C/2025/6713

15.12.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/6713)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Sicilia”

PDO-IT-A0801-AM06 10.9.2025

1. **Denumirea produsului**

Sicilia

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Se atestă că aprobarea și comunicarea prezentei modificări standard îndeplinesc condițiile pentru aprobarea unei modificări standard prevăzute în Regulamentul (UE) 2024/1143 și în dispozițiile adoptate în temeiul acestuia. În plus, se declară că prezenta modificare se încadrează în definiția modificării standard prevăzute la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu se află printre cazurile prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Norme privind viticultura*

Descriere: a fost introdusă posibilitatea înscrierii în cadrul DOP „Sicilia” a plantațiilor de viță-de-vie cu conducere de tip „tendone” (cort de mari dimensiuni), doar în cazul soiului Calabrese sau al sinonimului acestuia, Nero d'Avola, în provinciile Agrigento și Caltanissetta.

Motive: cererea este motivată de faptul că, în cele două provincii, se consideră că forma de conducere de tip „tendone” utilizată în cazul soiului Nero d'Avola permite plantelor să suporte mai bine clima estivală, caracterizată de temperaturi ridicate și vânt cald (siroco), astfel încât să nu fie afectată calitatea strugurilor.

Această modificare vizează articolul 4 alineatul (3) din caietul de sarcini al produsului, dar nu vizează documentul unic.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Etichetarea vinurilor*

Descriere: s-a prevăzut că pentru desemnarea produsului poate fi utilizată unitatea geografică „Salemi”. Unitatea geografică este indicată în anexa A, „listă pozitivă”, din caietul de sarcini al produsului. Arealul de producție a strugurilor corespunde întregului teritoriu al comunei Salemi din provincia Trapani.

Motive: în structura denumirii de origine protejate „Sicilia” a fost introdus conceptul de unitate geografică suplimentară (*unità geografica aggiuntiva* - UGA), mai mică decât denumirea. În prezent, UGA Salemi este recunoscută ca IGP „Salemi”, a cărei abrogare va fi solicitată.

Această modificare vizează articolul 7 alineatul (6) din caietul de sarcini al produsului și punctul intitulat „Condiții suplimentare” din documentul unic.

3. *Actualizarea indicațiilor referitoare la organismul de control*

În urma modificărilor aduse Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 prin intrarea în vigoare a Regulamentului (UE) 2024/1143, nu mai sunt prevăzute, printre elementele care trebuie indicate în mod obligatoriu în caietul de sarcini, numele și adresele autorităților sau organismelor care verifică respectarea dispozițiilor din caietul de sarcini al produsului și nici atribuțiile aferente.

În plus, în temeiul articolului 40 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143, statele membre trebuie să publice numele și adresele autorităților competente, ale organismelor delegate și ale persoanelor fizice menționate la articolul 39 alineatul (3) din regulamentul respectiv, pentru fiecare produs desemnat printr-o indicație geografică, și să actualizeze informațiile respective.

Așadar, articolul cu referirile la organismul de control a fost modificat, informațiile respective fiind înlocuite cu o trimitere la publicarea pe site-ul oficial al autorității competente a statului membru.

Această modificare vizează articolul 10 din caietul de sarcini, dar nu vizează documentul unic.

4. *Modificări formale ale caietului de sarcini, care nu afectează conținutul textului*

Articolele caietului de sarcini al produsului au făcut obiectul unor modificări formale care nu afectează conținutul textului. Este vorba despre actualizări ale referirilor la legislație, modificări ale titlurilor articolelor sau corectări ale unor erori ortografice.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Sicilia

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

4. Vin spumant

5. Vin spumant de calitate

6. Vin spumant de calitate de tip aromat

15. Vin din struguri stafidiți

16. Vin din struguri supracopți

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor**

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă, uneori cu reflexe aurii sau cu eventuale reflexe verzui.

Miros: fin, elegant, delicat, intens, caracteristic, fructat, aromat, persistent.

