

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda ta' speċifikazzjoni għal isem fis-settur tal-inbid imsemmija fl-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(2022/C 150/07)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

TALBA GĦAL EMENDA FL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

“Sicilia”

PDO-IT-A0801-AM03

Data tal-applikazzjoni: 4.7.2017

1. Regoli applikabbli għall-emenda

L-Artikolu 105 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 – Emenda mhux minuri

2. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda

2.1. Deskrizzjoni tal-inbejjed

a) Fir-rigward tat-tipi diġà koperti mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, għandhom jiġu prodotti wkoll il-verżjonijiet li ġejjin:

- Bianco bit-termini Passito, Superiore u Riserva;
- Rosso bit-terminu Passito;
- Inzolia bit-termini Vendemmia Tardiva [hsad tardiv], Superiore u Riserva;
- Grillo bit-termini Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore u Riserva u Grillo Spumante;
- Chardonnay bit-termini Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore u Riserva u Chardonnay Spumante;
- Catarratto bit-termini Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore u Riserva u Catarratto Spumante;
- Carricante Spumante;
- Fiano bit-terminu Riserva;
- Viognier bit-terminu Riserva;
- Sauvignon bit-terminu Riserva;
- Pinot Grigio Spumante;
- Nero d'Avola bit-termini Vendemmia Tardiva, Passito u Riserva, Nero d'Avola Rosato u Nero d'Avola Spumante;
- Perricone bit-terminu Vendemmia Tardiva u Perricone Rosato;
- Frappato Rosato u Frappato Spumante;
- Nerello Mascalese Rosato u Nerello Mascalese Spumante;
- Cabernet Franc Rosato;
- Merlot bit-terminu Riserva u Merlot Rosato;
- Cabernet Sauvignon bit-terminu Riserva u Cabernet Sauvignon Rosato;
- Syrah bit-termini Vendemmia Tardiva, Passito u Riserva u Syrah Rosato;
- Pinot Nero bit-terminu Riserva, Pinot Nero Rosato u Pinot Nero Spumante.

⁽¹⁾ ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

- b) Ġew inklużi tipi ġodda bl-indikazzjoni tal-varjetajiet tad-dwieli Moscato, Vermentino, Zibibbo, Petit Verdot u Sangiovese, f'bosta verżjonijiet:
- Moscato Bianco inkluż bit-termini Vendemmia Tardiva u Passito u Moscato Bianco Spumante;
 - Vermentino;
 - Zibibbo inkluż Zibibbo Spumante;
 - Petit Verdot inkluż bit-terminu Riserva;
 - Sangiovese inkluż Sangiovese Rosato.
- c) Ġew inklużi tipi ġodda bl-indikazzjoni ta' żewġ varjetajiet tad-dwieli tal-istess kulur ta' dawk li diġà jintużaw fit-tipi ta' varjetà waħda, minbarra l-varjetajiet aromatiċi.

Id-DOC "Sicilia" tirrappreżenta ż-żona kollha tal-vitikultura tar-reġjun u l-ghan huwa li tinghata importanza lill-produzzjoni kollha tal-inbid, speċjalment il-varjetajiet tad-dwieli indiġeni, l-ewwel fosthom il-varjetà indiġena Zibibbo, kif ukoll dawk ta' interess nazzjonali li diġà jtkabbru b'mod mifruż, bhall-varjetajiet ta' Moscato, li diġà qed jintużaw bhala varjetajiet tad-dwieli ewlenin fit-tahlita ta' varjetajiet għall-inbid Spumante Bianco, waħedhom jew flimkien ma' varjetajiet oħra sa 50 %. Barra minn hekk, huma koperti tipi bl-indikazzjonijiet tal-varjetajiet il-ġodda Vermentino, Petit Verdot u Sangiovese, li huma ta' interess produttiv u kummerċjali kbir. Din id-deċiżjoni ttiehdet wara li saru testijiet intensivi tul is-snin li jinvolvu firxa wiesgħa ta' varjetajiet tad-dwieli magħmula adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun ta' Sqallija. Bis-saħħa tal-livell tal-kwalità li jilhqqu dawn l-inbejjed, tal-hiliet tal-operaturi u tat-tiġdid tat-teknoloġiji, dawk il-varjetajiet inghataw aktar valur fid-DOC "Sicilia", haġa li ppermettiet li tiġi offruta firxa wiesgħa ta' prodotti fis-suq fid-diversi kategoriji koperti.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsimu 1.4 tad-Dokument Uniku u l-Artikoli 1, 2 u 6 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

2.2. *Deskrizzjoni tal-inbejjed*

- a) Id-deskrizzjoni tal-inbejjed inbidlet f'waħda aktar konċiża u sempliċi u dawn ġew organizzati skont il-kategorija tal-inbid minflok skont il-grupp/it-tip tal-inbid. Id-deskrizzjoni tal-inbejjed saret ukoll aktar dettaljata u nżiedet dikjarazzjoni ġenerali li tispeċifika li fejn it-taqsimiet rilevanti ma jindikaw l-ebda ċifra, il-valuri huma mid-definizzjoni tagħhom il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni rilevanti.

Bid-deskrizzjoni tal-karatteristiċi tal-inbejjed ġodda introdotti, il-bidla fil-parametri deskrittivi għal għadd ta' tipi diġà koperti u l-organizzazzjoni mill-ġdid tat-test skont il-kategoriji tal-inbid, huwa possibbli li jiġi ssimplifikat id-Dokument Uniku u tinghata deskrizzjoni aktar ċara u konċiża tal-karatteristiċi tal-inbejjed tad-DOC "Sicilia".

