

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα  
όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου  
και του Συμβουλίου**

(2022/C 150/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης, σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup>, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«**Sicilia**»

**PDO-IT-A0801-AM03**

**Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 4.7.2017**

**1. Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση**

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 — Μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

**2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

**2.1. Περιγραφή των οίνων**

α) Όσον αφορά τους τύπους που καλύπτονται ήδη από τις προδιαγραφές, καταρτίζονται επίσης οι ακόλουθες εκδοχές:

- Bianco με τις ενδείξεις Passito, Superiore και Riserva·
- Rosso με την ένδειξη Passito·
- Inzolia με τις ενδείξεις Vendemmia Tardiva [όψιμος τρύγος], Superiore και Riserva·
- Grillo με τις ενδείξεις Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore και Riserva και Grillo Spumante·
- Chardonnay με τις ενδείξεις Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore και Riserva και Chardonnay Spumante·
- Catarratto με τις ενδείξεις Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore και Riserva και Catarratto Spumante·
- Carricante Spumante·
- Fiano με την ένδειξη Riserva·
- Viognier με την ένδειξη Riserva·
- Sauvignon με την ένδειξη Riserva·
- Pinot Grigio Spumante·
- Nero d'Avola με τις ενδείξεις Vendemmia Tardiva, Passito και Riserva, Nero d'Avola Rosato και Nero d'Avola Spumante·
- Perricone με την ένδειξη Vendemmia Tardiva και Perricone Rosato·
- Frappato Rosato και Frappato Spumante·
- Nerello Mascalese Rosato και Nerello Mascalese Spumante·
- Cabernet Franc Rosato·
- Merlot με την ένδειξη Riserva και Merlot Rosato·
- Cabernet Sauvignon με την ένδειξη Riserva και Cabernet Sauvignon Rosato·
- Syrah με τις ενδείξεις Vendemmia Tardiva, Passito και Riserva και Syrah Rosato·
- Pinot Nero με την ένδειξη Riserva, Pinot Nero Rosato και Pinot Nero Spumante.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

- β) Περιλαμβάνονται νέοι τύποι με αναγραφή των ποικιλιών αμπέλου Moscato, Vermentino, Zibibbo, Petit Verdot και Sangiovese, και σε διάφορες εκδοχές:
- Moscato Bianco, μεταξύ άλλων με τις ενδείξεις Vendemmia Tardiva και Passito και Moscato Bianco Spumante·
  - Vermentino·
  - Zibibbo, συμπεριλαμβανομένου του Zibibbo Spumante·
  - Petit Verdot, μεταξύ άλλων με την ένδειξη Riserva·
  - Sangiovese, συμπεριλαμβανομένου του Sangiovese Rosato.
- γ) Περιλαμβάνονται νέοι τύποι με αναγραφή δύο ποικιλιών αμπέλου του ίδιου χρώματος από εκείνες που χρησιμοποιούνται ήδη στους μονοποικιλιακούς τύπους, εξαιρουμένων των αρωματικών ποικιλιών.

Η ΕΟΠ «Sicilia» αντιπροσωπεύει ολόκληρη την αμπελουργική περιοχή της περιφέρειας και στόχος είναι να δοθεί σημασία στο σύνολο της οινοπαραγωγής, ιδίως των αυτόχthonων ποικιλιών αμπέλου, αρχής γενομένης από την αυτόχθονη ποικιλία Zibibbo, καθώς και σε ποικιλίες εθνικού ενδιαφέροντος που ήδη καλλιεργούνται ευρέως, όπως οι ποικιλίες Moscato, οι οποίες χρησιμοποιούνται ήδη ως κύριες ποικιλίες αμπέλου στον συνδυασμό ποικιλιών για το Spumante Bianco, είτε μεμονωμένα είτε συνδυαστικά με άλλες ποικιλίες σε ποσοστό έως 50 %. Επιπλέον, καλύπτονται οι τύποι με τις νέες αναγραφές των ποικιλιών Vermentino, Petit Verdot και Sangiovese, οι οποίες παρουσιάζουν μεγάλο παραγωγικό και εμπορικό ενδιαφέρον. Η απόφαση αυτή ελήφθη κατόπιν μακροχρόνιων εντατικών δοκιμών, οι οποίες περιελάμβαναν ευρύ φάσμα ποικιλιών αμπέλου που είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιοχή της Σικελίας. Χάρη στο επίπεδο ποιότητας των οίνων αυτών, στις δεξιότητες των επιχειρήσεων και στην ανανέωση των τεχνολογιών, οι εν λόγω ποικιλίες απέκτησαν μεγαλύτερη αξία στην ΕΟΠ «Sicilia», καθιστώντας δυνατή την προσφορά ευρέος φάσματος προϊόντων στην αγορά στο πλαίσιο των διαφόρων κατηγοριών που καλύπτονται.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 1.4 του ενιαίου εγγράφου και τα άρθρα 1, 2 και 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

## 2.2. Περιγραφή των οίνων

- α) Η περιγραφή των οίνων έχει γίνει πιο συνοπτική και απλή και οι οίνοι έχουν οργανωθεί ανά κατηγορία οίνου και όχι ανά ομάδα/τύπο οίνου. Έχει καταστεί επίσης λεπτομερέστερη η περιγραφή των οίνων και έχει προστεθεί μια γενική δήλωση στην οποία διευκρινίζεται ότι, όταν στα σχετικά τμήματα δεν αναφέρονται αριθμητικά στοιχεία, οι τιμές είναι εξ ορισμού σύμφωνες με τα όρια που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία.

Με την περιγραφή των χαρακτηριστικών των νέων οίνων, την αλλαγή των περιγραφικών παραμέτρων για ορισμένους από τους ήδη καλυπτόμενους τύπους και την αναδιοργάνωση του κειμένου ανά κατηγορία οίνου, είναι δυνατή η απλούστευση του ενιαίου εγγράφου και η παροχή σαφέστερης και πιο συνοπτικής περιγραφής των χαρακτηριστικών των οίνων ΕΟΠ «Sicilia».

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 1.4 του ενιαίου εγγράφου.

