C/2025/6713

15.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6713)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Sicilia»

PDO-IT-A0801-AM06 10.9.2025

1. **Nome do produto**

«Sicilia»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

Itália

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministério da Agricultura, da Soberania Alimentar e das Florestas

6. **Qualificação como alteração normalizada**

Está confirmado que a aprovação e a comunicação da presente alteração normalizada cumprem as condições de aprovação de uma alteração normalizada nos termos do Regulamento (UE) 2024/1143 e as disposições adotadas em conformidade com o mesmo. Além disso, a presente alteração enquadra-se na definição de alteração normalizada constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143, dado não constituir um dos casos previstos no n.º 3 do mesmo artigo.

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Regras vitícolas*

Descrição: Adita-se a possibilidade de incluir na DOP «Sicilia» os vinhos elaborados a partir de uvas cultivadas por meio do sistema de condução em espaldeira. Tal aplica-se apenas à casta *calabrese* e ao seu sinónimo *nero-d'avola* cultivado nas províncias de Agrigento e Caltanissetta.

Motivos: O motivo prende-se com o facto de, nessas duas províncias, se considerar que a espaldeira é o sistema de condução que permite à casta *nero-d'avola* tolerar melhor o clima estival, caracterizado por temperaturas elevadas e pelo vento quente (siroco), sem comprometer a qualidade das uvas.

A alteração diz respeito ao artigo 4.º, n.º 3, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Rotulagem dos vinhos*

Descrição: Prevê-se a possibilidade de indicar no rótulo a unidade geográfica «Salemi», que consta da «lista positiva» do anexo A do caderno de especificações. A área de produção de uvas corresponde a todo o território do município de Salemi, na província de Trapani.

Motivos: Introduz-se na DOP «Sicilia» o conceito de uma unidade geográfica adicional, menor do que a área da denominação. Atualmente, a unidade geográfica adicional Salemi é reconhecida como IGP «Salemi», para a qual será apresentado um pedido de revogação.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º, n.º 6, do caderno de especificações e à secção «Outras condições» do documento único.

3. *Atualização dos dados do organismo de controlo*

Na sequência das alterações introduzidas no Regulamento (UE) n.º 1308/2013 com a entrada em vigor do Regulamento (UE) 2024/1143, as informações obrigatórias que devem constar do caderno de especificações deixaram de incluir o nome e o endereço das autoridades ou organismos que verificam o cumprimento das disposições do caderno de especificações e as suas atribuições específicas.

Além disso, nos termos do artigo 40.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143, os Estados-Membros devem tornar públicos os nomes e os endereços das autoridades competentes, dos organismos delegados e das pessoas singulares a que se refere o artigo 39.º, n.º 3, do mesmo regulamento para cada produto designado por uma indicação geográfica e manter essa informação atualizada.

Por conseguinte, o artigo com referências ao organismo de controlo foi alterado e as informações nele contidas substituídas por uma referência à publicação no sítio Web oficial da autoridade competente do Estado-Membro.

A alteração diz respeito ao artigo 10.º do caderno de especificações e não afeta o documento único.

4. *Alterações de redação do caderno de especificações que não afetam o conteúdo do texto*

Introduzem-se alterações de redação em artigos do caderno de especificações que não afetam o conteúdo do texto. Estas alterações incluem atualizações de referências jurídicas, modificações nos títulos de artigos e correções de erros ortográficos.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Sicilia»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. Vinho espumante natural

5. Vinho espumante de qualidade

6. Vinho espumante de qualidade aromático

15. Vinho proveniente de uvas passas

16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição dos vinhos**

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, ocasionalmente com reflexos dourados ou possíveis reflexos esverdeados;

Nariz: fino, elegante, delicado, intenso, característico, frutado, aromático, persistente;

Boca: seco, equilibrado, característico, limpo, harmonioso, pleno, agradável, fresco, com corpo médio;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 17,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

