Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6713

15.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6713)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Sicilia"

PDO-IT-A0801-AM06 — 10.9.2025

1. **Naam van het product**

"Sicilia"

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Italië

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministerie van Landbouw, Voedselsoevereiniteit en Bosbouw

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De goedkeuring en de mededeling van de standaardwijziging voldoen aan de voorwaarden voor de goedkeuring van een standaardwijziging uit hoofde van Verordening (EU) 2024/1143 en de op grond daarvan vastgestelde bepalingen. De wijziging voldoet aan de definitie van een standaardwijziging als bedoeld in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143, aangezien ze niet onder de bepalingen van artikel 24, lid 3, van Verordening (EU) 2024/1143 valt.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Voorschriften voor de wijnbouw*

Beschrijving: de mogelijkheid wordt toegevoegd om overdekte wijngaarden in de BOB "Sicilia" op te nemen, maar enkel voor het ras calabrese (synoniem: nero d'avola) en in de provincies Agrigento en Caltanissetta.

Redenen: de reden voor dit verzoek is dat in de twee provincies de overdekte teelt van de druif nero d'avola de teeltvorm is die het druivenras beter bestand maakt tegen het zomerklimaat met hoge temperaturen vanwege de warme Sirocco-wind, zonder dat de kwaliteit van de druiven daalt.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 4, lid 3, van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Etiket van de wijnen*

Beschrijving: de geografische eenheid "Salemi" mag worden gebruikt. De geografische eenheid is opgenomen in bijlage A "Positieve lijst" bij het productdossier. Het productiegebied van de druiven komt overeen met het volledige grondgebied van de gemeente Salemi in de provincie Trapani.

Redenen: de "UGA" (aanvullende geografische eenheid) is kleiner dan de oorsprongsbenaming en wordt opgenomen in de structuur van de BOB "Sicilia". De UGA "Salemi" wordt momenteel erkend als de BGA "Salemi", waarvoor om intrekking zal worden gevraagd.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 7, lid 6, van het productdossier en het deel "Andere essentiële voorwaarden" van het enig document.

3. *Actualisering van de gegevens van het controleorgaan*

Als gevolg van de wijzigingen die met de inwerkingtreding van Verordening (EU) 2024/1143 in Verordening (EU) nr. 1308/2013 zijn aangebracht, behoren de naam, het adres en de bevoegdheden van de autoriteiten of instanties die toezien op de naleving van de bepalingen van het productdossier, niet langer tot de verplichte inhoud van het productdossier.

Daarnaast moeten de lidstaten op grond van artikel 40, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143 voor elk met een geografische aanduiding aangewezen product de naam en het adres van de in artikel 39, lid 3, van die verordening bedoelde bevoegde autoriteiten, gemachtigde instanties en natuurlijke personen openbaar maken en die informatie actueel houden.

Daarom is het artikel met de verwijzing naar het controleorgaan gewijzigd en is die informatie vervangen door een verwijzing naar de bekendmaking op de officiële website van de bevoegde autoriteit van de lidstaat.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 10 van het productdossier en heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. *Formele wijzigingen van het productdossier zonder gevolgen voor de inhoud van de tekst*

In het productdossier zijn formele wijzigingen aangebracht zonder gevolgen voor de inhoud van de tekst. Het gaat om actualiseringen van verwijzingen naar wetgeving, wijzigingen in de titels van de artikelen en correcties van spelfouten.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

"Sicilia"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

4. Mousserende wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

15. Wijn van ingedroogde druiven

16. Wijn van overrijpe druiven

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

22 – DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *"Sicilia" bianco superiore, inzolia superiore, grillo superiore, chardonnay superiore, catarratto superiore, grecanico superiore, müller thurgau, sauvignon, sauvignon riserva, moscato bianco, vermentino*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit, soms met goudgele of lichtgroene kleurschakeringen.

Geur: fijn, elegant, delicaat, intens, karakteristiek, fruitig, aromatisch, aanhoudend.