Gust: sec, echilibrat, caracteristic, armonios, plin, plăcut, proaspăt, cu corpolență medie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per 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, Viogner, Viogner Riserva, Pinot Grigio, Zibibbo*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: de la galben-pai la auriu de intensitate variabilă, cu eventuale reflexe verzui. În cazul soiului Pinot Grigio, culoarea poate fi, uneori, și roze de intensitate variabilă sau arămie.

Miros: fin, elegant, plăcut, intens, caracteristic, fructat și persistent, uneori cu o ușoară notă florală, aromatică, persistentă.

Gust: de la sec la demisec, echilibrat, caracteristic, savuros, armonios, plin, plăcut, proaspăt, cu structură medie, intens, cu corpolență medie.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: de la galben-pai la auriu de intensitate variabilă, uneori cu striații chihlimbarii, atunci când este obținut prin macerarea strugurilor pe pielițe.

Miros: caracteristic, delicat, uneori floral, persistent, aromat.

Gust: de la sec la dulce, armonios, caracteristic, uneori cu o senzație puternică de alcool și/sau cu un gust rezidual de migdale.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 13,00 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 20,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: de la galben-pai la auriu de intensitate variabilă, uneori cu striații chihlimbarii, atunci când este obținut prin macerarea strugurilor pe pielițe.

Miros: caracteristic, delicat, uneori floral, persistent, aromat.

Gust: de la sec la dulce, armonios, caracteristic, uneori cu o senzație puternică de alcool și/sau cu un gust rezidual de migdale.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 13,00 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 20,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per 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*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă, uneori cu reflexe violacee, tinzând spre grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros: plăcut, fin, delicat, caracteristic, fructat, uneori cu note de mirodenii, floral, cu note vegetale; intens, elegant, persistent.

Gust: de la sec la demisec, armonios, corpolent, echilibrat, ușor tanic, proaspăt, intens, caracteristic.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 21,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin de intensitate variabilă, uneori cu reflexe violacee, tinzând spre grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros: plăcut, fin, delicat, caracteristic, fructat, uneori cu note de mirodenii, floral, cu note vegetale; intens, elegant, persistent.

Gust: de la sec la demisec, armonios, corpolent, echilibrat, ușor tanic, proaspăt, intens, caracteristic.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 21,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per 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*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: roșu-rubin, tinzând spre grena pe măsură ce se învechește vinul.

Miros: caracteristic, delicat, persistent.

Gust: de la dulce la sec, tipic, armonios.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 13,00 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 24,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per 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*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: de la roz pal la roz de intensitate variabilă.

Miros: fin, elegant, delicat, caracteristic.

Gust: de la sec la demisec, armonios, echilibrat, proaspăt.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină, persistentă.

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă sau roz de intensitate variabilă.

Miros: buchet caracteristic pentru fermentarea în butelie, fin, amplu și persistent.

Gust: savuros, cu structură bună, proaspăt, armonios, de la brut natur la extrasec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per 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*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină, persistentă.

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă sau de la galben-pai la roz de intensitate variabilă.

Miros: caracteristic, fin, delicat, fructat.

Gust: proaspăt, armonios, de la brut natur la extrasec.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

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

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină, persistentă.

Culoare: de la galben verzui la galben-pai.

Miros: caracteristic, fin.

Gust: dulce, proaspăt, armonios, plăcut.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10,50 %.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15,00 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 6

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Metode de transformare în vin spumant

Practică oenologică specifică

Tipul „Spumante” trebuie obținut doar prin fermentare naturală prin metoda Charmat sau prin metoda clasică a fermentării secundare în sticlă, această ultimă metodă vizând doar tipurile „Bianco” și „Rosato” sau „Rosé”.

2. Stafidirea strugurilor

Practică oenologică specifică

Tipurile „Vendemmia Tardiva” și „Passito” trebuie să fie produse prin lăsarea strugurilor la stafidit pe plantă sau, după recoltare, pe rogojini sau pe grile de lemn, în lădițe sau în recipiente adecvate, în medii propice. Acest lucru se poate realiza cu ajutorul sistemelor de aer condiționat, cu condiția ca acestea să funcționeze la temperaturi similare celor din procesele tradiționale de stafidire a strugurilor, fiind exclus orice sistem de dezumidificare care funcționează cu căldură.

