C/2025/6713

15.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6713)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Sicilia“

PDO-IT-A0801-AM06 – 10. SEPTEMBER 2025

1. **Ime proizvoda**

Sicilia

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Potrjuje se, da odobritev standardne spremembe in obvestilo o njej izpolnjujeta pogoje za odobritev standardne spremembe v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 in predpisi, sprejetimi na njeni podlagi. Poleg tega ta sprememba ustreza opredelitvi standardne spremembe iz člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne spada med primere iz člena 24(3) navedene uredbe.

7. **Opis odobrenih sprememb**

1. *Vinogradniška pravila*

Opis: ZOP „Sicilia“ se lahko zdaj uporablja tudi za vina iz grozdja, pridelanega v vinogradih s strehastimi ravnimi latniki. To velja samo za sorto vinske trte calabrese in njeno sopomenko nero d'avola, ki se goji v pokrajinah Agrigento in Caltanissetta.

Razlogi: razlog za to je, da se v teh dveh pokrajinah strehasti ravni latnik šteje za gojitveno obliko, ki sorti vinske trte nero d'avola omogoča, da bolje prenaša poletno podnebje, za katero so značilni visoke temperature in topli veter široko, ne da bi to škodilo kakovosti grozdja.

Ta sprememba se nanaša na člen 4(3) specifikacije proizvoda, vendar se ne nanaša na enotni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Označevanje vin*

Opis: na etiketi se zdaj lahko navede geografska enota „Salemi“, ki je navedena na pozitivnem seznamu v Prilogi A k specifikaciji proizvoda. Območje pridelave grozdja ustreza celotnemu ozemlju občine Salemi v pokrajini Trapani.

Razlogi: v ZOP „Sicilia“ je bil uveden pojem dodatne geografske enote, ki je manjša od geografske enote označbe. Dodatna geografska enota Salemi je trenutno priznana v ZGO „Salemi“, za katero bo vložena zahteva za izbris.

Ta sprememba se nanaša na člen 7(6) specifikacije proizvoda in oddelek Dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

3. *Posodobitev podatkov o nadzornem organu*

Po spremembah Uredbe (EU) št. 1308/2013, ki so začele veljati z Uredbo (EU) 2024/1143, obvezne informacije, ki jih mora vsebovati specifikacija proizvoda, ne vključujejo več imena in naslova organov ali teles, ki preverjajo skladnost z določbami specifikacije proizvoda, niti opisa njihovih specifičnih nalog.

Poleg tega morajo države članice v skladu s členom 40(1) Uredbe (EU) 2024/1143 za vsak proizvod z geografsko označbo objaviti imena in naslove pristojnih organov, pooblaščenih teles in fizičnih oseb iz člena 39(3) navedene uredbe ter te informacije posodabljati.

Zato je bil člen, v katerem je bil naveden nadzorni organ, spremenjen, informacije v njem pa so bile nadomeščene s sklicem na objavo na uradnem spletišču pristojnega organa države članice.

Ta sprememba se nanaša na člen 10 specifikacije proizvoda, na enotni dokument pa ne vpliva.

4. *Redakcijske spremembe specifikacije proizvoda, ki ne vplivajo na vsebino besedila*

V členih specifikacije proizvoda so bile vnesene redakcijske spremembe, ki ne vplivajo na vsebino besedila. To so posodobljeni pravni sklici, spremenjeni naslovi členov in popravljene pravopisne napake.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Sicilia

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

4. Peneče vino

5. Kakovostno peneče vino

6. Kakovostno aromatično peneče vino

15. Vino iz sušenega grozdja

16. Vino iz prezrelega grozdja

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen mošta iz tarifne številke 2009

4. **Opis vin**

1. *ZOP „Sicilia“ belo vino „superiore“, inzolia „superiore“, grillo „superiore“, chardonnay „superiore“, catarratto „superiore“, grecanico „superiore“, müller thurgau, sauvignon, sauvignon „riserva“, moscato bianco, vermentino*

KRATEK OPIS

Barva: od bolj ali manj intenzivno slamnato rumene z občasnimi zlatimi ali bledo zelenimi odsevi.

