Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/6713

15.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6713)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Sicilia”

PDO-IT-A0801-AM06 – 10.9.2025

1. **Produktens namn**

Sicilia

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Italien

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedelssuveränitet och skogsbruk

6. **Klassificering som standardändring**

Vi bekräftar att godkännandet av och meddelandet om denna standardändring uppfyller villkoren för godkännande av en standardändring enligt förordning (EU) 2024/1143 och de bestämmelser som antagits i enlighet med den förordningen. Vidare omfattas ändringen av definitionen av en standardändring i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143, eftersom det inte rör sig om något av de fall som anges i artikel 24.3 i den förordningen.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Vinodlingsbestämmelser*

Beskrivning: Den skyddade ursprungsbeteckningen Sicilia får nu även användas för viner som framställs av druvor odlade med hjälp av uppbindning på spaljé. Detta gäller endast druvsorten calabrese (även kallad nero d’avola), som odlas i provinserna Agrigento och Caltanissetta.

Skäl: Skälet till detta är att man i dessa två provinser anser att uppbindning på spaljé gör att druvsorten nero d’avola har bättre förutsättningar att klara sommarklimatet, som kännetecknas av höga temperaturer och varma sciroccovindar, utan att druvornas kvalitet äventyras.

Denna ändring gäller artikel 4.3 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Märkning av viner*

Beskrivning: Den geografiska enheten ”Salemi”, som förtecknas i den ”positiva förteckningen” i bilaga A till produktspecifikationen, får nu anges på etiketten. Druvproduktionsområdet motsvarar hela territoriet i kommunen Salemi i provinsen Trapani.

Skäl: För viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Sicilia” har man infört principen om en ytterligare geografisk enhet som är mindre än den geografiska enheten för beteckningen. Den ytterligare geografiska enheten Salemi omfattas för närvarande av den skyddade geografiska beteckningen ”Salemi”, för vilken en begäran om upphävande kommer att lämnas in.

Denna ändring gäller artikel 7.6 i produktspecifikationen och avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

3. *Uppdatering av kontrollorganets kontaktuppgifter*

Efter de ändringar av förordning (EU) nr 1308/2013 som gjordes i och med ikraftträdandet av förordning (EU) 2024/1143 är det inte längre obligatoriskt att i produktspecifikationen ange namn på och kontaktuppgifter till de myndigheter eller organ som kontrollerar efterlevnaden av bestämmelserna i produktspecifikationen och inte heller att ange deras särskilda uppgifter.

Medlemsstaterna ska, i enlighet med artikel 40.1 i förordning (EU) 2024/1143, offentliggöra namnen på och adresserna till de behöriga myndigheter, organ med delegerade uppgifter och fysiska personer som avses i artikel 39.3 i den förordningen för varje produkt med en geografisk beteckning och ska hålla de uppgifterna uppdaterade.

Artikeln med en hänvisning till kontrollorganet har därför ändrats, och informationen i artikeln har ersatts av en hänvisning till offentliggörandet på den officiella webbplatsen för medlemsstatens behöriga myndighet.

Denna ändring gäller artikel 10 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. *Redaktionella ändringar av produktspecifikationen som inte påverkar textens innehåll*

Redaktionella ändringar som inte påverkar textens innehåll har gjorts i flera artiklar i produktspecifikationen. Ändringarna består av uppdaterade hänvisningar till lagstiftning, ändrade artikelrubriker och rättningar av stavfel.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Sicilia

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. Mousserande vin

5. Mousserande kvalitetsvin

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

15. Vin från lätt torkade druvor

16. Vin av övermogna druvor

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinerna**

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

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet, ibland med gyllene inslag eller eventuellt inslag av ljusgrönt.

Doft: fin, elegant, delikat, intensiv, karakteristisk, fruktig, aromatisk, ihållande.