5.2. *Producții maxime*

1. Bianco, Bianco Riserva, Spumante Bianco, Inzolia, Inzolia Riserva, Chardonnay, Chardonnay Riserva, Chardonnay Spumante, Catarrato, Catarrato Riserva, Catarrato Spumante, Carricante, Carricante Spumante

13 000 kg de struguri per hectar

2. Grecanico, Grecanico Riserva, Grecanico Spumante, Fiano, Fiano Riserva, Damaschino, Viogner, Viogner Riserva, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon Riserva, Pinot Grigio, Pinot Grigio Spumante, Vermentino

13 000 kg de struguri per hectar

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 struguri per hectar

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

13 000 kg de struguri per hectar

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

13 000 kg de struguri per hectar

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

10 000 kg de struguri per hectar

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 struguri per hectar

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 de struguri per hectar

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

8 000 kg de struguri per hectar

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

8 000 kg de struguri per hectar

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

8 000 kg de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Întregul teritoriu administrativ al Regiunii Sicilia

7. **Soiurile de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1.A) *Informații privind arealul geografic*

1) Factori naturali relevanți pentru legătură

Arealul geografic delimitat cuprinde întregul teritoriu administrativ al regiunii Sicilia. Relieful Siciliei prezintă contraste nete: partea de nord este preponderent montană, cea de centru-sud și sud-vest este mai ales deluroasă, cea de sud-est este caracterizată de un podiș tipic, iar cea de est este vulcanică. Terenurile plane sunt concentrate mai ales în zonele de coastă.

Rețeaua hidrografică este foarte complexă. Există numeroși torenți și multe cursuri de apă scurte și repezi. Văile râurilor sunt în cea mai mare parte înguste și adânci în zona montană și considerabil mai deschise în zona de deal.

Din punct de vedere litologic, Sicilia prezintă următoarele complexe de formațiuni:

— complex clastic de depunere continentală;

— complex vulcanic (Etna și vulcanite antice din munții Iblei);

— complex nisipos-calcarenitic din pliocen și pleistocen;

— complex argilos-marnos care cuprinde toate formațiunile preponderent argiloase prezente pe teritoriul Siciliei;

— complex format din evaporite care cuprinde tipurile litologice ale formațiunii de ghips și sulf din miocenul târziu;

— complex din conglomerate nisipoase;

— complex nisipos-argilos-calcaros care cuprinde toate formațiunile diverse cu componență prevalent nisipoasă răspândite în nordul Siciliei;

— complex de carbonați care cuprinde o parte a Munților Peloritani și lanțul calcaros al Munților Iblei;

— complex de filite și șisturi cristaline (în lanțul Munților Peloritani).

În ceea ce privește clima, se pot distinge patru zone climatice principale:

Zona de mediu a coastei: climă blândă, cu o temperatură medie anuală de aproximativ 18 °C, cu o medie anuală a precipitațiilor de 400-500 mm (provinciile Trapani, Palermo și Agrigento) și cu ploi foarte reduse sau aproape absente vara. Pe litoralul cuprins între Cefalù și Messina, media anuală a precipitațiilor este de 800 mm, însă ajunge și la 900 mm pe litoralul Mării Ionice.

Zona de mediu a Muntelui Etna: clima este umedă, în special pe versantul nordic, unde ploile ajung la 600-800 mm, în partea joasă depășind 1 200 mm la altitudinile mai mari. Versantul oriental este mai ploios decât cel occidental. Temperatura medie anuală este influențată de expunerea versanților și de altitudine, drept care versantul oriental este mai cald, în vreme ce versantul nordic rămâne cel mai rece, mediul aparte al fiecărui versant determinând o coacere mai precoce sau, respectiv, mai târzie. Versantul sud-vestic este cel mai uscat.

Zona de mediu a lanțurilor muntoase (Peloritani, Nebrodi, Madonie și Sicani): media anuală a precipitațiilor poate ajunge la peste 1 000 mm. Temperatura medie minimă este în jur de 0 °C, iar temperatura medie maximă este de aproximativ 25 °C.