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsimu 1.4 tad-Dokument Uniku.

- b) Thassar l-Artikolu 6(3) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott dwar is-setgħa tal-Ministeru li johroġ digriet li jemenda l-aċidità totali u l-estratt minimu mingħajr zokkor.

Din l-emenda hija meħtieġa peress li d-dispożizzjoni ma għadhiex tikkonforma mar-regoli tal-UE dwar l-emendi għall-Ispesifikazzjonijiet tal-Prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

2.3. *Inbejjed ta' żewġ varjetajiet*

Thassret il-lista tat-tipi ta' nbid ta' żewġ varjetajiet bid-diversi tahlitiet ta' varjetajiet tad-dwieli.

Minflokha, ġie speċifikat li d-Denominazzjoni ta' Oriġini Kkontrollata "Sicilia" tista' tintuża wkoll għall-inbejjed b'indikazzjoni ta' żewġ varjetajiet ta' dwieli tal-istess kulur bħal dawk li diġà huma indikati fl-Artikolu (1) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott (fejn huma elenkati l-varjetajiet tad-dwieli li jintużaw għat-tipi ta' varjetà waħda).

Tqies li huwa xieraq li t-test jiġi riformulat biex isir aktar konċiż u jiġi evitat li jiġu elenkati t-tipi kollha possibbli li jirriżultaw mill-għadd kbir ta' tahlitiet ta' varjetajiet ta' għeneb tal-inbid, u minflok issir referenza għall-possibbiltà li jithalltu l-varjetajiet tad-dwieli permessi għat-tipi ta' varjetà waħda.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikoli 1 u 2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott iżda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

2.4. *Bazi varjetali għall-inbid Bianco [abjad], Rosso [aħmar], Rosato [rožè] u Spumante Bianco [abjad spumanti]*

Il-varjetajiet tad-dwieli li ġejjin inżiedu mat-taħlita ta' varjetajiet tad-dwieli li jridu jikkostitwixxu 50 % tal-inbid:

- Chardonnay għat-tipi Bianco;
- Syrah għat-tipi Rosso u Rosato;
- Nerello Mascalese għat-tip Spumante Bianco.

Wara l-ittestjar fit-tul, it-taħlita ewlenija tal-varjetajiet tlestiet għat-tipi msemmija, bl-inkluzjoni tat-tliet varjetajiet ta' hawn fuq, li jtkabbru b'mod mifruq fir-reġjun kollu (aktar minn 11 000 ettaru) u diġà jintużaw fil-produzzjoni ta' nbejjed ta' varjetà waħda.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 2 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott iżda ma tikkonċernax id-Dokument Uniku.

2.5. *Varjetajiet ewlenin tal-ġheneb tal-inbid*

Il-varjetajiet il-godda tad-dwieli Petit Verdot, Vermentino u Sangiovese huma inkluzi fil-varjetajiet ewlenin tal-ġheneb tal-inbid.

L-inkluzjoni ta' dawn il-varjetajiet tad-dwieli saret wara testijiet intensivi matul is-snin li jinvolvu l-firxa wiesgħa ta' varjetajiet tad-dwieli li ġew adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun ta' Sqallija u li diġà jstgħu jintużaw fit-taħlita tal-varjetajiet tad-dwieli, bħala parti mill-bażi varjetali ta' 50 %, għall-inbejjed bojod, homor u rožè bażiċi mingħajr indikazzjoni tal-varjetà tad-dwieli. Għalhekk, l-intenzjoni hija li jiżdied il-profil ta' dawn il-varjetajiet anke fl-inbejjed ta' varjetà waħda u ta' żewġ varjetajiet.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsim 1.7 tad-Dokument Uniku.

2.6. *Standards tal-vitikultura*

- a) Ir-rendimenti massimi u l-qawwiet alkoħoliċi tat-tipi l-godda mizjuda msemmija fl-Artikolu 1 inżiedu mat-tabella fl-Artikolu 4(5) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

It-tabella għet aġġustata biex jitqiesu l-emendi fl-Artikolu 1.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsim 1.5.2 tad-Dokument Uniku (rendimenti massimi).

- b) It-tabella msemmija fil-punt a) għet emendata biex tirrifletti ż-żieda fir-rendimenti tat-tip "Sicilia" Grillo (minn 13 għal 14-il tunnellata għal kull ettaru), tat-tip "Sicilia" Nero d'Avola (minn 12 għal 14-il tunnellata għal kull ettaru) u tat-tip Nero d'Avola Spumante (minn 13 għal 14-il tunnellata għal kull ettaru).

Iż-żieda fir-rendimenti għal kull ettaru, għalkemm hija ta' inqas minn 10 %, hija meħtieġa sabiex il-produzzjoni tiġi adattata għall-kapaċità reali tal-vinji eżistenti. Din tqis ir-rendimenti li nkisbu fiż-żona, abbażi tar-riżultati tat-testijiet imwettqa fir-rigward tat-tekniki tat-tkabbir u l-varjazzjonijiet fil-kundizzjonijiet tat-temp, u tiżgura li l-livell tal-kwalità jibqa' l-istess.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsim 1.5.2 tad-Dokument Uniku (rendimenti massimi).

- c) Ġie speċifikat fl-Artikolu 4(5) tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott li, fir-rigward tal-produzzjoni massima għal kull ettaru u l-qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum tal-ġheneb għall-inbejjed Bianco, Rosso, Rosato u Spumante tad-DOC "Sicilia", għandha ssir referenza għal-limiti stabbiliti fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal kull varjetà użata.

