

Публикация на заявка за изменение на спецификацията на наименование в лозаро-винарския сектор съгласно член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета

(2022/C 150/07)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката в съответствие с член 98 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ в срок от два месеца от датата на публикуването ѝ.

ЗАЯВКА ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ПРОДУКТОВАТА СПЕЦИФИКАЦИЯ

„*Sicilia*“

PDO-IT-A0801-AM03

Дата на подаване на заявлението: 4.7.2017 г.

1. Правила, приложими към изменението

Член 105 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 — изменение, което не е несъществено

2. Описание и основания за изменението

2.1. Описание на вината

а) По отношение на видовете, които вече са включени в спецификацията, ще се произвеждат и следните разновидности:

- Bianco с наименованията Passito, Superiore и Riserva;
- Rosso с наименованието Passito;
- Inzolia с наименованията Vendemmia Tardiva [късен гроздобер], Superiore и Riserva;
- Grillo с наименованията Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore и Riserva и Grillo Spumante;
- Chardonnay с наименованията Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore и Riserva и Chardonnay Spumante;
- Catarratto с наименованията Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore и Riserva и Catarratto Spumante;
- Carricante Spumante;
- Fiano с наименованието Riserva;
- Viognier с наименованието Riserva;
- Sauvignon с наименованието Riserva;
- Pinot Grigio Spumante;
- Nero d'Avola с наименованията Vendemmia Tardiva, Passito и Riserva, Nero d'Avola Rosato и Nero d'Avola Spumante;
- Perricone с наименованието Vendemmia Tardiva и Perricone Rosato;
- Frappato Rosato и Frappato Spumante;
- Nerello Mascalese Rosato и Nerello Mascalese Spumante;
- Cabernet Franc Rosato;
- Merlot с наименованието Riserva и Merlot Rosato;
- Cabernet Sauvignon с наименованието Riserva и Cabernet Sauvignon Rosato;
- Syrah с наименованията Vendemmia Tardiva, Passito и Riserva и Syrah Rosato;
- Pinot Nero с наименованието Riserva, Pinot Nero Rosato и Pinot Nero Spumante.

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

- б) Включват се нови видове с посочване на сортовете грозде Moscato, Vermentino, Zibibbo, Petit Verdot и Sangiovese, както и в различни разновидности:
- Moscato Bianco, включително с наименованията Vendemmia Tardiva и Passito и Moscato Bianco Spumante;
 - Vermentino;
 - Zibibbo, включително Zibibbo Spumante;
 - Petit Verdot, включително с наименованието Riserva;
 - Sangiovese, включително Sangiovese Rosato.
- в) Включват се нови видове с посочване на два сорта грозде с един и същ цвят от тези, които вече се използват при едносортовите вина, с изключение на ароматните сортове.

КНП „Sicilia“ представлява целият лозарски район на региона и целта е да се придаде значимост на цялото винопроизводство, особено на местните сортове грозде, като се започне от местния Zibibbo, както и тези от национален интерес, които вече са широко отглеждани, като сортовете Moscato, използвани като основни сортове грозде в съчетание със сортове за Spumante Bianco, било то самостоятелно, или в съчетание с други сортове до 50 %. Освен това се обхващат видове с посочване на новите сортове Vermentino, Petit Verdot и Sangiovese, които са от голям производствен и търговски интерес. Решението е вследствие на интензивно тестване през годините, включващо широката гама от сортове грозде, пригодени за отглеждане в региона на Сицилия. Благодарение на постигнатото с тези вина ниво на качеството, уменията на операторите и обновяването на технологиите, на тези сортове се придава допълнителна стойност в КНП „Sicilia“, като се позволява предлагането на широка гама от продукти на пазара в рамките на отделните обхванати категории.

Изменението се отнася до раздел 1.4 от единния документ и членове 1, 2 и 6 от продуктовата спецификация.