Zona de mediu a centrului Siciliei și a podișului Ibleo: temperatura medie anuală este de peste 15 °C, iar temperatura medie maximă este de aproximativ 29 °C. Precipitațiile anuale sunt limitate și la 400 mm. În partea internă a Siciliei, cu dealuri joase (provinciile Trapani, Palermo, Agrigento și Caltanissetta), clima este caldă și aridă. În zona dealurilor medii din provincia Palermo se înregistrează valori ale precipitațiilor de 600-700 mm, iar pe podișul Ibleo se înregistrează inclusiv 800 mm de precipitații.

2) Factori umani relevanți pentru legătură

Regiunea Sicilia are una dintre cele mai străvechi tradiții viticole, fapt demonstrat de numeroasele descoperiri arheologice [„ampeloliti” (vițe-de-vie neclasificate) fosilizate, amfore pentru vin, monede cu struguri și imagini dionisiace] și de multitudinea de surse literare grecești și latine care fac referire la renumitele vinuri siciliene.

Încă din epoca fenicienilor (secolele IX-IV î.H.), comerțul cu ulei și cu vin este dovedit de existența amforelor utilizate pentru transport și de alte tipuri de obiecte ceramice, precum carafele cu două mânere și cupele cu forme de corăbii, care constituiau „serviciile” utilizate în mod normal pentru consumul de vin. În plus, recentele cercetări arheologice demonstrează că fenicienii s-au ocupat nu doar de comerț, ci și de activități agro-pastorale (M. Botto, 2001).

Plantațiile viticole erau splendide în perioada colonizării zonei de către greci (secolele VIII-III î.H.), care au introdus unele soiuri, de exemplu Grecanico, menținut până în zilele noastre. Pe monede se găsesc reprezentate scene viticole, ceea ce arată că producția de vin era o activitate economică dezvoltată în regiune.

În Galia a fost atestată prezența vinului sicilian în perioada romană (secolul III î.H. – secolul V d.H.), în special în epoca imperială. Pliniu a menționat vinul Mamertino, din Messina, când Cezar a închinat un pahar la petrecerea în cinstea celui de-al treilea mandat de consul obținut.

În perioada de declin a Imperiului Roman, în Sicilia s-a afirmat clasa marilor proprietari de terenuri, fapt atestat de prezența marilor vile rustice, precum cea numită Casale di Piazza Armerina, în mozaicurile căreia sunt reprezentate scene cu culesul strugurilor, dovadă a cultivării viței-de-vie pe acest teritoriu.

Ulterior, continuele invazii ale barbarilor în mediul rural au determinat abandonarea teritoriilor respective, drept care cultivarea viței-de-vie a intrat în declin.

Deși Coranul interzice consumul de alcool, în perioada dominației musulmane (827-1061) se cultivau strugurii de masă și a fost introdus la Pantelleria soiul „Zebib” (în prezent, Zibibbo sau Moscato di Alessandria), originar din Capul Zebib, aflat în Africa, în dreptul insulei Pantelleria (B. Pastena 1970).

Vița-de-vie și măslinul și-au reluat expansiunea în perioada dominației normande. Apoi, în perioada dominației aragoneze, vinul sicilian a devenit foarte renumit, fapt atestat de constituirea a numeroase întreprinderi comerciale care vindeau vin, menționate de Cougnet în lucrarea sa „Historiae de la table”.

În timpul dominației spaniole (1512-1713), pe teritoriile din interiorul Siciliei s-au înmulțit plantațiile de viță-de-vie, livezile de măslini și livezile de migdali, iar unde era apă din abundență existau și grădini și culturi de legume. În secolul al XVI-lea, în lucrarea sa „De rebus Siculis”, Tommaso Fazello menționa teritoriile Aci și Messina, câmpia de la poalele Muntelui Etna, Val di Mazara și câmpia Palermo ca fiind zone foarte bogate în plantații de viță-de-vie. În celebra sa lucrare „Naturali vinorum historia”, Bacci menționa plantațiile de viță-de-vie de la poalele Muntelui Erice, din zona Palermo și de pe insula Lipari, presărată cu dealuri roditoare. Importanța producției vitivinicole din această perioadă este atestată de constituirea unor bresle de dogari la Palermo și la Salemi, în 1683.