Smaak: droog, evenwichtig, karakteristiek, zuiver, harmonieus, vol, aangenaam, fris, gemiddeld gestructureerd.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 17,00 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): –

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): –

2. *"Sicilia" bianco, bianco riserva, inzolia, inzolia riserva, grillo, grillo riserva, chardonnay, chardonnay riserva, catarratto, catarratto riserva, carricante, grecanico, grecanico riserva, fiano, fiano riserva, damaschino, viognier riserva, pinot grigio, zibibbo*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel tot goudgeel van wisselende intensiteit, soms met lichtgroene kleurschakeringen; voor pinot grigio kan de kleur soms roze van wisselende intensiteit of koperachtig zijn.

Geur: fijn, elegant, aangenaam, intens, karakteristiek, fruitig, soms met licht bloemige, aromatische, aanhoudende toetsen.

Smaak: droog tot halfdroog, evenwichtig, karakteristiek, smaakvol, harmonieus, vol, aangenaam, fris, intens, gemiddeld gestructureerd.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 16,00 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): –

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): –

3. *"Sicilia" bianco vendemmia tardiva, bianco passito, inzolia vendemmia tardiva, grillo vendemmia tardiva, grillo passito, chardonnay vendemmia tardiva, chardonnay passito*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel tot goudgeel van wisselende intensiteit, soms met amberkleurige tonen wanneer de wijn wordt verkregen door gisting op schil.

Geur: karakteristiek, delicaat, soms bloemig, aanhoudend, aromatisch.

Smaak: droog tot zoet, harmonieus, karakteristiek, soms met een uitgesproken alcoholische sensatie en/of een nasmaak van amandel.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,00 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 20,00 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): –

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): –

4. *"Sicilia" catarratto vendemmia tardiva, catarratto passito, grecanico vendemmia tardiva, moscato bianco vendemmia tardiva, moscato bianco passito*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel tot goudgeel van wisselende intensiteit, soms met amberkleurige tonen wanneer de wijn wordt verkregen door gisting op schil.

Geur: karakteristiek, delicaat, soms bloemig, aanhoudend, aromatisch.

Smaak: droog tot zoet, harmonieus, karakteristiek, soms met een uitgesproken alcoholische sensatie en/of een nasmaak van amandel.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,00 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 20,00 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): –

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): –

5. *"Sicilia" rosso, rosso riserva, nero d'avola, nero d'avola riserva, perricone, nerello cauvccio, frappato, nerello mascalese, cabernet franc, merlot, merlot riserva, cabernet sauvignon*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit, soms met paarsachtige kleurschakeringen, bij veroudering neigend naar granaatrood.

Geur: aangenaam, fijn, delicaat, karakteristiek, fruitig, soms kruidig, floraal, met plantaardige toetsen, intens, elegant, aanhoudend.

Smaak: droog tot halfdroog, harmonieus, vol, evenwichtig, licht tannineachtig, fris, intens, karakteristiek.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 21,00 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): –

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): –

6. *"Sicilia" cabernet sauvignon riserva, syrah, syrah riserva, pinot nero, pinot nero riserva, nocera, mondeuse, carignano, alicante, petit verdot, petit verdot riserva, sangiovese*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood van wisselende intensiteit, soms met paarsachtige kleurschakeringen, bij veroudering neigend naar granaatrood.

Geur: aangenaam, fijn, delicaat, karakteristiek, fruitig, soms kruidig, floraal, met plantaardige toetsen, intens, elegant, aanhoudend.

Smaak: droog tot halfdroog, harmonieus, vol, evenwichtig, licht tannineachtig, fris, intens, karakteristiek.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 21,00 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): –

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): –

7. *"Sicilia" rosso vendemmia tardiva, rosso passito, nero d'avola vendemmia tardiva, nero d'avola passito, perricone vendemmia tardiva, syrah vendemmia tardiva, syrah passito*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood, bij oudering neigend naar granaatrood.

Geur: karakteristiek, delicaat, aanhoudend.

Smaak: droog tot zoet, kenmerkend, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13,00 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 24,00 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): –

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): –

8. *"Sicilia" rosato, nero d'avola rosato, perricone rosato, frappato rosato, nerello mascalese rosato, cabernet franc rosato, merlot rosato, cabernet sauvignon rosato, syrah rosato, pinot nero rosato, sangiovese rosato*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: van lichtroze tot roze van wisselende intensiteit.

Geur: fijn, elegant, delicaat, karakteristiek.

