

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2022/C 150/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„**Sicilia**”

PDO-IT-A0801-AM03

Data rozpoczęcia stosowania: 4.7.2017

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną

2. Opis i uzasadnienie zmiany

2.1. Opis wina lub win

a) Jeżeli chodzi o rodzaje już uwzględnione w specyfikacji, będzie również prowadzona produkcja następujących wersji:

- Bianco opatrzone określeniami „Passito”, „Superiore” i „Riserva”;
- Rosso opatrzone określeniami „Passito”;
- Inzolia opatrzone określeniami „Vendemmia Tardiva” [późne zbiory], „Superiore” i „Riserva”;
- Grillo opatrzone określeniami „Vendemmia Tardiva”, „Passito”, „Superiore” i „Riserva” i „Grillo Spumante”;
- Chardonnay opatrzone określeniami „Vendemmia Tardiva”, „Passito”, „Superiore” i „Riserva” oraz „Chardonnay Spumante”;
- Catarratto opatrzone określeniami „Vendemmia Tardiva”, „Passito”, „Superiore” i „Riserva” oraz „Catarratto Spumante”;
- Carricante Spumante;
- Fiano opatrzone określeniami „Riserva”;
- Viognier opatrzone określeniami „Riserva”;
- Sauvignon opatrzone określeniami „Riserva”;
- Pinot Grigio Spumante;
- Nero d’Avola opatrzone określeniami „Vendemmia Tardiva”, „Passito” i „Riserva”, Nero d’Avola Rosato i „Nero d’Avola Spumante”;
- Perricone opatrzone określeniami „Vendemmia Tardiva” i „Perricone Rosato”;
- Frappato Rosato i Frappato Spumante;
- Nerello Mascalese Rosato i Nerello Mascalese Spumante;
- Cabernet Franc Rosato;
- Merlot opatrzone określeniami „Riserva” i „Merlot Rosato”;
- Cabernet Sauvignon opatrzone określeniami „Riserva” i „Cabernet Sauvignon Rosato”;
- Syrah opatrzone określeniami „Vendemmia Tardiva”, „Passito” i „Riserva” oraz „Syrah Rosato”;
- Pinot Nero opatrzone określeniami „Riserva”, „Pinot Nero Rosato” i „Pinot Nero Spumante”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

- b) Uwzględniono nowe rodzaje ze wskazaniem odmiany winorośli Moscato, Vermentino, Zibibbo, Petit Verdot i Sangiovese oraz w różnych wersjach:
- Moscato Bianco w tym opatrzone określeniami „Vendemmia Tardiva” i „Passito” oraz „Moscato Bianco Spumante”;
 - Vermentino;
 - Zibibbo, w tym Zibibbo Spumante;
 - Petit Verdot w tym opatrzone określeniem „Riserva”;
 - Sangiovese w tym Sangiovese Rosato.
- c) Nowe rodzaje są uwzględnione ze wskazaniem dwóch odmian winorośli tej samej barwy spośród odmian już stosowanych w rodzajach jednoodmianowych, z wyłączeniem odmian aromatycznych.

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Sicilia” obejmuje cały obszar produkcji wina w regionie, a celem jest nadanie znaczenia całej produkcji wina, zwłaszcza rodzimym odmianom winorośli, począwszy od rodzimej odmiany Zibibbo, a także odmianom o znaczeniu krajowym, które już są powszechnie uprawiane, w tym odmianom Moscato, już stosowanym jako główne odmiany winorośli w połączeniu odmian w przypadku Spumante Bianco, samodzielnie albo w połączeniu z innymi odmianami w proporcji do 50 %. Ponadto uwzględniono rodzaje opatrzone oznaczeniami nowych odmian Vermentino, Petit Verdot i Sangiovese, które są bardzo istotne ze względu na produktywność i znaczenie handlowe. Decyzję tę podjęto po latach intensywnych badań z zastosowaniem szerokiego wachlarza odmian winorośli przystosowanych do uprawy w regionie Sycylia. Dzięki osiągniętemu poziomowi jakości tych win, umiejętności podmiotów i odnowy technologii odmiany te są dodatkowo cenione w winach objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Sicilia” oraz możliwe jest wprowadzanie na rynek szerokiego wachlarza produktów należących do różnych uwzględnionych kategorii.

Zmiana dotyczy pkt 1.4 jednolitego dokumentu oraz pkt 1, 2 i 6 specyfikacji produktu.

2.2. Opis wina lub win

- a) Skrócono i uproszczono opis win, które zorganizowano według kategorii wina, a nie grupy/rodzaju wina. Ponadto opis win doprecyzowano i uwzględniono w nim ogólne stwierdzenie, że jeżeli w odpowiednich punktach nie podano żadnych danych liczbowych, wartości są z definicji zgodne z ograniczeniami określonymi w odpowiednich przepisach.