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*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: do amarelo-palha ao dourado de intensidade variável, podendo apresentar reflexos esverdeados. O Pinot Grigio tem, por vezes, matizes cor-de-rosa mais ou menos intensos ou acobreados;

Nariz: fino, elegante, agradável, intenso, característico, frutado, por vezes ligeiramente floral, aromático e persistente;

Boca: do seco ao meio-seco, equilibrado, característico, sápido, harmonioso, pleno, agradável, fresco, intenso, com estrutura média e corpo médio;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 16,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: do amarelo-palha ao dourado de intensidade variável, por vezes com estrias âmbares quando se procede à maceração das uvas com as peles;

Nariz: característico, delicado, por vezes floral, persistente e aromático;

Boca: do seco ao doce, harmonioso, característico, por vezes com marcada sensação alcoólica e/ou sabor residual amendoado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 20,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) 11

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: do amarelo-palha ao dourado de intensidade variável, por vezes com estrias âmbares quando se procede à maceração das uvas com as peles;

Nariz: característico, delicado, por vezes floral, persistente e aromático;

Boca: do seco ao doce, harmonioso, característico, por vezes com marcada sensação alcoólica e/ou sabor residual amendoado;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 20,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) 11

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

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*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável, por vezes com reflexos de violeta, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento;

Nariz: agradável, fino, delicado, característico, frutado, ocasionalmente especiado, floral, com notas vegetais; intenso, elegante e persistente;

Boca: do seco ao meio-seco, harmonioso, encorpado, equilibrado, ligeiramente tânico, fresco, intenso e característico;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 21,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável, por vezes com reflexos de violeta, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento;

Nariz: agradável, fino, delicado, característico, frutado, ocasionalmente especiado, floral, com notas vegetais; intenso, elegante e persistente;

Boca: do seco ao meio-seco, harmonioso, encorpado, equilibrado, ligeiramente tânico, fresco, intenso e característico;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 21,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento;

Nariz: característico, delicado e persistente;

Boca: do seco ao doce, característico e harmonioso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 24,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) 11

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

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*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: do rosa-claro ao rosa mais ou menos intenso;

Nariz: fino, elegante, delicado e característico;

Boca: do seco ao meio-seco, harmonioso, equilibrado e fresco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 17,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

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

BREVE DESCRIÇÃO

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável ou cor-de-rosa de intensidade variável;

Nariz: *bouquet* resultante da fermentação em garrafa, suave, pleno e persistente;

Boca: sápido, de boa estrutura, fresco, harmonioso, de bruto natural a extrasseco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 15,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

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*

BREVE DESCRIÇÃO

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável ou do amarelo-palha ao cor-de-rosa de intensidade variável;

Nariz: característico, fino, delicado e frutado;

Boca: fresco, harmonioso, de bruto natural a extrasseco;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 15,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

11. *«Sicilia» Moscato Bianco Spumante, Zibibbo Spumante*

BREVE DESCRIÇÃO

Espuma: fina e persistente;

Cor: do amarelo-esverdeado ao amarelo-palha;

Nariz: característico e fino;

Boca: doce, fresco, harmonioso e agradável;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %;

Extrato não redutor mínimo: 15,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) 6

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro) —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro) —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas essenciais*

1. Métodos de transformação em vinho espumante

Prática enológica específica

O tipo Spumante [espumante] é obtido exclusivamente por fermentação natural pelo processo Charmat ou pelo método tradicional [*Metodo Classico*] de fermentação secundária em garrafa; este último método aplica-se apenas aos tipos Bianco [branco] e Rosato/Rosé.

2. Secagem das uvas

Prática enológica específica

Os tipos Vendemmia Tardiva [colheita tardia] e Passito [vinho proveniente de uvas passas] devem ser produzidos deixando as uvas secar na planta ou, após a vindima, colocando-as sobre esteiras, tabuleiros ou recipientes especiais em ambiente apropriado. A secagem pode ser realizada com recurso a sistemas de condicionamento ambiental, desde que funcionem a temperaturas semelhantes às dos processos tradicionais de secagem da uva, com exceção de quaisquer sistemas de desumidificação que utilizem calor.