Jeħtieġ li jiżdied il-paragrafu wara t-tabella sabiex jiffaċilita l-interpretazzjoni tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

- d) Iddahħlu erba' paragrafi li jipprevedu li r-Reġjun, fuq talba tal-assoċjazzjoni tal-protezzjoni, u wara li jikkonsulta mal-organizzazzjonijiet professjonali, jista': jistabbilixxi mizuri ta' ġestjoni tal-produzzjoni fir-rigward tal-użi/l-ghanijiet diversi tal-ġheneb; jaġġusta l-limitu massimu tal-ġheneb għal kull ettaru li jkun se jintuża; inaqqas ir-rendimenti permessi tal-ġheneb u tal-inbid, u jżid, b'massimu ta' 20 %, ir-rendiment massimu għal kull ettaru li jista' jitwarrab għar-riżerva tal-ħsad.

Il-miżuri relatati mal-ġestjoni tal-produzzjoni jaqgħu taħt il-miżuri ta' ġestjoni annwali għall-produzzjoni fil-kuntest tal-kundizzjonijiet tat-temp u tas-suq, f'konformità mal-leġiżlazzjoni nazzjonali fis-sehh (l-Artikoli 35 u 39 tal-Liġi Nru 238/2016). L-għan ta' din l-emenda ma huwiex zieda definittiva fir-rendiment tal-gheneb u tal-inbid għal kull ettaru. Minflok, fi snin b'temp favorevoli, kull eċċess fir-rendiment tal-gheneb għal kull ettaru, sa eċċess massimu ta' 20 %, għandu jintuża biex jiġu prodotti nbejjed bid-denominazzjoni (kif diġà permess mill-Ispesifikazzjoni tal-Prodott fis-sehh), soġġett għal applikazzjoni mill-produtturi kkonċernati u deċiżjoni mir-Reġjun wara li jiġu eżaminati l-kundizzjonijiet tat-temp, il-kundizzjonijiet tekniċi/tal-produzzjoni u l-kundizzjonijiet tal-kwalità tal-gheneb. Fi kwalunkwe każ, f'konformità mal-leġiżlazzjoni nazzjonali msemmija hawn fuq, din il-produzzjoni (massimu ta' 20 %) għandha titqies bħala "riżerva tal-hsad" li għandha tintuża fis-snin ta' wara skont id-domanda tas-suq.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

2.7. Standards tal-produzzjoni tal-inbid - It-tnixxif tal-gheneb u r-rendimenti

- a) Il-metodi tat-tnixxif tal-gheneb ġew deskritti għat-tipi bit-termini tradizzjonali "Passito" u "Vendemmia Tardiva". B'mod partikolari, ġew esklużi s-sistemi ta' deumidifikazzjoni li jinvolvu l-użu tas-shana.

Il-metodu tat-tnixxif tal-gheneb għat-tipi Passito u Vendemmia Tardiva ġie rregolat biex jipprovdi ċarezza lill-operaturi.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima 1.5 tad-Dokument Uniku.

- b) It-tabella li turi r-rendimenti għet issupplimentata u r-rendiment massimu tal-inbid (hl/ha) żdied għat-tipi li ġejjin: Grillo inklużi Riserva, Grillo Spumante, Nero d'Avola inklużi Riserva, Nero d'Avola Rosato u Nero d'Avola Spumante.

It-tabella għet aġġustata biex jitqiesu l-emendi fl-Artikolu 1. Ir-rendiment massimu tal-inbid għal kull ettaru għall-varjetajiet tad-dwieli Grillo u Nero d'Avola huwa marbut maż-żieda fir-rendiment għal kull ettaru ta' dawkl-varjetajiet.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

2.8. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid - L-ipprocessar finbid spumanti

Żdiedu l-metodi tal-ipprocessar tat-tip Spumanti. Ġie speċifikat li dan it-tip irid jinkiseb esklussivament permezz tal-fermentazzjoni naturali permezz tal-proċess Charmat jew permezz tal-metodu tradizzjonali ta' fermentazzjoni sekondarja fil-flixxun, b'dan tal-aħħar jikkonċerna biss it-tipi Bianco u Rosato [rožè].

Peress li dan huwa nbid b'denominazzjoni ta' oriġini rreġistrata, l-għan huwa li tiġi enfasizzata l-kwalità tal-prodott billi jiġi speċifikat il-metodu tal-produzzjoni.

Ir-referenza għal dawn il-prattiki enoloġiċi speċifiċi tikkonċerna t-taqsima 1.5 tad-Dokument Uniku.

2.9. Ibbottiljar fiż-żona ġeografika demarkata

Inzied ir-rekwiżit li l-ibbottiljar isir fiż-żona tal-produzzjoni, li tikkorrispondi maż-żona amministrattiva kollha tar-reġjun ta' Sqallija.

Ir-raġuni għal din id-dispożizzjoni, b'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea, hija biex tinzamm il-kwalità u l-istima tal-inbejjed tad-DOC "Sicilia", biex tiggarrantixxi l-oriġini tagħhom u biex jiġu żgurati l-effikaċja u l-puntwalità tal-kontrolli rilevanti. Dawn il-kundizzjonijiet huma aktar żgurati meta l-ibbottiljar isir fiż-żona, peress li l-applikazzjoni tar-regoli tekniċi kollha dwar it-trasport u l-ibbottiljar u l-konformità magħhom ikunu fdati fidejn l-azjendi agrikoli fiż-żona tal-produzzjoni. Barra minn hekk, is-sistema ta' spezzjonijiet imħaddma mill-korp kompetenti, li l-operaturi huma soġġetti għaliha fl-istadji kollha tal-produzzjoni, hija aktar effettiva fiż-żona demarkata.