Dzięki uwzględnieniu opisu właściwości nowo wprowadzonych win, zmianie opisowych parametrów szeregu rodzajów już uwzględnionych i przeorganizowaniu tekstu według kategorii wina możliwe jest uproszczenie jednolitego dokumentu i sformułowanie jaśniejszego i bardziej zwięzłego opisu właściwości win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Sicilia”.

Zmiana dotyczy pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

- b) Usunięto art. 6 ust. 3 specyfikacji produktu dotyczący uprawnienia ministerstwa do wydawania dekretu zmieniającego kwasowość ogólną i minimalną zawartość ekstraktu bezcukrowego.

Zmiana ta jest konieczna, gdyż przepis ten nie jest już zgodny z przepisami UE dotyczącymi zmian specyfikacji.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

2.3. Wina dwuodmianowe

Usunięto wykaz rodzajów win dwuodmianowych, w którym wymieniono poszczególne połączenia odmian winorośli.

Wykaz ten zastąpiono wskazaniem, że kontrolowaną nazwą pochodzenia „Sicilia” można również stosować w odniesieniu do win opatrzonych oznaczeniem dwóch odmian winorośli tej samej barwy spośród odmian już wskazanych w pkt 1 specyfikacji (w którym wymieniono odmiany winorośli stosowane w przypadku rodzajów jednoodmianowych).

Za wskazane uznano przeformułowanie tekstu tak, aby był on bardziej zwięzły i aby nie wymieniano w nim wszystkich możliwych rodzajów stanowiących wynik wielu możliwych połączeń odmian winorośli; zamiast tego uwzględniono odniesienie do możliwości łączenia odmian winorośli dopuszczonych w rodzajach jednoodmianowych.

Zmiana dotyczy pkt 1 i 2 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

2.4. *Baza odmianowa w przypadku win Bianco [białe], Rosso [czerwone], Rosato [różowe] i Spumante Bianco [białe musujące]*

Do połączenia odmian winorośli, które muszą stanowić 50 % wina, dodano następujące odmiany winorośli:

- Chardonnay w przypadku rodzajów Bianco;
- Syrah w przypadku rodzajów Rosso i Rosato;
- Nerello Mascalese w przypadku rodzaju Spumante Bianco.

W wyniku długotrwałych badań ustalono główne połączenie odmian dla wymienionych rodzajów, z uwzględnieniem powyższych trzech odmian, które są powszechnie uprawiane w całym regionie (ponad 11 000 hektarów) i już są wykorzystywane do produkcji win jednoodmianowych.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

2.5. *Główne odmiany winorośli*

Wśród głównych odmian winorośli uwzględniono nowe odmiany winorośli Petit Verdot, Vermentino i Sangiovese.

Decyzję o uwzględnieniu tych odmian winorośli podjęto po latach intensywnych badań z zastosowaniem szerokiego wachlarza odmian winorośli przystosowanych do uprawy w regionie Sycylia, które to odmiany już można było stosować w połączeniu odmian winorośli, w ramach bazy odmianowej na poziomie 50 %, w przypadku podstawowych rodzajów wina białego, czerwonego i różowego nieopatrzonych odmianą winorośli. Celem jest zatem poprawa profilu tych odmian również w przypadku win jedno- i dwuodmianowych.

Zmiana dotyczy pkt 1.7 jednolitego dokumentu.

2.6. *Normy uprawy winorośli*

- a) Dodano maksymalną wydajność i zawartość alkoholu nowo dodanych rodzajów, o których mowa w pkt 1, w tabeli w pkt 4 ppkt 5 specyfikacji.

Tabelę dostosowano w celu uwzględnienia zmian w art. 1.

Zmiana dotyczy pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu (maksymalne zbiory).

- b) Zmieniono tabelę, o której mowa w lit. a), w celu odzwierciedlenia wzrostu wydajności rodzaju „Sicilia” Grillo (z 13 na 14 ton z hektara), „Sicilia” Nero d'Avola (z 12 na 14 ton z hektara) oraz Nero d'Avola Spumante (z 13 na 14 ton z hektara).

Zwiększenie wydajności z hektara jest konieczne, chociaż wynosi mniej niż 10 %, aby dostosować produkcję do faktycznych zdolności istniejących winnic. W ramach tej zmiany uwzględniono wydajność uzyskaną na obszarze na podstawie wyników badań dotyczących technik upraw i zmienności warunków pogodowych, a także zapewniono, aby osiągnięty poziom jakości pozostał ten sam.

Zmiana dotyczy pkt 1.5.2 jednolitego dokumentu (maksymalne zbiory).