2.2. Описание на вината

- а) Описанието на вината е прецизирано и опростено, като те са организирани по категория вина вместо по група/вид вино. Описанието на вината също така е направено по-подробно и е добавено общо упоменаване, в което се посочва, че когато в съответните точки не се посочват числа, стойностите по дефиниция са в съответствие с пределните стойности, определени в относимото законодателство.

С описването на характеристиките на нововъведените вина, промяната на описателните параметри за редица от вече обхванатите видове и реорганизирането на текста по категории вина е възможно единният документ да бъде опростен и да се предостави по-ясно и прецизно описание на характеристиките на вината с КНП „Sicilia“.

Изменението се отнася до раздел 1.4 от единния документ.

- б) Заличава се член 6, параграф 3 от продуктовата спецификация относно правомощието на министерството да издава декрет за изменение на общата киселинност и минималните беззахарни екстракти.

Изменението е необходимо, тъй като разпоредбата вече не изпълнява правилата на ЕС относно измененията на спецификациите.

Изменението не засяга единния документ.

2.3. Двусортови вина

Заличава се списъкът на видовете двусортови вина с различните съчетания на сортове грозде.

На негово място се посочва, че контролираното наименование за произход „Sicilia“ може да се използва също за вина с указване на два сорта грозде с един и същ цвят от вече посочените в член 1 от спецификацията (когато се посочват сортовете грозде, използвани за производството на едносортови вина).

Счетено е за препоръчително да се преформулира текстът, за да стане по-прецизен и да се избегне изброяването на всички възможни видове, произтичащи от множеството съчетания на сортове грозде, като вместо това се упомене възможността позволените сортове грозде да се съчетават за едносортовите вина.

Изменението се отнася за членове 1 и 2 от продуктовата спецификация, но не и за единния документ.

2.4. Сортова основа за вината Bianco [бяло], Rosso [червено], Rosato [розе] и Spumante Bianco [бяло пенливо]

Следните сортове грозде се добавят към съчетанието от сортове, които трябва да съставляват 50 % от виното:

- видовете Chardonnay за Bianco;
- видовете Syrah за Rosso и Rosato;
- видът Nerello Mascalese за Spumante Bianco.

Вследствие на тестването на продължителността е допълнено основното съчетание от сортове за посочените видове, като се включват упоменатите по-горе три сорта, които са широко отглеждани в целия регион (повече от 11 000 хектара) и вече се използват в производството на едносортови вина.

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

2.5. Основни винени сортове грозде

Новите сортове грозде Petit Verdot, Vermentino и Sangiovese се включват към основните винени сортове грозде.

Включването им е вследствие на интензивно тестване през годините, включващо широката гама от сортове вина, пригодени за отглеждане в региона на Сицилия, които вече са могли да бъдат използвани в съчетанието на сортовете вина, като част от сортовата основа от 50 %, за основните бяло, червено вино и розе без посочване на сорта грозде. Ето защо намерението е да се разшири профилът на тези сортове и при едносортовите, и при двусортовите вина.

Изменението се отнася до раздел 1.7 от единния документ.

2.6. Стандарти за лозаро-винарство

- а) Максималните добиви и алкохолното съдържание на новодобавените видове по член 1 се прибавят към таблицата в член 4, параграф 5 от спецификацията.

Таблицата е коригирана, за да се отчетат измененията в член 1.

Изменението се отнася до раздел 1.5.2 от единния документ (Максимални добиви)

- б) Посочената в буква а) таблица се изменя, за да се отчетат увеличените добиви от вида „Sicilia“ Grillo (от 13 на 14 тона от хектар), „Sicilia“ Nero d'Avola (от 12 на 14 тона от хектар) и Nero d'Avola Spumante (от 13 на 14 тона от хектар).