Madankollu, f'konformità mal-istess leġiżlazzjoni tal-UE u leġiżlazzjoni nazzjonali speċifika, sabiex jiġu ssalvagwardjati d-drittijiet akkwiziżi, jistgħu jingħataw awtorizzazzjonijiet individwali lil individwi jew lil kumpaniji li tradizzjonalment jibbottiljaw l-inbejjed barra miż-żona tal-produzzjoni demarkata, filwaqt li jiġi żgurat għadd limitat ta' kumpaniji tal-ibbottiljar barra miż-żona, li jippermetti lill-korp kompetenti jippjana l-ispezzjonijiet tiegħu b'mod effiċjenti, anke b'kooperazzjoni mal-awtoritajiet ta' spezzjoni ta' pajjiżi oħra, f'konformità mar-regoli tal-UE fis-sehh.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima 1.9 tad-Dokument Uniku.

2.10. Tikkettar u preżentazzjoni

- a) Il-leġiżlazzjoni nazzjonali ta' referenza għet aġġornata fir-rigward tal-użu ta' ismijiet ta' postijiet addizzjonali biex jindikaw il-"Vigne" [vinji];

Din hija emenda formali li tirriżulta mill-adozzjoni ta' leġiżlazzjoni nazzjonali għida dwar is-sugġett (il-Liġi Nru 238 tat-12 ta' Diċembru 2016 li tistabbilixxi r-regoli dwar it-*tkabbir tad-dwieli u l-produzzjoni u l-kummerċ tal-inbid*).

- b) Inżied paragrafu dwar il-projbizzjoni fuq l-użu ta' sinonimi tal-varjetà tad-dwieli Zibibbo għall-inbejjed "Sicilia" Zibibbo u "Sicilia" Zibibbo Spumante.

L-għan huwa li tingħata aktar protezzjoni lill-isem Zibibbo milli lil dak tas-sinonimi tiegħu, bħall-Moscato.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsim 1.9 tad-Dokument Uniku.

2.11. Ippakkjar

Jistgħu jintużaw kontenituri tajbin għall-użu mal-ikel b'volumi ta' bejn 2 u 6 litri, hliel fil-każ tat-tipi Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna u Spumante.

Biex il-produtturi jkollhom aktar libertà fl-użu ta' kontenituri u l-metodi tal-issigillar, inkluż dawk innovattivi, sabiex jipprovdu aktar għażliet biex iwiegħbu għall-*htigijiet tal-konsumaturi*, u b'hekk itejbu l-*opportunitajiet għall-kummerċjalizzazzjoni u għat-tqegħid ta' prodotti DOC fis-swieq diversi kemm fl-UE kif ukoll internazzjonalment*.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsim 1.9 tad-Dokument Uniku.

2.12. Rabta maż-żona ġeografika

Ir-rabta maż-żona ġeografika, f'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE fis-sehħ, għet ifformulata mill-*għdid biex jitqiesu l-kategoriji tal-prodotti koperti*.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsim 1.8 tad-Dokument Uniku.

2.13. Referenzi għall-korp ta' spezzjoni

Emenda formali. Il-leġiżlazzjoni ta' referenza nazzjonali relatata mal-*monitoraġġ u l-isem tal-korp ta' kontroll għet aġġornata; inżied l-indirizz tal-posta elettronika tal-korp ta' kontroll*.

L-aġġornament huwa meħtieġ minhabba l-*bidla fl-isem tal-korp ta' kontroll u l-leġiżlazzjoni nazzjonali l-għida dwar it-*tkabbir tad-dwieli u l-produzzjoni u l-kummerċ tal-inbid**.

DOKUMENT UNIKU

1. Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni

"Sicilia"

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP – Denominazzjoni ta' Orġini Protetta

3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid
4. Inbid spumanti
5. Inbid spumanti ta' kwalità
6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità
15. Inbid minn għeneb imqadded
16. Inbid minn għeneb misjur iżzejjed

4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

Kategorija tal-Inbid (1) - "Sicilia" Bianco u bl-indikazzjoni tal-varjetà tad-dwieli bojod

L-inbejjed bojod tad-DOP "Sicilia" fosthom Passito, Vendemmia Tardiva, Superiore u Riserva jiġu prodotti bil-varjetajiet tad-dwieli l-aktar rappreżentattivi taż-żona tal-produzzjoni, bħal Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico u Chardonnay waħedhom jew flimkien, u jikkostitwixxu mill-inqas 50 % tat-total. Sabiex jinkiseb l-akbar valur minn din il-produzzjoni, dawn il-varjetajiet tad-dwieli, flimkien mat-tipi varjetali Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viognier, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Moscato Bianco, Vermentino u Zibibbo, jintużaw għall-produzzjoni ta' tipi ta' varjetà waħda u ta' żewġ varjetajiet u jirrapreżentaw il-firxa wiesgħa ta' varjetajiet tad-dwieli li jikbru fuq il-gżira ta' Sqallija.

Il-kulur ta' dawn l-inbejjed ivarja minn isfar lewn it-tiben għal lewn id-deheb ftit jew wisq qawwi, b'riflessi eventwali fl-aħdar ċar. Fil-każ tal-Pinot Grigio, dan xi kultant jagħti anke fir-roża ftit jew wisq qawwi jew lewn ir-ram. L-aroma hija ġeneralment fina, eleganti, pjaċevoli, intensa, distintiva, karatteristika tal-frott, u persistenti, kultant bi hjiel ta' riħa ta' fjuri jew aromatika.

It-togħma hija ekwibrata, distintiva, pjaċevolment qawwija, armonjuża, b'palat qawwi u pjaċevoli b'kontenut ta' zokkor li jvarja minn xott sa nofsu misjur.