- c) W pkt 4 ppkt 5 specyfikacji określono, że w odniesieniu do maksymalnej produkcji z hektara i minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w winogronach w przypadku objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia win „Sicilia” Bianco, Rosso, Rosato i Spumante należy uwzględnić odniesienie do ograniczeń określonych w specyfikacji każdej zastosowanej odmiany.

Punkt ten należy dodać po tabeli, aby ułatwić interpretację specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

- d) Dodano cztery punkty stanowiące, że na wniosek stowarzyszenia ochrony i po zasięgnięciu opinii organizacji zawodowych władze regionalne mogą: ustanowić środki zarządzania produkcją odnoszące się do poszczególnych celów/zastosowań winogron; dostosować stosowany górny limit wykorzystanych winogron z hektara; zmniejszać dopuszczalne wydajności winogron i wina; oraz zwiększyć o nie więcej niż 20 % maksymalną wydajność z hektara, którą można zarezerwować do wykorzystania w przyszłości.

Środki dotyczące zarządzania produkcją stanowią element rocznych środków zarządzania produkcją w kontekście warunków pogodowych i rynkowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi (art. 35 i 39 ustawy nr 238/2016). Zmiana ta nie służy definitywnemu zwiększeniu wydajności winogron i wina z hektara. Celem jest natomiast, w latach dobrych warunków pogodowych, wykorzystanie maksymalnej nadwyżki wydajności winogron z hektara na poziomie 20 % do produkcji wina opatrzonego nazwą pochodzenia (co jest już dozwolone w obowiązującej specyfikacji) na podstawie wniosku ze strony danych producentów i decyzji władz regionu po zbadaniu warunków pogodowych, warunków technicznych/produkcyjnych i warunków w zakresie jakości winogron. W każdym przypadku zgodnie z wyżej wskazanymi przepisami krajowymi produkcję tę (maksymalnie 20 %) należy uznać za „rezerwę zbiorów” do wykorzystania w późniejszych latach w zależności od popytu na rynku.

Zmiana ta nie dotyczy jednolitego dokumentu.

2.7. Normy dotyczące produkcji wina – suszenie winogron i zbiory

- a) Metodę suszenia winogron opisano w przypadku rodzajów opatrzonych określeniami tradycyjnymi „Passito” i „Vendemmia Tardiva”. W praktyce wykluczono stosowanie systemów osuszania z wykorzystaniem ciepła.

Do celów zapewnienia przejrzystości dla podmiotów uregulowano metodę suszenia winogron w przypadku rodzajów Passito i Vendemmia Tardiva.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 1.5 jednolitego dokumentu.

- b) Uzupełniono tabelę ukazującą wydajność i zwiększono maksymalną wydajność wina (hl/ha) w przypadku następujących rodzajów: Grillo w tym Riserva, Grillo Spumante, Nero d'Avola w tym Riserva, Nero d'Avola Rosato i Nero d'Avola Spumante.

Tabelę dostosowano w celu uwzględnienia zmian w art. 1. Maksymalna wydajność wina z hektara w przypadku odmian winorośli Grillo i Nero d'Avola wiąże się z większą wydajnością z hektara tych odmian.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

2.8. Praktyki enologiczne – Przetwarzanie na wino musujące

Dodano metody przetwarzania rodzaju Spumante. Określono, że rodzaj ten należy pozyskiwać wyłącznie w drodze naturalnej fermentacji metodą Charmata lub w drodze tradycyjnej metody drugiej fermentacji w butelce, przy czym tę drugą metodę można jednak stosować wyłącznie w przypadku rodzajów Bianco i Rosato [różowe].

Ponieważ jest to wino objęte zarejestrowaną nazwą pochodzenia, celem jest podkreślenie jakości produktu poprzez wskazanie metody produkcji.

Odniesienie do tych szczególnych praktyk enologicznych dotyczy pkt 1.5 jednolitego dokumentu.

2.9. Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Dodano wymóg, zgodnie z którym butelkowanie musi odbywać się na obszarze produkcyjnym, który odpowiada całemu obszarowi administracyjnemu regionu Sycylia.

Uzasadnieniem tego przepisu, zgodnie z prawodawstwem Unii Europejskiej, jest ochrona jakości i wizerunku win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Sicilia”, zagwarantowanie ich pochodzenia oraz zapewnienie skuteczności i terminowości właściwych kontroli. Można w większym stopniu zapewnić spełnienie tych wymogów, jeżeli butelkowanie ma miejsce na tym obszarze, ponieważ za stosowanie i przestrzeganie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania odpowiadają gospodarstwa na obszarze produkcji. Ponadto system kontroli, którym zarządza właściwy organ, a do którego podmioty podlegają na wszystkich etapach produkcji, jest skuteczniejszy na wyznaczonym obszarze.