Smaak: droog tot halfdroog, harmonieus, evenwichtig, fris.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 17,00 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): –

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): –

9. *"Sicilia" spumante bianco metodo classico, spumante rosato of rosè metodo classico*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn, aanhoudend.

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit of roze van wisselende intensiteit.

Geur: kenmerkend voor gisting op de fles, aangenaam, breed en aanhoudend.

Smaak: smaakvol, goed gestructureerd, fris, harmonieus, van brut nature tot extra dry.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15,00 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): –

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): –

10. *"Sicilia" spumante bianco, spumante rosato, grillo spumante, chardonnay spumante, catarratto spumante, carricante spumante, grecanico spumante, pinot grigio spumante, nero d'avola spumante, frappato spumante, nerello mascalese spumante, pinot nero spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn, aanhoudend.

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit, of strogeel van wisselende intensiteit tot roze van wisselende intensiteit.

Geur: karakteristiek, fijn, delicaat, fruitig.

Smaak: fris, harmonieus, van brut nature tot extra dry.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15,00 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): –

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): –

11. *"Sicilia" moscato bianco spumante, zibibbo spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn, aanhoudend.

Kleur: groengeel tot strogeel.

Geur: karakteristiek, fijn.

Smaak: zoet, fris, harmonieus, aangenaam.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 %.

Minimaal niet-reducerend extract: 15,00 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): –

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 6

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): –

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): –

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Methoden van verwerking tot mousserende wijn

Specifiek oenologisch procedé

De spumante mag uitsluitend worden verkregen door natuurlijke gisting op basis van het Charmat-procedé of de traditionele methode van secundaire gisting in de fles; deze laatste methode betreft alleen de typen bianco en rosato/rosé.

2. Drogen van de druiven

Specifiek oenologisch procedé

De vendemmia tardiva en passito moeten worden bereid door de druiven te laten drogen aan de plant of, na de oogst, op matten, schermen, kratten of in speciale recipiënten in een geschikte omgeving. Klimaatregelingssystemen zijn toegestaan mits temperaturen worden aangehouden die vergelijkbaar zijn met die in traditionele procedés voor het drogen van de druiven. Er mag geen gebruik worden gemaakt van ontvochtigingssystemen die met warmte werken.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Bianco, bianco riserva, spumante bianco, inzolia, inzolia riserva, chardonnay, chardonnay riserva, chardonnay spumante, catarrato, catarrato riserva, catarrato spumante, carricante, carricante spumante

13 000 kilogram druiven per hectare

2. Grecanico, grecanico riserva, grecanico spumante, fiano, fiano riserva, damaschino, viognier, viognier riserva, müller thurgau, sauvignon, sauvignon riserva, pinot grigio, pinot grigio, vermentino

13 000 kilogram druiven per hectare

3. Grillo, grillo riserva, grillo spumante, nero d'avola, nero d'avola rosato, nero d'avola riserva, nero d'avola spumante

14 000 kilogram druiven per hectare

4. Moscato bianco, moscato bianco spumante, zibibbo, zibibbo spumante

13 000 kilogram druiven per hectare

5. Frappato spumante, nerello mascalese spumante, pinot nero spumante

13 000 kilogram druiven per hectare

6. Bianco superiore, inzolia superiore, grillo superiore, chardonnay superiore, catarratto superiore, grecanico superiore

10 000 kilogram druiven per hectare

7. Rosso, rosso riserva, rosato, spumante rosato, perricone, perricone rosato, nerello cauvccio, frappato, frappato rosato, nerello mascalese, nerello mascalese rosato, cabernet franc rosato, merlot, merlot rosato, merlot riserva

12 000 kilogram druiven per hectare

8. Cabernet sauvignon, cabernet sauvignon rosato, cabernet sauvignon riserva, syrah, syrah rosato, syrah riserva, pinot nero rosato, pinot nero rosato, pinot nero riserva, nocera, mondeuse, carignano, alicante, petit verdot, petit verdot, sangiovese, sangiovese rosato

12 000 kilogram druiven per hectare

9. Bianco vendemmia tardiva, rosso vendemmia tardiva, inzolia vendemmia tardiva, grillo vendemmia tardiva, chardonnay vendemmia tardiva, catarratto vendemmia tardiva