În timpul următoarei dominații, a piemontezilor și austriecilor, viticultura a cunoscut o perioadă de criză din care a ieșit în vremea Bourbonilor, după cum atesta în 1776 călătorul din Lucca G.A. Arnolfini, în „Giornale di viaggio” (Jurnal de călătorie), în care menționa vinul sicilian care se producea în abundență în toate părțile insulei. Negustorul englez John Woodhouse a deschis o cramă la Marsala, dezvoltând comercializarea vinurilor Marsala în Anglia. Și Benjamin Ingham a deschis câteva crame la Marsala și Mazara, însă la dezvoltarea și consolidarea comerțului cu Marsala a contribuit mai ales înființarea unei crame de către antreprenorul Vincenzo Florio.

În 1862, Garibaldi s-a întors în Sicilia, a vizitat crama Florio și a băut și a lăudat vinul Marsala dulce, care de atunci poartă numele de „Garibaldi dolce”.

În a doua jumătate a secolului al XIX-lea, invazia filoxerei a distrus o mare parte a plantațiilor de viță-de-vie de pe insulă, acestea fiind înlocuite de alte culturi.

La începutul secolului al XX-lea, s-a răspândit tehnica altoirii pe viță-de-vie americană, rezistentă la filoxeră, iar plantațiile de viță-de-vie au reapărut.

Criza economică ce a urmat invaziei filoxerei și războiul comercial cu Franța au pus capăt producției de vinuri cu tărie alcoolică ridicată și cu culoare intensă, care erau exportate în Franța ca vinuri destinate cupajării. A crescut producția de vinuri de masă cu o tărie alcoolică mai moderată, aromate și proaspete.

Spre sfârșitul anilor 1980 și la începutul anilor 1990, se poate spune că a început istoria modernă a vinului sicilian. Sicilia și-a consolidat capacitatea de a produce vinuri albe de calitate atât din soiuri autohtone, precum Inzolia, Catarratto și Grillo, cât și din soiuri alohtone, precum Chardonnay, Muller Turgau și Sauvignon. În anii 1990 au început experimentarea și producția de vinuri roșii de înaltă calitate din soiul autohton Nero d'Avola și din soiurile alohtone Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot și Pinot Nero.

Protagonistul necontestat al acestei noi direcții este Nero d'Avola, care, inclusiv atunci când este asamblat cu alte soiuri, internaționale, reușește să caracterizeze și să marcheze vinul, nu doar grație aspectului cromatic, ci mai ales deoarece conferă vinului un caracter tipic derivat din gusturile mediteraneene.

Influența factorilor umani, de-a lungul istoriei, este legată mai ales de stabilirea punctuală a următoarelor aspecte tehnico-productive, care fac parte integrantă din caietul de sarcini aflat în vigoare:

— baza ampelografică a plantațiilor de viță-de-vie: soiurile potrivite pentru producerea vinurilor în cauză sunt cele cultivate în mod tradițional în arealul geografic delimitat;

— formele de conducere, distanțele de plantare și sistemele de tăiere, care, inclusiv în cazul noilor plantații, sunt cele tradiționale, menite a favoriza dispunerea cea mai bună și rațională pe teren a plantelor de viță-de-vie, atât pentru a facilita desfășurarea operațiunilor de cultivare, cât și pentru a permite gestionarea rațională a frunzișului, putându-se obține, astfel, o suprafață foliară adecvată și bine expusă și menținerea producției de vin în limitele stabilite în caietul de sarcini al produsului;

— practicile legate de elaborarea vinurilor sunt cele consolidate în mod tradițional în areal pentru vinificarea în alb și în roșu a vinurilor liniștite. În cazul vinurilor roșii, se face diferențierea în mod adecvat între tipul de bază și tipul „Riserva", acesta din urmă cuprinzând vinurile roșii mai bine structurate, a căror elaborare implică o perioadă de învechire de minimum doi ani. Tot tradiționale sunt și practicile de elaborare utilizate pentru producerea vinurilor spumante și practicile legate de stafidirea strugurilor și de vinificarea și învechirea tipului „Vendemmia Tardiva".