Vonj: prefinjen, eleganten, nežen, izrazit, značilen, saden, aromatičen, obstojen.

Okus: suh, uravnotežen, značilen, čist, skladen, poln, prijeten, svež, srednjega telesa.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,00 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

2. *ZOP „Sicilia“ belo vino, belo vino „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*

KRATEK OPIS

Barva: od slamnato rumene do bolj ali manj intenzivno zlate barve z občasnimi bledo zelenimi odsevi. Sorta pinot grigio je lahko občasno različno intenzivne rožnate ali bakrene barve.

Vonj: prefinjen, eleganten, prijeten, izrazit, značilen, saden, z občasnim nežnim cvetličnim pridihom, aromatičen, obstojen.

Okus: suh do polsuh, uravnotežen, značilen, aromatičen, skladen, poln, prijeten, svež, izrazit, s srednjo strukturo in srednjega telesa.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16,00 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

3. *ZOP „Sicilia“ belo vino „vendemmia tardiva“, belo vino „passito“, inzolia „vendemmia tardiva“, grillo „vendemmia tardiva“, grillo „passito“, chardonnay „vendemmia tardiva“, chardonnay „passito“*

KRATEK OPIS

Barva: od slamnato rumene do bolj ali manj intenzivno zlate barve z občasnimi jantarnimi odsevi pri maceraciji s kožicami.

Vonj: značilen, nežen, občasno cvetličen, obstojen, aromatičen.

Okus: suh do sladek, skladen, značilen, z občasno izrazito alkoholno zaznavo in/ali pookusom po mandljih.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,00 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

4. *ZOP „Sicilia“ catarratto „vendemmia tardiva“, catarratto „passito“, grecanico „vendemmia tardiva“, moscato bianco „vendemmia tardiva“, moscato bianco „passito“*

KRATEK OPIS

Barva: od slamnato rumene do bolj ali manj intenzivno zlate barve z občasnimi jantarnimi odsevi pri maceraciji s kožicami.

Vonj: značilen, nežen, občasno cvetličen, obstojen, aromatičen.

Okus: suh do sladek, skladen, značilen, z občasno izrazito alkoholno zaznavo in/ali pookusom po mandljih.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,00 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

5. *ZOP „Sicilia“ rdeče vino, rdeče vino „riserva“, nero d'avola, nero d'avola „riserva“, perricone, nerello cappuccio, frappato, nerello mascalese, cabernet franc, merlot, merlot „riserva“, cabernet sauvignon*

KRATEK OPIS

Barva: bolj ali manj intenzivno rubinasto rdeča z občasnimi vijoličnimi odsevi, ki s staranjem prehaja v granatno rdečo.

Vonj: prijeten, prefinjen, nežen, značilen, saden, občasno začimben, cvetličen, z rastlinskimi notami, izrazit, eleganten, obstojen.

Okus: suh do polsuh, skladen, polnega telesa, uravnotežen, rahlo taničen, svež, izrazit, značilen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21,00 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

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

KRATEK OPIS

Barva: bolj ali manj intenzivno rubinasto rdeča z občasnimi vijoličnimi odsevi, ki s staranjem prehaja v granatno rdečo.

Vonj: prijeten, prefinjen, nežen, značilen, saden, občasno začimben, cvetličen, z rastlinskimi notami, izrazit, eleganten, obstojen.

Okus: suh do polsuh, skladen, polnega telesa, uravnotežen, rahlo taničen, svež, izrazit, značilen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21,00 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

7. *ZOP „Sicilia“ rdeče vino „vendemmia tardiva“, rdeče vino „passito“, nero d'avola „vendemmia tardiva“, nero d'avola „passito“, perricone „vendemmia tardiva“, syrah „vendemmia tardiva“, syrah „passito“*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno rdečo.

Vonj: značilen, nežen, obstojen.

Okus: sladek do suh, tipičen, skladen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,00 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

8. *ZOP „Sicilia“ vino rosé, vino rosé nero d'avola, vino rosé perricone, vino rosé frappato, vino rosé nerello mascalese, vino rosé cabernet franc, vino rosé merlot, vino rosé cabernet sauvignon, vino rosé syrah, vino rosé pinot nero, vino rosé sangiovese*

KRATEK OPIS

Barva: od svetlo rožnate do bolj ali manj intenzivno rožnate.

