

Foilsíú iarratais ar leasú ar shonraíocht le haghaidh ainm san earnáil fíona dá dtagraítear in Airteagal 105 de Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle

(2022/C 150/07)

Leis an bhfoilsíú seo tugtar an ceart chun cur i gcoinne an iarratais de bhun Airteagal 98 de Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ⁽¹⁾ laistigh de 2 mhí ó dháta foilsithe an iarratais seo.

IARRATAS AR LEASÚ AR AN tSONRAÍOCHT TÁIRGE

“**Sicilia**”

PDO-IT-A0801-AM03

Dáta an iarratais: 4.7.2017

1. Rialacha is infheidhme maidir leis an leasú

Airteagal 105 de Rialachán (AE) Uimh.°1308/2013 – Leasú nach mion

2. Tuairisc ar an leasú agus na cúiseanna leis an leasú

2.1. Tuairisc ar na fionta

a) A mhéid a bhaineann leis na cineálacha a chumhdaítear leis an tsonraíocht cheana, tá na leaganacha seo a leanas le tairgeadh freisin:

- Bianco leis na téarmaí Passito, Superiore agus Riserva;
- Rosso leis an téarma Passito;
- Inzolia leis na téarmaí Vendemmia Tardiva [buain dhéanach], Superiore agus Riserva;
- Grillo leis na téarmaí Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore agus Riserva agus Grillo Spumante;
- Chardonnay leis na téarmaí Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore agus Riserva agus Chardonnay Spumante;
- Catarratto leis na téarmaí Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore agus Riserva agus Catarratto Spumante;
- Carricante Spumante;
- Fiano leis an téarma Riserva;
- Vignier leis an téarma Riserva;
- Sauvignon leis an téarma Riserva;
- Pinot Grigio Spumante;
- Nero d’Avola leis na téarmaí Vendemmia Tardiva, Passito agus Riserva, Nero d’Avola Rosato agus Nero d’Avola Spumante;
- Perricone leis an téarma Vendemmia Tardiva agus Perricone Rosato;
- Frappato Rosato agus Frappato Spumante;
- Nerello Mascalese Rosato agus Nerello Mascalese Spumante;
- Cabernet Franc Rosato;
- Merlot leis an téarma Riserva agus Merlot Rosato;
- Cabernet Sauvignon leis an téarma Riserva agus Cabernet Sauvignon Rosato;
- Syrah leis na téarmaí Vendemmia Tardiva, Passito agus Riserva agus Syrah Rosato;
- Pinot Nero leis an téarma Riserva, Pinot Nero Rosato agus Pinot Nero Spumante.

⁽¹⁾ IO L 347, 20.12.2013, lch. 671.

- b) Áirítear cineálacha nua le tásca ar na cineálacha fíniúna Moscato, Vermentino, Zibibbo, Petit Verdot agus Sangiovese, agus i leaganacha éagsúla:
- Moscato Bianco lena n-áirítear leis na téarmaí Vendemmia Tardiva agus Passito agus Moscato Bianco Spumante;
 - Vermentino;
 - Zibibbo lena n-áirítear Zibibbo Spumante;
 - Petit Verdot lena n-áirítear leis an téarma Riserva;
 - Sangiovese lena n-áirítear Sangiovese Rosato.

- c) Áirítear cineálacha nua le tásca ar dhá chineál fíniúna ar an dath céanna leis na dathanna a úsáidtear cheana sna cineálacha aonchineálacha, gan cineálacha aramatacha san áireamh.

Is léiriú é DOC (sonrúchán tionscnaimh cláraithe) “Sicilia” ar limistéar fionsaothrúcháin iomlán an réigiúin agus is é an aidhm an táirgeadh fíona ina iomláine a chur i dtábhacht, go háirithe cineálacha fíniúna dúchasacha, ag tosú leis an Zibibbo dúchasach, chomh maith leis na cineálacha a mbaineann leas náisiúnta leo agus a fhástar go forleathan cheana, amhail na cineálacha Moscato, atá in úsáid cheana mar na príomhchineálacha fíniúna sa teaghlaim de chineálacha le haghaidh an Spumante Bianco, ina n-aonair nó i dteaghlaim le cineálacha eile suas le 50 %. Ina theannta sin, cumhdaítear cineálacha le tásca ar na cineálacha nua Vermentino, Petit Verdot agus Sangiovese, a bhfuil leas táirgiúil agus tráchtála an-mhór ag baint leo. Is cinneadh é sin a rinneadh tar éis diantástáil i gcaitheamh na mblianta, diantástáil lenar áiríodh an raon leathan cineálacha fíniúna a cuireadh in oiriúint don saothrú i réigiún na Sicile. Mar gheall ar an leibhéal cáilíochta a bhain na fíonta sin amach, scileanna na n-oibreoirí agus athnuachan na dteicneolaíochtaí, tugadh tuilleadh luacha do na cineálacha sin in DOC “Sicilia”, rud lenar féidir réimse leathan táirgí a chur ar fáil ar an margadh laistigh de na catagóirí éagsúla a chumhdaítear.

Baineann an leasú seo le roinn 1.4 den doiciméad aonair agus le hAirteagail 1, 2 agus 6 den tsonraíocht táirge.

2.2. Tuairisc ar na fíonta

- a) Rinneadh an tuairisc ar na fíonta a achoimriú agus a shimpliú agus eagraíodh iad de réir na catagóire fíona seachas de réir an ghrúpa/an chineáil fíona. Cuireadh tuairisc níos mionsonraithe ar fáil ar na fíonta agus cuireadh ráiteas ginearálta isteach inar sonraíodh maidir leis na luachanna, i gcás nach dtugtar aon fhigiúr le fios sna ranna ábhartha, go bhfuil siad i gcomhréir, de réir sainmhínte, leis na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht ábhartha.