Увеличаването на добивите от хектар, макар с по-малко от 10 %, е необходимо, за да се пригоди производството към действителния капацитет на съществуващите лозя. Отчитат се получените в района добиви въз основа на резултатите от тестването, извършено във връзка с техниките за отглеждане и колебанията в метеорологичните условия, като се гарантира, че нивото на качеството остава непроменено.

Изменението се отнася до раздел 1.5.2 от единния документ (Максимални добиви)

- в) В член 4, параграф 5 от спецификацията се посочва, че по отношение на максималния добив от хектар и минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти от гроздето за вината Bianco, Rosso, Rosato и Spumante от КНП „Sicilia“ трябва да се укажат пределните стойности, заложи в спецификацията за всеки използван сорт.

Необходимо е параграфът да се добави след таблицата, за да се улесни тълкуването на продуктовата спецификация.

Изменението не засяга единния документ.

- г) Въмъкват се четири параграфа, гласящи, че регионът, по искане на сдружението за защита и след консултация с професионалните организации, може: да въвежда мерки за управление на производството с оглед на отделните начини на употреба/предназначения на гроздето; да коригира максималната пределна стойност на гроздето от хектар, което ще се използва; да намалява разрешените добиви на грозде и вино; и да увеличава, до най-много 20 %, максималния добив на хектар, който може да бъде заделен за добивен резерв.

Свързаните с управлението на производството мерки попадат в рамките на годишните мерки за управление на производството в контекста на метеорологичните и пазарните условия, в изпълнение на действащото национално законодателство (членове 35 и 39 от Закон № 238/2016). Целта на изменението не е окончателно увеличение на добивите грозде и вино от хектар. По-скоро през години с благоприятни метеорологични условия всеки свръхдобив на грозде от хектар до най-много 20 % следва да се използва за производството на вина, носещи наименованието (както вече се разрешава от действащата спецификация), при наличието на заявление от съответния производител и на решение от региона, след проучване на метеорологичните, техническите/производствените условия и тези, свързани с качеството на гроздето. При всички положения, в съответствие с гореспоменатото национално законодателство, това производство (максимално 20 %) трябва да се смята за „добивен резерв“, който да бъде използван през следващи години в зависимост от търсенето на пазара.

Изменението не засяга единния документ.

2.7. *Винопроизводствени стандарти — Изсушаване на гроздето и добиви*

- а) Методите на изсушаване на гроздето са описани за видовете с традиционните наименования „Passito“ и „Vendemmia Tardiva“. Изключват се по-специално системите за извличане на влагата, при които се използва нагряване.

Регламентират се методите за изсушаване на гроздето за видовете Passito и Vendemmia Tardiva, за да се придаде яснота за операторите.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация и до раздел 1.5 от единния документ.

- б) Таблицата, указваща добивите, е допълнена и е увеличен максималният добив на вино (hl/ha) за следните видове: Grillo, включващ Riserva, Grillo Spumante, Nero d'Avola, включващ Riserva, Nero d'Avola Rosato и Nero d'Avola Spumante.

Таблицата е коригирана, за да се отчетат измененията в член 1. Максималният добив на вино от хектар за сортовете грозде Grillo и Nero d'Avola се свързва с увеличени добив от хектар за тези сортове.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

2.8. *Винопроизводствени практики — преработка в пенливо вино*

Добавени са методи за преработка на вида Spumante. Посочва се, че този вид трябва да се получава изключително чрез естествена ферментация по метода „Шарма“ или традиционния метод на вторична ферментация в бутилката, като последният се отнася само за видовете Bianco и Rosato [розе].

Тъй като това е вино с регистрирано наименование за произход, целта е да се подчертае качеството на продукта чрез посочване на метода на производство.

Посочването на тези конкретни енологични практики се отнася до раздел 1.5 от единния документ.

2.9. *Бутилиране в определени географски район*

Добавя се изискването бутилирането да се извършва в района на производство, който съответства на целия административен район на региона Сицилия.