Smak: torr, balanserad, karakteristisk, ren, harmonisk, behaglig, frisk, med medelhög till hög fyllighet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,00 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med de gränser som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) –

2. *”Sicilia” Bianco, Bianco Riserva, Inzolia, Inzolia Riserva, Grillo, Grillo Riserva, Chardonnay, Chardonnay Riserva, Catarratto, Catarratto Riserva, Carricante, Grecanico, Grecanico Riserva, Fiano, Fiano, Fiano Riserva, Damaschino, Viognier, Viognier Riserva, Pinot Grigio och Zibibbo*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: från halmgul till gyllene med varierande intensitet, eventuellt med inslag av ljusgrönt. Pinot Grigio kan ibland även ha en rosa färg av varierande intensitet eller kopparnyanser.

Doft: fin, elegant, behaglig, intensiv, karakteristisk, fruktig, ibland med en lätt blommig doft, aromatisk, ihållande.

Smak: från torr till medeltorr, balanserad, karakteristisk, smakrik, harmonisk, behaglig, frisk, intensiv, med medelstark struktur och medelhög till hög fyllighet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 16,00 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med de gränser som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) –

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

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: från halmgul till gyllene med varierande intensitet, ibland med bärnstensfärgade strimmor när druvorna macereras med skalen.

Doft: karakteristisk, delikat, ibland blommig, ihållande, aromatisk.

Smak: från torr till söt, harmonisk, karakteristisk, ibland med en uttalad alkoholsmak och/eller eftersmak av mandel.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,00 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med de gränser som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) –

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

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: från halmgul till gyllene med varierande intensitet, ibland med bärnstensfärgade strimmor när druvorna macereras med skalen.

Doft: karakteristisk, delikat, ibland blommig, ihållande, aromatisk.

Smak: från torr till söt, harmonisk, karakteristisk, ibland med en uttalad alkoholsmak och/eller eftersmak av mandel.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,00 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med de gränser som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) –

5. *”Sicilia” Rosso, Rosso Riserva, Nero d’Avola, Nero d’Avola Riserva, Perricone, Nerello Cappuccio, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet Franc, Merlot, Merlot Riserva och Cabernet Sauvignon*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet, ibland med inslag av lila, drar åt granatröd vid lagring.

Doft: behaglig, fin, delikat, karakteristisk, fruktig, ibland kryddig, blommig, med vegetabiliska inslag, intensiv, elegant, ihållande.

Smak: från torr till medeltorr, harmonisk, fyllig, balanserad, lätt sträv smak av tanniner, frisk, intensiv, karakteristisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21,00 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med de gränser som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) –

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

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet, ibland med inslag av lila, drar åt granatröd vid lagring.

Doft: behaglig, fin, delikat, karakteristisk, fruktig, ibland kryddig, blommig, med vegetabiliska inslag, intensiv, elegant, ihållande.

Smak: från torr till medeltorr, harmonisk, fyllig, balanserad, lätt sträv smak av tanniner, frisk, intensiv, karakteristisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21,00 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med de gränser som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) –

7. *”Sicilia” Rosso Vendemmia Tardiva, Rosso Passito, Nero d’Avola Vendemmia Tardiva, Nero d’Avola Passito, Perricone Vendemmia Tardiva, Syrah Vendemmia Tardiva och Syrah Passito*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd som drar åt granatröd vid lagring.

Doft: karakteristisk, delikat, ihållande.

Smak: från söt till torr, typisk, harmonisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,00 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med de gränser som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) –

8. *”Sicilia” Rosato, Nero d’Avola Rosato, Perricone Rosato, Frappato Rosato, Nerello Mascalese Rosato, Cabernet Franc Rosato, Merlot Rosato, Cabernet Sauvignon Rosato, Syrah Rosato, Pinot Nero Rosato och Sangiovese Rosato*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: från ljusrosa till rosa med varierande intensitet.

Doft: fin, elegant, delikat, särpräglad.

Smak: från torr till halvtorr, harmonisk, balanserad, frisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,00 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med de gränser som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) –

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

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: fint och långvarigt.

Färg: halmgul med varierande intensitet eller rosa med varierande intensitet.

Doft: bouquet som härrör från jäsningen i flaskor, mild, fyllig, ihållande.

Smak: smakrik, med god struktur, frisk, harmonisk, från brut nature till extra torr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,00 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med de gränser som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) –

10. *”Sicilia” Spumante Bianco, Spumante Rosato, Grillo Spumante, Chardonnay Spumante, Catarratto Spumante, Carricante Spumante, Grecanico Spumante, Pinot Grigio Spumante, Nero d’Avola Spumante, Frappato Spumante, Nerello Mascalese Spumante och Pinot Nero Spumante*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: fint och långvarigt.