8 000 kilogram druiven per hectare

10. Grecanico vendemmia tardiva, moscato bianco vendemmia tardiva, nero d'avola vendemmia tardiva, perricone vendemmia tardiva, syrah vendemmia tardiva

8 000 kilogram druiven per hectare

11. Bianco passito, rosso passito, grillo passito, chardonnay passito, catarratto passito, moscato bianco passito, nero d'avola passito, syrah passito

8 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het volledige bestuurlijke gebied van de regio Sicilië.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. (A) *Bijzonderheden over het geografische gebied*

1) Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het afgebakende geografische gebied omvat het volledige bestuurlijke gebied van de regio Sicilië. Het landschap van Sicilië wordt gekenmerkt door grote contrasten. Het noorden van het gebied is overwegend bergachtig, terwijl het midden, zuiden en zuidwesten heuvelachtig zijn. Het zuidoostelijke deel van het gebied wordt gekenmerkt door hoogvlakten en het oosten van het eiland kent een vulkanisch landschap. De vlakke gebieden bevinden zich met name aan de kust.

Het hydrografisch netwerk is zeer complex en bestaat uit een groot aantal wilde stromen en veel korte, snelstromende rivieren. De rivierdalen, die in de bergachtige gebieden doorgaans smal en diep zijn, zijn in de heuvelachtige gebieden aanzienlijk breder.

De lithologische formaties van Sicilië komen voort uit de volgende complexen:

— klastisch complex van continentale afzettingen;

— vulkanisch complex (Etna en oude vulkanische gesteenten van de Monti Iblei);

— zand-kalkarenietcomplex uit het plio-pleistoceen;

— klei-mergelcomplex, waaronder alle voornamelijk kleiachtige gesteenten die voorkomen op Sicilië;

— evaporietcomplex, waaronder lithologische vormen van de krijt-zwavelformatie uit het late mioceen;

— conglomeratisch en zandachtig complex;

— zand-klei-kalkcomplex, waaronder alle verschillende overwegend zandachtige gesteenten die voorkomen in het noorden van Sicilië;

— carbonaatcomplex, waaronder een deel van de Monti Peloritani en de reeks kalksteenlagen van de Monti Iblei;

— fylliet- en kristallijne-schistcomplex (in de Monti Peloritani).

Het klimaat wordt gekenmerkt door vier belangrijke klimaatomgevingen:

Kustomgeving: mild klimaat met een gemiddelde jaartemperatuur van ongeveer 18 °C en gemiddeld 400 tot 500 mm neerslag per jaar (provincies Trapani, Palermo en Agrigento); weinig tot geen neerslag tijdens het warme seizoen. In het kustgebied tussen Cefalù en Messina bedraagt de gemiddelde jaarlijkse neerslag ongeveer 800 mm, terwijl er in het gebied ten noorden van de Ionische Zee tot 900 mm kan vallen.

Omgeving van de Etna: vochtig klimaat, met name op de noordelijke helling, waar de neerslag uiteenloopt van 600-800 mm in de lagere gebieden tot meer dan 1 200 mm in de hoger gelegen zones. Op de oostelijke helling valt meer neerslag dan op de westelijke helling. De gemiddelde jaartemperaturen worden beïnvloed door de mate van blootstelling van de hellingen en door de hoogte. Dit leidt ertoe dat de oostelijke helling warmer is en de noordelijke helling kouder, wat zorgt voor respectievelijk eerdere of latere klimaatomgevingen. De zuidwestelijke helling is het droogst.

Omgeving van bergketens (Monti Peloritani, Nebrodi, Madonie en Sicani): de gemiddelde jaarlijkse neerslag kan oplopen tot meer dan 1 000 mm. De gemiddelde minimumtemperatuur bedraagt circa 0 °C en de gemiddelde maximumtemperatuur ongeveer 25 °C.

Omgeving van het binnenland en het plateau van de Monti Iblei: de gemiddelde jaartemperatuur bedraagt meer dan 15 °C, met een gemiddelde maximumtemperatuur van 29 °C in de zomer. De jaarlijkse neerslag bedraagt minder dan 400 mm, wat het warme en droge klimaat van de lagere heuvels van het Siciliaanse binnenland verklaart (provincies Trapani, Palermo, Agrigento en Caltanissetta). In de middelhoge heuvels van de regio Palermo bedraagt de jaarlijkse neerslag daarentegen 600 tot 700 mm, wat zelfs kan oplopen tot 800 mm op het plateau van de Monti Iblei.