- β) Απαλείφεται το άρθρο 6 παράγραφος 3 των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με την αρμοδιότητα του υπουργείου να εκδίδει διάταγμα για την τροποποίηση της ολικής οξύτητας και του ελάχιστου εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα.

Η παρούσα τροποποίηση είναι αναγκαία, δεδομένου ότι η διάταξη δεν συμμορφώνεται πλέον με τους κανόνες της ΕΕ σχετικά με τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών.

Η παρούσα τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

## 2.3. Διποικιλιακοί οίνοι

Απαλείφεται ο κατάλογος των διποικιλιακών τύπων οίνων με τους διάφορους συνδυασμούς ποικιλιών αμπέλου.

Αντί αυτού, διευκρινίζεται ότι η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Sicilia» μπορεί επίσης να χρησιμοποιείται για οίνους με αναγραφή δύο ποικιλιών αμπέλου του ίδιου χρώματος από εκείνες που αναφέρονται ήδη στο άρθρο 1 των προδιαγραφών (όπου αναφέρονται οι ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για τους μονοποικιλιακούς τύπους).

Κρίθηκε σκόπιμο να αναδιατυπωθεί το κείμενο ώστε να καταστεί πιο περιεκτικό και να αποφευχθεί η απαρίθμηση όλων των πιθανών τύπων που προκύπτουν από την πληθώρα συνδυασμών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου, με αναφορά, αντ' αυτού, στη δυνατότητα συνδυασμού των επιτρεπόμενων ποικιλιών αμπέλου για μονοποικιλιακούς τύπους.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1 και 2 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2.4. Ποικιλιακή βάση για τους οίνους Bianco [Λευκός], Rosso [ερυθρός], Rosato [ερυθρωπός] και Spumante Bianco [αφρώδης Λευκός]

Στον συνδυασμό ποικιλιών αμπέλου που πρέπει να αποτελούν το 50 % του οίνου, προστίθενται οι ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου:

- Chardonnay για τους τύπους Bianco·
- Syrah για τους τύπους Rosso και Rosato·
- Nerello Mascalese για τον τύπο Spumante Bianco·

Μετά από μακροχρόνιες δοκιμές, ο κύριος συνδυασμός ποικιλιών έχει ολοκληρωθεί για τους προαναφερόμενους τύπους, με τη συμπερίληψη των ανωτέρω τριών ποικιλιών, οι οποίες καλλιεργούνται ευρέως σε ολόκληρη την περιοχή (σε έκταση άνω των 11 000 εκταρίων) και χρησιμοποιούνται ήδη για την παραγωγή μονοποικιλιακών οίνων.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2.5. Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Οι νέες ποικιλίες αμπέλου Petit Verdot, Vermentino και Sangiovese περιλαμβάνονται στις κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου.

Η συμπερίληψη των εν λόγω ποικιλιών αμπέλου αποτελεί συνέχεια μακροχρόνιων εντατικών δοκιμών, οι οποίες περιελάμβαναν ευρύ φάσμα ποικιλιών αμπέλου που είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιοχή της Σικελίας και οι οποίες θα μπορούσαν ήδη να χρησιμοποιηθούν στον συνδυασμό ποικιλιών αμπέλου, ως μέρος της ποικιλιακής βάσης 50 %, για βασικούς λευκούς, ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους χωρίς αναγραφή της ποικιλίας αμπέλου. Ως εκ τούτου, επιδιώκεται η ανάδειξη των ποικιλιών αυτών και στους μονοποικιλιακούς και διποικιλιακούς οίνους.

Η τροποποίηση αφορά το σημείο 1.7 του ενιαίου εγγράφου.

2.6. Πρότυπα αμπελοκαλλιέργειας

- α) Οι μέγιστες αποδόσεις και οι αλκοολικοί τίτλοι των νεοπροστιθέμενων τύπων που αναφέρονται στο άρθρο 1 προστίθενται στον πίνακα του άρθρου 4 παράγραφος 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

Ο πίνακας προσαρμόστηκε ώστε να ληφθούν υπόψη οι τροποποιήσεις του άρθρου 1.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το σημείο 1.5.2 του ενιαίου εγγράφου (μέγιστες αποδόσεις).

- β) Ο πίνακας που αναφέρεται στο στοιχείο α) τροποποιείται ώστε να αντικατοπτρίζει την αύξηση των αποδόσεων του τύπου «Sicilia» Grillo (από 13 σε 14 τόνους ανά εκτάριο), του τύπου «Sicilia» Nero d'Avola (από 12 σε 14 τόνους ανά εκτάριο) και του τύπου Nero d'Avola Spumante (από 13 σε 14 τόνους ανά εκτάριο).

Η αύξηση των αποδόσεων ανά εκτάριο, αν και μικρότερη του 10 %, είναι αναγκαία για την προσαρμογή της παραγωγής στο πραγματικό δυναμικό των υφιστάμενων αμπελώνων. Λαμβάνει υπόψη τις αποδόσεις που έχουν επιτευχθεί στην περιοχή, με βάση τα αποτελέσματα των δοκιμών που διενεργήθηκαν σε σχέση με τις τεχνικές καλλιέργειας και τις διακυμάνσεις των καιρικών συνθηκών, και διασφαλίζει ότι το επίπεδο ποιότητας παραμένει το ίδιο.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το σημείο 1.5.2 του ενιαίου εγγράφου (μέγιστες αποδόσεις).

- γ) Στο άρθρο 4 παράγραφος 5 των προδιαγραφών διευκρινίζεται ότι, όσον αφορά τη μέγιστη παραγωγή ανά εκτάριο και τον ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο των σταφυλιών για τους οίνους Bianco, Rosso, Rosato και Spumante της ΕΟΠ «Sicilia», πρέπει να γίνεται αναφορά στα όρια που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος για κάθε χρησιμοποιούμενη ποικιλία.

Είναι αναγκαίο να προστεθεί η παράγραφος μετά τον πίνακα, ώστε να διευκολύνεται η ερμηνεία των προδιαγραφών προϊόντος.