Färg: halmgul med varierande intensitet eller från halmgul till rosa med varierande intensitet.

Doft: karakteristisk, fin, delikat, fruktig.

Smak: frisk, harmonisk, från brut nature till extra torr.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,00 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med de gränser som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) –

11. *”Sicilia” Moscato Bianco Spumante och Zibibbo Spumante*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: fint och långvarigt.

Färg: från ljust gröngul till halmgul.

Doft: karakteristisk, fin.

Smak: söt, frisk, harmonisk, behaglig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,00 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med de gränser som fastställs i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent) –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Grundläggande oenologiska metoder*

1. Metoder för bearbetning till mousserande vin

Särskilda oenologiska metoder

Typen Spumante (mousserande) ska uteslutande framställas genom naturlig jäsning enligt charmatmetoden eller den traditionella metoden (*Metodo Classico*) med en andra jäsning på flaska, varvid den senare metoden endast ska tillämpas på typerna Bianco (vitt) och Rosato/Rosé.

2. Torkning av druvorna

Särskilda oenologiska metoder

Typerna Vendemmia Tardiva (sen skörd) och Passito (lätt torkade druvor) ska framställas genom att man lämnar druvorna att torka på vinrankan eller att man efter skörden placerar dem på mattor, skärmar, i lådor eller speciella behållare i lämpliga miljöer. Torkningen kan utföras med hjälp av luftkonditioneringssystem under förutsättning att temperaturerna liknar de som förekommer vid traditionella druvtorkningsprocesser, med undantag av avfuktningssystem som använder värme.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Bianco, Bianco Riserva, Spumante Bianco, Inzolia, Inzolia Riserva, Chardonnay, Chardonnay Riserva, Chardonnay Spumante, Catarratto, Catarratto Riserva, Catarratto Spumante, Carricante och Carricante Spumante

13 000 kg druvor per hektar

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

13 000 kg druvor per hektar

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

14 000 kg druvor per hektar

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

13 000 kg druvor per hektar

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

13 000 kg druvor per hektar

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

10 000 kg druvor per hektar

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 och Merlot Riserva

12 000 kg druvor per hektar

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 och Sangiovese Rosato

12 000 kg druvor per hektar

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

8 000 kg druvor per hektar

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

8 000 kg druvor per hektar

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

8 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Hela regionen Siciliens administrativa område.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 A) *Uppgifter om det geografiska området*

1) Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Det avgränsade geografiska området omfattar hela regionen Siciliens administrativa område. Terrängen i området präglas av stora kontraster. Den norra delen är övervägande bergig, de centrala, södra och sydvästra delarna är övervägande kuperade, den sydöstra delen är en typisk platå och östra Sicilien är vulkanisk. Låglandsområdena ligger främst längs kusten.

Det hydrografiska nätet är mycket komplext. Det finns många forsande vattendrag och många korta, snabbflödande vattendrag. Floddalarna är mestadels smala och djupa i bergsområdet och betydligt mer öppna i det kuperade området.

De sicilianska litologiska formationerna kan grupperas i följande områden:

— Klastiskt område med kontinentala avlagringar.

— Vulkaniskt område (Etna och de gamla vulkaniska bergarterna i Hybleiska bergen).

— Område med sandig kalkarenit från pliocen och pleistocen.

— Område med lera och märgel som omfattar alla de övervägande leriga formationer som förekommer på Sicilien.

— Område med evaporit som omfattar de litologiska typerna i den gipsartade svavelformationen från sen miocen.

— Område med sandkonglomerat.

— Område med sandig lera och kalksten som omfattar alla de olika formationer med en övervägande sandig komponent som är utbredda på norra Sicilien.

— Område med karbonat som omfattar en del av Peloritanibergen och de kalkrika Hybleiska bergen.

— Område med fyllit och kristallin skiffer (i Peloritanibergen).