2) Menselijke factoren die bijdragen aan het verband

Sicilië is een van de oudste wijnbouwgebieden ter wereld, zoals blijkt uit talrijke archeologische overblijfselen (fossielen van wijnstokken, wijnamforen, munten met afbeeldingen van Dionysos en druiventrossen) en vele Griekse en Latijnse literaire werken waarin wordt verwezen naar de vermaarde Siciliaanse wijnen.

Uit de aanwezigheid van amforen die werden gebruikt voor vervoer, en andersoortig aardewerk dat doorgaans werd gebruikt voor het nuttigen van wijn, zoals kruiken met tweelobbige rand en gewelfde bekers, blijkt dat er in de tijd van de Feniciërs (9e-8e eeuw v.Chr.) al handel in olie en wijn plaatsvond. Uit recent archeologisch onderzoek blijkt eveneens dat de Feniciërs zich bezighielden met landbouw, veeteelt en handel (M. Botto, 2001).

Tijdens de Griekse kolonisatie van het gebied (8e-3e eeuw v.Chr.) waren de wijngaarden al in volle glorie te aanschouwen. De Grieken introduceerden een aantal druivenrassen, zoals de grecanico, die tot op de dag van vandaag wordt geteeld. De ontwikkeling van deze economische activiteit in de regio blijkt uit gevonden muntstukken waarop taferelen uit de wijnbouw zijn afgebeeld.

Ook in de Romeinse tijd (3e eeuw v.Chr. – 5e eeuw n.Chr.) bestond er Siciliaanse wijn, in het bijzonder ten tijde van Caesar in Gallië. Plinius beschrijft hoe Caesar proost met een mamertino uit Messina tijdens het banket ter ere van zijn overwinning en zijn derde consulaat.

Toen het Romeinse Rijk in verval raakte, kreeg de klasse van grootgrondbezitters steeds meer macht op Sicilië. In hun grote landelijke villae, zoals die van Casale op Piazza Armerina, zijn mozaïeken met taferelen van de druivenoogst gevonden die getuigen van de wijnbouw in de regio.

Onder invloed van de onophoudelijke invasies van barbaren op het platteland werden de villae verlaten, wat leidde tot een afname van de wijnbouw.

Hoewel het drinken van alcohol volgens de Koran verboden was, werden er tijdens de moslimoverheersing (827-1061) wel tafeldruiven verbouwd. Op het eiland Pantelleria werd het druivenras zebib (nu zibibbo of moscato di Alessandria) geïntroduceerd, dat zijn naam te danken heeft aan de Afrikaanse Kaap Zebib, die tegenover Pantelleria ligt (B. Pastena, 1970).

Tijdens de Normandische overheersing beleefden de wijnbouw en de olijfbouw een opleving. Later, tijdens de Aragonese overheersing, verwierf de Siciliaanse wijn grote bekendheid, zoals blijkt uit de oprichting van talrijke wijnverkoopbedrijven die door Cougnet in zijn *Historiae de la table* worden genoemd.

Tijdens de Spaanse overheersing (1512-1713) werden er in het binnenland steeds meer wijngaarden, olijfgaarden en amandelboomgaarden aangeplant. Op plekken waar voldoende water beschikbaar was, werden ook tuinen ingericht en groenten verbouwd. Tommaso Fazello verwijst in zijn *De rebus Siculis* uit de zestiende eeuw naar het grondgebied van Aci, het platteland van Messina, de vlakte aan de voet van de Etna, de Val di Mazara en de vlakte van Palermo als gebieden die zeer rijk zijn aan wijngaarden. In zijn beroemde werk *Naturali vinorum historia* beschrijft Bacci de wijngaarden op de hellingen van de berg Eryx, in de regio Palermo en op de vele vruchtbare heuvels van het eiland Lipari. Hoe belangrijk de wijnproductie in die tijd was, blijkt uit de oprichting van de kuipersvennootschap van Salemi (in 1683) en Palermo.