Trí thuairisc a thabhairt ar shaintréithe na bhfíonta a tugadh isteach le déanaí, na paraiméadair thuairisciúla a athrú i gcás roinnt de na cineálacha a cumhdaíodh cheana agus an téacs a atheagrú de réir catagóirí fíona, is féidir an doiciméad aonair a shimpliú agus tuairisc níos soiléire agus níos beachte a sholáthar ar shaintréithe na bhfíonta DOC “Sicilia”.

Baineann an leasú seo le roinn 1.4 den doiciméad aonair.

- b) Scríosadh Airteagal 6(3) den tsonraíocht táirge maidir le cumhacht na hAireachta chun foraithe a eisiúint lena leasaítear an aigéadacht iomlán agus an t-eastóscán íosta saor ó shiúcra.

Tá gá leis an leasú seo mar níl rialacha an Aontais maidir le leasuithe ar shonraíochtaí á gcomhlíonadh ag an bhforáil a thuilleadh.

Ní bhaineann an leasú seo leis an doiciméad aonair.

2.3. Fíonta déchineálacha

Scríosadh an liosta cineálacha fíonta déchineálacha leis na teaglamaí éagsúla de chineálacha fíniúna.

Sonraíodh ina ionad sin gur féidir an sonrúchán tionscnaimh cláraithe “Sicilia” a úsáid freisin i gcás fíonta le tásca ar dhá chineál fíniúna den dath céanna leo siúd a luaitear cheana in Airteagal (1) den tsonraíocht (i gcás ina liostaítear na cineálacha fíniúna a úsáidtear le haghaidh na gcineálacha aonchineálacha).

Measadh go raibh sé innholta foclaíocht an téacs a athrú chun é a achoimriú agus liostú gach uile chineáil a thagann as an iliomad teaglamaí de chineálacha fíniúna a sheachaint, agus tagairt ina ionad sin don fhéidearthacht na cineálacha fíniúna a cheadaítear i gcás cineálacha aonchineálacha a chur i dteaghlaim le chéile.

Baineann an leasú seo le hAirteagail 1 agus 2 den tsonraíocht táirge ach ní dhéanann sé difear don doiciméad aonair.

2.4. *Bonn cineáil le haghaidh fionta Bianco [geal], Rosso [dearg], Rosato [rosé] agus Spumante Bianco [geal súilíneach]*

Cuireadh na cineálacha fíniúna seo a leanas leis an teaglam de chineálacha fíniúna nach mór a bheith in 50 % den fhíon:

- Chardonnay le haghaidh na gcineálacha Bianco;
- Syrah le haghaidh na gcineálacha Rosso agus Rosato;
- Nerello Mascalese le haghaidh an chineáil Spumante Bianco.

Tar éis tástáil fhada, cuireadh an phríomhtheaglam de chineálacha i gcrích le haghaidh na gcineálacha a luadh, agus na trí chineál thuas san áireamh, cineálacha a fhástar go forleathan ar fud an réigiúin (breis is 11 000 heicteár) agus a úsáidtear cheana i dtáirgeadh fionta aonchineálacha.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 2 den tsonraíocht táirge ach ní dhéanann sé difear don doiciméad aonair.

2.5. *Príomhchineálacha fíniúna*

Áirítear na cineálacha nua fíniúna Petit Verdot, Vermentino agus Sangiovese leis na príomhchineálacha fíniúna.

Is toradh é áireamh na gcineálacha fíniúna sin ar dhiantástáil i gcaitheamh na mblianta, diantástáil lenar cuimsíodh an réimse leathan cineálacha fíniúna a cuireadh in oiriúint don saothrú i réigiún na Sicile, cineálacha a rabhthas in ann úsáid a bhaint astu cheana sa teaglam de chineálacha fíniúna, mar chuid den bhonn cineáil 50 %, le haghaidh fionta bunúsacha geala, dearga agus rosé gan tasc ar an gcineál fíniúna. Is é atá beartaithe dá bhrí sin próifíil na gcineálacha sin a ardú freisin i gcás fionta aonchineálacha agus déchineálacha.

Baineann an leasú seo le roinn 1.7 den doiciméad aonair.

2.6. *Caighdeáin fionsaothrúcháin*

- a) Táirgeacht uasta agus láidreachtaí alcóil na gcineálacha nua dá dtagraítear in Airteagal 1, cuireadh iad leis an tábla in Airteagal 4(5) den tsonraíocht.

Rinneadh an tábla a choigeartú chun na leasuithe ar Airteagal 1 a chur san áireamh.

Baineann an leasú seo le roinn 1.5.2 den doiciméad aonair (táirgeacht uasta).

- b) An tábla dá dtagraítear i bpointe a), leasíodh é chun an t-ardú a léiriú ar tháirgeacht an chineáil “Sicilia” Grillo (ó 13 go 14 tona in aghaidh an heicteáir), an chineáil “Sicilia” Nero d’Avola (ó 12 go 14 tona in aghaidh an heicteáir) agus an chineáil Nero d’Avola Spumante (ó 13 go 14 tona in aghaidh an heicteáir).

Tá gá leis an méadú ar an táirgeacht in aghaidh an heicteáir cé gur méid is lú ná 10 % atá ann, chun an táirgeadh a chur in oiriúint don chumas iarbhír i bhfionghoirt atá ann cheana. Leis an méadú cuirtear san áireamh an táirgeacht a baineadh amach sa limistéar, ar bhonn thorthaí na tástála a rinneadh i ndáil le teicnící fáis agus éagsúlachtaí sna dálaí aimsire, agus áiríthítear leis nach dtagann aon athrú ar an leibhéal cáilíochta.

Baineann an leasú seo le roinn 1.5.2 den doiciméad aonair (táirgeacht uasta).

- c) In Airteagal 4(5) den tsonraíocht, a mhéid a bhaineann leis an táirgeadh uasta in aghaidh an heicteáir agus neart alcóil nádúrtha íosta de réir toirte fhionchaora na bhfionta Bianco, Rosso, Rosato agus Spumante de chuid DOC “Sicilia”, sonraíodh nach mór tagairt a dhéanamh do na teorainneacha a leagtar síos sa tsonraíocht le haghaidh gach cineáil a úsáidtear.