Il-qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum tvarja mill-inqas bejn 11,50 % għat-tipi bażiċi, u 12 % għall-inbejjed Superiore, sa 12,50 % għall-inbejjed Riserva, filwaqt li l-inbejjed Passito u Vendemmia Tardiva għandhom mill-inqas 13 %.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Kategorija: Inbid (1) - "Sicilia" Rosso anke bl-indikazzjoni tal-varjetà tal-gheneb iswed

L-inbejjed ħomor tad-DOP "Sicilia" fosthom Passito, Vendemmia Tardiva, Superiore, u Riserva, u l-inbejjed rożè, huma prodotti mill-aktar varjetajiet tad-dwieli rappreżentattivi taż-żona tal-produzzjoni, bħal Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone u Syrah, waħedhom jew f'taħlita, u jikkostitwixxu mill-inqas 50 % tat-total. Sabiex jinkiseb l-akbar valur minn din il-produzzjoni, dawn il-varjetajiet tad-dwieli, flimkien mat-tipi varjetali Nerello Cappuccio, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot u Sangiovese, jintużaw għall-produzzjoni ta' tipi ta' varjetà waħda u ta' żewġ varjetajiet u jirrapreżentaw il-kwantità kbira ta' varjetajiet tad-dwieli li jikbru fil-gżira ta' Sqallija.

Dawn l-inbejjed għandhom kulur li jvarja minn aħmar sa aħmar rubin u sal-granata jekk jitqaddmu bl-istess mod tal-verżjoni Riserva, il-kulur tal-inbejjed rożè ivarja fl-intensità tar-roża, u kultant ikollu sfumaturi lewn ir-ram.

L-aroma hija tipika tal-varjetajiet tad-dwieli li jintużaw. It-togħma tvarja minn xott sa nofsu misjur u tista' tkun helwa fil-każ tal-inbejjed Passito u Vendemmia Tardiva.

Il-qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum tvarja minn 12 % għall-inbejjed ħomor u rożè bażiċi u għal daww bl-indikazzjoni tal-varjetà tad-dwieli, sa 13 % għal uħud mill-inbejjed Riserva, bħal Nero d'Avola, u mill-inqas 13 % għall-inbejjed Passito u Vendemmia Tardiva. L-estratti minimi jvarjaw minn 22 g/l għall-inbid aħmar sa 24 g/l għal Nero d'Avola.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Kategoriji: L-inbid Spumanti (4), l-inbid spumanti ta' kwalità (5), l-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità (6)

L-inbejjed spumanti prodotti fil-bosta kategoriji għandhom kulur isfar lewn it-tiben f'it jew wisq qawwi fl-inbejjed bojod, kulur roża f'it jew wisq qawwi fl-inbejjed rožè, bi bżiežaġ fini, bi hġiel floreali jew tal-frott, u b'toghma friska. L-inbejjed huma aromatiċi, b'mod partikolari jekk jinkisbu minn varjetajiet tad-dwieli bħal Zibibbo u Moscato. Il-varjetajiet tad-dwieli li jintużaw jinkludu varjetajiet tal-gheneb abjad kemm indigeni kif ukoll internazzjonali, jew varjetajiet tal-gheneb iswed li minnhom jinkiseb l-inbid abjad jew rožè permezz tal-fermentazzjoni mingħajr il-qxur. Jintuża l-proċess Charmat, u għall-inbejjed bojod u rožè bażiċi, jintuża wkoll il-metodu tradizzjonali.

Il-varjetajiet tad-dwieli li jintużaw huma daww l-aktar rappreżentattivi taż-żona tal-produzzjoni, bħal Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Pinot Grigio, Moscato, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, u Pinot Nero, kemm ikkombinati flimkien kif ukoll bħala nbejjed ta' varjetà wahda sabiex jinkiseb l-akbar valur mill-produzzjoni ta' dawn il-varjetajiet billi jiġu indikati fuq it-tikketta. L-aroma hija tipika tal-varjetajiet tad-dwieli li jintużaw. It-toghma tvarja minn brut nature sa straxott sa helu fil-każ tal-Moscato u taż-Zibibbo Spumante. Il-qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta': 10,50 % għall-Moscato u ż-Zibibbo Spumante, 11,50 % għat-tipi l-oħra kollha hlief għat-tipi prodotti bil-metodu tradizzjonali, li jrid ikollhom minimu ta' 12 %. L-estratt minimu mingħajr zokkor huwa: 15 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella ta' hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressi bħala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Kategoriji: Inbid miksub minn gheneb imqadded (15) u Inbid miksub minn gheneb misjur iżzejjed (16)

L-inbejjed ta' din il-kategorija għandhom toghma li tvarja minn xott sa helu u l-kuluri minn isfar lewn it-tiben sa lewn id-deheb jew, jekk jiġu prodotti minn gheneb iswed, aħmar rubin li jagħti fil-granata jekk jitqaddmu. Għandhom aroma persistenti imma delikata, b'mod partikolari jekk jintużaw varjetajiet aromatiċi bħall-Moscato u Zibibbo, b'bilanc tajjeb bejn l-acidità u l-hlewwa, u hġiel ta' frott jew hġiel floreali skont il-varjetajiet tad-dwieli li jintużaw. Wara l-hsad l-gheneb jitnixxef fuq twapet, jew fuq kannizzati, f'ċestuni jew f'kontenituri apposta f'ambjenti adattati, inkella jithalla jsir fuq id-dwieli. Dan iwassal għal akkumulazzjoni ta' zokkrijiet u koncentrazzjoni tal-estratti eċċellenti, b'valuri, fl-inbejjed prodotti, ta' mill-inqas 28 g/l għall-Passito Bianco u 32 g/l għall-Passito Rosso. Għall-Passito Bianco l-qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum hija ta' 16 %, 11 % alkoħol proprju, filwaqt li għall-Passito Rosso l-minimu hu ta' 17 %, 12 % alkoħol proprju.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella ta' hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi essenzjali*

Metodi ta' pprocessar f'inbid spumanti

Prattika enoloġika speċifika

It-tip Spumante jrid jinkiseb esklussivament permezz tal-fermentazzjoni naturali bl-użu tal-proċess Charmat jew bl-użu tal-metodu tradizzjonali ta' fermentazzjoni sekondarja fil-flixxkun. Dan tal-ahhar jikkonċerna biss it-tipi Bianco u Rosato/Rozè.