Vonj: prefinjen, eleganten, nežen, značilen.

Okus: suh do polsuh, skladen, uravnotežen, svež.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,00 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

9. *ZOP „Sicilia“ belo peneče vino po klasični metodi, peneče vino rosé po klasični metodi*

KRATEK OPIS

Pena: drobna, obstojna.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena ali različno intenzivna rožnata.

Vonj: cvetica izhaja iz vrenja v steklenicah, nežen, poln, obstojen.

Okus: aromatičen, z dobro strukturo, svež, skladen, od popolnoma suh do suh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,00 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

10. *ZOP „Sicilia“ belo peneče vino, peneče vino rosé, peneče vino grillo, peneče vino chardonnay, peneče vino catarratto, peneče vino carricante, peneče vino grecanico, peneče vino pinot grigio, peneče vino nero d'avola, peneče vino frappato, peneče vino nerello mascalese, peneče vino pinot nero*

KRATEK OPIS

Pena: drobna, obstojna.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena ali od slamnato rumena do bolj ali manj intenzivna rožnata.

Vonj: značilen, prefinjen, nežen, saden.

Okus: svež, skladen, od popolnoma suh do suh.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,00 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

11. *ZOP „Sicilia“ peneče vino moscato bianco, peneče vino zibibbo*

KRATEK OPIS

Pena: drobna, obstojna.

Barva: od svetlo zelenkasto rumena do slamnato rumena.

Vonj: značilen, prefinjen.

Okus: sladek, svež, skladen, prijeten.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,00 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %) —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) 6

— Najnižja vsebnost skupnih kislin 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter) —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter) —

5. **Vinarske prakse**

5.1 *Osnovni enološki postopki*

1. Metode predelave v peneče vino

Posebni enološki postopki

Peneče vino se mora pridobivati izključno z naravnim vrenjem po postopku charmat ali klasični metodi sekundarnega vrenja v steklenici, pri čemer se zadnja metoda uporabi le za belo vino in vino rosé.

2. Sušenje grozdja

Posebni enološki postopki

Vrsti vina „vendemmia tardiva“ (pozna trgatev) in „passito“ (s sušenjem grozdja) se morata proizvajati tako, da se grozdje suši na trti ali pa se ga po trgatvi položi na rogoznice, rešetke, v zaboje ali posebne posode v ustreznem okolju. To se lahko doseže s klimatskimi napravami, če te delujejo pri podobnih temperaturah, kot so temperature pri tradicionalnih postopkih sušenja grozdja, razen sistemov za dehidracijo z uporabo toplote.

5.2 *Največji donosi*

1. Belo vino, belo vino „riserva“, belo peneče vino, inzolia, inzolia „riserva“, chardonnay, chardonnay „riserva“, peneče vino chardonnay, catarratto, catarratto „riserva“, peneče vino catarratto, carricante, peneče vino carricante

13 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Grecanico, grecanico „riserva“, peneče vino grecanico, fiano, fiano „riserva“, damaschino, viognier, viognier „riserva“, müller thurgau, sauvignon, sauvignon „riserva“, pinot grigio, peneče vino pinot grigio, vermentino

13 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Grillo, grillo „riserva“, peneče vino grillo, nero d'avola, vino rosé nero d'avola, nero d'avola „riserva“, peneče vino nero d'avola

14 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Moscato bianco, peneče vino moscato bianco, zibibbo, peneče vino zibibbo

13 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Peneče vino frappato, peneče vino nerello mascalese, peneče vino pinot nero

13 000 kilogramov grozdja na hektar

6. Belo vino „superiore“, inzolia „superiore“, grillo „superiore“, chardonnay „superiore“, catarratto „superiore“, grecanico „superiore“

10 000 kilogramov grozdja na hektar

7. Rdeče vino, rdeče vino „riserva“, vino rosé, peneče vino rosé, perricone, vino rosé perricone, nerello cappuccio, frappato, vino rosé frappato, nerello mascalese, vino rosé nerello mascalese, cabernet franc, vino rosé cabernet franc, merlot, vino rosé merlot, merlot „riserva“