Is gá an mhír a chur isteach i ndiaidh an tábla chun gurbh éasca an tsonraíocht táirge a léirmhíniú.

Ní bhaineann an leasú seo leis an doiciméad aonair.

- d) Cuireadh ceithre mhír isteach lena bhforáiltear go bhféadfáidh an Réigiún an méid seo a leanas a dhéanamh, ar iarratas ón gcomhlachas cosanta agus tar éis dul i gcomhairle leis na heagraíochtaí gairmiúla: bearta bainistíochta táirgthe a bhunú maidir le húsáidí/cuspóirí éagsúla na bhfionchaor; uasteorainn na bhfionchaor in aghaidh an heicteáir atá le húsáid a choigeartú; an táirgeacht fionchaor agus fiona atá ceadaithe a laghdú; agus an táirgeacht uasta in aghaidh an heicteáir is féidir a chur i leataobh le haghaidh an chúlchiste buainte a mhéadú faoi 20 % ar a mhéad.

Baineann na bearta i dtaca le bainistíocht táirgthe le bearta bliantúla bainistíochta le haghaidh an táirgthe i gcomhthéacs na haimsire agus na ndálaí margaidh, i gcomhréir leis an reachtaíocht náisiúnta atá i bhfeidhm (Airteagail 35 agus 39 de Dhlí Uimh. 238/2016). Ní hé is aidhm don leasú seo méadú críochnaitheach a dhéanamh ar tháirgeacht na bhfionchaora agus an fhíona in aghaidh an heicteáir. Ina ionad sin, i mblianta dea-aimsire, ní mór aon bharrachas i bhfionchaora/heicteár suas le barrachas uasta 20 % a úsáid chun fronta lena ngabhann an sonrúchán a tháirgeadh (mar a cheadaítear cheana féin leis an tsonraíocht atá i bhfeidhm), faoi réir iarratas ó na táirgeoirí lena mbaineann agus faoi réir cinneadh ón Réigiún tar éis scrúdú a dhéanamh ar na dálaí aimsire, ar na coinníollacha teicniúla/táirgthe agus ar choinníollacha cháilíochta na bhfionchaora. In aon chás, i gcomhréir leis an reachtaíocht náisiúnta thuasluaite, ní mór an táirgeadh sin (uasmhéid 20 %) a mheas mar “chúlchiste buainte” lena úsáid i mblianta amach anseo ag brath ar éileamh an mhargaidh.

Ní bhaineann an leasú seo leis an doiciméad aonair.

2.7. *Caighdeáin fíonóireachta – Na fionchaora agus an táirgeacht a thriomú*

- a) Rinneadh cur síos ar na modhanna chun na fionchaora a thriomú i gcás na gcineálacha leis na téarmaí traidisiúnta “Passito” agus “Vendemmia Tardiva”. Cuireadh as an áireamh go háirithe córais díthaisiúcháin ina n-úsáidtear teas.

An modh chun fionchaora a thriomú i gcás na gcineálacha Passito agus Vendemmia Tardiva, rialaíodh é chun soiléiriú a chur ar fáil do na hoibreoirí.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 5 den tsonraíocht táirge agus le roinn 1.5 den doiciméad aonair.

- b) Comhlánaíodh an tábla ina léirítear an táirgeacht agus méadaíodh an táirgeadh fíona uasta (hl/ha) i gcás na gcineálacha seo a leanas: Grillo, lena n-áirítear Riserva, Grillo Spumante, Nero d'Avola, lena n-áirítear Riserva, Nero d'Avola Rosato agus Nero d'Avola Spumante.

Rinneadh an tábla a choigeartú chun na leasuithe ar Airteagal 1 a chur san áireamh. Tá an táirgeacht fíona uasta in aghaidh an heicteáir i gcás na gcineálacha fíniúna Grillo agus Nero d'Avola nasctha leis an táirgeacht mhéadaithe in aghaidh an heicteáir a bhaineann leis na cineálacha sin.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 5 den tsonraíocht táirge.

2.8. *Cleachtais fíonóireachta – Próiseáil chun fíon súilíneach a dhéanamh*

Cuireadh isteach modhanna chun an cineál Spumante a phróiseáil. Sonraíodh nach mór an cineál seo a fháil go heisiach trí choipeadh nádúrtha agus úsáid á baint as an bpróiseas Charmat nó as modh traidisiúnta an choipthe thánaistigh sa bhuidéal, ar modh é a bhaineann leis na cineálacha Bianco agus Rosato [rosé] amháin.

Ós rud é gur fíon sonrúchán tionscnaimh cláraithe é seo, is é an aidhm atá ann béim a chur ar cháilíocht an táirge tríd an modh táirgthe a shonrú.

Baineann an tagairt do na cleachtais fhíoneolaíochta shonracha sin le roinn 1.5 den doiciméad aonair.

2.9. *Buidéalú laistigh den limistéar geografach críochaithe*

Cuireadh isteach an ceanglas maidir le buidéalú a dhéanamh sa limistéar táirgthe, limistéar a chomhfhreagraíonn do limistéar riaracháin iomlán réigiúna na Sicile.

Is é is cúis leis an bhforáil sin, i gcomhréir le reachtaíocht an Aontais Eorpaigh, coimirce a thabhairt do cháilíocht agus d'íomhá na bhfionta DOC “Sicilia”, a dtionscnaimh a ráthú agus éifeachtacht agus tráthúlacht na seiceálacha ábhartha a áirithiú. Is fearr a áirithítear na coinníollacha sin ach an buidéalú a dhéanamh laistigh den limistéar, ós rud é go gcuirtear de chúram ar ghabháil sa limistéar táirgthe na rialacha teicniúla uile maidir le hiompar agus buidéalú a chur i bhfeidhm agus a chomhlíonadh. Ina theannta sin, an córas cigireachta a bhíonn á oibriú ag an gcomhlacht inniúil, a bhfuil na hoibreoirí faoina réir ag gach céim den táirgeadh, tá sé níos éifeachtaí sa limistéar críochaithe.