Η παρούσα τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

- δ) Προστίθενται τέσσερις παράγραφοι που προβλέπουν ότι η περιφέρεια, κατόπιν αιτήματος του Συλλόγου Προστασίας και αφού ζητήσει τη γνώμη των επαγγελματικών οργανώσεων, μπορεί: να θεσπίσει μέτρα διαχείρισης της παραγωγής όσον αφορά τις διάφορες χρήσεις/σκοπούς των σταφυλιών· να αναπροσαρμόσει το ανώτατο όριο των σταφυλιών ανά εκτάριο που πρέπει να χρησιμοποιούνται· να μειώσει τις επιτρεπόμενες αποδόσεις σταφυλιών και οίνων· και να αυξήσει, κατά 20 % κατ' ανώτατο όριο, τη μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο που μπορεί να διατεθεί για το απόδεμα συγκομιδής.

Τα μέτρα που σχετίζονται με τη διαχείριση της παραγωγής εντάσσονται σε ετήσια μέτρα διαχείρισης της παραγωγής στο πλαίσιο των καιρικών συνθηκών και των συνθηκών της αγοράς, σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία (άρθρα 35 και 39 του νόμου αριθ. 238/2016). Στόχος της παρούσας τροποποίησης δεν είναι η οριστική αύξηση της απόδοσης σταφυλιών και οίνων ανά εκτάριο. Αντιθέτως, σε έτη με ευνοϊκές καιρικές συνθήκες, κάθε πλεονάζουσα απόδοση σταφυλιών/εκτάριο μέχρι μέγιστου πλεονάσματος 20 % πρέπει να χρησιμοποιείται για την παραγωγή οίνων που φέρουν την ονομασία (όπως ήδη επιτρέπεται από τις ισχύουσες προδιαγραφές), με την επιφύλαξη υποβολής αίτησης από τους ενδιαφερόμενους παραγωγούς και απόφασης της περιφέρειας μετά από εξέταση των καιρικών συνθηκών, των τεχνικών συνθηκών / συνθηκών παραγωγής και των συνθηκών ποιότητας των σταφυλιών. Σε κάθε περίπτωση, σύμφωνα με την προαναφερθείσα εθνική νομοθεσία, η παραγωγή αυτή (20 % κατ' ανώτατο όριο) πρέπει να θεωρηθεί ως «αποθεματικό συγκομιδής» που θα χρησιμοποιηθεί τα επόμενα έτη ανάλογα με τη ζήτηση της αγοράς.

Η παρούσα τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

## 2.7. Κανόνες οινοποίησης — Ξήρανση των σταφυλιών και αποδόσεις

- α) Περιγράφονται οι μέθοδοι ξήρανσης των σταφυλιών για τους τύπους με τις παραδοσιακές ενδείξεις «Passito» και «Vendemmia Tardiva». Ειδικότερα, αποκλείστηκαν τα συστήματα αφύγρανσης που περιλαμβάνουν τη χρήση θερμότητας.

Η μέθοδος ξήρανσης των σταφυλιών για τους τύπους Passito και Vendemmia Tardiva έχει ρυθμιστεί ώστε να παρέχεται σαφήνεια στις επιχειρήσεις.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 1.5 του ενιαίου εγγράφου.

- β) Συμπληρώνεται ο πίνακας των αποδόσεων και αυξάνεται η μέγιστη απόδοση οίνου (hl/ha) για τους ακόλουθους τύπους: Grillo συμπεριλαμβανομένων των Riserva, Grillo Spumante, Nero d'Avola, συμπεριλαμβανομένων των Riserva, Nero d'Avola Rosato και Nero d'Avola Spumante.

Ο πίνακας προσαρμόστηκε ώστε να ληφθούν υπόψη οι τροποποιήσεις του άρθρου 1. Η μέγιστη απόδοση οίνου ανά εκτάριο για τις ποικιλίες αμπέλου Grillo και Nero d'Avola συνδέεται με την αυξημένη απόδοση ανά εκτάριο των εν λόγω ποικιλιών.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

## 2.8. Οινοποιητικές πρακτικές — Μεταποίηση σε αφρώδη οίνο

Προστίθενται μέθοδοι μεταποίησης του τύπου Spumante. Διευκρινίζεται ότι ο τύπος αυτός πρέπει να λαμβάνεται αποκλειστικά με φυσική ζύμωση με χρήση της διαδικασίας Charmat ή της παραδοσιακής μεθόδου δευτερογενούς ζύμωσης στη φιάλη, η οποία αφορά μόνο τους τύπους Bianco και Rosato [ερυθρώπος].

Δεδομένου ότι πρόκειται για οίνο καταχωρισμένης ονομασίας προέλευσης, στόχος είναι να τονιστεί η ποιότητα του προϊόντος με τον προσδιορισμό της μεθόδου παραγωγής.

Η αναφορά σε αυτές τις ειδικές οινολογικές πρακτικές αφορά το σημείο 1.5 του ενιαίου εγγράφου.

## 2.9. Εμφιάλωση στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Προστίθεται η απαίτηση εμφιάλωσης εντός της περιοχής παραγωγής, η οποία αντιστοιχεί στο σύνολο της διοικητικής περιοχής της περιφέρειας της Σικελίας.

Σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία, η διάταξη αυτή αποσκοπεί στη διατήρηση της ποιότητας και του κύρους των οίνων ΕΟΠ «Sicilia», για τη διασφάλιση της προέλευσής τους και την εξασφάλιση αποτελεσματικών και έγκαιρων σχετικών ελέγχων. Πράγματι, οι προϋποθέσεις αυτές εξασφαλίζονται καλύτερα με την εμφιάλωση στην περιοχή, καθώς η εφαρμογή και η τήρηση όλων των τεχνικών κανόνων που αφορούν τη μεταφορά και την εμφιάλωση ανατίθενται στις επιχειρήσεις της περιοχής παραγωγής. Επιπλέον, το σύστημα ελέγχου από τον αρμόδιο φορέα, στο οποίο υπόκεινται οι επιχειρήσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής, είναι αποτελεσματικότερο εντός της οριοθετημένης περιοχής.