Zgodnie jednak z tymi samymi przepisami UE i szczegółowymi przepisami krajowymi, aby chronić nabyte prawa, można udzielać indywidualnych zezwoleń osobom fizycznym lub przedsiębiorstwom, które tradycyjnie zajmują się butelkowaniem win poza wyznaczonym obszarem produkcji, a jednocześnie zapewnić ograniczoną liczbę przedsiębiorstw zajmujących się butelkowaniem i znajdujących się poza tym obszarem, tak aby właściwy organ mógł skutecznie planować kontrole, w tym we współpracy z organami kontroli z innych państw, zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu oraz pkt 1.9 jednolitego dokumentu.

2.10. Etykietowanie i prezentacja

- a) Zaktualizowano krajowe przepisy źródłowe, jeżeli chodzi o stosowanie dodatkowych nazw miejscowości w celu wskazania „Vigne” [winnic].

Jest to zmiana o charakterze formalnym wynikająca z przyjęcia nowych przepisów krajowych w tym zakresie (ustawa nr 238 z dnia 12 grudnia 2016 r. określająca przepisy dotyczące uprawy winorośli oraz produkcji wina i handlu winem).

- b) Dodano punkt dotyczący zakazu stosowania synonimów odmiany winorośli Zibibbo w przypadku win „Sicilia” Zibibbo i „Sicilia” Zibibbo Spumante.

Celem jest zapewnienie większej ochrony nazwy Zibibbo w porównaniu z ochroną nazw będących jej synonimem, takich jak Moscato.

Zmiana dotyczy pkt 1.9 jednolitego dokumentu.

2.11. Pakowanie

Można stosować pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością o pojemności 2–6 litrów, przy czym nie można ich stosować w przypadku rodzajów Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna i Spumante.

Zapewnienie producentom większej swobody, jeżeli chodzi o wykorzystanie pojemników i metod ich uszczelniania, w tym metod innowacyjnych, aby zwiększyć możliwości reagowania na potrzeby konsumentów, a tym samym możliwości wprowadzania do obrotu i wprowadzania produktów objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia na różne rynki, zarówno w UE, jak i w skali międzynarodowej.

Zmiana dotyczy pkt 1.9 jednolitego dokumentu.

2.12. Związek z obszarem geograficznym

Przeformułowano informacje dotyczące związku z obszarem geograficznym, tak aby obejmowały one uwzględnione kategorie produktu.

Zmiana dotyczy pkt 1.8 jednolitego dokumentu.

2.13. Odniesienia do organu kontrolnego

Zmiana formalna. Zaktualizowano krajowe przepisy źródłowe dotyczące monitorowania oraz nazwę organu kontrolnego; dodano certyfikowany adres poczty elektronicznej organu kontrolnego.

Aktualizacja ta jest konieczna ze względu na zmianę nazwy organu kontrolnego i nowe krajowe przepisy dotyczące uprawy winorośli oraz produkcji wina i handlu winem.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Sicilia

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
4. Wino musujące
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
15. Wino z suszonych winogron
16. Wino z przejrzalnych winogron

4. Opis wina lub win

Kategoria wino 1) – „Sicilia” Bianco ze wskazaniem odmiany winogron białych

Do produkcji win białych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Sicilia”, w tym Passito, Vendemmia Tardiva, Superiore i Riserva, wykorzystuje się najbardziej reprezentatywne dla obszaru produkcji odmiany, w tym Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico i Chardonnay, pojedynczo albo w połączeniu z innymi odmianami, przy czym w przypadku łączenia wymienione odmiany muszą stanowić co najmniej 50 % wykorzystanych owoców. W celu maksymalizacji wartości tego procesu produkcji wymienione odmiany winorośli – oraz rodzaje odmianowe Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viognier, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Moscato Bianco, Vermentino i Zibibbo – wykorzystuje się w produkcji rodzajów jedno- i dwuodmianowych oraz stanowią one cały wachlarz odmian winorośli uprawianych na Sycylii.

Barwa tych win waha się od słomkowożółtej po złocistą o różnej intensywności z możliwymi odcieniami jasnej zieleni. W przypadku Pinot Grigio może również występować barwa różowa o różnej intensywności lub miedziana. Długo utrzymujący się zapach jest ogólnie wyrafinowany, elegancki, przyjemny, intensywny, charakterystyczny, owocowy, czasem z lekkimi nutami kwiatowymi lub aromatycznymi.

Smak jest zrównoważony, charakterystyczny, bogaty, harmonijny, pełny i przyjemny, a ze względu na zawartości cukrów wino klasyfikuje się od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11,50 % w przypadku rodzajów podstawowych, 12 % w przypadku win Superiore oraz 12,50 % w przypadku win Riserva, natomiast w przypadku win Passito i Vendemmia Tardiva wartość minimalna to 13 %.

Wszystkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategoria: wino 1) – „Sicilia” Rosso, w tym ze wskazaniem odmiany winogron czarnych

Do produkcji win czerwonych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Sicilia”, w tym Passito, Vendemmia Tardiva, Superiore i Riserva, i win różowych wykorzystuje się najbardziej reprezentatywne dla obszaru produkcji odmiany, w tym Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone i Syrah, pojedynczo albo wraz z innymi odmianami, przy czym w przypadku łączenia wymienione odmiany muszą stanowić co najmniej 50 % wykorzystanych owoców. W celu maksymalizacji wartości tego procesu produkcji wymienione odmiany winorośli – oraz rodzaje odmianowe Nerello Cappuccio, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot i Sangiovese – wykorzystuje się w produkcji rodzajów jedno- i dwuodmianowych oraz stanowią one cały wachlarz odmian winorośli uprawianych na Sycylii.

Barwa win waha się od czerwonej po rubinowoczerwoną, a w miarę dojrzewania nabiera odcieni owocu granatu, jak w przypadku rodzaju Riserva, po różową o różnej intensywności, czasem z odcieniami miedzianymi w przypadku win różowych.

Zapach jest typowy dla zastosowanych odmian winorośli. Smak waha się od wytrawnego do półwytrawnego, a w przypadku win Passito i Vendemmia Tardiva może być słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 % w przypadku podstawowych rodzajów wina czerwonego i różowego oraz win ze wskazaniem odmiany winorośli oraz 13 % w przypadku win Riserva, w tym Nero d'Avola, natomiast w przypadku win Passito i Vendemmia Tardiva wartość minimalna to 13 %. Minimalna zawartość ekstraktów wynosi od 22 g/l w przypadku wina czerwonego do 24 g/l dla Nero d'Avola.

Wszystkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategorie: wino musujące 4), gatunkowe wino musujące 5) i aromatyczne gatunkowe wino musujące 6)

Produkowane wina musujące należące do różnych kategorii charakteryzują się słomkowożółtą barwą o różnej intensywności w przypadku win białych i różową barwą o różnej intensywności w przypadku win różowych, drobnymi pęcherzykami, nutami kwiatowymi lub owocowymi oraz świeżością. Wina uzyskiwane z odmian winorośli takich jak Zibibbo i Moscato są szczególnie aromatyczne. Wykorzystywane odmiany winorośli obejmują zarówno rodzime, jak i międzynarodowe odmiany winogron białych lub czarnych, z których dzięki fermentacji bez skórek produkuje się wina białe lub różowe. Stosuje się także metodę Charmata, a odniesieniu do podstawowych rodzajów win białych i różowych również metodę tradycyjną.

Stosowane odmiany winorośli, w tym Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Pinot Grigio, Moscato, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese i Pinot Nero, są najbardziej reprezentatywne dla obszaru produkcji i stosuje się je w kombinacjach albo osobno w winach jednodmianowych w celu uzyskania największej wartości z produkcji tych odmian z ich wskazaniem na etykiecie. Zapach jest typowy dla zastosowanych odmian winorośli. Smak waha się od „brut nature” przez extra dry (bardzo wytrawny) po słodki w przypadku Moscato i Zibibbo Spumante. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 % w przypadku Moscato i Zibibbo Spumante, 11,50 % w przypadku wszystkich pozostałych rodzajów, z wyjątkiem win produkowanych metodą tradycyjną, w przypadku których minimalna zawartość to 12 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l

Wszystkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategorie: wino z suszonych winogron 15) i wino z przejrzałych winogron 16)

Smak win w tej kategorii waha się od wytrawnego po słodki, a barwa – od słomkowożółtej po złocistą, a w przypadku win produkowanych z winogron czarnych barwa jest rubinowoczerwona, a w miarę dojrzewania nabiera odcienia owocu granatu. Wina te, a w szczególności wina otrzymywane z odmian aromatycznych, w tym Moscato i Zibibbo, mają utrzymujący się, delikatny aromat o odpowiednim zrównoważeniu kwasowości i słodkości z nutami owocowymi lub kwiatowymi, w zależności od wykorzystanej odmiany winorośli. Zebrane winogrona suszy się na matach, sitach, w skrzynkach lub w specjalnych pojemnikach umieszczanych w odpowiednim środowisku albo pozwala im się dojrzeć na krzewach. Pozwala to uzyskać idealny poziom akumulacji cukrów i stężenia ekstraktów, a otrzymane minimalne wartości w wytworzonych winach to 28 g/l w przypadku Passito Bianco i 32 g/l w przypadku Passito Rosso. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu to 16 % w przypadku Passito Bianco, z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi 11 %, natomiast w przypadku Passito Rosso jest to 17 %, z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi 12 %.

Wszystkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Metody przetwarzania na wino musujące

Szczególne praktyki enologiczne

Rodzaj Spumante należy pozyskiwać wyłącznie w drodze naturalnej fermentacji metodą Charmata lub w drodze tradycyjnej metody drugiej fermentacji w butelce, którą można stosować wyłącznie w przypadku rodzajów Bianco i Rosato/Rosé.

Suszenie winogron

Szczególne praktyki enologiczne

Rodzaje Vendemmia Tardiva i Passito muszą być produkowane przez pozostawienie winogron do wyschnięcia na krzewach lub, po zbiorach, poprzez umieszczenie ich na matach, osłonach, skrzyniach lub specjalnych pojemnikach w odpowiednich warunkach. W tym celu można stosować środowiskowe systemy kondycjonowania, pod warunkiem że działają one w temperaturach zbliżonych do temperatur, w których tradycyjnie zachodzą procesy suszenia winogron, z wyjątkiem wszelkich systemów osuszania, które działają w oparciu o wykorzystanie ciepła.

b) Maksymalna wydajność

„Sicilia” Bianco, w tym wina Riserva, oraz „Sicilia” ze wskazaniem odmiany winogron białych, w tym wina Riserva

13 000 kg winogron z hektara

„Sicilia” Spumante Bianco, w tym ze wskazaniem odmiany winogron białych

13 000 kg winogron z hektara

„Sicilia” Grillo, w tym Spumante i Riserva, oraz „Sicilia” Nero d'Avola, w tym Riserva, Rosato i Spumante

14 000 kg winogron z hektara

„Sicilia” Spumante we wskazaniu odmian winorośli Frappato, Nerello Mascalese i Pinot Nero

13 000 kg winogron z hektara

„Sicilia” Bianco Superiore, w tym ze wskazaniem odmiany winogron białych i określeniem „Superiore”

10 000 kg winogron z hektara

„Sicilia” Rosso, Rosato i Riserva, w tym ze wskazaniem odmiany winogron czarnych

12 000 kg winogron z hektara

„Sicilia” Bianco i Rosso opatrzone określeniem „Passito” lub „Vendemmia Tardiva”, w tym ze wskazaniem odmiany winogron białych lub czarnych

8 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Sicilia” obejmuje całe terytorium administracyjne regionu Sycylii.

7. Główne odmiany winorośli

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. Opis związku lub związków

Związek ze środowiskiem

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje całe terytorium administracyjne regionu Sycylia.

Sycylia to region o jednej z najstarszych tradycji uprawy winorośli na świecie, o czym świadczą znaleziska archeologiczne oraz liczne źródła literackie w języku greckim i po łacinie zawierające wzmianki o słynnych sycylijskich winach. Obecność amfor wykorzystywanych do transportu i innego rodzaju wyrobów ceramicznych dowodzi, że na Sycylii prowadzono handel oliwą i winami jeszcze w czasach Fenicjan (IX–IV w. p.n.e.). Wielki przepych winnic odnotowano w okresie, w którym na obszarze tym osiedli Grecy (VIII–III w. p.n.e.), którzy sprowadzili na wyspę szereg odmian winorośli, m.in. Grecanico uprawianą tu po dziś dzień. W czasach rzymskich (III–V w. n.e.), w szczególności za panowania Cezara, odnotowano świadectwa obecności sycylijskiego wina w Galii.

Choć w Koranie ustanowiono zakaz spożywania alkoholu, w okresie panowania muzułmanów (lata 827–1061) na Sycylii uprawiano winogrona stołowe, a na wyspę Pantalleria sprowadzono odmianę winorośli Zebib (obecnie Zibibbo lub Moscato di Alessandria) z położonego naprzeciw Pantellerii afrykańskiego przylądka Zebib.

Związek między wyznaczonym obszarem geograficznym a winem objętym kontrolowaną nazwą pochodzenia „Sycylia” wynika ze specyficznych właściwości gleby, klimatu i krajobrazu.

Północna część wyspy jest w przeważającej mierze górzysta, a jej części środkowa, południowa i południowo-wschodnia są pagórkowate. Południowo-wschodnią część obszaru Sycylii zajmuje płaskowyż, a wschodnia część ma charakter wulkaniczny. Niziny występują głównie wzdłuż wybrzeża.