12 000 kilogramov grozdja na hektar

8. Cabernet sauvignon, vino rosé cabernet sauvignon, cabernet sauvignon „riserva“, syrah, vino rosé syrah, syrah „riserva“, pinot nero, vino rosé pinot nero, pinot nero „riserva“, nocera, mondeuse, carignano, alicante, petit verdot, petit verdot „riserva“, sangiovese, vino rosé sangiovese

12 000 kilogramov grozdja na hektar

9. Belo vino „vendemmia tardiva“, rdeče vino „vendemmia tardiva“, inzolia „vendemmia tardiva“, grillo „vendemmia tardiva“, chardonnay „vendemmia tardiva“, catarratto „vendemmia tardiva“

8 000 kilogramov grozdja na hektar

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

8 000 kilogramov grozdja na hektar

11. Belo vino „passito“, rdeče vino „passito“, grillo „passito“, chardonnay „passito“, catarratto „passito“, moscato bianco „passito“, nero d'avola „passito“, syrah „passito“

8 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Celotno upravno ozemlje dežele Sicilije.

7. **Sorte vinske trte**

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. **Opis povezave**

8.1.A) *Podatki o geografskem območju*

1) Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Razmejeno geografsko območje zajema celotno upravno ozemlje dežele Sicilija. Svet na območju je izrazito različen: severni del je pretežno gorat, osrednji južni in jugozahodni del je večinoma gričevnat, jugovzhodni del je značilno planotast, vzhodna Sicilija pa je ognjeniška. Nižinskih območij je največ ob obali.

Rečna mreža je zelo razvejena. Obstaja veliko hudourniških vodotokov in veliko kratkih, hitro tekočih vodotokov. Rečne doline so na gorskem območju večinoma ozke in globoke, na gričevnatem območju pa znatno bolj odprte.

Sicilijanske litološke formacije lahko razvrstimo v naslednje sklade:

— klastični sklad celinskega sedimenta,

— ognjeniški sklad (gora Etna in starodavne ognjeniške kamnine v Hiblejskem gorovju),

— pliocensko-pleistocenski peščeni kalkarenitni sklad,

— sklad glinenega laporovca, ki zajema vse pretežno glinene formacije, prisotne na Siciliji,

— evaporitni sklad, ki ga sestavljajo litološki tipi formacije sadre in žvepla poznega miocena,

— sklad peščenega konglomerata,

— sklad peščenega in glinenega laporovca, ki zajema vse različne formacije s pretežno peščeno sestavo, ki so razširjene na severu Sicilije,

— sklad karbonatov, ki zajema del gorovja Peloritani in apnenčasto Hiblejsko gorovje,

— sklad filitnih in kristalnih skrilavcev (v gorovju Peloritani).

Pri podnebju je mogoče razlikovati med štirimi glavnimi podnebnimi okolji.

Obalno okolje: blago podnebje s povprečno letno temperaturo približno 18 °C, povprečno letno količino padavin 400–500 mm in malo ali nič padavin poleti (pokrajine Trapani, Palermo in Agrigento). Na obali med Cefalùjem in Messino je povprečna letna količina padavin 800 mm, na zgornji jonski obali pa lahko doseže celo 900 mm.

Okolje območja gore Etna: podnebje je vlažno, zlasti na severnem pobočju, kjer padavine na nižje ležečih predelih dosežejo 600–800 mm, na najvišjih nadmorskih višinah pa se povečajo na več kot 1 200 mm. Na vzhodnem pobočju je več dežja kot na zahodnem. Na povprečno letno temperaturo vplivata izpostavljenost pobočij in nadmorska višina, pri čemer je vzhodno pobočje toplejše, severno pa najhladnejše, kar pomeni, da grozdje v teh okoljih dozori prej oziroma pozneje. Jugozahodno pobočje je najbolj suho.

Okolje gorskih verig (Peloritani, Nebrodi, Madonie in Sicani): povprečna letna količina padavin lahko doseže 1 000 mm ali več. Povprečna najnižja temperatura je blizu 0 °C, povprečna najvišja pa je približno 25 °C.