Ωστόσο, σύμφωνα με την ίδια νομοθεσία της ΕΕ και την ειδική εθνική νομοθεσία, προκειμένου να διασφαλιστούν τα κεκτημένα δικαιώματα, μπορούν να χορηγούνται ατομικές άδειες σε φυσικά πρόσωπα ή εταιρείες που κατά παράδοση εμφιάλουν τους οίνους εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής, εξασφαλίζοντας παράλληλα περιορισμένο αριθμό επιχειρήσεων εμφιάλωσης που βρίσκονται εκτός της περιοχής, επιτρέποντας στον αρμόδιο φορέα να προγραμματίζει αποτελεσματικά τους ελέγχους του, μεταξύ άλλων σε συνεργασία με τις αρχές ελέγχου άλλων χωρών, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες της ΕΕ.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 1.9 του ενιαίου εγγράφου.

### 2.10. Επισήμανση και παρουσίαση

- α) Η εθνική νομοθεσία αναφοράς έχει επικαιροποιηθεί όσον αφορά τη χρήση πρόσθετων τοπωνυμίων για την αναγραφή του «Vigne» [αμπελώνες].

Πρόκειται για τυπική τροποποίηση που προέκυψε από τη θέσπιση νέας σχετικής εθνικής νομοθεσίας (νόμος αριθ. 238, της 12ης Δεκεμβρίου 2016, περί κανόνων αμπελοκαλλιέργειας και παραγωγής και εμπορίας οίνου).

- β) Προστίθεται παράγραφος σχετικά με την απαγόρευση χρήσης συνωνύμων της ποικιλίας αμπέλου Zibibbo για τους οίνους «Sicilia» Zibibbo και «Sicilia» Zibibbo Spumante.

Στόχος είναι να παρασχεθεί μεγαλύτερη προστασία στην ονομασία Zibibbo απ' ό,τι στα συνώνυμά του όπως το Moscato.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 1.9 του ενιαίου εγγράφου.

### 2.11. Συσκευασία

Μπορούν να χρησιμοποιούνται περιέκτες κατάλληλοι για τρόφιμα με χωρητικότητα μεταξύ 2 και 6 λίτρων, εκτός από την περίπτωση των τύπων Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna και Spumante.

Σκοπός είναι να εξασφαλιστεί στους παραγωγούς μεγαλύτερη ελευθερία ως προς τη χρήση περιεκτών και μεθόδων σφράγισης, περιλαμβανομένων καινοτόμων μεθόδων, ώστε να παρέχονται περισσότερες επιλογές για την ικανοποίηση των αναγκών των καταναλωτών και να ενισχύονται, κατ' επέκταση, οι ευκαιρίες εμπορίας και διάθεσης των προϊόντων DOC στις διάφορες αγορές, τόσο εντός της ΕΕ όσο και διεθνώς.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 1.9 του ενιαίου εγγράφου.

### 2.12. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ, αναδιατυπώθηκε ώστε να ληφθούν υπόψη οι κατηγορίες προϊόντων που καλύπτονται.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το σημείο 1.8 του ενιαίου εγγράφου.

### 2.13. Αναφορές στον φορέα ελέγχου

Τυπική τροποποίηση. Επικαιροποιήθηκε η εθνική νομοθεσία αναφοράς σχετικά με την παρακολούθηση και η ονομασία του φορέα ελέγχου· προστέθηκε η πιστοποιημένη ηλεκτρονική διεύθυνση του φορέα ελέγχου.

Η επικαιροποίηση είναι αναγκαία λόγω της αλλαγής της ονομασίας του φορέα ελέγχου και της νέας εθνικής νομοθεσίας για την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή και εμπορία οίνου.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

### 1. Ονομασία προϊόντος

Sicilia

### 2. Γεωγραφική ενδειξη τύπου

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

### 3. Κατηγορίες αμπελοοικονικών προϊόντων

1. Οίνος
4. Αφρώδης οίνος
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας
6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια
16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

### 4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Κατηγορία: Οίνος (1) — «Sicilia» Bianco, με αναγραφή ποικιλίας λευκών σταφυλιών

Οι λευκοί οίνοι της ΠΟΠ «Sicilia», συμπεριλαμβανομένων των οίνων με ένδειξη «Passito», «Vendemmia Tardiva», «Superiore» και «Riserva», παράγονται από τις πλέον αντιπροσωπευτικές ποικιλίες της περιοχής παραγωγής, όπως Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico και Chardonnay, είτε μεμονωμένα είτε συνδυαστικά, αντιπροσωπεύοντας τουλάχιστον το 50 % του συνόλου. Για την απόκτηση της μεγαλύτερης δυνατής αξίας από την παραγωγή αυτή, οι εν λόγω ποικιλίες σταφυλιών, καθώς και οι ποικιλιακοί τύποι Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viognier, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Moscato Bianco, Vermentino και Zibibbo, χρησιμοποιούνται για την παραγωγή μονοποικιλιακών και διποικιλιακών τύπων και αποτελούν το ευρύ φάσμα ποικιλιών σταφυλιών που καλλιεργούνται στη Σικελία.

Το χρώμα των εν λόγω οίνων ποικίλλει από αχυροκίτρινο έως χρυσαφί ποικίλης έντασης, ενίοτε με νότες απαλού πράσινου. Στην περίπτωση του Pinot Grigio, το χρώμα μπορεί ενίοτε να είναι ρόδινο ποικίλης έντασης ή το χρώμα του χαλκού. Το άρωμα είναι γενικά λεπτό, κομψό, ευχάριστο, έντονο, χαρακτηριστικό, φρουτώδες και μεγάλης διάρκειας, ενίοτε με ελαφρώς ανθική ή αρωματική οσμή.

Όσον αφορά τη γεύση, είναι ισορροπημένη, χαρακτηριστική, πλούσια, αρμονική, πλήρης και ευχάριστη, ενώ όσον αφορά την περιεκτικότητα σε σάκχαρα η γεύση μπορεί να ποικίλλει από ξηρή έως ημίξηρη.

Ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος κυμαίνεται από 11,50 % για τους βασικούς τύπους, έως 12 % για τους οίνους «Superiore», έως 12,50 % για τους οίνους «Riserva», ενώ για τους οίνους «Passito» και «Vendemmia Tardiva» ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 13 %.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

**Κατηγορία: Οίνος (1) — «Sicilia» Rosso, με αναγραφή ποικιλίας μαύρων σταφυλιών**

Οι ερυθροί οίνοι της ΠΟΠ «Sicilia» —συμπεριλαμβανομένων των «Passito», «Vendemmia Tardiva», «Superiore» και «Riserva»— και οι ερυθρωποί οίνοι παράγονται από τις πιο αντιπροσωπευτικές ποικιλίες της περιοχής παραγωγής, όπως Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone και Syrah, είτε μεμονωμένα είτε σε συνδυασμό, αποτελώντας τουλάχιστον το 50 % του συνόλου. Για την απόκτηση της μεγαλύτερης δυνατής αξίας από την εν λόγω παραγωγή, αυτές οι ποικιλίες σταφυλιών, μαζί με τους ποικιλιακούς τύπους Nerello Cappuccio, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot και Sangiovese, χρησιμοποιούνται στην παραγωγή μονοποικιλιακών και διποικιλιακών τύπων και αποτελούν το ευρύ φάσμα ποικιλιών σταφυλιών που καλλιεργούνται στη νήσο Σικελία.

Το χρώμα αυτών των οίνων ποικίλλει από ερυθρό έως ρουμπινί, που με τον χρόνο τείνει προς το βαθυκόκκινο, όπως στην περίπτωση του οίνου «Riserva», έως ρόδινο ποικίλης έντασης, ενίοτε με χάλκινες αποχρώσεις στους ερυθρωπούς οίνους.

Το άρωμα είναι χαρακτηριστικό των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών σταφυλιών. Η γεύση ποικίλλει από ξηρή έως ημίξηρη και μπορεί να είναι γλυκιά για τους οίνους «Passito» και «Vendemmia Tardiva».

Ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος κυμαίνεται από 12 % για τους βασικούς τύπους ερυθρού και ερυθρωπού οίνου με αναγραφή της ποικιλίας σταφυλιών, έως 13 % για ορισμένους οίνους τύπου «Riserva», όπως το Nero d'Avola, ενώ για τους οίνους «Passito» και «Vendemmia Tardiva» ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος ανέρχεται στο 13 %. Οι ελάχιστες τιμές εκχυλισμάτων κυμαίνονται από 22 g/l για τον ερυθρό οίνο έως 24 g/l για το Nero d'Avola.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Κατηγορίες: Αφρώδης οίνος (4), αφρώδης οίνος ποιότητας (5) και αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου (6)

Οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται στις διάφορες κατηγορίες έχουν χρώμα αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης στους λευκούς οίνους, ρόδινο χρώμα ποικίλης έντασης στους ερυθρωπούς οίνους, με λεπτές φυσαλίδες, νότες φρούτων ή ανθέων και χαρακτηρίζονται από φρεσκάδα. Είναι αρωματικοί, ιδίως όταν προέρχονται από ποικιλίες σταφυλιών όπως οι Zibibbo και Moscato. Οι χρησιμοποιούμενες ποικιλίες σταφυλιών περιλαμβάνουν τις εγχώριες και τις διεθνείς ποικιλίες λευκών σταφυλιών ή τις ποικιλίες μαύρων σταφυλιών που μεταποιούνται σε λευκούς ή ερυθρωπούς οίνους μέσω λευκής οινοποίησης. Χρησιμοποιείται η μέθοδος Charmat, καθώς και, για τους βασικούς τύπους λευκών και ερυθρωπών οίνων, η παραδοσιακή μέθοδος.

Οι χρησιμοποιούμενες ποικιλίες σταφυλιών είναι οι πιο αντιπροσωπευτικές της περιοχής παραγωγής, όπως οι Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Pinot Grigio, Moscato, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese και Pinot Nero, οι οποίες χρησιμοποιούνται είτε συνδυαστικά μεταξύ τους είτε ως μονοποικιλιακοί οίνοι, προκειμένου να αποκτήσουν τη μέγιστη αξία από την παραγωγή των εν λόγω ποικιλιών με αναγραφή τους στην ετικέτα. Το άρωμα είναι χαρακτηριστικό των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών σταφυλιών. Η γεύση ποικίλλει από brut nature σε πολύ ξηρή έως γλυκιά στην περίπτωση του Moscato και του Zibibbo Spumante. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 % για το Moscato και το Zibibbo Spumante, 11,50 % για όλους τους άλλους τύπους, πλην εκείνων που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο, οι οποίοι πρέπει να έχουν τουλάχιστον 12 %. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Κατηγορίες: Οίνος από λιαστά σταφύλια (15) και οίνος από υπερώριμα σταφύλια (16)

Οι οίνοι αυτών των κατηγοριών έχουν γεύση που ποικίλλει από ξηρή σε γλυκιά και χρώμα από αχυροκίτρινο έως χρυσαφί ή, εάν παράγονται από μαύρα σταφύλια, ρουμπινί, που με την παλαιώση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη. Έχουν επίμονο αλλά διακριτικό άρωμα, ιδίως όταν λαμβάνονται από αρωματικές ποικιλίες όπως οι Moscato και Zibibbo, με ισορροπία μεταξύ της οξύτητας και της γλυκύτητας, και νότες φρούτων ή ανθέων ανάλογα με τις ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιούνται. Τα σταφύλια ξηραίνονται μετά τη συγκομιδή σε ψάθες, πλέγματα, τελάρα ή ειδικούς περιέκτες που τοποθετούνται σε κατάλληλα περιβάλλοντα, ή αφήνονται να ωριμάσουν στους αμπελώνες. Αυτό οδηγεί σε εξαιρετική συσσώρευση σακχάρων και συγκέντρωση εκχυλισμάτων, με ελάχιστες τιμές των παραγόμενων οίνων 28 g/l για το Passito Bianco και 32 g/l για το Passito Rosso. Ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 16 % για το Passito Bianco, εκ του οποίου το 11 % αποκτημένος αλκοολικός τίτλος, ενώ ανέρχεται σε 17 % για το Passito Rosso, εκ του οποίου το 12 % αποκτημένος αλκοολικός τίτλος.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

## 5. Οινοποιητικές πρακτικές

### α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Μέθοδοι μεταποίησης σε αφρώδη οίνο

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο τύπος *Spumante* πρέπει να λαμβάνεται αποκλειστικά με φυσική ζύμωση με χρήση της διαδικασίας *Charmat* ή της παραδοσιακής μεθόδου δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη, η οποία αφορά μόνο τους τύπους *Bianco* και *Rosato/Rosé*.