Większość winnic znajduje się jednak na obszarach pagórkowatych, które – z uwagi na ekspozycję i położenie – są najodpowiedniejsze do uprawy winorośli, ponieważ stanowią środowisko charakteryzujące się bardzo dużym nasłonecznieniem i odpowiednimi warunkami wietrznymi, co pozwala zapewnić roślinom optymalne warunki wzrostu i zagwarantować tym samym odpowiedni stan zdrowia winogron oraz możliwość produkowania wysokiej jakości win. W związku z tym klimat śródziemnomorski, który jest klimatem słonecznym charakteryzującym się upalnymi, suchymi, ale jednocześnie wietrznymi latami, sprawia, że winogrona osiągają wysoki stopień dojrzałości, i pozwala uzyskać wysoki poziom akumulacji cukrów i wysokie stężenie ekstraktów w owocach, natomiast zróżnicowane przedziały temperatur i wysoka zawartość minerałów w glebach zapewniają nuty świeżości i kwasowości. Wszystkie te czynniki sprawiają, że produkowane wina różnych kategorii, że zawsze są intensywne, ale zarazem zrównoważone i harmonijne.

Na Sycylii stosuje się głównie tradycyjne metody uprawy winorośli, które nie są zbyt ekspansywne i różnią się w zależności od specyfiki poszczególnych obszarów wyspy, na których uprawia się winorośl, począwszy od tradycyjnej metody przycinania w formie „alberello” [sposób Marsala] nadal stosowanej na obszarach przybrzeżnych prowincji Trapani, przez bardziej rozpowszechnioną metodę niskoszpalerową, w której wykorzystuje się montowane na stałe lub rozstawiane doraźnie trejaże, a skończywszy na bardziej ekspansywnych metodach stosowanych w szeregu żyznych dolin położonych w głębi wyspy.

Duże rozmiary obszaru produkcji win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Sycylia” pozwalają produkować je zarówno z rodzimych, jak i ze sprowadzonych lub międzynarodowych odmian winorośli, co daje możliwość oferowania szerokiego spektrum produktów należących do różnych kategorii win i objętych tą nazwą.

Kategoria: Wino 1)

Kategoria ta obejmuje szerokie spektrum rodzajów wina:

wina czerwone, różowe i białe, w tym wina Passito, Vendemmia, Tardiva i Riserva. Wykorzystywane odmiany winorośli obejmują zarówno wysoce cenione odmiany rodzime, takie jak Inzolia, Catarratto i Grillo – ta ostatnia odmiana stanowi rezultat skrzyżowania odmian Catarratto i Zibibbo – jak i odmiany obce, takie jak Chardonnay, Müller Thurgau i Sauvignon. Sycylia jest również jednym z najbardziej cenionych miejsc produkcji win czerwonych pozyskiwanych z rodzimych odmian winorośli, w szczególności Nero d'Avola oraz Frappato i Nerello Mascalese, a także z odmian obcych: Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah. Niekwestionowaną „gwiazdą” tego nowego kierunku w uprawie winorośli jest Nero d'Avola, odmiana, która nawet w połączeniu z innymi odmianami wydobywa i podkreśla oryginalny charakter sycylijskiego wina, nie tylko dzięki swojej barwie, ale również z uwagi na fakt, że nadaje winu właściwości aromatyczne i smakowe typowe dla regionu Morza Śródziemnego.

Jeżeli chodzi o właściwości analityczne i organoleptyczne, wszystkie wymienione rodzaje wina charakteryzują się zrównoważonymi właściwościami chemicznymi i fizycznymi, dzięki którym ich smak jest zrównoważony. Wszystkie rodzaje wina mają przyjemny, harmonijny, charakterystyczny i elegancki aromat, niekiedy z nutami owocowymi, kwiatowymi i roślinnymi, które są typowe dla odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji.

Wina białe mają słomkowożółtą barwę o różnej intensywności lub są ciemnożółte, natomiast wina czerwone mają barwę rubinową o różnej intensywności, z potencjalnymi odcieniami fioletu i z tendencją do nabierania odcienia owocu granatu w miarę upływu czasu. Wszystkie te wina są zrównoważone i charakteryzują się odpowiednią intensywnością i zawartością alkoholu. Wielowiekowa i opisana w licznych źródłach historia uprawy winorośli w tym regionie niezbicie dowodzi ścisłego związku i wzajemnej zależności między czynnikami związanymi z działalnością człowieka a jakością i unikalnymi właściwościami win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Sycylia”. Na tym szczególnym obszarze ludzie przez wieki przekazywali z pokolenia na pokolenie tradycyjne metody uprawy winorośli i techniki enologiczne, które we współczesnych czasach ulepszono i dopracowano dzięki niekwestionowanym postępom w nauce i technologii. Dzięki temu wina objęte ChNP „Sycylia” zyskały obecną renomę.

wino musujące 4), gatunkowe wino musujące 5) i aromatyczne gatunkowe wino musujące 6)

