

Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijas grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu

(2022/C 150/07)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 98. pantam ⁽¹⁾.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“**Sicilia**”

PDO-IT-A0801-AM03

Pieteikuma iesniegšanas datums: 4.7.2017.

1. Grozījumam piemērojamie noteikumi

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants — grozījums, kas nav maznozīmīgs

2. Grozījuma apraksts un pamatojums

2.1. Vīna vai vīnu apraksts

a) Attiecībā uz veidiem, kuri jau ietverti specifikācijā, — var ražot arī šādus paveidus:

— *bianco* ar apzīmējumiem *passito*, *superiore* un *riserva*,

— *rosso* ar apzīmējumu *passito*,

— “Inzolia” ar apzīmējumiem *vendemmia tardiva* [vēlīnā raža], *superiore* un *riserva*,

— “Grillo” ar apzīmējumiem *vendemmia tardiva*, *passito*, *superiore* un *riserva* un “Grillo” *spumante*,

— “Chardonnay” ar apzīmējumiem *vendemmia tardiva*, *passito*, *superiore* un *riserva* un “Chardonnay” *spumante*,

— “Catarratto” ar apzīmējumiem *vendemmia tardiva*, *passito*, *superiore* un *riserva* un “Catarratto” *spumante*,

— “Carricante” *spumante*,

— “Fiano” ar apzīmējumu *riserva*,

— “Viognier” ar apzīmējumu *riserva*,

— “Sauvignon” ar apzīmējumu *riserva*,

— “Pinot Grigio” *spumante*,

— “Nero d’Avola” ar apzīmējumiem *vendemmia tardiva*, *passito* un *riserva*, “Nero d’Avola” *rosato* un “Nero d’Avola” *spumante*,

— “Perricone” ar apzīmējumu *vendemmia tardiva* un “Perricone” *rosato*,

— “Frappato” *rosato* un “Frappato” *spumante*,

— “Nerello Mascalese” *rosato* un “Nerello Mascalese” *spumante*,

— “Cabernet Franc” *rosato*,

— “Merlot” ar apzīmējumu *riserva* un “Merlot” *rosato*,

— “Cabernet Sauvignon” ar apzīmējumu *riserva* un “Cabernet Sauvignon” *rosato*,

— “Syrah” ar apzīmējumiem *vendemmia tardiva*, *passito* un *riserva* un “Syrah” *rosato*,

— “Pinot Nero” ar apzīmējumu *riserva*, “Pinot Nero” *rosato* un “Pinot Nero” *spumante*.

⁽¹⁾ OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

- b) Iekļauti jauni veidi ar norādītu vīnogu šķirni “Moscato”, “Vermentino”, “Zibibbo”, “Petit Verdot” un “Sangiovese”, kā arī dažādi to paveidi:

- “Moscato” *bianco*, arī ar apzīmējumiem *vendemmia tardiva* un *passito* un “Moscato” *bianco spumante*,
- “Vermentino”,
- “Zibibbo” un “Zibibbo” *spumante*,
- “Petit Verdot”, arī ar apzīmējumu *riserva*,
- “Sangiovese” un “Sangiovese” *rosato*.

- c) Iekļauti jauni veidi ar norādītām divām vienādas krāsas vīnogu šķirnēm no tām, kuras jau izmanto viensšķirnes veidiem, izņemot aromātiskās šķirnes.

KCVN “Sicilia” pārstāv visu reģiona vīnkopības apgabalu, un tā mērķis ir padarīt nozīmīgu visu vīna produkciju un jo īpaši vietējās vīnogu šķirnes — sākot ar vietējo šķirni “Zibibbo” —, kā arī valsts mērogā nozīmīgas un jau plaši audzētas šķirnes, piemēram, “Moscato”, kuras jau izmanto kā galvenās vīnogu šķirnes *spumante bianco* šķirņu kombinācijā — vai nu vienas pašas, vai kopā ar citām šķirnēm līdz 50 % apmērā. Papildus tam ir iekļauti tie veidi ar norādītām jaunajām šķirnēm “Vermentino”, “Petit Verdot” un “Sangiovese”, par kuriem izrādīta liela interese ražošanas un komerciālā ziņā. Šis lēmums pieņemts pēc gadiem ilgas intensīvas testēšanas, kas ietvēra plašu vīnogu šķirņu klāstu, kuras piemērotas audzēšanai Sicīlijas reģionā. Sasniegtā vīnu kvalitātes līmeņa, operatoru prasmju un atjaunoto tehnoloģiju dēļ ar KCVN “Sicilia” apzīmēto produktu klāstā minētajām šķirnēm ir piešķirta papildu vērtība, ļaujot tirgū piedāvāt dažādus produktus dažādajās aptvertajās kategorijās.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 1.4. punktu un produkta specifikācijas 1., 2. un 6. punktu.