Това изискване, което е в съответствие със законодателството на Европейския съюз, е обосновано поради необходимостта да се запазят качеството и репутацията на вината, които се ползват с КНП „Sicilia“, да се гарантира техният произход и навременно и ефикасно да се осигури необходимият контрол. Действително спазването на тези условия е по-добре гарантирано, когато бутилирането се извършва в определения район, тъй като прилагането и спазването на всички технически разпоредби, свързани с транспортирането и бутилирането, са поверени на предприятия, намиращи се в района на производство. Освен това системата за инспектиране от страна на компетентния орган, от която са обхванати операторите на всеки етап на производството, е по-ефективна в определения район.

В съответствие със същото законодателство на ЕС и конкретното национално законодателство обаче може да се предоставят отделни разрешения на лица или дружества, които традиционно са бутилирали вината извън определения географски район, за да се защитят установените права, като същевременно се гарантира ограничен брой установени извън района бутилиращи предприятия, позволявайки на компетентния орган ефикасно да планира проверките си, включително в сътрудничество с проверяващите органи на други държави, в съответствие с действащите правила на ЕС.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация и до раздел 1.9 от единния документ.

2.10. Етикетирание и представяне

- а) Националното относимо законодателство е актуализирано с оглед използването на допълнителни наименования на места за указване на „Vigne“ [лозя];

Изменението е формално, произтичащо от приемането на ново национално законодателство по въпроса (Закон № 238 от 12 декември 2016 г. за определяне на правила за отглеждане на лозята и производството и търговията на вино).

- б) Добавен е параграф относно забраната за използване на синоними на сорта грозде Zibibbo за вината „Sicilia“ Zibibbo и „Sicilia“ Zibibbo Spumante.

Целта е да се даде по-голяма защита на наименованието Zibibbo в сравнение с това на синонимите му като Moscato.

Изменението се отнася до раздел 1.9 от единния документ.

2.11. Опаковка

Може да се използват контейнери за хранителни цели с обем между 2 и 6 литра, с изключение за видовете Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna и Spumante.

Да се даде по-голяма свобода на производителите да използват контейнери и методи на запечатване, включително новаторски, да се предлагат повече варианти с цел да се отговори на потребностите на потребителите и по този начин да се увеличат възможностите за пазарна реализация и пускане на продуктите с контролираното наименование за произход на различни пазари както в ЕС, така и в международен план.

Изменението се отнася до раздел 1.9 от единния документ.

2.12. Връзка с географския район

Връзката с географския район, в съответствие с действащото законодателство на ЕС, е преформулирана, за да се отчетат обхванатите продуктови категории.

Изменението се отнася до раздел 1.8 от единния документ.

2.13. Информация относно контролния орган

Формално изменение. Актуализирано е относимото национално законодателство, свързано с наблюдението и наименованието на контролния орган; добавен е удостовереният имейл адрес на контролния орган.

Актуализацията е необходима поради промяна на наименованието на контролния орган и новото национално законодателство относно отглеждането на лозя и производството и търговията на вино.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. Наименование на продукта

Sicilia

2. Вид географско означение

ЗНП — защитено наименование за произход

3. Категории лозаро-винарски продукти

1. Вина
4. Пенливо вино
5. Качествени пенливи вина
6. Качествени ароматизирани пенливи вина
15. Вино от стафилирано грозде
16. Вино от презряло грозде

4. Описание на виното (вината)

Категория вино (1) — „Sicilia“ Bianco, с посочване на сорта бяло грозде

Белите вина със ЗНП „Sicilia“, включително Passito, Vendemmia Tardiva, Superiore и Riserva, се произвеждат от най-представителните за района на производство сортове, като Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico и Chardonnay, използвани поотделно или в съчетание, в съотношение най-малко 50 %. За да се оползотвори в най-голяма степен продукцията, тези сортове, допълнени със сортовете Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viognier, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Moscato Bianco, Vermentino и Zibibbo, се използват за производството на едносортови и двусортови вина и представляват голямото разнообразие от налични сортове грозде на остров Сицилия.