Vad gäller klimatet kan man urskilja fyra huvudsakliga miljöer:

Kustmiljön: milt klimat med en genomsnittlig årstemperatur på ca 18 °C, en genomsnittlig årsnederbörd på 400–500 mm och låg eller ingen nederbörd under sommaren (provinserna Trapani, Palermo och Agrigento). På kusten mellan Cefalù och Messina är den genomsnittliga årsnederbörden 800 mm, medan den på den övre joniska kusten till och med kan uppgå till 900 mm.

Miljön i Etnaområdet: fuktigt klimat, särskilt på den norra sluttningen, där nederbörden uppgår till 600–800 mm på lägre nivåer och ökar till mer än 1 200 mm på de högsta höjderna. Den östra sluttningen har mer regn än den västra sluttningen. Den genomsnittliga årstemperaturen påverkas av sluttningarnas exponering och höjden över havet, där den östra sluttningen är varmast och den norra sluttningen är kallast. Detta innebär att druvorna i dessa miljöer mognar tidigare respektive senare. Den sydvästra sluttningen är torrast.

Miljön i bergskedjorna (Peloritani, Nebrodi, Madonie och Sicani): Den genomsnittliga årsnederbörden kan uppgå till 1 000 mm eller mer. Den lägsta medeltemperaturen ligger nära 0 °C och den högsta medeltemperaturen är ca 25 °C.

Miljön i Siciliens inland och på Hybleiska platån: Den genomsnittliga årstemperaturen är över 15 °C och den högsta medeltemperaturen på sommaren är 29 °C. Den årliga nederbörden är också låg med 400 mm. Det innebär att klimatet i de låga kullarna i Siciliens inland (provinserna Trapani, Palermo, Agrigento och Caltanissetta) är varmt och torrt. I de mellanliggande kullarna i Palermo är nederbörden 600–700 mm och på Hybleiska platån är den upp till 800 mm.

2) Mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

Sicilien är en region med en av världens äldsta vinodlingstraditioner. Detta framgår av de många arkeologiska fynden (fossiliserade *ampeloliti* [oklassificerade vinstockar], amforor för vin, mynt med dionysiska figurer och avbildningar av vin) och de många grekiska och latinska litterära källor som hänvisar till de berömda sicilianska vinerna.

Handeln med olja och vin kan spåras så långt tillbaka som till feniciernas tid (800–300-talet f. Kr). Bevis på detta är amforor som användes för transport och andra typer av keramikgods, t.ex. kannor med två handtag och bikoniska bägare, som utgjorde den ”uppsättning” föremål som normalt användes för att servera och dricka vin. Nyare arkeologisk forskning visar dessutom att fenicierna förutom handel även ägnade sig åt jordbruk och landsbygdsverksamhet (M. Botto, 2001).

Vinodlingarnas glansdagar inleddes redan när grekerna bosatte sig i området (700–200-talet f.Kr.), då grekerna introducerade ett antal druvsorter såsom grecanico, som odlas än i dag. Avbildningar av vinodlingsscener på mynt vittnar om den ekonomiska aktivitet i regionen som utvecklades kring vinframställning.

Det har bekräftats att vin framställdes på Sicilien under romersk tid (200-talet f.Kr.–400-talet e.Kr.), särskilt under Caesars tid i Gallien. Plinius nämnde vinet Mamertino från Messina när han beskrev hur Caesar drack en skål för att fira att han blivit omvald till konsul för en tredje ämbetstid.

När det romerska imperiet minskade etablerade sig klassen av stora markägare på Sicilien. Detta framgår av stora lanthus som Villa Romana del Casale på Piazza Armerina, vars mosaiker visar scener med druvskördar, vilket tyder på att det fanns vingårdar i området.

Därefter ledde barbarernas ständiga invasioner på landsbygden till att marken övergavs och att vinodlingen minskade.

Även om det var förbjudet att dricka alkohol enligt koranen odlades bordsdruvor under det muslimska styret (827–1061), och druvsorten ”zebib” (nu zibibbo eller moscato di alessandria) introducerades på ön Pantelleria efter att ha förts över från Kap Zebib i Afrika, mitt emot Pantelleria (B. Pastena, 1970).

Odlingen av vinstockar och olivträd började spridas igen under normandernas styre. Under det aragonska styret byggde det sicilianska vinet upp ett gott rykte, vilket framgår av det stora antal vinhandlare som etablerade sig här och som Cougnet nämner i sin *Historiae de la Table*.