2.2. Vīna vai vīnu apraksts

- a) Vīnu apraksts ir padarīts kodolīgāks un vienkāršāks, un vīni ir sakārtoti pēc vīna kategorijas, nevis pēc vīna grupas/veida. Vīnu apraksts ir arī padarīts detalizētāks, un ir pievienots vispārīgs paziņojums par to, ka gadījumos, kad attiecīgajās iedaļās skaitļi nav norādīti, vērtības atbilst attiecīgajos tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Aprakstot jaunieviesto vīnu īpašības, mainot vairāku jau aptverto veidu aprakstošos parametrus un pārkārtojot tekstu atbilstīgi vīnu kategorijām, var vienkāršot vienoto dokumentu un nodrošināt skaidrāku un kodolīgāku ar KCVN “Sicilia” apzīmēto vīnu īpašību aprakstu.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 1.4. punktu.

- b) Svītrots produkta specifikācijas 6. punkta 3. apakšpunkts par ministrijas pilnvarām izdot dekrētu, ar ko groza prasības par kopējo skābumu un minimālo bezcukuru ekstraktu.

Šis grozījums ir vajadzīgs, jo noteikums vairs neatbilst ES noteikumiem par specifikāciju grozījumiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2.3. Divšķirņu vīni

Svītrots divšķirņu vīna veidu saraksts ar dažādām vīnogu šķirņu kombinācijām.

Tā vietā ir noteikts, ka kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Sicilia” var izmantot arī vīniem ar norādītām divām vienādas krāsas vīnogu šķirnēm no tām, kas jau norādītas specifikācijas 1. punktā (kurā uzskaitītas vīnogu šķirnes, ko izmanto viensšķirnes veidiem).

Tika uzskatīts, ka tekstu ieteicams pārformulēt, lai to padarītu kodolīgāku un lai nevajadzētu uzskaitīt visus iespējamus veidus, ko var iegūt no daudzajām vīna vīnogu šķirņu kombinācijām, tā vietā norādot iespēju kombinēt vīnogu šķirnes, kuras atļauts izmantot viensšķirnes veidiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 1. un 2. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

2.4. *Bianco* [balto], *rosso* [sarkano], *rosato* [sārto] un *spumante bianco* [dzirkstošo balto] vīnu šķirņu bāze

Vīnogu šķirņu kombinācijai, kurai jāveido 50 % vīna, ir pievienotas šādas vīnogu šķirnes:

- *bianco* veidiem — “Chardonnay”,
- *rosso* un *rosato* veidiem — “Syrah”,
- *spumante bianco* veidam — “Nerello Mascalese”.

Pēc ilgas testēšanas ir pabeigta minēto veidu galvenā šķirņu kombinācija, kurā iekļautas trīs iepriekš norādītās šķirnes, kas tiek plaši audzētas visā reģionā (vairāk nekā 11 000 hektāru platībā) un jau tiek izmantotas viensķirnes vīnu ražošanā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 2. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

2.5. *Galvenās vīna vīnogu šķirnes*

Galveno vīna vīnogu šķirņu vidū ir iekļautas jaunās vīnogu šķirnes “Petit Verdot”, “Vermentino” un “Sangiovese”.

Šīs vīnogu šķirnes iekļautas pēc gadiem ilgas intensīvas testēšanas, kurā izmantots plašs to vīnogu šķirņu klāsts, kas piemērotas audzēšanai Sicīlijas reģionā un ko jau varētu izmantot vīnogu šķirņu kombinācijā kā daļu no 50 % šķirņu bāzes parastajiem baltvīniem, sarkanvīniem un sārtvīniem bez norādītas vīnogu šķirnes. Tāpēc nolūks ir palielināt šo šķirņu vērtību arī viensķirnes un divšķirņu vīnos.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 1.7. punktu.

2.6. *Vīnkopības standarti*

- a) Specifikācijas 4. punkta 5. apakšpunkta tabulā pievieno maksimālās ražas un spirta saturu attiecībā uz 1. punktā minētajiem jaunpievienotajiem veidiem.

Tabula ir pielāgota, lai ņemtu vērā 1. punkta grozījumus.

Šis grozījums attiecas arī vienotā dokumenta 1.5.2. punktu (“Maksimālās ražas”).

- b) Šīs iedaļas a) apakšpunktā minētā tabula ir grozīta, lai atspoguļotu ražas palielinājumu attiecībā uz “Sicilia” “Grillo” veidu (no 13 līdz 14 tonnām no hektāra), “Sicilia” “Nero d’Avola” veidu (no 12 līdz 14 tonnām no hektāra) un “Nero d’Avola” *spumante* veidu (no 13 līdz 14 tonnām no hektāra).