Цветът на тези вина варира от сламеножълт до повече или по-малко наситен златистожълт, с възможни бледозелени оттенъци. „Pinot grigio“ има понякога повече или по-малко наситени розови или медно-червеникави оттенъци. Ароматът е обикновено фин, елегантен, приятен, наситен, характерен, плодов и траен, понякога с леки флорални или ароматни нотки.

На вкус вината са балансирани, характерни, вкусни, хармонични, плътни и приятни, със съдържание на захар в диапазона от сухи до полусухи.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти варира от 11,50 % за основните видове до 12 % за висококачествените вина и 12,50 % за вината резерва, докато минималното алкохолно съдържание за вината Passito и Vendemmia Tardiva е 13 %.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категория: Вино (1) — „Sicilia“ Rosso, включително с посочване на сорта черно грозде

Червените вина със ЗНП „Sicilia“, включително Passito, Vendemmia Tardiva, Superiore и Riserva, както и вината розе, се произвеждат от най-представителните за района на производство сортове, като Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone и Syrah, използвани поотделно или в съчетание, в съотношение най-малко 50 %. За да се оползотвори в най-голяма степен продукцията, тези сортове, допълнени със сортовете Nerello Cappuccio, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot и Sangiovese, се използват за производството на едносортови и двусортови вина и представляват голямото разнообразие от налични сортове грозде на остров Сицилия.

Тези вина са с цвят, вариращ от червен до рубиненочервен, който в процеса на отлежаване преминава в гранатов, както при вината от вида резерва, или с розов цвят с различна наситеност, понякога с медно-червеникави оттенъци при вината розе.

Аромат: характерен за използваните сортове. С вкус от сух до полусух и сладък за вината Passito и Vendemmia Tardiva.

Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти варира от 12 % за видовете червено и розе и с посочване на сорта, до 13 % за определени вина резерва, като Nero d'Avola riserva, и минимум 13 % при вината Passito и Vendemmia Tardiva. Минималните екстракти варират от 22 g/l при червените сортове до 24 g/l при Nero d'Avola.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категории: Пенливи вина (4), качествени пенливи вина (5), качествени ароматизирани пенливи вина (6)

Различните категории пенливи вина се характеризират със сламеноожълт цвят с различна наситеност при белите вина и с повече или по-малко наситен розов цвят за вината розе, с фини мехурчета, с флорални или плодови, свежи и ароматни нотки. Те са ароматни, по-специално ако са получени от сортове грозде като Zibibbo и Moscato. Използваните сортове бяло или черно грозде, винифицирани като бяло вино или розе чрез ферментация на кожата, са местни или международни. Методът „Шармаг“ се използва и при основните видове бяло вино и розе, както и традиционният метод.

Използваните сортове са най-представителните за района на производство, като например Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Pinot Grigio, Moscato, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese и Pinot Nero, използвани в съчетание между тях или като едносортови вина, за да се оползотвори в по-голяма степен продукцията, като сортът се посочва на етикета. Аромат: характерен за използваните сортове. Вкусът е от брют натюр до екстра сух или сладък при вината Moscato и Zibibbo Spumante. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: Минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 10,50 % при Moscato и Zibibbo Spumante и 11,50 % при всички други видове, с изключение на видовете, произведени по класическия метод, при който се изискват минимум 12 %. Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Категории: Вино от стафидирано грозде (15) и вино от презряло грозде (16)