Ξήρανση των σταφυλιών

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι τύποι *Vendemmia Tardiva* και *Passito* πρέπει να παράγονται αφήνοντας τα σταφύλια να ξηρανθούν πάνω στο φυτό ή, μετά τον τρύγο, τοποθετώντας τα σε ψάθες, πλέγματα, τελάρα ή ειδικούς περιέκτες σε κατάλληλο περιβάλλον. Αυτό μπορεί να γίνει με τη βοήθεια συστημάτων διαμόρφωσης περιβαλλοντικών συνθηκών, υπό την προϋπόθεση ότι λειτουργούν σε θερμοκρασίες παρόμοιες με εκείνες που επικρατούν στις παραδοσιακές διεργασίες ξήρανσης σταφυλιών, με εξαίρεση τα συστήματα αφύγρανσης που λειτουργούν με θερμότητα.

### β. Μέγιστες αποδόσεις

«*Sicilia*» *Bianco*, συμπεριλαμβανομένου του *Riserva*, και «*Sicilia*» με αναγραφή ποικιλίας λευκών σταφυλιών, συμπεριλαμβανομένου του *Riserva*

13 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

«*Sicilia*» *Spumante Bianco*, συμπεριλαμβανομένης αναγραφής ποικιλίας λευκών σταφυλιών

13 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

«*Sicilia*» *Grillo*, συμπεριλαμβανομένων των *Spumante* και *Riserva*, και «*Sicilia*» *Nero d'Avola*, συμπεριλαμβανομένων των *Riserva*, *Rosato* και *Spumante*

14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

«*Sicilia*» *Spumante*, με αναγραφή των ποικιλιών σταφυλιών *Frappato*, *Nerello Mascalese* και *Pinot Nero*

13 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

«*Sicilia*» *Bianco Superiore*, με αναγραφή ποικιλίας λευκών σταφυλιών με την ένδειξη *Superiore*

10 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

«*Sicilia*» *Rosso*, *Rosato* και *Riserva* συμπεριλαμβανομένης αναγραφής ποικιλίας μαύρων σταφυλιών

12 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

«Sicilia» Bianco και Rosso, με την ένδειξη «Passito» ή «Vendemmia Tardiva», συμπεριλαμβανομένης αναγραφής ποικιλίας λευκών ή μαύρων σταφυλιών

8 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

**6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή οίνων ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Sicilia» περιλαμβάνει ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια της περιφέρειας Σικελίας.

**7. Κυρία/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες σταφυλιών**

Vermentino B.

Zibibbo B.

Alicante N.

Frappato N.

Müller Thurgau B.

Nerello Cappuccio N.

Perricone N.

Pinot Nero N.

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Syrah N.

Viognier B.

Cabernet Franc N. - Cabernet

Cabernet Sauvignon N. - Cabernet

Calabrese N. - Nero d'Avola N.

Carignano N.

Carricante B.

Ansonica B. - Inzolia

Petit Verdot N

Merlot N.

Mondeuse N.

Moscato Bianco B. - Moscato

Nerello Mascalese N.

Nocera N.

Grecanico Dorato B. - Grecanico

Grillo B.

Catarratto Bianco Comune B. - Catarratto

Catarratto Bianco Lucido B. - Catarratto

Chardonnay B.

Damaschino B.

Fiano B.

Pinot Grigio - Pinot

**8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Δεσμός με το περιβάλλον

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή περιλαμβάνει ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια της περιφέρειας Σικελίας.

Η Σικελία είναι μια περιοχή με μία από τις παλαιότερες αμπελοοινικές παραδόσεις στον κόσμο, όπως αποδεικνύουν τα αρχαιολογικά ευρήματα και οι πολυάριθμες ελληνικές και λατινικές λογοτεχνικές πηγές που αναφέρονται στους φημισμένους οίνους της Σικελίας. Το εμπόριο ελαίου και οίνου που χρονολογείται ήδη από την εποχή των Φοινίκων (9ος-4ος αιώνας π.Χ.) αποδεικνύεται από την παρουσία αμφορέων που χρησιμοποιούνταν για σκοπούς μεταφοράς, καθώς και άλλων τύπων κεραμικών. Οι αμπελώνες απέκτησαν μεγάλη αίγλη κατά τη διάρκεια του ελληνικού αποικισμού (8ος-3ος αιώνας π.Χ.), με την εισαγωγή πολλών ποικιλιών σταφυλιών, συμπεριλαμβανομένης της Grecanico, η οποία εξακολουθεί να καλλιεργείται μέχρι σήμερα. Η ύπαρξη του σικελικού οίνου επιβεβαιώνεται στη Ρωμαϊκή εποχή (3ος αιώνας π.Χ.-5ος αιώνας μ.Χ.), ιδιαίτερα από την εποχή του Καίσαρα στη Γαλατία.

Παρότι η κατανάλωση αλκοόλ απαγορεύεται από το Κοράνι, τα επιτραπέζια σταφύλια καλλιεργήθηκαν κατά τη διάρκεια της μουσουλμανικής κυριαρχίας (827-1061), οπότε εισήχθη στη νήσο Παντελερία η ποικιλία σταφυλιών «Zebib» (σήμερα Zibibbo ή Moscato di Alessandria), η οποία ήρθε από το ακρωτήριο Zebib της Αφρικής που βρίσκεται απέναντι από την Παντελερία.

Ο δεσμός μεταξύ της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και της ΕΟΠ «Sicilia» βασίζεται στα συγκεκριμένα χαρακτηριστικά του εδάφους, του κλίματος και του τοπίου της περιοχής.