8.2.B) *Informații privind calitatea sau caracteristicile produsului care pot fi atribuite în principal sau în totalitate mediului geografic*

Din punct de vedere analitic și organoleptic, vinurile prevăzute în caietul de sarcini prezintă caracteristici foarte evidente și deosebite, descrise la articolul 6, care permit identificarea clară a vinurilor respective și care le conferă un caracter tipic, legat de mediul geografic.

Mai exact, toate vinurile prezintă caracteristici fizico-chimice echilibrate, care contribuie la echilibrul lor gustativ; toate tipurile au arome plăcute, armonioase, caracteristice și elegante, eventual cu note fructate, florale și vegetale tipice pentru soiurile utilizate.

8.3.C) *Descrierea interacțiunii cauzale dintre elementele menționate la litera A) și cele menționate la litera B)*

Relieful preponderent deluros al teritoriului de producție, expunerea plantațiilor de viță-de-vie și amplasarea lor în zone foarte propice pentru cultivarea viței-de-vie contribuie la crearea unui mediu bine ventilat și luminos, favorabil desfășurării optime a tuturor funcțiilor vegetative și productive ale plantei.

Când sunt alese suprafețele pentru producție, sunt selectate mai ales terenurile cu o expunere bună și potrivite pentru o viticultură de calitate.

Și clima din arealul de producție contribuie la obținerea unor vinuri de calitate.

Istoria vitivinicolă milenară a acestui teritoriu, din preistorie și până în zilele noastre, atestată de numeroase documente, este dovada generală și fundamentală a strânselor conexiuni și interacțiuni care există între factorii umani și calitatea și caracteristicile deosebite ale vinurilor cu DOP „Sicilia". Mai exact, este mărturia modului în care intervenția omului pe acest teritoriu a transmis, de-a lungul secolelor, tehnicile tradiționale de cultivare a viței-de-vie și tehnicile oenologice, care au fost îmbunătățite și rafinate în epoca modernă și contemporană, grație indiscutabilului progres științific și tehnologic, permițând obținerea renumitelor vinuri „Sicilia", ale căror caracteristici deosebite sunt descrise la articolul 6 din caietul de sarcini.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Îmbutelierea în areal este motivată de necesitatea de a se proteja calitatea și imaginea vinurilor cu DOP „Sicilia", de a se garanta originea acestui produs și de a se asigura eficacitatea controalelor aferente și efectuarea lor în timp util. Totuși, în conformitate cu legislația UE și cu normele naționale specifice, pentru protejarea drepturilor preexistente, sunt prevăzute autorizații individuale pentru operatorii care, în mod tradițional, au efectuat îmbutelierea în afara arealului de producție delimitat, asigurându-se, însă, existența unei liste limitate de întreprinderi care efectuează îmbutelierea în afara arealului.

Etichetarea – Indicarea soiului de struguri

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

În etichetarea și prezentarea tipurilor de vin „Sicilia" „Zibibbo" și „Sicilia" „Zibibbo" „Spumante", este interzisă utilizarea sinonimelor recunoscute oficial pentru soiul Zibibbo.

Ambalarea

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Vinurile cu DOP „Sicilia" trebuie comercializate în recipiente de sticlă cu un volum nominal de maximum 3 litri. Această limită nu este aplicabilă sticlelor cu formă tradițională bordeleză, burgundă și renană, care pot avea o capacitate maximă de 18 l.

În plus, se pot utiliza recipiente pentru uz alimentar cu o capacitate de cel puțin 2 litri și cel mult 6 litri, însă nu în cazul tipurilor „Riserva", „Vendemmia Tardiva", „Superiore", „Passito", „Vigna" și „Spumante".

Se pot utiliza metode de închidere a sticlelor autorizate de legislația UE și națională, cu excepția capacelor de tip coroană.

Etichetare - Indicarea unei unități geografice mai mici

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Este posibilă utilizarea unității geografice suplimentare (UGA) Salemi. Arealul de producție a strugurilor cuprinde întregul teritoriu administrativ al comunei Salemi din provincia Trapani.

Link către caietul de sarcini al produsului

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