Under det spanska styret (1512–1713) ökade antalet vingårdar, olivlundar och mandelodlingar i inlandet. Där det fanns gott om vatten anlades också trädgårdar och grönsaksodlingar. På 1500-talet nämnde Tommaso Fazello i sitt verk *De Rebus Siculis* (Om sicilianska angelägenheter) territoriet Aci, landsbygden runt Messina, låglandet vid foten av Etna, dalen Val di Mazara och låglandet runt Palermo som områden med talrika vinstockar. Bacci nämner i sin berömda bok *De Naturali Vinorum Historia* (Vinets naturhistoria) vingårdarna på Monte Erices sluttningar, i Palermoområdet och på ön Lipari, med sina många bördiga kullar. Vinframställningens betydelse under denna period framgår av etableringen av tunnbindare i Salemi 1683 och i Palermo.

Under Piemontes och Österrikes efterföljande styre genomgick vinodlingen en krisperiod som den återhämtade sig från under bourbonernas tid. Detta dokumenteras av resenären från Lucca G.A. Arnolfini i *Giornale di viaggio* (Resedagbok) från 1776, där han berättar att det produceras rikligt med sicilianskt vin över hela ön. Den engelske handelsmannen John Woodhouse öppnade en vingård i Marsala, vilket bidrog till att öka handeln med Marsalaviner med England. Benjamin Ingham öppnade också flera vingårdar i Marsala och Mazara, men det var när entreprenören Vincenzo Florio etablerade en vingård som handeln med Marsalaviner verkligen tog fart.

År 1862 återvände Garibaldi till Sicilien och besökte Florios vingård. Han drack och berömde det söta Marsalavinet, som sedan dess har varit känt som ”Garibaldi dolce” (söt Garibaldi).

Under andra hälften av 1800-talet förstörde vinlusepidemin en stor del av öns vingårdar och vinrankorna trängdes undan av andra grödor.

I början av 1900-talet blev metoden att ympa på vinstockar från USA som var resistenta mot vinlusen utbredd och vinstockarna började blomstra igen.

Den ekonomiska kris som följde på vinlusepidemin och handelskriget med Frankrike innebar slutet för produktionen av viner med hög alkoholhalt och intensiv färg, som hade exporterats till Frankrike som blandviner, medan produktionen av friska, väldoftande bordsviner med en mer måttlig alkoholhalt ökade.

Det sicilianska vinets moderna historia kan sägas börja i slutet av 1980-talet och början av 1990-talet. Siciliens förmåga att producera vita kvalitetsviner etablerades med hjälp av både inhemska druvsorter, som inzolia, catarratto och grillo, och främmande druvsorter, som chardonnay, müller thurgau och sauvignon. På 1990-talet började man testa och producera högkvalitativa röda viner av den inhemska druvsorten nero d'avola och de främmande druvsorterna cabernet, merlot, syrah, petit verdot och pinot nero.

Den obestridliga huvudrollsinnehavaren i denna nya inriktning är nero d'avola, som även i blandningar med andra internationella druvsorter kännetecknar och definierar själva vinet, inte bara på grund av dess färg, utan framför allt för att sorten ger vinet en typisk karaktär som härrör från Medelhavsområdets smaker.

Genom historien har mänskliga faktorer spelat in, särskilt när det gäller att i detalj fastställa följande tekniska aspekter av produktionen, som är en integrerad del av den nuvarande produktspecifikationen.

— Kombination av druvsorter på vingårdarna: De druvsorter som är lämpliga för att framställa vinerna i fråga har traditionellt sett har odlats i det geografiska området.

— Uppbindningsmetoder, planteringsavstånd och beskärningsmetoder är de som traditionellt sett används, även för nyplanterade vingårdar. De är utformade för att vinstockarna ska vara placerade på bästa och mest rationella sätt, så att det blir lättare att sköta odlingen och ansa bladverket på ett rationellt sätt. På så sätt kan man få tillräckligt stora bladytor med god exponering och hålla avkastningen inom de gränser som anges i specifikationen.