Mar sin féin, i gcomhréir leis an reachtaíocht chéanna ón Aontas agus le reachtaíocht shonrach náisiúnta, chun coimirce a thabhairt do chearta seanbhunaithe, féadfar údaruithe aonair a dheonú do dhaoine aonair nó do chuideachtaí a mbíodh na fronta á mbuidéalú acu go hiondúil lasmuigh den limistéar táirgthe críochaithe, agus ag an am céanna áiritheofar líon teoranta gnólachtaí buidéalaithe a bheidh lonnaithe lasmuigh den limistéar, rud a chuirfidh ar chumas an chomhlachta inniúil a chigireacht a phleanáil go héifeachtúil, lena n-áirítear é sin a dhéanamh i gcomhar le húdaráis rialaithe tíortha eile, i gcomhréir leis na rialacha Aontais atá i bhfeidhm.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 5 den tsonraíocht táirge agus le roinn 1.9 den doiciméad aonair.

2.10. *Lipéadú agus cur i láthair*

- a) Tugadh an reachtaíocht tagartha náisiúnta cothrom le dáta maidir le húsáid logainmneacha breise chun an “Vigne” [na fíonghoirt] a léiriú;

Is leasú foirmiúil é seo mar thoradh ar reachtaíocht náisiúnta nua a glacadh maidir leis an ábhar (Dlí Uimh. 238 an 12 Nollaig 2016 lena leagtar síos rialacha maidir le fás finiúnacha agus táirgeadh agus trádáil fíona).

- b) Cuireadh mír isteach a bhaineann leis an toirmeasc ar úsáid a bhaint as comhchiallaigh den chineál finiúna Zibibbo le haghaidh na bhfonta Zibibbo “Sicilia” agus na bhfonta Zibibbo Spumante “Sicilia”.

Is é an aidhm atá ann níos mó cosanta a thabhairt don ainm Zibibbo ná d’ainmneacha a chomhchiallach amhail Moscato.

Baineann an leasú seo le roinn 1.9 den doiciméad aonair.

2.11. *Pacáistiú*

Féadfar coimeádáin de ghrád bia a úsáid ag a bhfuil toirt idir 2 agus 6 lítear, ach amháin i gcás na gcineálacha Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna agus Spumante.

Chun níos mó saoirse a thabhairt do tháirgeoirí maidir le húsáid coimeádán agus modhanna séalaithe, lena n-áirítear modhanna nuálacha, chun níos mó roghanna a chur ar fáil chun freagairt do riachtanais na dtomhaltóirí, agus ar an gcaoi sin chun feabhas a chur ar na deiseanna maidir le táirgí DOC a mhargú agus a chur ar na margáí éagsúla, laistigh den Aontas agus go hidirnáisiúnta araon.

Baineann an leasú seo le roinn 1.9 den doiciméad aonair.

2.12. *Nasc leis an limistéar geografach*

Rinneadh an nasc leis an limistéar geografach a athcheapadh, i gcomhréir leis an reachtaíocht ón Aontas atá i bhfeidhm, chun na catagóirí táirgí a chumhdaítear a chur san áireamh.

Baineann an leasú seo le roinn 1.8 den doiciméad aonair.

2.13. *Tagairt don chomhlacht cigireachta*

Leasú foirmiúil. Tugadh cothrom le dáta an reachtaíocht tagartha náisiúnta a bhaineann le faireachán, chomh maith le hainm an chomhlachta rialaithe; cuireadh isteach seoladh ríomhphoist deimhnithe an chomhlachta rialaithe.

Tá gá leis an nuashonrú mar gheall ar an athrú ar ainm an chomhlachta rialaithe agus mar gheall ar an reachtaíocht náisiúnta nua maidir le fás finiúnacha agus táirgeadh agus trádáil fíona.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm an táirge**

Sicilia

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

STFC - Sonrúchán Tionscnaimh faoi Chosaint

3. **Catagóirí na dtáirgí finiúna**

1. Fíon
4. Fíon súilíneach
5. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán
6. Fíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán
15. Fíon ó fhíonchaora rísínithe
16. Fíon ó fhíonchaora ró-aibí

4. **Tuairisc ar na fíonta**

Catagóir: Fíon (1) - “Sicilia” Bianco agus le táscair den chineál finiúna gile

Táirgtear fionta geala PDO “*Sicilia*”, lena n-áirítear Passito, Vendemmia Tardiva, Superiore agus Riserva, ó na cineálacha is ionadaíche sa limistéar táirgthe, amhail Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico agus Chardonnay, ina n-aonar nó i dteaghlaim, agus is iad na fionta geala sin atá in 50 % den iomlán ar a laghad. Chun a oiread luacha is féidir a fháil ón táirgeadh seo, úsáidtear na cineálacha fíniúna sin, mar aon leis na cineálacha cineáil Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viognier, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Moscato Bianco, Vermentino agus Zibibbo, chun cineálacha aonchineálacha agus déchineálacha a tháirgeadh, agus tá léiriú iontu ar an réimse leathan cineálacha fíniúna a fhásann ar oileán na Sicile.

Tá raon dathanna i gceist leis na fionta seo, idir buí ar dhath na tuí agus dath an óir le déine éagsúil, agus imireacha bánghlasa b'fhéidir. I gcás Pinot Grigio, dath bándearg le déine éagsúil is féidir a bheith i gceist, nó copar. Dea-bholadh fineálta, galánta, taitneamhach, tréan, sainiúil, torthaíoch agus marthanach atá air, agus iarracht de bholadh bláthach nó aramatach uaidh uaireanta.

Ó thaobh an bhlais de, tá na fionta seo cothrom, sainiúil, blasta, comhchuibhithe, láidir agus taitneamhach, agus cion siúcra idir tirim agus leath-thirim ag baint leo.