Later, onder de overheersing van Piemonte en Oostenrijk, maakte de wijnbouw een crisis door, waarop een periode van herstel volgde tijdens de Bourbon-tijd. Hiervan getuigt ook de uit Lucca afkomstige reiziger G.A. Arnolfini in zijn *Giornale di viaggio* uit 1776, waarin hij verwijst naar de Siciliaanse wijn die in alle regio's van het eiland in overvloed wordt geproduceerd. De Engelse handelaar John Woodhouse richtte in Marsala een wijnbedrijf op om de handel in de wijn marsala met Engeland te stimuleren. Ook Benjamin Ingham richtte verschillende bedrijven op in Marsala en Mazara, maar het was vooral het bedrijf van de ondernemer Vincenzo Florio dat een belangrijke rol speelde bij de ontwikkeling van de handel in marsala.

In 1862 keerde Garibaldi terug naar Sicilië en bezocht hij het bedrijf van Florio. Hij was zeer te spreken over de zoete marsala die hij proefde. Sindsdien wordt deze wijn "garibaldi dolce" genoemd.

In de tweede helft van de negentiende eeuw verwoestte een phylloxera-uitbraak een groot deel van de wijngaarden van het eiland, waarna de wijnstokken door andere gewassen werden vervangen.

Aan het begin van de twintigste eeuw raakte de techniek van het enten op Amerikaanse onderstammen die resistent waren tegen phylloxera wijdverspreid, waardoor de wijnbouw weer een opleving doormaakte.

De economische crisis als gevolg van phylloxera en de handelsoorlog met Frankrijk betekenden het einde van de productie van wijnen met een hoog alcoholgehalte en een intense kleur, die voorheen als versneden wijnen naar Frankrijk werden geëxporteerd. Tegelijkertijd is de productie van geurige en frisse tafelwijnen met een meer gematigd alcoholgehalte sterk toegenomen.

De moderne historie van Siciliaanse wijn begon eind jaren tachtig en begin jaren negentig van de vorige eeuw. Sicilië bleek in staat te zijn om witte kwaliteitswijnen te produceren van inheemse druivenrassen zoals inzolia, catarratto en grillo, maar ook van niet-inheemse druivenrassen zoals chardonnay, müller thurgau en sauvignon. In de jaren negentig begon men te experimenteren met de productie van rode kwaliteitswijnen met het inheemse ras nero d'avola, en met de niet-inheemse druivenrassen cabernet, merlot, syrah, petit verdot en pinot nero.

De onbetwiste nieuwe ster is nero d'avola, die – zelfs in combinatie met andere internationale rassen – het onderscheidende karakter van Siciliaanse wijn naar boven weet te halen, niet alleen door zijn kleur, maar vooral omdat het de wijn de typerende smaak van het Middellandse Zeegebied geeft.

Menselijke factoren hebben in de loop van de geschiedenis bijgedragen aan de nauwe omschrijving van de volgende technische aspecten van de productie, die integraal deel uitmaken van het huidige productdossier:

— de combinatie van druivenrassen: de druivenrassen die geschikt zijn voor de bereiding van de betreffende wijnen zijn rassen die van oudsher in het geografische gebied worden geteeld;

— de leisystemen, plantafstanden en snoeimethoden blijven verankerd in de traditie, zelfs voor nieuwe wijngaarden. Deze procedés hebben tot doel de plaatsing van de wijnstokken op de grond te optimaliseren om het onderhoud van de gewassen te vergemakkelijken en een efficiënt loofbeheer mogelijk te maken. Ook zorgen ze ervoor dat het bladoppervlak doeltreffend wordt belicht, en dat de wijnopbrengsten binnen de grenzen blijven die zijn vastgelegd in het productdossier;

— de wijnbereidingsprocedés zijn gebaseerd op de gevestigde plaatselijke tradities voor de bereiding van zowel witte als rode stille wijnen. De bereiding van de rode wijnen verschilt per soort, met name als het gaat om basiswijnen en riserva-wijnen. Die laatste rode wijnen hebben meer structuur en ondergaan een verouderingsperiode van minimaal twee jaar. Ook voor de productie van mousserende wijnen, het drogen van de druiven, en de vinificatie en opvoeding van de vendemmia tardiva worden traditionele bereidingsprocedés gebruikt.