Okolje celinske Sicilije in Hiblejske planote: povprečna letna temperatura je nad 15 °C, povprečna najvišja temperatura poleti pa 29 °C. Letna količina padavin je majhna in znaša 400 mm, kar pomeni, da je na nizkih gričih notranje Sicilije (pokrajine Trapani, Palermo, Agrigento in Caltanissetta) podnebje toplo in sušno. V srednjem gričevju Palerma znaša količina padavin 600–700 mm, na Hiblejski planoti pa kar 800 mm.

2) Človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Sicilija je eno najstarejših vinorodnih območij na svetu, kar potrjujejo mnoge arheološke najdbe (fosilizirani ampeloliti, amfore za vino, kovanci z dionizijskimi podobami in upodobitve vina) ter številna grška in rimska literarna dela, v katerih so omenjena slavna sicilijanska vina.

Trgovina z oljem in vinom je potekala vse od časa Feničanov (9.–4. st. pr. n. št.), kar izpričujejo amfore, v katerih so ju prevažali, in drugi keramični izdelki, kot so vrči z dvema ročajema in čaše z oglatim robom trebuha, ki so se običajno uporabljali kot „komplet“ za strežbo in pitje vina. Poleg tega nedavne arheološke raziskave kažejo, da so se Feničani ob trgovini ukvarjali tudi s kmetijskimi in podeželskimi dejavnostmi (M. Botto, 2001).

Veličastnost vinogradov se je pokazala v času, ko so območje naseljevali Grki (8.–3. st. pr. n. št.), ki so uvedli več sort vinske trte, na primer grecanico, ki se je ohranila vse do danes. Upodobitve vinogradniških prizorov na kovancih pričajo o gospodarski dejavnosti v pokrajini, ki se je razvila okoli pridelave vina.

Poleg tega so sicilijanska vina izpričana tudi v Galiji v obdobju rimskega imperija (3. st. pr. n. št.–5. st. n. št.), zlasti za časa Julija Cezarja. Plinij je v opisu Cezarjeve zdravice ob proslavitvi njegovega tretjega naziva konzula omenil vino Mamertino iz Messine.

Z zatonom rimskega cesarstva se je na Siciliji uveljavil razred veleposestnikov, o čemer pričajo velike podeželske hiše, kot je Villa Romana del Casale v Piazza Armerina, katerih mozaiki prikazujejo prizore trgatve, kar kaže, da so bili na tem območju vinogradi.

Zaradi nenehnih barbarskih vpadov na podeželje so se zemljišča opustila, gojenje vinske trte pa je propadlo.

Čeprav Koran prepoveduje uživanje alkohola, so med muslimansko vladavino (827–1061) gojili namizno grozdje in na otoku Pantelleria uvedli sorto vinske trte zebib (danes imenovano zibibbo ali moscato di alessandria), ki so jo prinesli z afriškega rta Zebib, ki leži nasproti otoka Pantelleria (B. Pastena, 1970).

Gojenje vinske trte in oljk se je začelo ponovno širiti v obdobju normanske vladavine. Nato si je v obdobju aragonske vladavine sicilijansko vino pridobilo odličen sloves, kar dokazujejo številna ustanovljena podjetja za prodajo vina, ki jih je Cougnet omenil v svojem delu *Historiae de la table* (Zgodovina pogrnjene mize).

V času španske vladavine (1512–1713) se je na območjih v notranjosti povečalo število vinogradov, oljčnih nasadov, mandljevih nasadov, v krajih, kjer je bilo veliko vode, pa tudi vrtov in posevkov zelenjave. V 16. stoletju je Tommaso Fazello v svojem delu *De rebus Siculis* (O sicilijanskih zadevah) kot območja, kjer je zasajenih mnogo vinskih trt, omenil ozemlje Aci, podeželje okoli Messine, nižino ob vznožju gore Etna, dolino Val di Mazara in nižino Palerma. Bacci v svojem znamenitem delu *De naturali vinorum historia* (Naravna zgodovina vin) omenja vinograde na pobočjih Monte Erice, na ozemlju Palerma in na otoku Lipari, ki je poraščen z rodovitnimi griči. O pomenu pridelave vina v tem obdobju priča ustanovitev sodarskih delavnic v Salemiju leta 1683 in v Palermu.