5.2. *Rendimentos máximos*

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 de uvas por hectare

2. Grecanico, Grecanico Riserva, Grecanico Spumante, Fiano, Fiano Riserva, Damaschino, Viognier Riserva, Müller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon Riserva, Pinot Grigio, Pinot Grigio Spumante, Vermentino

13 000 kg de uvas por hectare

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

14 000 kg de uvas por hectare

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

13 000 kg de uvas por hectare

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

13 000 kg de uvas por hectare

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

10 000 kg de uvas por hectare

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 de uvas por hectare

8. Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Rosato, Cabernet Sauvignon Riserva, Syrah, Syrah Rosato, Syrah Riserva, Pinot Nero Rosato, Pinot Nero Riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot Riserva, Sangiovese, Sangiovese Rosato

12 000 kg de uvas por hectare

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

8 000 kg de uvas por hectare

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

8 000 kg de uvas por hectare

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

8 000 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Todo o território administrativo da região da Sicília.

7. **Castas de uvas de vinho**

Alicante N.

Ansonica B. — inzolia

Cabernet-franc T. — cabernet

Cabernet-sauvignon T. — cabernet

Calabrese T. — nero-d'avola T.

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 T.

Nocera N.

Perricone N.

Petit-verdot T.

Pinot-grigio — pinot

Pinot-nero T. — pinot

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Syrah N.

Vermentino B.

Viognier B.

Zibibbo B.

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. A) *Pormenores da área geográfica*

1) Fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica delimitada compreende todo o território administrativo da região da Sicília. Existem contrastes acentuados na orografia da área geográfica: a zona setentrional é essencialmente montanhosa; o centro-sul e o sudoeste são regiões sobretudo de colinas; a zona sudeste é uma região de planalto; e a zona oriental da Sicília é de tipo vulcânico. As zonas de planície concentram-se sobretudo no litoral.

A rede hidrográfica é muito complexa. Existem muitos cursos de água torrenciais e muitos cursos de água curtos e de escoamento rápido. Os vales fluviais são, na sua maioria, estreitos e profundos na zona montanhosa e bastante mais abertos na zona de colinas.

As formações litológicas sicilianas podem ser agrupadas nos seguintes complexos:

— Complexo clástico de depósito continental;

— Complexo vulcânico (monte Etna e rochas vulcânicas antigas das montanhas Iblei);

— Complexo arenoso-calcarenito do Plioceno-Pleistoceno;

— Complexo margo-argiloso compreendendo todas as formações predominantemente argilosas presentes na Sicília;

— Complexo evaporítico constituído pelos tipos litológicos da formação gipsófila de enxofre do Mioceno superior;

— Complexo de conglomerado arenoso;

— Complexo calcário arenoso argiloso, constituído por todas as formações com uma componente predominantemente arenácea generalizada no norte da Sicília;

— Complexo carbonatado constituído por uma parte das montanhas Peloritani e da área do calcário de Iblei;

— Complexo de filito e xisto cristalino (na área de Peloritani).

Em termos de clima, podem distinguir-se quatro ambientes climáticos principais:

Ambiente costeiro: clima ameno, com uma temperatura média anual de cerca de 18 °C, precipitação média anual de 400 mm-500 mm e precipitação baixa ou nula durante o verão (províncias de Trapani, Palermo e Agrigento). Na costa entre Cefalù e Messina, a precipitação média anual é de 800 mm, ao passo que na costa jónica superior pode atingir os 900 mm.

Ambiente da zona do monte Etna: o clima é húmido, especialmente na encosta norte, onde a precipitação atinge 600 mm-800 mm nos níveis mais baixos e aumenta para mais de 1 200 mm nas altitudes mais altas. A encosta oriental é mais chuvosa do que a ocidental. A temperatura média anual é afetada pela exposição das encostas e pela altitude, sendo a encosta oriental mais quente e a encosta norte a mais fria, o que significa que as uvas nestes ambientes amadurecem mais cedo ou mais tarde, respetivamente. A encosta sudoeste é a mais seca.