— Vinerna framställs fortfarande enligt de traditionella metoder som är väl etablerade i det lokala området för framställning av vita och röda viner. För de röda vinerna görs en lämplig åtskillnad mellan grundtypen och de mer strukturerade röda vinerna av typen Riserva, vars framställning kräver en lagringsperiod på minst två år. Traditionella är också de produktionsmetoder som används för att framställa mousserande viner och de som avser torkning av druvorna och vinframställning och förädling av den sena skördetypen.

8.2 B) *Uppgifter om produktens kvalitet eller egenskaper som väsentligen eller uteslutande beror på den geografiska omgivningen*

Ur analytisk och organoleptisk synvinkel har de viner som omfattas av denna produktspecifikation mycket tydliga och särskiljande egenskaper, i enlighet med artikel 6, vilket innebär att de tydligt kan identifieras och anses vara typiska för den geografiska miljön.

Samtliga viner har balanserade kemiska och fysiska egenskaper, vilket bidrar till att ge en välbalanserad smak. Samtliga typer har behagliga, harmoniska, karakteristiska och eleganta aromer, eventuellt med fruktiga, blommiga och vegetabiliska inslag, som är typiska för de druvsorter som används för att framställa dem.

8.3 C) *Beskrivning av orsakssambandet mellan de uppgifter som avses i punkt A och de uppgifter som avses i punkt B*

Den övervägande kuperade topografin i produktionsområdet, vingårdarnas exponering och deras läge i områden som är exceptionellt väl lämpade för vinodling skapar en lämpligt luftig och ljus miljö som ger växten optimala odlingsförhållanden.

När produktionsområdena väljs ut föredras mark med god exponering, vilket gör den lämplig för produktion av högkvalitativa viner.

Klimatet i produktionsområdet bidrar också till produktionen av högkvalitativa viner.

Vinodlingens långa historia i detta område, från förhistorisk tid till nutid, vilket många dokument vittnar om, är ett allmänt och grundläggande bevis på det nära sambandet och samspelet mellan de mänskliga faktorerna och kvaliteten och de individuella egenskaperna hos vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Sicilia”. Det vittnar med andra ord om hur människorna i detta område under århundraden har fört vidare de traditionella metoderna för vinodling och oenologi. Dessa metoder har förbättrats och förfinats i modern tid tack vare de obestridliga vetenskapliga och tekniska framsteg som gjorts, vilket har gett upphov till de berömda vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Sicilia”, vars särskilda egenskaper beskrivs i artikel 6 i produktspecifikationen.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Tappning inom det avgränsade geografiska området

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Tappning inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Syftet med att tappa vinerna i området är att bevara kvaliteten på och anseendet för vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Sicilia”, att garantera deras ursprung och att säkerställa att de relevanta kontrollerna är effektiva och genomförs i tid. I enlighet med EU-lagstiftningen och särskild nationell lagstiftning får dock, för att skydda befintliga rättigheter, individuella tillstånd beviljas aktörer som traditionellt har tappat utanför det avgränsade produktionsområdet, samtidigt som det säkerställs att antalet tappningsföretag som är belägna utanför området begränsas.

Märkning – angivelse av druvsort

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Vid märkningen och presentationen av vintyperna ”Sicilia” Zibibbo och ”Sicilia” Zibibbo Spumante är det förbjudet att använda några av de officiellt erkända synonymerna för druvsorten zibibbo

Förpackning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Sicilia” får endast släppas ut på marknaden i glasbehållare med en nominell volym på högst tre liter. Denna begränsning omfattar inte traditionella bordeaux-, bourgogne- eller rhenvinsflaskor, som får rymma upp till högst 18 liter.

Behållare för livsmedelsbruk med volymer på minst två och högst sex liter får användas, förutom när det rör sig om typerna Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna och Spumante.

Flaskförseglingsmetoder som tillåts i EU-lagstiftning och nationell lagstiftning får användas, med undantag av flaskkapsyler.

Märkning – Uppgift om en mindre geografisk enhet

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

En ytterligare geografisk enhet (Salemi) får anges. Druvproduktionsområdet omfattar hela det administrativa territoriet i kommunen Salemi i provinsen Trapani.

Länk till produktspecifikationen

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