Med kasnejšo vladavino Piemonta in Avstrije je vinogradništvo prešlo obdobje krize, od katere si je opomoglo v burbonskih časih, kar je dokumentiral popotnik iz Lucce G. A. Arnolfini v svojem delu iz leta 1776 *Giornale di viaggio* (Potopis), v katerem je govoril o sicilijanskem vinu, ki se v izobilju proizvaja po vsem otoku. Angleški trgovec John Woodhouse je odprl vinsko klet v Marsali, kar je pripomoglo k okrepitvi trgovine z vini marsala z Anglijo. Tudi Benjamin Ingham je odprl več vinskih kleti v Marsali in Mazari, vendar je bila vinska klet, ki jo je ustanovil podjetnik Vincenzo Florio, tista, ki je resnično dala zagon trgovini z vini marsala.

Leta 1862 se je Garibaldi vrnil na Sicilijo in obiskal vinsko klet Florio; pil in hvalil je sladko vino marsala, ki je od takrat znano kot „Garibaldi dolce“.

V drugi polovici 19. stoletja je epidemija trtne uši uničila velik del otoških vinogradov, trto pa so izpodrinile druge kmetijske rastline.

V začetku 20. stoletja se je razširila tehnika cepljenja trte na podlage iz ZDA, odporne proti trtni uši, in trta je spet začela uspevati.

Gospodarska kriza, ki je sledila epidemiji trtne uši, in trgovinska vojna s Francijo sta zaznamovali konec proizvodnje vin z velikim deležem alkohola in intenzivno barvo, ki so se v Francijo izvažala kot vina za rezanje, medtem ko se je povečala proizvodnja svežih, dišečih namiznih vin z zmernim deležem alkohola.

Lahko bi rekli, da se je sodobna zgodovina sicilijanskega vina začela v poznih osemdesetih in zgodnjih devetdesetih letih prejšnjega stoletja. Sicilija se je uveljavila kot proizvajalka kakovostnih belih vin z uporabo lokalnih sort vinske trte, kot so inzolia, catarratto in grillo, ter nelokalnih sort, kot so chardonnay, müller thurgau in sauvignon. V devetdesetih letih prejšnjega stoletja so se začela preizkušati in proizvajati visokokakovostna rdeča vina iz lokalne sorte nero d'avola ter nelokalnih sort cabernet, merlot, syrah, petit verdot in pinot nero.

Nesporno vodilno vlogo pri tem novem pristopu ima sorta nero d'avola, ki tudi v zvrsti z drugimi mednarodnimi sortami vinske trte zaznamuje in opredeljuje samo vino ne samo z vidika barve, temveč predvsem s tem, da daje vinu poseben značaj, ki izvira iz sredozemskih okusov.

V preteklosti so bili pomembni različni človeški dejavniki, zlasti pri podrobni opredelitvi naslednjih tehničnih vidikov proizvodnje, ki so sestavni del sedanje specifikacije proizvoda:

— sortni sestav v vinogradih: sorte vinske trte, primerne za pridelavo teh vin, so tiste, ki so se tradicionalno gojile na geografskem območju,

— gojitvene oblike, sadilni razmiki in rezi so tradicionalni, tudi za na novo zasajene vinograde, ter so namenjeni doseganju najboljše in najbolj racionalne razporeditve vinske trte, da se olajša oskrba pridelka in omogoči racionalno razlistanje. To omogoča, da se doseže zadostna listna površina z dobro izpostavljenostjo in da je donos za proizvodnjo vina v mejah, določenih v specifikaciji proizvoda,

— vina se še vedno proizvajajo po tradicionalnih postopkih, ki so na lokalnem območju dobro uveljavljeni za proizvodnjo mirnih belih in rdečih vin. Pri rdečih vinih ustrezno razlikujemo med osnovno vrsto vina in bolj strukturiranimi rdečimi vini vrste „riserva", katerih pridelava vključuje najmanj dveletno obdobje staranja. Tradicionalni so tudi proizvodni postopki, ki se uporabljajo za proizvodnjo penečih vin, in postopki, povezani s sušenjem grozdja ter vinifikacijo in donegovanjem vrst vina pozne trgatve.