Ambiente da cordilheira (Peloritani, Nebrodi, Madonie e Sicani): a precipitação média anual pode atingir 1 000 mm ou mais. A temperatura média mínima é próxima de 0 °C e a média máxima é de cerca de 25 °C.

Ambiente do interior da Sicília e do planalto de Iblei: a temperatura média anual é superior a 15 °C e a média máxima é de cerca de 29 °C no verão. A precipitação anual é também baixa (400 mm), o que significa que, nas colinas baixas do interior da Sicília (províncias de Trapani, Palermo, Agrigento e Caltanissetta), o clima é quente e árido. Nas colinas intermédias de Palermo, a precipitação situa-se entre 600 mm e 700 mm e, no planalto de Iblei, atinge os 800 mm.

2) Fatores humanos que contribuem para a relação

A Sicília é uma região com uma das mais antigas tradições vitícolas, como demonstram os numerosos artefactos arqueológicos [«ampeloliti» fossilizados (vinhas não classificadas), ânforas para vinho, moedas com figuras dionisíacas e representações de vinho] e as múltiplas fontes literárias gregas e latinas que referem os vinhos sicilianos de renome.

O comércio de azeite e vinho remonta à época dos fenícios (séculos IX a IV a.C.). Comprovam-no as ânforas utilizadas no transporte, bem como outros tipos de cerâmica, como os jarros de duas asas e os copos carenados, que constituíam o «conjunto» de artigos normalmente utilizados para servir e beber vinho. Além disso, estudos arqueológicos recentes mostram que os fenícios também estavam envolvidos em atividades agrícolas e rurais, para além do comércio (M. Botto, 2001).

Durante a colonização grega (séculos VIII a III a.C.), as vinhas viveram um período de grande esplendor. Introduziu-se uma série de castas, entre as quais se conta a *grecanico*, ainda hoje cultivada. As representações de cenas vitícolas em moedas comprovam a atividade económica da região que se desenvolveu em torno da produção de vinho.

Está igualmente atestada a presença de vinho siciliano na Gália durante o domínio romano (séculos III a V d.C.), em especial na época imperial. Plínio mencionou o vinho Mamertino de Messina ao descrever a forma como César brindou para celebrar o seu terceiro consulado.

Com o declínio do império romano, a classe de grandes proprietários de terras estabeleceu-se na Sicília, como demonstra a presença de grandes vilas rústicas, como a Villa Romana del Casale, na Piazza Armerina, cujos mosaicos apresentam cenas de vindima, o que demonstra a existência de vinhas na região.

Posteriormente, as constantes invasões bárbaras nas zonas rurais levaram ao abandono das terras e, por conseguinte, a um declínio do cultivo da vinha.

Embora o Alcorão proibisse o consumo de bebidas alcoólicas, cultivaram-se uvas de mesa durante o domínio muçulmano (827-1061) e introduziu-se na ilha de Pantelleria a casta *zebib* (hoje *zibibbo* ou *moscato-di-alessandria*), que deve o seu nome ao cabo africano de Zebib, fronteiro à ilha (B. Pastena, 1970).

A cultura da vinha e da oliveira começou a propagar-se novamente durante o período do domínio normando. Em seguida, durante o período do domínio aragonês, o vinho siciliano adquiriu uma excelente reputação, como demonstram as numerosas empresas de venda de vinho criadas, referidas por Cougnet no seu trabalho *Historiae de la Table*.