8.2. (B) *Bijzonderheden over de kwaliteit of de kenmerken van het product die hoofdzakelijk of uitsluitend toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving*

De wijnen waarop dit productdossier betrekking heeft, hebben vanuit analytisch en organoleptisch oogpunt zeer duidelijke en onderscheidende kenmerken, zoals beschreven in artikel 6. Hierdoor zijn ze zeer herkenbaar en goed te herleiden tot hun geografische omgeving.

Hierbij moet vooral worden opgemerkt dat alle wijnen evenwichtige fysisch-chemische eigenschappen hebben, die bijdragen aan hun evenwichtige smaak. Alle typen hebben aangename, harmonieuze, kenmerkende en elegante aroma's, soms met fruitige, bloemige en plantaardige tonen, die kenmerkend zijn voor de gebruikte druivenrassen.

8.3. (C) *Beschrijving van de causale interactie tussen de in punt A) en de in punt B) bedoelde bijzonderheden*

Het overwegend heuvelachtige landschap van het productiegebied, de blootstelling van de wijngaarden en de ligging ervan in gebieden die bijzonder geschikt zijn voor de wijnbouw dragen bij aan een omgeving met voldoende wind en licht die bevorderlijk is voor de optimale werking van de vegetatieve en productieve functies van de plant.

Bij de selectie van productiegebieden wordt hoofdzakelijk gekozen voor goed blootgestelde bodems die bevorderlijk zijn voor de productie van wijn van hoge kwaliteit.

Het klimaat van het productiegebied speelt ook een cruciale rol in de bereiding van kwaliteitswijnen.

De eeuwenlange wijnbouwhistorie van dit gebied, vanaf de prehistorie tot het heden (zoals blijkt uit talrijke documenten), is een algemeen en essentieel bewijs van het nauwe verband en de wisselwerking tussen de menselijke factoren, de kwaliteit en de bijzondere kenmerken van de wijnen met de BOB "Sicilia". Hieruit blijkt in het bijzonder hoe wijnbouwers in dit specifieke gebied in de loop der eeuwen traditionele wijnbouwtechnieken en oenologische procedés hebben doorgegeven. Deze methoden zijn in de moderne en hedendaagse tijd geperfectioneerd en verder verfijnd, dankzij de onmiskenbare wetenschappelijke en technologische vooruitgang. Dit heeft geleid tot de huidige gerenommeerde "Sicilia"-wijnen, waarvan de bijzondere kenmerken zijn beschreven in artikel 6 van het productdossier.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Botteling in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De verplichte botteling in het gebied is bedoeld om de kwaliteit en het imago van de wijnen met de BOB "Sicilia" in stand te houden, de oorsprong ervan te garanderen en ervoor te zorgen dat tijdig doeltreffende controles kunnen worden uitgevoerd. Conform de wetgeving van de Unie en bepaalde nationale wetgeving mogen echter, ter bescherming van bestaande rechten, individuele vergunningen worden verleend aan bedrijven die deze wijnen van oudsher buiten het afgebakende productiegebied bottelen. De lijst van bottelbedrijven die buiten dit gebied zijn gevestigd, is echter beperkt.

Etikettering – aanduiding van het druivenras

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Bij de etikettering en presentatie van de "Sicilia" zibibbo en de "Sicilia" zibibbo spumante is het gebruik van officieel erkende synoniemen van het druivenras zibibbo verboden.

Verpakking

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnen van de BOB "Sicilia" moeten in de handel worden gebracht in glazen recipiënten met een nominaal volume van ten hoogste 3 liter. Deze beperking geldt niet voor traditionele bordelaise-, bourgogne- en fluitflessen met een maximuminhoud van 18 liter.

Bovendien mogen recipiënten van levensmiddelenkwaliteit met een inhoud van 2 tot 6 liter worden gebruikt, behalve voor de riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, vigna en spumante.

De flessen mogen op de bij nationale en EU-wetgeving toegestane wijzen worden afgesloten, behalve met kroonkurken.

Etikettering – aanduiding van een kleinere geografische eenheid

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De UGA ("aanvullende geografische eenheid") "Salemi" mag worden gebruikt. Het productiegebied van de druiven komt overeen met het volledige grondgebied van de gemeente Salemi in de provincie Trapani.

Link naar het productdossier

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