Вината от тези категории имат вкус, който варира от сух до сладък, и цвят, който е от сламеноожълт до златистоожълт, или ако са получени от черно грозде — рубиненочервен, който в процеса на отлежаване преминава в гранатовочервен. Те се характеризират с траен, но деликатен аромат, по-специално в случай на използване на ароматни сортове като Moscato и Zibibbo, и с добър баланс между киселинност и сладост, както и с плодови или флорални нотки в зависимост от използваните сортове. Стафидирането след събиране на реколтата върху рогозки или решетки, в шайги или в специални контейнери при подходящи условия, както и стафидирането на клонка, дава възможност за отлично натрупване на захари и концентрация на екстракти с минимални стойности при произведените вина от 28 g/l за Passito Bianco и 32 g/l за Passito Rosso. При Passito Bianco минималното общо алкохолно съдържание в обемни проценти е 16 %, от които 11 % придобити, докато за Passito Rosso то е 17 %, от които 12 % придобити.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %)	
Минимална обща киселинност	4 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. Енологични практики

а. Основни енологични практики

Методи на преработване в пенливо вино

Специфични енологични практики

Видът пенливо вино трябва да се получава изключително чрез естествена ферментация по метода „Шармат“ или чрез традиционния метод на вторична ферментация в бутилката, като последният се отнася единствено до видовете Bianco и Rosato/розе.

Стафидиране на гроздето

Специфични енологични практики

Видовете Vendemmia Tardiva и Passito трябва да се произвеждат чрез изсушаване на гроздето на растението или, след събиране на реколтата, чрез поставянето им върху рогозки или решетки, в шайги или в специални контейнери при подходящи условия. Това може да се прави с помощта на системи за климатизиране на околната среда, при условие че работят при температури, близки до тези при традиционните процеси на стафидиране на гроздето, с изключение на системи за извличане на влагата, действащи чрез нагряване.

б. Максимални добиви

„Sicilia“ Bianco, включително Riserva, и „Sicilia“ с посочване на сорта бяло грозде, включително Riserva

13 000 kg грозде от хектар

Вино „Sicilia“ Spumante Bianco, включително с посочване на сорта бяло грозде

13 000 kg грозде от хектар

Вино „Sicilia“ Grillo, включително Spumante и Riserva, и „Sicilia“ Nero d'Avola, включително Riserva, Rosato и Spumante

14 000 kg грозде от хектар

„Sicilia“ Spumante, с посочване на сортовете Frappato, Nerello Mascalese и Pinot Nero

13 000 kg грозде от хектар

Вино „Sicilia“ Bianco Superiore, с посочване на сорта бяло грозде и посочване на термина „superiore“ (висококачествено)

10 000 kg грозде от хектар

Вино „Sicilia“ Rosso, Rosato и Riserva, включително с посочване на сорта черно грозде

12 000 kg грозде от хектар

Вино „Sicilia“ Bianco и Rosso, с посочване на термините Passito или Vendemmia Tardiva, включително с посочване на сорта бяло или черно грозде

8 000 kg грозде от хектар

6. Определен географски район

Производственият район на гроздето за производство на вино с контролираното наименование за произход „Sicilia“ включва цялата административна територия на регион Сицилия.

7. Основен винен сорт (основни винени сортове) грозде

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. Описание на връзката (връзките)

Връзка с околната среда

Определеният географски район обхваща цялата административна територия на регион Сицилия.

Сицилия е един от най-старите лозарски региони в света, за което свидетелстват археологически находки и многобройните гръцки и латински литературни творби, в които се споменават известните сицилиански вина. За търговията със зехтин и вино от времето на финикийците (IX—IV в. пр. н. е.) свидетелства наличието на амфори, които са използвани от тях за транспортиране, както и на други керамични предмети. Великолепието на лозята може да се види по време на гръцкото установяване в района (VIII—III в. пр. н. е.), когато гръците внасят редица сортове грозде като Gresapico, който продължава да се отглежда и днес. Съществуват сведения за наличието на сицилианско вино и в Галия по време на римското владичество (III в. пр. н. е. — V в. от н. е.), и по-специално по времето на Юлий Цезар.