Το βόρειο τμήμα είναι κατά κύριο λόγο ορεινό, ενώ το κεντρικό, το νότιο και το νοτιοδυτικό μέρος είναι λοφώδη. Το νοτιοανατολικό τμήμα της περιοχής είναι ένα χαρακτηριστικό οροπέδιο και η ανατολική Σικελία είναι ηφαιστειογενής. Οι πεδινές περιοχές συγκεντρώνονται κυρίως κατά μήκος των ακτών.

Ωστόσο, οι περισσότεροι αμπελώνες βρίσκονται σε λοφώδεις περιοχές οι οποίες, από άποψη έκθεσης και τοποθεσίας, είναι κατάλληλες για αμπελοκαλλιέργειες, δηλαδή περιβάλλοντα με πλούσια ηλιοφάνεια και αρκετό αέρα, τα οποία παρέχουν για τα φυτά τις βέλτιστες συνθήκες καλλιέργειας, διασφαλίζοντας την υγεία των σταφυλιών και την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Ως εκ τούτου, το μεσογειακό κλίμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από έντονη ηλιοφάνεια, με θερμά, ξηρά καλοκαίρια, αλλά και με ανέμους, επιτρέπει την καλή ωρίμαση των σταφυλιών και ευνοεί τη συσσώρευση σακχάρων και τη συμπύκνωση των εκχυλισμάτων, ενώ οι ποικίλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας και ο πλούσιος ορυκτώδης χαρακτήρας των εδαφών προσδίδουν φρεσκάδα και οξύτητα. Όλοι αυτοί οι παράγοντες οδηγούν στην παραγωγή οίνων οι οποίοι, στις διάφορες κατηγορίες, είναι πάντοτε έντονοι, αλλά παράλληλα ισορροπημένοι και αρμονικοί.

Οι μέθοδοι μόρφωσης της αμπέλου είναι κυρίως οι παραδοσιακές, οι οποίες δεν είναι ιδιαίτερα εκτεταμένες και ποικίλλουν ανάλογα με τις διάφορες περιοχές αμπελοκαλλιέργειας του νησιού, από την παραδοσιακή μέθοδο «alberello» [μόρφωση σε θάμνους] η οποία χρησιμοποιείται ακόμη στις παράκτιες περιοχές της επαρχίας Trapani, έως την πιο συνήθη μέθοδο σε χαμηλή σπαλιέρα με τη χρήση μόνιμου ή ανανεώσιμου γραμμικού κλαδέματος —ή επεκτατικές μεθόδους σε αρκετές εύφορες κοιλάδες του εσωτερικού.

Η μεγάλη έκταση παραγωγής της ΕΟΠ «Sicilia» επιτρέπει στους οίνους να παράγονται τόσο από αυτόχθονες και μη αυτόχθονες διεθνείς ποικιλίες σταφυλιών, κάτι που σημαίνει ότι μπορεί να προσφέρεται ευρύ φάσμα προϊόντων στις διάφορες κατηγορίες οίνων που καλύπτονται.

Κατηγορία: Οίνος (1)

Η κατηγορία αυτή καλύπτει ένα ευρύ φάσμα τύπων οίνων, όπως:

ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί, συμπεριλαμβανομένων των οίνων «Passito», «Vendemmia Tardiva» και «Riserva». Οι ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιούνται περιλαμβάνουν τις εξαιρετικά δημοφιλείς αυτόχθονες ποικιλίες, όπως η Inzolia, η Catarratto και η Grillo, εκ των οποίων η τελευταία είναι αποτέλεσμα συνδυασμού των ποικιλιών Catarratto και Zibibbo, και μη αυτόχθονες ποικιλίες, όπως οι Chardonnay, Müller Thurgau και Sauvignon. Όσον αφορά επίσης την παραγωγή ερυθρών οίνων, η παραγωγή οίνου στη Σικελία είναι μία από τις πιο φημισμένες, με οίνους που προέρχονται από αυτόχθονες ποικιλίες σταφυλιών, ιδίως το Nero d'Avola, μαζί με τα Frappato και Nerello Mascalese, και από τις μη αυτόχθονες ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah. Η αναμφισβήτητη κορυφαία ποικιλία αυτής της νέας κατεύθυνσης είναι η Nero d'Avola, η οποία, ακόμα και αναμειγμένη με άλλες ποικιλίες, μπορεί να χαρακτηρίσει και να αναδείξει την πρωτοτυπία του σικελικού οίνου, όχι μόνο λόγω του χρώματος, αλλά και επειδή δίνει στον οίνο τον τυπικό χαρακτήρα που προέρχεται από τα αρώματα και τις γεύσεις της Μεσογείου.

Όσον αφορά τα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όλοι αυτοί οι τύποι οίνου έχουν ισορροπημένες χημικές και φυσικές ιδιότητες που συμβάλλουν στην ισορροπημένη γεύση τους. Όλοι οι τύποι έχουν ευχάριστο, αρμονικό, χαρακτηριστικό και κομψό άρωμα, ενίοτε με φρουτώδεις, ανδικές και φυτικές νότες, οι οποίες χαρακτηρίζουν τις ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους.

Το χρώμα των λευκών οίνων είναι αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης ή βαθύ κίτρινο, ενώ οι ερυθροί οίνοι έχουν ρουμπινί χρώμα ποικίλης έντασης, ενίοτε με νότες πορφυρού που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη. Είναι όλοι ισορροπημένοι οίνοι, με καλή δομή και περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Η μακρά ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή, η οποία επιβεβαιώνεται από πολλά έγγραφα, αποτελεί γενική και βασική απόδειξη της στενής σχέσης και αλληλεπίδρασης μεταξύ ανθρώπινων παραγόντων και της ποιότητας και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών των οίνων ΕΟΠ «Sicilia». Στη συγκεκριμένη περιοχή, οι άνθρωποι έχουν μεταλαμπαδεύσει από γενιά σε γενιά ανά τους αιώνες τις παραδοσιακές τεχνικές αμπελοκαλλιέργειας και τις οινολογικές τεχνικές, οι οποίες βελτιώθηκαν και τελειοποιήθηκαν στη σύγχρονη εποχή χάρη στην αδιαμφισβήτητη πρόοδο της επιστήμης και της τεχνολογίας. Αυτό επέτρεψε στους οίνους ΠΟΠ «Sicilia» να αποκτήσουν τη φήμη τους.

