejjed magħrufa ta' Sicilia, li l-karatteristiċi partikolari tagħhom huma deskritti fl-Artikolu 6 tal-ispeċifikazzjoni.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika definita

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Ir-raġuni għat-twettiq tal-ibbottiljar fiż-żona hija biex jiġu ssalvagwardjati l-kwalità u l-immaġni tal-inbejjed tad-DOP Sicilia, tiġi ggarantita l-oriġini tagħhom u jiġu żgurati l-effettività u l-puntwalità tal-kontrolli rilevanti. Madankollu, f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE u mal-leġiżlazzjoni nazzjonali speċifika, sabiex jiġu ssalvagwardjati d-drittijiet eżistenti, jistgħu jingħataw awtorizzazzjonijiet individwali lill-operaturi li tradizzjonalment kienu jwettqu l-ibbottiljar barra miż-żona tal-produzzjoni definita, filwaqt li madankollu jiġi żgurat li l-għadd ta' kumpaniji tal-ibbottiljar li jinsabu barra miż-żona jkun limitat.

Tikkettar - indikazzjoni tal-varjetà ta' għeneb

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Fit-tikkettar u l-preżentazzjoni tat-tipi ta' nbid Sicilia Zibibbo u Sicilia Zibibbo Spumante, l-użu tas-sinonimi uffiċjali rikonoxxuti tal-varjetà ta' għeneb Zibibbo huwa pprojbit.

Imballaġġ

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed tad-DOP Sicilia jridu jiġu rilaxxati għall-konsum f'kontenituri tal-ħġieġ b'volum nominali massimu ta' 3 litri. Din ir-restrizzjoni teskludi l-fliexken tradizzjonali ta' stil Bordeaux, Bourgogne u tar-Rhin, li jistgħu jesgħu sa massimu ta' 18-il litru.

Barra minn hekk, jistgħu jintużaw kontenituri tajbin għall-użu mal-ikel b'kapaċità ta' mhux inqas minn 2 litri u mhux aktar minn 6 litri, ħlief fil-każ tat-tipi Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna u Spumante.

Jistgħu jintużaw metodi ta' ssiġillar tal-fliexken awtorizzati mil-leġiżlazzjoni tal-UE u nazzjonali, ħlief għat-tappini.

Tikkettar – Indikazzjoni ta' unità ġeografika iżgħar

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Tista' tiġi indikata unità ġeografika addizzjonali (Salemi). Iż-żona ta' tkabbir tal-għeneb tkopri t-territorju amministrattiv kollu tal-muniċipalità ta' Salemi fil-provinċja ta' Trapani.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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