An neart alcóil iomlán íosta de réir toirte, tá sé sa raon idir 11.50 % i gcás na gcineálacha bunúsacha agus 12 % i gcás na bhfionta Superiore, suas le 12.50 % i gcás na bhfionta Riserva, agus is é 13 % an neart alcóil iomlán íosta i gcás na bhfionta Passito agus Vendemmia Tardiva.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (% de réir toirte)	
Neart alcóil iomlán íosta (% de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4.5 ghrám in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (milleachobhéis in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (milleachobhéis in aghaidh an lítir)	

Catagóir: Fíon (1) - “Sicilia” Rosso, lena n-áirítear le tásca ar chineál fíniúna duibhe

Táirgtear fionta dearga PDO “*Sicilia*”, lena n-áirítear Passito, Vendemmia Tardiva, Superiore agus Riserva, agus na fionta rosé ó na cineálacha is ionadaíche sa limistéar táirgthe, amhail Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone agus Syrah, ina n-aonar nó i dteaghlaim, agus is iad na fionta dearga sin atá in 50 % den iomlán ar a laghad. Chun a oiread luacha is féidir a fháil ón táirgeadh seo, úsáidtear na cineálacha fíniúna sin, mar aon leis na cineálacha ar leith Nerello Cappuccio, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot agus Sangiovese, chun cineálacha aonchineálacha agus déchineálacha a tháirgeadh, agus tá léiriú iontu ar an bhflúirse cineálacha fíniúna a fhásann ar oileán na Sicile.

Tá raon dathanna i gceist leis na fionta sin, idir dearg agus dath dearg an rúibín, agus dath an ghairnéid ag teacht orthu le haois mar is amhlaidh i gcás an leagain Riserva, agus dath bándearg le déine éagsúil, agus imireacha copair sna fionta rosé uaireanta.

Is comhartha sóirt é dea-bholadh na gcineálacha fíniúna a úsáidtear. Idir blas tirim agus blas leath-thirim atá orthu agus is féidir leo a bheith milis i gcás na bhfionta Passito agus Vendemmia Tardiva.

An neart alcóil iomlán íosta de réir toirte, tá sé sa raon idir 12 % i gcás na gcineálacha bunúsacha dearga agus rosé agus i gcás na bhfionta le tásca ar an gcineál fíniúna, agus 13 % i gcás cuid de na fionta Riserva amhail Nero d'Avola, agus is é 13 % an neart alcóil iomlán íosta i gcás na bhfionta Passito agus Vendemmia Tardiva. Tá réimse eastóscán íosta ann idir 22 g/l i gcás an fhíona dheirg agus 24 g/l i gcás Nero d'Avola.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (% de réir toirte)	
Neart alcóil iomlán íosta (% de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	4.5 ghrám in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (milleachobhéis in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (milleachobhéis in aghaidh an lítir)	

Catagóirí: Fíon súilíneach (4), Fíon súilíneach ar ardchaighdeán (5) agus Fíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán (6)

Na fíonta súilíneacha a tháirgtear sna catagóirí éagsúla, tá dath na tuí orthu le déine éagsúil i gcás na bhfíonta geala agus dath bándearg le déine éagsúil i gcás na bhfíonta rosé, mar aon le boilgeoga fineálta, agus blaiseadh agus úire bláthanna nó torthaí. Tá siad aramatach go háirithe má fhaightear iad ó chineálacha fíniúna amhail Zibibbo agus Moscato. Áirítear leis na cineálacha fíniúna a úsáidtear cineálacha fíniúna gile nó cineálacha fíniúna duibhe, cineálacha dúchasacha agus idirnáisiúnta araon, a ndéantar fíonta geala nó rosé díobh trí “choipeadh gan craicne”. Baintear úsáid as an bpróiseas Charmat, agus as an modh traidisiúnta freisin i gcás na gcineálacha bunúsacha geala agus rosé.

Is iad na cineálacha fíniúna a úsáidtear na cinn is ionadaíche sa limistéar táirgthe, amhail Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Pinot Grigio, Moscato, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese agus Pinot Nero, agus is i dteaghlaim le chéile nó mar fhíonta aonchineálacha a úsáidtear iad, chun a oiread luacha is féidir a fháil ó tháirgeadh na gcineálacha sin trí iad a thabhairt le fios ar an lipéad. Is comhartha sóirt é dea-bholadh na gcineálacha fíniúna a úsáidtear. Athraíonn an blas ó *brut nature* go ríthirim go milis i gcás Moscato agus Zibibbo Spumante. Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 10.50 % i gcás Moscato agus Zibibbo Spumante, 11.50 % i gcás na gcineálacha eile ar fad, seachas cineálacha a tháirgtear agus úsáid á baint as an modh traidisiúnta, nach mór neart alcóil iomlán íosta de 12 % ar a laghad a bheith acu. Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 15 g/l

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (% de réir toirte)	
Neart alcóil iomlán íosta (% de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	5 ghrám in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (milleachobhéis in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (milleachobhéis in aghaidh an lítir)	

Catagóirí: Fíon ó fhíonchaora rísínithe (15) agus Fíon ó fhíonchaora ró-aibí (16)