Αφρώδης οίνος (4), αφρώδης οίνος ποιότητας (5) και αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου (6)

Οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται έχουν χρώμα αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης στους λευκούς οίνους, ρόδινο χρώμα ποικίλης έντασης στους ερυθρωπούς οίνους, επίσης με νότες στο χρώμα του χαλκού στο Pinot Grigio, λεπτές φυσαλίδες, νότες φρούτων και ανθέων και χαρακτηρίζονται από φρεσκάδα, λόγω του πλούσιου ορυκτώδους χαρακτήρα των εδαφών, του μεσογειακού κλίματος και των ποικίλων διακυμάνσεων της θερμοκρασίας. Είναι αρωματικοί, ιδίως όταν προέρχονται από ποικιλίες σταφυλιών όπως οι Zibibbo και Moscato. Οι ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιούνται περιλαμβάνουν τόσο τις αυτόχθονες όσο και τις μη αυτόχθονες ποικιλίες. Η διαδικασία Charmat χρησιμοποιείται όταν η ποικιλία αμπέλου αναγράφεται στην ετικέτα, ενώ για τους τύπους Bianco και Rosato μπορεί επίσης να χρησιμοποιείται η παραδοσιακή μέθοδος της δευτερογενούς ζύμωσης στη φιάλη.

Κατηγορίες: Οίνος από λιαστά σταφύλια (15) και οίνος από υπερώριμα σταφύλια (16)

Το μεσογειακό κλίμα —που χαρακτηρίζεται από έντονη ηλιοφάνεια, ζεστά και ξηρά καλοκαίρια, αλλά και ανέμους, με ποικίλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας— επιτρέπει στα σταφύλια να ωριμάζουν πολύ καλά και να παραμένουν υγιή. Τα σταφύλια ξηραίνονται μετά τη συγκομιδή σε ψάθες, πλέγματα, τελάρα ή ειδικούς περιέκτες που τοποθετούνται σε κατάλληλα περιβάλλοντα, ή αφήνονται να ωριμάσουν στους αμπελώνες. Αυτό οδηγεί σε εξαιρετική συσσώρευση σακχάρων και σε συγκέντρωση εκχυλισμάτων. Οι οίνοι είναι αρωματικοί, ιδίως όταν λαμβάνονται από τις ποικιλίες Moscato και Zibibbo. Η γεύση τους ποικίλλει από ξηρή έως γλυκιά, το χρώμα τους από αχυροκίτρινο έως χρυσαφί, ενίοτε με κεχριμπαρένιους τόνους και επίμονα αλλά διακριτικά αρώματα, με ισορροπία μεταξύ της οξύτητας και της γλυκύτητας, και νότες φρούτων ή ανθέων ανάλογα με τις ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιούνται.

## 9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Εμφιάλωση στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Εμφιάλωση στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η εμφιάλωση πρέπει να πραγματοποιείται εντός της διοικητικής επικράτειας της περιφέρειας της Σικελίας.

Σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία, η διάταξη αυτή αποσκοπεί στη διατήρηση της ποιότητας και του κύρους των οίνων ΕΟΠ «Sicilia», για τη διασφάλιση της προέλευσής τους και την εξασφάλιση αποτελεσματικών και έγκαιρων σχετικών ελέγχων. Πράγματι, οι προϋποθέσεις αυτές εξασφαλίζονται καλύτερα με την εμφιάλωση στην περιοχή, καθώς η εφαρμογή και η τήρηση όλων των τεχνικών κανόνων που αφορούν τη μεταφορά και την εμφιάλωση ανατίθενται στις επιχειρήσεις της περιοχής παραγωγής.

Επιπλέον, το σύστημα ελέγχου από τον αρμόδιο φορέα, στο οποίο υπόκεινται οι επιχειρήσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής, είναι αποτελεσματικότερο εντός της οριοθετημένης περιοχής.

Ωστόσο, σύμφωνα με την ίδια νομοθεσία της ΕΕ και την ειδική εθνική νομοθεσία, προκειμένου να διασφαλιστούν τα κεκτημένα δικαιώματα, μπορούν να χορηγούνται ατομικές άδειες σε φυσικά πρόσωπα ή εταιρείες που κατά παράδοση εμφιάλουν τους οίνους εκτός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής, εξασφαλίζοντας παράλληλα περιορισμένο αριθμό επιχειρήσεων εμφιάλωσης που βρίσκονται εκτός της περιοχής, επιτρέποντας στον αρμόδιο φορέα να προγραμματίζει αποτελεσματικά τους ελέγχους του, μεταξύ άλλων σε συνεργασία με τις αρχές ελέγχου άλλων χωρών, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες της ΕΕ.

Επισήμανση — αναγραφή της ποικιλίας αμπέλου

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στην επισήμανση και την παρουσίαση των τύπων οίνων «Sicilia» Zibibbo και «Sicilia» Zibibbo Spumante απαγορεύεται η χρήση των επίσημα αναγνωρισμένων συνωνύμων της ποικιλίας αμπέλου Zibibbo.

Συσκευασία

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Sicilia» πρέπει να διατίθενται προς κατανάλωση σε γυάλινους περιέκτες με μέγιστο ονομαστικό όγκο 3 λίτρων. Ο περιορισμός αυτός αποκλείει τις παραδοσιακές φιάλες Μπορντό, Βουργουνδίας και οίνων του Ρήνου («Hock»), οι οποίες μπορούν να φθάσουν μέγιστη χωρητικότητα 18 λίτρων.

Επιπλέον, μπορούν να χρησιμοποιούνται περιέκτες κατάλληλοι για τρόφιμα με χωρητικότητα από 2 έως 6 λίτρα, εκτός από την περίπτωση των τύπων Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna και Srumante.

Μπορούν να χρησιμοποιούνται μέθοδοι σφράγισης φιαλών που επιτρέπονται από την ενωσιακή και την εθνική νομοθεσία, εξαιρουμένων των μεταλλικών πωμάτων.

**Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊόντος**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14441>

---