Durante o domínio espanhol (1512-1713), nas zonas interiores registou-se um aumento do número de vinhas, olivais, amendoeiras e, nos locais onde havia muita água, também jardins e culturas hortícolas. No século XVI, Tommaso Fazello referiu-se, na sua obra *De Rebus Siculis* [Sobre assuntos da Sicília], ao território de Aci, ao espaço rural em torno de Messina, às terras baixas do sopé do monte Etna, ao vale de Val di Mazara e às planícies de Palermo como áreas com parcelas de vinha plantadas. Bacci, na sua famosa obra *De Naturali Vinorum Historia* [História natural dos vinhos], mencionou vinhas nas encostas do monte Erice, no território de Palermo e na ilha de Lipari, coberta com colinas férteis. A importância da produção de vinho neste período é demonstrada pelo estabelecimento de tanoeiros em Salemi, em 1683, e em Palermo.

Durante o posterior domínio piemontês e austríaco, a viticultura atravessou um período de crise, do qual recuperou na época de Bourbon, conforme documentado pelo viajante de Lucca G.A. Arnolfini na sua obra de 1776, *Giornale di viaggio* [Diário de viagem], falou da produção abundante de vinho siciliano em toda a ilha. O comerciante inglês John Woodhouse abriu uma adega em Marsala, contribuindo para aumentar o comércio de vinhos de Marsala com a Inglaterra. Benjamin Ingham abriu também várias adegas em Marsala e Mazara, mas foi a criação de uma adega pelo empresário Vincenzo Florio que impulsionou verdadeiramente o comércio dos vinhos de Marsala.

Em 1862, Garibaldi regressou à Sicília e visitou a adega de Florio; bebeu e elogiou o vinho doce de Marsala, que, desde então, é conhecido como «Garibaldi Sweet».

Na segunda metade do século XIX, a epidemia de filoxera destruiu grande parte das vinhas da ilha e as videiras foram substituídas por outras culturas.

No início do século XX, a técnica de enxertia em vinhas resistentes à filoxera dos EUA generalizou-se e as vinhas começaram a prosperar novamente.

A crise económica que se seguiu à epidemia de filoxera e a guerra comercial com a França marcaram o fim da produção de vinhos com elevado título alcoométrico e cor intensa, exportados para França como vinhos de lote, enquanto se registou um aumento da produção de vinhos de mesa frescos e perfumados, com um título alcoométrico mais moderado.

A história moderna do vinho siciliano pode ser considerada como tendo início no final da década de 1980 e no início da década de 1990. A capacidade da Sicília para produzir vinhos brancos de qualidade foi estabelecida a partir de castas de uva locais, como a *inzolia*, a *catarratto* e a *grillo*, e de castas não locais, como a *chardonnay*, a *müller-thurgau* e a *sauvignon*. Na década de 1990, os vinhos tintos de alta qualidade começaram a ser testados e produzidos a partir da casta local *nero-d'avola* e das castas não locais *cabernet*, *merlot*, *syrah*, *petit-verdot* e *pinot-nero*.

Neste contexto, a indiscutível protagonista é a casta *nero-d'avola*, que, mesmo misturada com outras castas internacionais, permite caracterizar e definir o próprio vinho, não só pela cor, mas sobretudo porque lhe confere uma variedade de sabores tipicamente mediterrânicos.

Historicamente, os fatores humanos contribuíram para a definição precisa dos seguintes aspetos técnicos de produção, que fazem parte integrante do atual caderno de especificações.

— Combinação de castas nas vinhas: as castas adequadas à produção dos vinhos em causa são as tradicionalmente cultivadas na área geográfica.

— Os métodos de condução, as distâncias de plantação e os sistemas de poda são os tradicionalmente utilizados, mesmo para as vinhas plantadas de novo, e destinam-se a alcançar a melhor e mais racional disposição das vinhas, tanto para facilitar as atividades de cultivo como para permitir uma gestão racional da folhagem. Deste modo, é possível obter uma superfície foliar suficiente com boa exposição e manter os rendimentos da produção de vinho dentro dos limites estabelecidos no caderno de especificações.

— Os vinhos continuam a ser elaborados de acordo com as práticas tradicionais bem estabelecidas na região para a elaboração de vinhos tranquilos brancos e tintos. Os vinhos tintos distinguem-se adequadamente entre os vinhos de base e os vinhos tintos mais estruturados do tipo Riserva, cuja produção implica um período de envelhecimento de, pelo menos, dois anos. São também tradicionais as práticas de produção dos vinhos espumantes e as práticas de secagem das uvas e de vinificação e aperfeiçoamento do tipo colheita tardia.