Na fíonta sna catagóirí sin, tá réimse blais acu ó thirim go milis agus tá réimse datha acu ó dhath buí na tuí go dath an óir nó, más as fíonchaora dubha a tháirgtear iad, dath dearg an rúibín, agus dath an ghairnéid ag teacht air le haois. Tá dea-bholadh marthanach ach séimh orthu, go háirithe nuair a fhaightear iad ó chineálacha aramatacha amhail Moscato agus Zibibbo, agus tá cothromaíocht mhaithe acu idir aigéadacht agus milseacht, mar aon le blaiseadh torthaí nó bláthanna ag brath ar na cineálacha fíniúna a úsáidtear. Déantar na fíonchaora a thriomú tar éis a mbuainte ar mhataí, sciatha, cliathbhoscaí nó coimeádáin speisialta a chuirtear i dtimpeallachtaí oiriúnacha, é sin nó fágtar iad ar na fíniúnacha go dtí go n-aibíonn siad. Dá thoradh sin, is iontach an carnadh siúcraí agus tiúchan eastóscán a bhíonn ann, agus is iad luachanna íosta na bhfíonta a tháirgtear 28 g/l i gcás Passito Bianco agus 32 g/l i gcás Passito Rosso. Is é 16 % neart alcóil iomlán íosta Passito Bianco, arb alcól iarbhir 11 % de, agus is é 17 % neart alcóil iomlán íosta Passito Rosso, arb alcól iarbhir 12 % de.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta	
Neart alcóil iomlán uasta (% de réir toirte)	
Neart alcóil iomlán íosta (% de réir toirte)	
Aigéadacht iomlán íosta	Ceithre ghram in aghaidh an lítir, a shloinntear mar aigéad tartarach
Aigéadacht luaineach uasta (milleachobhéis in aghaidh an lítir)	
Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (milleachobhéis in aghaidh an lítir)	

5. Cleachtais fhíoneolaíocha

a. Cleachtais fhíoneolaíocha fhíor-riachtanacha

Modhanna próiseála chun fíon súilíneach a dhéanamh

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Ní mór an cineál Spumante a fháil go heisiach trí choipeadh nádúrtha agus úsáid á baint as an bpróiseas Charmat nó as modh traidisiúnta an choipthe thánaistigh sa bhuidéal, ar modh é a bhaineann leis na cineálacha Bianco agus Rosato/Rosé amháin.

Na fíonchaora a thriomú

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Déantar na cineálacha Vendemmia Tardiva agus Passito a tháirgeadh trí na fíonchaora a fhágáil ar an bplanda lena dtriomú nó, tar éis a mbuainte, trí iad a chur ar mhataí, sciatha, cliathbhoscaí nó coimeádáin speisialta i dtimpeallachtaí oiriúnacha. Is féidir é sin a dhéanamh le cabhair ó chórais cóiriúcháin timpeallachta, ar choinníoll go n-oibríonn siad ag teocht atá cosúil leis an teocht a fhaightear i bpróisis thraidisiúnta um thriomú fíonchaor, ach amháin aon chóras díthaisiúcháin a oibríonn trí úsáid a bhaint as teas.

b. Táirgeacht uasta

“Sicilia” Bianco, lena n-áirítear Riserva agus “Sicilia”, le tásca ar chineál finíúna gile, Riserva san áireamh

13 000 kg fíonchaor in aghaidh an heicteáir

“Sicilia” Spumante Bianco, lena n-áirítear le tásca ar chineál finíúna gile

13 000 kg fíonchaor in aghaidh an heicteáir

“Sicilia” Grillo, lena n-áirítear Spumante agus Riserva, agus “Sicilia” Nero d’Avola, lena n-áirítear Riserva, Rosato agus Spumante

14 000 kg fíonchaor in aghaidh an heicteáir

“Sicilia” Spumante le tásca ar na cineálacha finíúna Frappato, Nerello Mascalese agus Pinot Nero

13 000 kg fíonchaor in aghaidh an heicteáir

“Sicilia” Bianco Superiore, agus le tásca ar chineál finíúna gile leis an téarma Superiore [den chéad scoth]

10 000 kg fíonchaor in aghaidh an heicteáir

“Sicilia” Rosso, Rosato agus Riserva, lena n-áirítear le tásca ar chineál finíúna duibhe

12 000 kg fíonchaor in aghaidh an heicteáir

“Sicilia” Bianco agus Rosso leis an téarma Passito nó Vendemmia Tardiva, lena n-áirítear le tásca ar chineál fíniúna gile nó duibhe

8 000 kg fíonchaor in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Áirítear críoch riaracháin iomlán Réigiún na Sicile i limistéar táirgthe na bhfíonchaor atá ceaptha le haghaidh tháirgeadh na bhfíonta ar a bhfuil an sonrúchán tionscnaimh cláraithe “Sicilia”.

7. **Príomhchineál(acha) fíonchaor**

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. **Cur síos ar na naisc**

Nasc leis an timpeallacht

Cuimsítear sa limistéar geografach críochaithe críoch riaracháin iomlán réigiún na Sicile.

Is réigiún í an tSicil a bhfuil ceann de na traidisiúin fionsaothrúcháin is sine ar domhan aige, agus is fianaise air sin iad na fionnachtana seandálaíochta agus na foinsí liteartha iomadúla sa Ghréigis agus sa Laidin ina dtagraítear d'fhionta clúiteacha na Sicile. Is cruthúnas iad na *amphorae* (crúiscíní arda le dhá hanla) a úsáideadh le haghaidh an iompair agus le haghaidh cineálacha eile ceirmeach go raibh trádáil ola agus fíona ann chomh fada siar le ré na bhFéiniceach (9ú - 4ú haois RCh). Ba léir breáthacht iontach na bhfíniúnacha i rith na tréimhse inar lonnaigh na Gréigigh sa limistéar (8ú - 3ú haois RCh), agus thug na Gréigigh roinnt mhaith cineálacha fíniúna isteach amhail Grecanico, a fhástar inniu fós. Tá sé dearbhaithé go raibh fíon Sicileach ann in aimsir na Rómhánach (3ú haois RCh - 5ú haois AD), go háirithe le linn ré Chaesair sa Ghail.

Cé gur chuir an Córán toirmeasc ar alcól a ól, fásadh fíonchaora tábla i rith réimeas na Moslamach (827-1061) agus tugadh isteach an cineál fíniúna "Zebib" (Zibibbo nó Moscato di Alessandria anois) ar oileán Pantelleria, tar éis a thabhairt anonn ó Rinn Zebib na hAfraice, atá suite trasna ó Pantelleria.

Tá an nasc idir an limistéar geografach críochaithe agus DOC "Sicilia" bunaithe ar na gnéithe sonracha sa limistéar maidir leis an ithir, an aeráid agus an tírdhreach.