По време на мюсюлманското владичество (827—1061 г.), въпреки забраната на Корана да се употребява алкохол, е отглеждано десертно грозде, като по това време в Пантелерия се появява сортът „Zebib“ (наричан днес „Zibibbo“ или „Moscato di Alessandria“), който дължи името си на африканския нос Зебиб срещу остров Пантелерия.

Връзката с определения географския район на ЗНП „Sicilia“ се основава на специфичните особености на почвите, климата и ландшафта в района.

Северната част е предимно планинска, докато централно-южната и югозападната са хълмисти. Югоизточната част на района се характеризира с високо плато, а източната част на Сицилия е от вулканичен тип. Равнинните райони са съсредоточени предимно по крайбрежието.

Изложението и разположението на лозята са предимно хълмисти, в особено подходящи райони, добре проветриви и с голямо слънцегреене, което благоприятства оптималното разгръщане на вегетативно-продуктивните функции на растенията и позволява да се добие здраво и висококачествено грозде. Така средиземноморският климат, характерен с високо слънцегреене, с горещи и сухи лета, при все това с бризове, позволява много добро узряване на гроздето и благоприятства натрупването на захари и концентрирането на екстракти, а температурните колебания и богатите на минерали почви придават нотки на свежест и киселинност. Всички тези фактори водят до производството на вина, които в различните категории са винаги интензивни, но балансирани и хармонични.

Използват се предимно традиционните начини на отглеждане, които са на по-малка ширина и варират според лозаро-винарското зонироване на острова — от традиционния метод „alberello“ [храстовидно отглеждане], все още използван в крайбрежните зони на провинция Трапани, до по-често срещаните, чрез постоянна или подновяема ниска решетка от въжета — или начини на отглеждане на голяма ширина в определени плодородни долини във вътрешността на острова.

Обширната територия на ЗНП „Sicilia“ позволява да се произвеждат вина от местни или международни сортове, като така се предлага широка гама продукти в различните предвидени категории вино.

Категория: Вино (1)

Тази категория обхваща широка гама от видове вина:

червени, розе и бели, включително стафидено, от късен гроздобер и резерва. Използваните сортове са или местни с много високо качество, като Inzolia, Catarratto и Grillo, като последният е резултат от кръстоска между Catarratto и Zibibbo, или чуждестранни сортове, като Chardonnay, Muller Thurgau и Sauvignon. Сицилия също така е регион за производство на червени вина, най-известните сред които са получени от местни сортове, по-специално Nero d'Avola с Frappato и Nerello Mascalese, и от чуждестранни сортове, като Cabernet Sauvignon, Merlot и Syrah. Безспорно основният участник в тази нова тенденция е сортът Nero d'Avola, който, включително в съчетание с други сортове, дава възможност да се характеризира и определи оригиналността на сицилианското вино не само от хроматична гледна точка, но също така поради това, че сортът придава на виното типичен характер, дължащ се на средиземноморските аромати и вкусове.

От аналитична и органолептична гледна точка всички тези видове вино се характеризират с балансирани физико-химични свойства, които допринасят за вкусовия баланс. Всички видове имат приятен, хармоничен, отличителен и елегантен аромат, понякога с плодови, флорални и растителни нотки, характерни за използваните за производството им сортове грозде.

Белите вина се характеризират със сламеножълт с различна наситеност или тъмножълт цвят, докато червените са с повече или по-малко наситен рубиненочервен цвят, с възможни виолетови нюанси, който в процеса на отглеждане преминава към гранатов. Всички тези вина са балансирани, с добра структура и с подходящо алкохолно съдържание. Хилядолетната история на винопроизводството на тази територия, за която свидетелстват многобройни документи, е общо и основно доказателство за връзката и тясното взаимодействие, което съществува между човешкия фактор и качеството и специфичните характеристики на вината с ЗНП „Sicilia“. В този конкретен район хората са предавали през вековете традиционното култивиране на лозя и енологичните практики, които са се подобрявали и усъвършенствали в съвременното благодарение на безспорния напредък на науката и технологиите. Това позволява на вината със ЗНП „Sicilia“ да спечелят своето добро име.