Produkowane wina musujące charakteryzują się słomkowożółtą barwą o różnej intensywności w przypadku win białych i różową barwą o różnej intensywności w przypadku win różowych, również z odcieniami miedzianymi w przypadku Pinot Grigio, drobnymi pęcherzykami, nutami kwiatowymi i owocowymi oraz świeżością wynikającą z wysokiej zawartości minerałów w glebach, wpływu klimatu śródziemnomorskiego i zmiennego przedziału temperatur. Wina uzyskiwane z odmian winorośli takich jak Zibibbo i Moscato są szczególnie aromatyczne. W procesie produkcji wykorzystuje się zarówno rodzime, jak i międzynarodowe odmiany winorośli. W przypadku win, na których etykiecie zamieszcza się informacje o odmianie winorośli, stosuje się metodę Charmata, natomiast w przypadku win z rodzaju Bianco i Rosato można również stosować metodę tradycyjną drugiej fermentacji w butelce.

Kategorie: wino z suszonych winogron 15) i wino z przejrzałych winogron 16)

Klimat śródziemnomorski – słoneczny i charakteryzujący się upalnymi, suchymi, ale jednocześnie wietrznymi latami o dużych amplitudach temperatur, sprawia, że winogrona osiągają wysoki stopień dojrzałości i pozostają zdrowe. Zebrane winogrona suszy się na matach, sitach, w skrzynkach lub w specjalnych pojemnikach umieszczonych w odpowiednim środowisku albo pozwala im się dojrzeć na krzewach. Pozwala to uzyskać bardzo wysoki poziom akumulacji cukrów i wysokie stężenie ekstraktów w winogronach. Wina są aromatyczne – dotyczy to w szczególności win pozyskanych z odmian Moscato i Zibibbo. Ich smak jest zróżnicowany, od wytrawnego do słodkiego; posiadają one barwę od słomkowożółtej do złocistej, niekiedy z odcieniami bursztynowymi, oraz utrzymujący się – choć delikatny – aromat; charakteryzują się również odpowiednim zrównoważeniem kwasowości i słodczy z nutami owocowymi lub kwiatowymi, w zależności od wykorzystanej odmiany winorośli.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Butelkowanie musi odbywać się na terytorium administracyjnym regionu Sycylia.

Uzasadnieniem tego przepisu, zgodnie z prawodawstwem Unii Europejskiej, jest ochrona jakości i wizerunku win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Sicilia”, zagwarantowanie ich pochodzenia oraz zapewnienie skuteczności i terminowości właściwych kontroli. Można w większym stopniu zapewnić spełnienie tych wymogów, jeżeli butelkowanie ma miejsce na tym obszarze, ponieważ za stosowanie i przestrzeganie wszystkich przepisów technicznych dotyczących transportu i butelkowania odpowiadają gospodarstwa na obszarze produkcji.

Ponadto system kontroli, którym zarządza właściwy organ, a do którego podmioty podlegają na wszystkich etapach produkcji, jest skuteczniejszy na wyznaczonym obszarze.

Zgodnie jednak z tymi samymi przepisami UE i szczegółowymi przepisami krajowymi, aby chronić nabyte prawa, można udzielać indywidualnych zezwoleń osobom fizycznym lub przedsiębiorstwom, które tradycyjnie zajmują się butelkowaniem win poza wyznaczonym obszarem produkcji, a jednocześnie zapewnić ograniczoną liczbę przedsiębiorstw zajmujących się butelkowaniem i znajdujących się poza tym obszarem, tak aby właściwy organ mógł skutecznie planować kontrole, w tym we współpracy z organami kontroli z innych państw, zgodnie z obowiązującymi przepisami UE.

Etykietowanie – oznaczenie odmiany winorośli

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W ramach etykietowania i prezentacji rodzajów wina „Sicilia” Zibibbo i „Sicilia” Zibibbo Spumante stosowanie oficjalnie uznanych synonimów odmiany winorośli Zibibbo jest niedozwolone.

Pakowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Wina oznaczone kontrolowaną nazwą pochodzenia „Sicilia” należy dopuszczać do obrotu w szklanych opakowaniach o maksymalnej nominalnej pojemności wynoszącej 3 litry. Ograniczenie to nie dotyczy tradycyjnych butelek bordoskich, burgundzkich i reńskich, które mogą mieć maksymalną pojemność 18 litrów.

Ponadto można stosować pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością o pojemności 2–6 litrów, przy czym nie można ich stosować w przypadku rodzajów Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna i Spumante.

Dopuszcza się stosowanie wszystkich zgodnych z przepisami unijnymi i krajowym metod zamykania butelek z wyjątkiem kapsli.

Link do specyfikacji produktu

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