Tá an chuid thuaidh sléibhtiúil den chuid is mó agus is cnocach iad na codanna láir, theas agus thiar theas. Is ardchlár tipiciúil é an chuid thoir theas den limistéar agus is limistéar bolcáin é an tSicil thoir. Is ar feadh an chósta den chuid is mó atá na limistéir ísealchríche comhchruinnithe.

Mar sin féin, tá mórchuid na bhfíonhort suite i limistéir chnocacha atá oiriúnach chun fíniúnacha a fhás go háirithe, i dtéarmaí nochtá agus suímh, i.e. timpeallachtaí an-ghrianmhar ina bhfuil gaoth leordhóthanach agus ina bhfuil dálaí fáis optamacha ar fáil do na plandaí, rud a áiríthíonn sláinte na bhfíonchaor agus a chumasaíonn táirgeadh fíonta ardchaighdeáin. Mar sin, aeráid ghrianmhar le samhradh te tirim atá in aeráid na Meánmhara, ach í gaofar freisin, aeráid a ligeann do na fíonchaora aibiú go han-mhaith agus a chabhraíonn le carnadh siúcraí agus tiúchan eastóscán, agus ag an am céanna tá blaiseadh na húire agus na haigéadachta le sonrú mar gheall ar na réimsí teochta éagsúla agus cáilíocht mhianrúil shuibhir na hithreach. Is é is toradh do na fachtóirí sin uile táirgeadh fíonta atá tréan i gcónaí sna catagóirí éagsúla, ach iad cothrom agus comhchuibhithe ag an am céanna.

Is iad na modhanna traidisiúnta is mó a úsáidtear chun na fíniúnacha a thraenáil, modhanna nach bhfuil chomh fairsing sin agus a bhfuil éagsúlachtaí eatarthu i limistéir fionsaothrúcháin éagsúla an oileáin – ón modh traidisiúnta *alberello* [fíniúin toir] a úsáidtear fós i limistéir chósta chúige Trapani, go dtí an modh *espalier* [treilís] íseal, modh níos comónta a n-úsáidtear buan ghéag nó géag in-athnuaite lena aghaidh – iad sin nó modhanna fairsinge i roinnt gleannta torthúla i lár na críche.

I gcóir mhór DOC "Sicilia", is féidir fíonta a tháirgeadh ó chineálacha fíniúna dúchasacha agus neamhdhúchasacha araon nó ó chineálacha fíniúna idirnáisiúnta, rud a chiallaíonn gur féidir réimse leathan táirgí a chur ar fáil sna catagóirí éagsúla fíona a chumhdaítear.

Catagóir: Fíon (1)

Cumhdaítear réimse leathan cineálacha fíona sa chatagóir seo:

Fíonta dearga, fíonta rosé agus fíonta geala, lena n-áirítear fíonta Passito, Vendemmia Tardiva agus Riserva. San áireamh leis na cineálacha fíniúna a úsáidtear, tá cineálacha dúchasacha a bhfuil an-tóir orthu, amhail Inzolia agus Catarratto, mar aon le Grillo, ar cineál é a fhaightear nuair a chrosáiltear na cineálacha Catarratto agus Zibibbo le chéile, agus cineálacha neamhdhúchasacha, amhail Chardonnay, Müller Thurgau agus Sauvignon. Maidir le táirgeadh fíonta dearga freisin, tá an táirgeadh fíonta i tSicil ar an táirgeadh is mó clú, agus faightear fíonta ó chineálacha fíniúna dúchasacha, go háirithe Nero d'Avola, chomh maith le Frappato agus Nerello Mascalese, agus ó na cineálacha neamhdhúchasacha Cabernet Sauvignon, Merlot agus Syrah. Is é Nero d'Avola an cineál atá ar thosach an tslua sa treo nua seo, cineál atá in ann fíon na Sicile a thréithriú agus úrnuaicht an fhíona sin a tharraingt amach, fiú agus é i dteaghlaim le cineálacha eile, ní hamháin mar gheall ar a dhath ach freisin mar go bhfuil saintréith thipiciúil ag an bhfíon dá bharr, saintréith a dhíorthaítear ó dhea-bholaithe agus ó bhlasanna na Meánmhara.

Ó thaobh tréithe anailíseacha agus orgánaileipteacha de, tá airíonna ceimiceacha agus fisiceacha cothromaithe ag na cineálacha fíona sin uile, rud a chuireann lena mblas cothrom. Tá dea-bholadh taitneamhach, comhchuibhithe, sainiúil agus galánta ag baint le gach cineál, agus bíonn blaiseadh torthaí, bláthanna agus plandaí le sonrú uathu uaireanta, rud atá ina chomhartha sóirt de na cineálacha fíniúna a úsáidtear chun iad a tháirgeadh.

Dath buí na tuí le déine éagsúil nó buí dorcha an dath atá ar na fíonta geala, agus tá dath dearg an rúbín le déine éagsúil ar na fíonta dearga, le himireacha corcra b'fhéidir, agus dath an ghairnéid ag teacht orthu le haois. Is fíonta cothroma iad uile, a bhfuil struchtúr maith agus cion alcóil acu. Tá seanstair fionsaothrúcháin sa réigiún seo, agus fianaise ar an méid sin i ndoiciméid iomadúla, agus is cruthúnas ginearálta agus bunúsach é sin ar an dlúthbhaint agus an idirghníomhíocht idir fachtóirí a bhaineann leis an duine agus cáilíocht agus saintréithe na bhfíonta DOC "Sicilia". Sa limistéar áirithe seo, tá an saothrú fíniúna agus na teicnící fíoneolaíochta traidisiúnta tagtha slán chugainn ó dhaoine le himeacht na gcéadta, agus tá feabhas agus beachtú déanta orthu sa lá atá inniu ann mar gheall ar an dul chun cinn atá déanta gan amhras san eolaíocht agus sa teicneolaíocht. Is ar an mbonn sin a tuilleadh clú agus cáil do na bhfíonta PDO "Sicilia" PDO.