8.2.B) *Podrobnosti o kakovosti ali lastnostih proizvoda, ki so predvsem ali izključno posledica geografskega okolja*

Z analitskega in organoleptičnega vidika imajo vina iz te specifikacije proizvoda zelo jasne in značilne lastnosti, kot so opisane v členu 6, kar pomeni, da jih je mogoče jasno opredeliti in šteti za značilna za geografsko okolje.

Zlasti imajo vsa vina uravnotežene kemične in fizikalne lastnosti, kar pripomore k njihovemu skladnemu okusu. Vse vrste vina imajo prijetne, skladne, posebne in prefinjene arome, z občasnimi sadnimi, cvetličnimi in rastlinskimi notami, značilnimi za sorte vinske trte, iz katerih so proizvedene.

8.3.C) *Opis vzročne zveze med podatki iz točke (A) in podatki iz točke (B)*

Pretežno gričevnati svet območja pridelave, izpostavljenost vinogradov in njihova lega na območjih, ki so izjemno primerna za gojenje vinske trte, ustvarjajo primerno vetrovno in svetlo okolje, ki je ugodno za rast in rodnost trt.

Pri izbiri območij pridelave imajo prednost zemljišča z dobro izpostavljenostjo, zaradi česar so primerna za pridelavo visokokakovostnih vin.

K proizvodnji visokokakovostnih vin prispeva tudi podnebje na območju pridelave.

Starodavna zgodovina vinogradništva na tem območju, od prazgodovine do sodobnosti, ki jo izpričujejo številni dokumenti, je splošen in osnoven dokaz tesne povezave ter vzajemnega delovanja človeških dejavnikov in kakovosti ter posameznih lastnosti vin z ZOP „Sicilia“. Z drugimi besedami, priča o tem, kako so ljudje na tem območju skozi stoletja iz roda v rod prenašali tradicionalno gojenje trte in enološke tehnike. Te tehnike so se v sodobnem času izboljšale in izpopolnile zaradi nespornega znanstvenega in tehnološkega napredka, kar je privedlo do nastanka znanih vin „Sicilia“, katerih posebne lastnosti so opisane v členu 6 specifikacije proizvoda.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Namen stekleničenja na območju je zaščititi kakovost in ugled vin z ZOP „Sicilia“, jamčiti njihovo poreklo ter zagotoviti učinkovitost in pravočasnost s tem povezanega nadzora. Vendar se lahko v skladu z zakonodajo EU in posebno nacionalno zakonodajo za ohranitev pridobljenih pravic izvajalcem, ki so tradicionalno stekleničili vina zunaj razmejenega območja proizvodnje, izdajo individualna dovoljenja, pri čemer se zanje vodi seznam z omejenim številom polnilnic zunaj območja.

Označevanje – navedba sorte vinske trte

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju in predstavitvi vrst vina „Sicilia“ zibibbo in peneče vino „Sicilia“ zibibbo je prepovedana uporaba uradno priznanih sopomenk za sorto vinske trte zibibbo.

Embalaža

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Vina z ZOP „Sicilia“ morajo biti sproščena v porabo v steklenicah z največjo nazivno prostornino 3 litre. Ta omejitev ne velja za tradicionalne bordojske, burgundske in renske steklenice z največjo dovoljeno prostornino 18 litrov.

Uporabijo se lahko tudi posode, primerne za živila, s prostornino 2–6 litrov, razen za vrste vina „riserva“, „vendemmia tardiva“, „superiore“, „passito“, „vigna“ in peneče vino.

Za steklenice se lahko uporabijo zapirala, ki jih dovoljujeta nacionalna in EU zakonodaja, razen kronskih zamaškov.

Označevanje – navedba manjše geografske enote

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Lahko se navede dodatna geografska enota „Salemi“. Območje pridelave grozdja zajema celotno upravno ozemlje občine Salemi v pokrajini Trapani.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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