Tnixxif tal-ġheneb

Prattika enoloġika speċifika

It-tipi Vendemmia Tardiva u Passito jridu jiġu prodotti billi l-ġheneb jithalla jinxef fuq il-pjanta jew, wara l-ħsad, billi jitqiegħed fuq twapet, fuq kannizzati, f'ċestuni jew f'kontenituri apposta f'ambjenti adattati. Dan jista' jsir bl-ġhajjnuna ta' sistemi ta' kundizzjonar tal-ambjent, sakemm dawn joperaw f'temperaturi simili għal dawġ li jinsabu fil-proċessi tradizzjonali tat-tnixxif tal-ġheneb, minbarra fil-każ ta' sistemi ta' deumidifikazzjoni li jaħdmu bl-użu tas-šhena.

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

"Sicilia" Bianco inklużi r-Riserva u s-"Sicilia" bl-indikazzjoni tal-varjetà tal-ġheneb abjad inkluż ir-Riserva

13 000 kg ġheneb għal kull ettaru

"Sicilia" Spumante Bianco inkluż bl-indikazzjoni tal-varjetà tal-ġheneb abjad

13 000 kg ġheneb għal kull ettaru

"Sicilia" Grillo inkluż is-Spumante u r-Riserva u "Sicilia" Nero d'Avola inklużi r-Riserva, ir-Rosato u s-Spumante

14 000 kg ġheneb għal kull ettaru

"Sicilia" Spumante bl-indikazzjoni tal-varjetajiet tad-dwieli Frappato, Nerello Mascalese u Pinot Nero

13 000 kg ġheneb għal kull ettaru

"Sicilia" Bianco Superiore u bl-indikazzjoni tal-varjetà tal-ġheneb abjad bit-terminu Superiore

10 000 kg ġheneb għal kull ettaru

"Sicilia" Rosso, Rosato u Riserva inklużi dawġ bl-indikazzjoni tal-varjetà tal-ġheneb iswed

12 000 kg ġheneb għal kull ettaru

“Sicilia” Bianco u Rosso bit-terminu Passito jew Vendemmia Tardiva inklużi dawk bl-indikazzjoni tal-varjetajiet tal-gheneb abjad jew iswed

8 000 kg għeneb għal kull ettaru

6. Definizzjoni taż-żona demarkata

Iż-żona tal-produzzjoni tal-għeneb maħsub għall-produzzjoni tal-inbejded bid-denominazzjoni ta' origini kkontrollata “Sicilia” tinkludi t-territorju amministrattiv kollu tar-Regjun ta' Sqallija.

7. Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejded

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. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

Rabta mal-ambjent

Iż-żona ġeografika demarkata tinkludi t-territorju amministrattiv kollu tar-regjun ta' Sqallija.

Sqallija hija reġjun b'waħda mill-eqdem tradizzjonijiet tal-produzzjoni tal-inbid fid-dinja kif jintwera mir-relikwi arkeoloġiċi u d-diversi sorsi letterarji Griegi u Latini li jirreferu għall-inbejjed Sqallin magħrufin. Sa minn żmien il-Feniċi (mis-seklu 9 sas-seklu 4 QK) il-kummerċ taż-żejt u l-inbid jidher mill-preżenza ta' anfori użati għat-trasport, u minn tipi oħra ta' ċeramiki. L-eċċellenza tal-vinji kienet evidenti fi żmien li għexu l-Griegi fiż-żona (mis-seklu 8 sas-seklu 3 QK), meta l-Griegi introduċew għadd ta' varjetajiet tad-dwieli bħal Grecanico, li għadha titkabbar sal-lum. Matul id-dominju tar-Rumani (mis-seklu 3 QK sas-seklu 5 WK), b'mod partikolari fiż-żmien ta' Ċesri fil-Gallja, hija kkonfermata l-preżenza tal-inbid Sqalli.

Minkejja li l-Koran jipprojbixxi l-użu tal-alkohol, matul id-dominju tal-Musulmani (827-1061) kien ikkultivat l-gheneb tal-mejda u fil-gżira ta' Pantelleria kienet introdotta l-varjetà "Zebib" (illum magħrufa bħala Zibibbo jew Moscato di Alexandria), li ngarret mill-Capo Zebib fl-Afrika faċċata tal-gżira ta' Pantelleria.

Ir-rabta maż-żona ġeografika demarkata tad-DOC "Sicilia" hija bbażata fuq il-karatteristiċi tal-hamrija, tal-klima u tal-pajsaġġ speċifiċi taż-żona ġeografika demarkata.

Iż-żona tat-Tramuntana hija b'mod predominanti muntanjuża, u fil-partijiet ċentrali, tan-Nofsinhar u tal-Lbiċ hemm l-gholjiet. Iż-żona tax-Xlokk hija qortin tipiku u l-Lvant ta' Sqallija huwa vulkaniku. Iż-żoni ċatti huma kkonċentriati l-aktar fiż-żoni kostali.