Fíon súilíneach (4), Fíon súilíneach ar ardchaighdeán (5) agus Fíon súilíneach aramatach ar ardchaighdeán (6)

Na fíonta súilíneacha a tháirgtear, tá dath buí na tuí le déine éagsúil orthu i gcás na bhfíonta geala, dath bándearg le déine éagsúil i gcás na bhfíonta rosé, agus imreacha copair freisin sa Pinot Grigio, chomh maith le boilgeoga fineálta agus blaiseadh agus úire na mbláthanna agus na dtorthaí, mar thoradh ar cháilíocht mhianrúil shaibhir na hithreach, aeráid na Meánmhara agus na raonta teochta éagsúla. Tá siad aramatach go háirithe má fhaightear iad ó chineálacha fíniúna amhail Zibibbo agus Moscato. San áireamh leis na cineálacha fíniúna a úsáidtear, tá cineálacha dúchasacha agus neamhdhúchasacha araon. Úsáidtear an próiseas Charmat i gcás ina dtugtar an cineál fíniúna le fíon ar an lipéad, agus is féidir modh traidisiúnta an choipthe thánaistigh sa bhuidéal a úsáid freisin i gcás na gcineálacha Bianco agus Rosato.

Catagóirí: Fíon ó fhíonchaora rísínithe (15) agus Fíon ó fhíonchaora ró-aibí (16)

Is aeráid ghriamhar le samhradh te agus tirim atá in aeráid na Meánmhara, ach tá sí gaofar freisin, le raonta teochta éagsúla, rud a ligeann do na fíonchaora aibiú go han-mhaith agus fanacht sláintiúil. Déantar na fíonchaora a thriomú tar éis a mbuainte ar mhataí, sciatha, cliathbhoscaí nó coimeádáin speisialta a chuirtear i dtimpeallachtaí oiriúnacha, é sin nó fágtar iad ar na fíniúnacha go dtí go n-aibíonn siad. Dá thoradh sin, is iontach an carnadh siúcraí agus tiúchan eastóscán a bhíonn ann. Is fíonta cumhra iad, go háirithe nuair a fhaightear iad ó na cineálacha Moscato agus Zibibbo. Tá blas idir tirim agus milis acu, dath idir buí na tuí agus órga, le himreacha ómra uaireanta, agus dea-bholaithe marthanacha ach séimhe orthu, mar aon le cothromaíocht mhaith idir aigéadacht agus milseacht, agus blaiseadh na dtorthaí nó na mbláthanna ag brath ar na cineálacha fíniúna a úsáidtear.

9. Coinníollacha fíon-riachtanacha breise

Buidéalú laistigh den limistéar geografach críochaithe

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll bhreise:

Buidéalú laistigh den limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Is gá an buidéalú a dhéanamh laistigh de chríoch riaracháin réigiún na Sicile.

Is é is cúis leis an bhforáil sin, i gcomhréir le reachtaíocht an Aontais Eorpaigh, coimirce a thabhairt do cháilíocht agus d'íomhá na bhfíonta DOC "Sicilia", a dtionscnamh a ráthú agus éifeachtacht agus tráthúlacht na seiceálacha ábhartha a áirithiú. Is fearr a áirithítear na coinníollacha sin ach an buidéalú a dhéanamh laistigh den limistéar, ós rud é go gcuirtear de chúram ar ghabháiltais sa limistéar táirgthe na rialacha teicniúla uile maidir le hiompar agus buidéalú a chur i bhfeidhm agus a chomhlíonadh.

Ina theannta sin, an córas cigireachta a bhíonn á oibriú ag an gcomhlacht inniúil, a bhfuil na hoibreoirí faoina réir ag gach céim den táirgeadh, tá sé níos éifeachtaí sa limistéar críochaithe.

Mar sin féin, i gcomhréir leis an reachtaíocht chéanna ón Aontas agus le reachtaíocht shonrach náisiúnta, chun coimirce a thabhairt do chearta seanbhunaithe, féadfar údaruithe aonair a dheonú do dhaoine aonair nó do chuideachtaí a mbíodh na fíonta á mbuidéalú acu go hiondúil lasmuigh den limistéar táirgthe críochaithe, agus ag an am céanna áiritheofar líon teoranta gnólachtaí buidéalaithe a bheidh lonnaithe lasmuigh den limistéar, rud a chuirfidh ar chumas an chomhlachta inniúil a chigireacht a phleanáil go héifeachtúil, lena n-áirítear é sin a dhéanamh i gcomhar le húdarais rialaithe tíortha eile, i gcomhréir leis na rialacha Aontais atá i bhfeidhm.

Lipéadú – tásc ar an gcineál fíniúna

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll bhreise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Agus na cineálacha fíona Zibibbo "Sicilia" agus Zibibbo Spumante "Sicilia" á lipéadú agus á gcur i láthair, tá toirmeasc ar úsáid chomhchiallaigh an chineáil fíonchaor Zibibbo a aithnítear go hoifigiúil.

Pacáistiú

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll bhreise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Is gá fronta an tsonrúcháin tionscnaimh chláráithe “Sicilia” a scaoileadh lena dtomhailt i gcoimeádáin ghloine a bhfuil toirt ainmniúil nach mó ná 3 lítear acu. Ní áirítear leis an srian sin buidéal thraidisiúnta Bordeaux, Burgundy [an Bhurgúin] agus fhíon na Réine, ar féidir leo toirt uasta 18 lítear a bheith acu.

Thairis sin, is féidir coimeádáin de ghrád bia a úsáid ag a bhfuil toirt nach lú ná 2 agus nach mó ná 6 lítear, ach amháin i gcás na gcineálacha Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna agus Spumante.

Is féidir modhanna séalaithe buidéal arna n-údarú ag an Aontas agus ag reachtaíocht náisiúnta a úsáid, ach amháin caipíní.

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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