8.2. B) *Informações sobre a qualidade ou as características do produto essencial ou exclusivamente atribuíveis ao meio geográfico*

Do ponto de vista analítico e organolético, os vinhos abrangidos pelo presente caderno de especificações apresentam características muito claras e distintivas, descritas no artigo 6.º, o que significa que podem ser claramente identificados e considerados típicos do meio geográfico.

Todos os vinhos apresentam características químicas e físicas equilibradas, que contribuem para a sua harmonia gustativa. Todos os tipos têm aromas agradáveis, harmoniosos, característicos e elegantes, por vezes com notas frutadas, florais e vegetais, típicas das castas utilizadas na sua elaboração.

8.3. C) *Descrição do nexo causal entre os aspetos referidos na alínea A) e os referidos na alínea B)*

A topografia predominantemente de colinas da zona de produção, a exposição das vinhas e a sua localização em zonas excecionalmente propícias ao cultivo da vinha criam um ambiente ventilado e luminoso adequado que proporciona à planta condições de crescimento ótimas.

Na escolha das zonas de produção, é dada preferência a terras com boa exposição, o que as torna aptas para a produção de vinhos de alta qualidade.

O clima da zona de produção contribui igualmente para a produção de vinhos de alta qualidade.

A história antiga da viticultura nesta zona, desde a pré-história até aos dias de hoje, a que numerosos documentos atestam, constitui uma prova geral e básica da estreita ligação e interação entre os fatores humanos e a qualidade e as características individuais dos vinhos DOP «Sicilia». Por outras palavras, testemunha a forma como as pessoas nesta zona têm, ao longo dos séculos, transmitido as técnicas tradicionais de cultivo da vinha e as técnicas enológicas. Estas técnicas foram melhoradas e aperfeiçoadas nos tempos modernos graças aos progressos científicos e tecnológicos incontestados, que deram origem aos famosos vinhos «Sicilia», cujas características específicas são descritas no artigo 6.º do caderno de especificações.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A finalidade do engarrafamento na área é preservar a qualidade e a imagem dos vinhos DOP «Sicilia», garantir a sua origem e assegurar a eficácia e assiduidade dos controlos necessários. No entanto, em conformidade com a legislação da UE e com a legislação nacional vigente, a fim de salvaguardar os direitos existentes, podem ser concedidas autorizações individuais a operadores que tenham tradicionalmente efetuado o engarrafamento fora da área de produção delimitada, limitando-se, no entanto, o número de empresas de engarrafamento fora desta área.

Rotulagem — indicação da casta

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Na rotulagem e apresentação dos tipos de vinho «Sicilia» Zibibbo e «Sicilia» Zibibbo Spumante, é proibida a utilização dos sinónimos oficialmente reconhecidos da casta *zibibbo*.

Acondicionamento

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os vinhos DOP «Sicilia» devem ser introduzidos no consumo em recipientes de vidro com um volume nominal máximo de 3 litros. Excluem-se desta restrição as garrafas tradicionais bordalesa, borgonhesa e renana, com uma capacidade máxima de 18 litros.

Além disso, é autorizado o uso de recipientes para uso alimentar com uma capacidade não inferior a 2 litros e não superior a 6 litros, exceto para os tipos «Riserva», «Vendemmia Tardiva», «Superiore», «Passito», «Vigna» e «Spumante».

São autorizados os métodos de fecho das garrafas previstos na legislação nacional e da UE, com exceção das cápsulas de coroa.

Rotulagem — Indicação de uma unidade geográfica menor

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Pode ser indicada uma unidade geográfica adicional (Salemi). A área de produção de uvas abrange todo o território administrativo do município de Salemi, na província de Trapani.

Hiperligação para o caderno de especificações

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