Madankollu, il-biċċa l-kbira tad-dwieli jinsabu fiż-żoni bl-gholjiet li, f'termini tal-esponiment u l-pożizzjoni, huma adattati b'mod partikolari għat-ktabbir tad-dwieli, jiġifieri huma ambjenti xemxin hafna fejn hemm biżżejjed riħ u dawn jipprovdu l-aħjar kundizzjonijiet għat-ktabbir tal-pjanti, u jiżguraw is-saħħa tal-gheneb u jippermettu l-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità tajba hafna. Għalhekk, il-klima Mediterranja, li hija xemxija, bi sjuף shan u niexfa, iżda biż-żiffiet, tippermetti li l-gheneb jissajjar sew u tiffavorixxi l-akkumulazzjoni taz-zokkrijiet u l-konċentrazzjoni tal-estratti, filwaqt li l-meded tat-temperatura varjabbli u l-kwalità minerali rikka tal-hamrija jagħtu noti ta' freskezza u aċidità. Dawn il-fatturi kollha jwasslu għall-produzzjoni ta' nbejjed li, fid-diversi kategoriji, huma dejjem qawwija iżda bbilanċjati u armonjużi.

Il-forom ta' tharriġ tad-dwieli huma b'mod ewlieni dawk tradizzjonali, b'espansjoni limitata u li jvarjaw fiż-żoni diversi tal-gżira fejn jiġi prodott l-inbid - bejn il-metodu tradizzjonali "alberello" [ikkultivati f'forma ta' arbuxelli] li għadu jintuża fiż-żoni kostali tal-provinċja ta' Trapani, sal-metodu aktar mifrux tal-kannizzati baxxi bil-kurdun permanenti jew rinnovabbli - jew forom espansivi f'ċerti widien fertili interni.

It-territorju vast tad-DOC "Sicilia" jippermetti l-produzzjoni ta' nbejjed minn għeneb ta' varjetajiet kemm indigeni kif ukoll mhux indigeni, jew internazzjonali, u għalhekk jistgħu joffru firxa wiesgħa ta' prodotti fil-kategoriji diversi previsti tal-inbid.

Kategorija: Inbid (1)

Din il-kategorija tinkludi firxa wiesgħa ta' tipi ta' nbid:

Homor, rozè u bojod, inkluzi l-Passito, il-Vendemmia Tardiva u r-Riserva. Il-varjetajiet ta' għeneb li jintużaw huma kemm dawk indigeni ta' preġju kbir bħall-Inzolia, il-Catarratto u l-Grillo; din tal-aħħar toriġina minn inkroċju bejn il-Catarratto u ż-Zibibbo, kif ukoll dawk mhux indigeni, bħax-Chardonnay, il-Müller Thurgau u s-Sauvignon. Anke fil-produzzjoni tal-inbid aħmar, il-produzzjoni tal-inbejjed Sqallija hija waħda mill-aktar magħrufa, miksuba minn varjetajiet indigeni, b'mod partikolari n-Nero d'Avola, il-Frappato u n-Nerello Mascalese, u minn varjetajiet mhux indigeni bħall-Cabernet Sauvignon, il-Merlot, u s-Syrah. Il-protagonista indubitabbli ta' dan il-kurrent il-ġdid hu n-Nero d'Avola, li anke mħallat ma' varjetajiet oħra jirnexxilu jikkarakterizza u johroġ l-orijinalità tal-inbid Sqalli, mhux biss mil-lat ta' kuluru, iżda anke għaliex lill-inbid jagħtih pekuljarjetà attribwibbli għall-aromi u t-toġhmiet Mediterranji.

Mil-lat analitiku u organolettiku, dawn it-tipi kollha ta' nbid jipprezentaw karatteristiċi kimiċi u fiżiċi bbilanċjati li jikkontribwixxu għall-bilanċ tat-toġhma. It-tipi kollha għandhom aromi pjaċevoli, armonjużi, distintivi u eleganti, xi kultant bi ħjiel ta' frott, fjuri u veġetali, tipiċi tal-varjetajiet tal-gheneb li jintużaw biex jiproduċuhom.

L-inbejjed bojod għandhom kulur li jvarja minn isfar lewn it-tiben f'tit jew wisq qawwi jew isfar qawwi, filwaqt li l-inbejjed homor huma ta' kulur aħmar rubin f'tit jew wisq qawwi bi sfumaturi eventwali fil-vjola, u bit-tqaddim jagħti fil-granata. Dawn huma kollha nbejjed bilanċjati, bi struttura u kontenut ta' alkoħol tajjeb. L-istorja qadima tal-produzzjoni tal-inbid f'dan it-territorju, attestata minn diversi dokumenti, hija l-prova ġenerali u fundamentali tar-rabta u l-interazzjoni mill-qrib li teżisti bejn il-fatturi umani u l-kwalità u l-karatteristiċi speċifiċi tal-inbejjed tad-DOC "Sicilia". F'din iż-żona partikolari, minn ġenerazzjoni għal oħra, tul is-sekli, tgħaddew it-tekniki tradizzjonali tal-kultivazzjoni tad-dwieli u enoloġiċi, li ttejbu u ġew irfinati fiż-żminijiet moderni bis-saħħa tal-avvanzi ċari li saru fix-xjenza u t-teknoloġija. Huwa permezz ta' dan li l-inbejjed tad-DOP Sicilia kisbu r-reputazzjoni tagħhom.