Пенливи вина (4), качествени пенливи вина (5), качествени ароматизирани пенливи вина (6)

Произведените пенливи вина се характеризират със сламеножълт цвят с различна наситеност при белите вина и с повече или по-малко наситен розов цвят при вината розе, с възможни медно-червеникави оттенъци при вината от „Pinot grigio“, с фини мехурчета, с флорални и плодови нотки, свежест, благодарение на минералното богатство на почвите, на средиземноморския климат и на променливите температурни диапазони. Те са ароматни, по-специално ако са получени от сортове грозде като Zibibbo и Moscato. Сортовете грозде са както местни, така и международни. Методът „Шармат“ се използва, когато сортът грозде е указан на етикета, докато традиционният метод на вторична ферментация в бутилката също може да се използва за видовете Bianco и Rosato.

Категории: Вино от стафидирано грозде (15) и вино от презряло грозде (16)

Средиземноморският климат, характерен с високо слънцегреене, с горещи и сухи лета, при все това с бризове, с променливи температурни диапазони, позволява много добро узряване на здраво грозде. Стафидирането след събиране на реколтата върху рогозки или решетки, в шайги или в специални контейнери при подходящи условия, както и стафидирането на клонка, Това води до отлично натрупване на захари и концентрирането на екстракти. Вината са ароматизирани, по-специално при използването на сортовете Moscato и Zibibbo. Те имат вкус, вариращ от сух до сладък, и сламеножълт до златистожълт цвят с евентуални кехлибарени оттенъци, както и траен, но деликатен аромат. Характеризират се с баланс между киселинност и сладост, както и с плодови или флорални нотки в зависимост от използваните сортове.

9. Допълнителни съществени условия

Бутилиране в определения географски район

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

Бутилирането трябва да се извършва в рамките на административната територия на регион Сицилия.

Това изискване, което е в съответствие със законодателството на Европейския съюз, е обосновано поради необходимостта да се запазят качеството и репутацията на вината, които се ползват с КНП „Sicilia“, да се гарантира техният произход и навременно и ефикасно да се осигури необходимият контрол. Действително спазването на тези условия е по-добре гарантирано, когато бутилирането се извършва в определения район, тъй като прилагането и спазването на всички технически разпоредби, свързани с транспортирането и бутилирането, са поверени на предприятията, намиращи се в района на производство.

Освен това системата за инспектиране от страна на компетентния орган, от която са обхванати операторите на всеки етап на производството, е по-ефективна в определения район.

При все това, в съответствие със същото законодателство на ЕС и конкретното национално законодателство, за да се защитят установените права, може да се предоставят отделни разрешения на лица или дружества, които традиционно са бутилирали вината извън определения географски район, като същевременно се гарантира ограничен брой установени извън района бутилиращи предприятия, позволявайки на компетентния орган ефикасно да планира проверките си, включително в сътрудничество с контролните органи на други държави, в съответствие с действащите правила на ЕС.

Етикетиране — указване на сорта грозде

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

При етикетирането и представянето на видовете вина „Sicilia“ Zibibbo и „Sicilia“ Zibibbo Spumante се забранява употребата на официално признатите синоними на сорта грозде Zibibbo.

Опаковка

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Вината с контролираното наименование за произход „Sicilia“ трябва да се пускат за консумация в стъклени контейнери с максимален номинален обем от 3 литра. Това ограничение изключва традиционните бутилки Bordeaux, Burgundy и с издължено гърло, които могат да достигат максимален капацитет от 18 литра.

Освен това може да се използват контейнери за хранителни цели с обем между 2 и 6 литра, с изключение за видовете Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna и Spumante.

Могат да бъдат използвани методи за запечатване, разрешени от законодателството на ЕС и националното право, с изключение на капачки тип „корона“.

Връзка към спецификацията на продукта

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