L-inbid Spumanti (4), l-inbid spumanti ta' kwalità (5), l-inbid spumanti aromatiku ta' kwalità (6)

L-inbejjed spumanti prodotti huma ta' kulur isfar lewn it-tiben ftit jew wisq qawwi fl-inbejjed bojod, roża ftit jew wisq qawwi fl-inbejjed rozè, anke b'riflessi ta' lewn ir-ram għall-Pinot Grigio, bi bzieżaq fini, b'noti floreali u tal-frott, u huma rinfreskanti, bis-saħħa tar-rikkezza tal-minerali fil-hamrija, tal-klima Mediterranja, u tal-flutwazzjoni tat-temperaturi. L-inbejjed huma aromatiċi, b'mod partikolari jekk jinkisbu minn varjetajiet tad-dwieli bħal Zibibbo u Moscato. Il-varjetajiet tad-dwieli li jintużaw jinkludu kemm varjetajiet indigeni kif ukoll oħrajn internazzjonali. Jintuża l-process Charmat fejn il-varjetà tad-dwieli tkun indikata fuq it-tikketta, filwaqt li jista' jintuża wkoll il-metodu tradizzjonali ta' fermentazzjoni sekondarja fil-flixxun għat-tipi Bianco u Rosato.

Kategoriji: Inbid miksub minn għeneb imqadded (15) u Inbid miksub minn għeneb misjur iżżejjed (16)

Il-klima Mediterranja, li hija xemxija, bi sjuftan u niexfa, iżda b'żiffiet, b'medda ta' temperatura varjabbli, tippermetti li l-għeneb jissajjar sew u jibqa' f'saħħtu. Wara l-hsad l-għeneb jitmexx fuq twapet, jew fuq kannizzati, f'ċestuni jew f'kontenituri apposta f'ambjenti adattati, inkella jithalla jsir fuq id-dwieli. Dan iwassal għal akkumulazzjoni eċċellenti ta' zokkrijiet u koncentrazzjoni ta' estratti. L-inbejjed ifuħu, b'mod partikolari jekk jintużaw il-varjetajiet tal-Moscato u Zibibbo. Għandhom toghma li tvarja minn xott sa ħelu u kuluri li jvarjaw minn isfar lewn it-tiben sa lewn id-deheb, kultant jagħti fl-ambra, u rwejjah persistenti iżda delikati, b'bilanċ bejn l-aċidità u l-ħlewwa, u ħjiel ta' frott jew floreali skont il-varjetajiet ta' għeneb li jintużaw.

9. Rekwiziti oħra applikabbli

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika demarkata

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwizit ieħor:

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-ibbottiljar irid isir fit-territorju amministrattiv tar-reġjun ta' Sqallija.

Ir-raġuni għal din id-dispożizzjoni, b'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-Unjoni Ewropea, hija biex tinzamm il-kwalità u l-istima tal-inbejjed tad-DOC "Sicilia", biex tiggarrantixxi l-oriġini tagħhom u biex jiġu żgurati l-effikaċja u l-puntwalità tal-kontrolli rilevanti. Dawn il-kundizzjonijiet huma aktar żgurati meta l-ibbottiljar isir fiż-żona, peress li l-applikazzjoni tar-regoli tekniċi kollha dwar it-trasport u l-ibbottiljar u l-konformità magħhom ikunu f'dati f'idejn l-azjendi agrikoli fiż-żona tal-produzzjoni.

Barra minn hekk, is-sistema ta' spezzjonijiet imhaddma mill-korp kompetenti, li l-operaturi huma soġġetti għaliha fl-istadji kollha tal-produzzjoni, hija aktar effettiva fiż-żona demarkata.

Madankollu, b'konformità mal-istess leġiżlazzjoni tal-UE u mal-leġiżlazzjoni nazzjonali speċifika, sabiex jiġu ssalvagwardjati d-drittijiet akkwiziti, jistgħu jingħataw awtorizzazzjonijiet individwali lil individwi jew lil kumpaniji li tradizzjonalment jibbottiljaw l-inbejjed barra miż-żona tal-produzzjoni demarkata, filwaqt li jiġi żgurat għadd limitat ta' kumpaniji tal-ibbottiljar barra miż-żona, li jippermetti lill-korp kompetenti jippjana l-ispezzjonijiet tiegħu b'mod effiċjenti, anke b'kooperazzjoni mal-awtoritajiet ta' spezzjoni ta' pajjiżi oħra, b'konformità mar-regoli tal-UE fis-seħh.

Tikkettar - indikazzjoni tal-varjetà tad-dwieli

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwizit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Fit-tikkettar u l-prezentazzjoni tat-tipi ta' nbid "Sicilia" Zibibbo u "Sicilia" Zibibbo Spumante, l-użu tas-sinonimi uffiċjali rikonoxxuti tal-varjetà tad-dwieli Zibibbo huwa pprojbit.

Ippakkjar

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-inbejjed tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata "Sicilia" jridu jġu rilaxxati għall-konsum f'kontenituri tal-ħġieġ b'volum nominali massimu ta' 3 litri. Din ir-restrizzjoni teskludi l-fliexken tradizzjonali ta' Bordeaux, Bourgogne u tawwalija u rqaq, li jistgħu jilhqqu kapaċità massima ta' 18-il litru.

Barra minn hekk, jistgħu jintużaw kontenituri tajbin għall-użu mal-ikel b'kapaċità ta' mhux inqas minn 2 litri u mhux aktar minn 6 litri, hlief fil-każ tat-tipi Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna u Spumante.

Jistgħu jintużaw metodi ta' ssiġillar tal-fliexken awtorizzati mil-leġiżlazzjoni tal-UE u nazzjonali, minbarra l-kapsuni.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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