Lai arī palielinājums attiecībā uz ražu no hektāra ir mazāks nekā 10 %, tas vajadzīgs, lai ražas apjomu pielāgotu faktiskajai pastāvošo vīndārzu ražotspējai. Nosakot šādu palielinājumu, ir ņemtas vērā apgabalā iegūtās ražas, pamatojoties uz tādas testēšanas rezultātiem, kas veikta saistībā ar audzēšanas paņēmieniem un izmaiņām laikapstākļos, un ir nodrošināts, ka kvalitātes līmenis saglabājas nemainīgs.

Šis grozījums attiecas arī vienotā dokumenta 1.5.2. punktu (“Maksimālās ražas”).

- c) Specifikācijas 4. punkta 5. apakšpunktā ir noteikts, ka attiecībā uz to vīnogu maksimālo ražu no hektāra un minimālo dabisko spirta saturu tilpuma %, kuras izmanto ar KCVN “Sicilia” apzīmēto *bianco*, *rosso*, *rosato* un *spumante* vīnu ražošanā, jānorāda uz robežvērtībām, kas specifikācijā noteiktas katrai izmantotajai šķirnei.

Lai atvieglotu produkta specifikācijas interpretāciju, aiz tabulas ir jāpievieno minētā rindkopa.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

- d) Iekļauti četri punkti, kas paredz, ka pēc aizsardzības apvienības pieprasījuma un pēc apspriešanās ar profesionālajām organizācijām reģions var noteikt ražošanas pārvaldības pasākumus attiecībā uz vīnogu dažādajiem izmantošanas veidiem/nolūkiem, pielāgot izmantojamo vīnogu maksimāli pieļaujamo daudzumu no hektāra, samazināt atļauto vīnogu ražu un vīna iznākumu un ne vairāk kā par 20 % palielināt to maksimālo ražu no hektāra, ko var atstāt ražas rezervei.

Saskaņā ar spēkā esošajiem valsts tiesību aktiem (Likuma Nr. 238/2016 35. un 39. pantu) ražas pārvaldības pasākumi ietilpst ikgadējos pasākumos, kuri attiecas uz ražas pārvaldību laikapstākļu un tirgus apstākļu kontekstā. Šā grozījuma mērķis nav vīnogu ražas un vīna iznākuma no hektāra galīgs palielinājums. Gados ar labvēlīgiem laikapstākļiem vīnogu ražas no hektāra pārpalikumu līdz 20 % apmērā var izmantot, lai ražotu vīnus ar šo nosaukumu (kā to jau atļauj spēkā esošā specifikācija), ja vien attiecīgie ražotāji ir iesnieguši pieteikumu un reģions pēc laikapstākļu, tehnisko/ražošanas apstākļu un vīnogu kvalitātes nosacījumu pārbaudes ir pieņēmis attiecīgu lēmumu. Jebkurā gadījumā saskaņā ar iepriekš minētajiem valsts tiesību aktiem šī produkcija (ne vairāk kā 20 %) jāuzskata par “ražas rezervi”, kas izmantojama turpmākajos gados atkarībā no tirgus pieprasījuma.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2.7. Vīndarības standarti. Vīnogu žāvēšana un ražas

- a) Aprakstītas ar tradicionālajiem apzīmējumiem *passito* un *vendemmia tardiva* apzīmētajiem veidiem paredzēto vīnogu žāvēšanas metodes. Konkrēti, ir izslēgtas žāvēšanas sistēmas, kurās izmanto siltumu.

Passito un *vendemmia tardiva* veidiem paredzēto vīnogu žāvēšanas metode ir reglamentēta, lai operatoriem nodrošinātu skaidrību.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu un vienotā dokumenta 1.5. punktu.

- b) Tabula, kurā norādītas ražas, ir papildināta, un ir palielināts maksimālais vīna iznākums (hl/ha) šādiem veidiem: “Grillo”, arī *riserva*, “Grillo” *spumante*, “Nero d’Avola”, arī *riserva*, “Nero d’Avola” *rosato* un “Nero d’Avola” *spumante*.

Tabula ir pielāgota, lai ņemtu vērā 1. punkta grozījumus. Maksimālais vīna iznākums no hektāra attiecībā uz vīnogu šķirnēm “Grillo” un “Nero d’Avola” ir saistīts ar šo šķirņu lielāku ražu no hektāra.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

2.8. Vīndarības metodes. Pārstrāde dzirkstošajā vīnā

Pievienotas metodes attiecībā uz *spumante* veida pārstrādi. Noteikts, ka šā veida vīns jāiegūst tikai dabiskas raudzēšanas ceļā, izmantojot Šarmā (*Charmat*) metodi vai tradicionālo otrējās raudzēšanas pudelē metodi; otrā minētā metode attiecas tikai uz *bianco* un *rosato* veidiem.

Tā kā šis ir reģistrēts vīna cilmes vietas nosaukums, mērķis ir uzsvērt produkta kvalitāti, nosakot tā ražošanas metodi.

Šis īpašās vīndarības metodes ir norādītas vienotā dokumenta 1.5. punktā.

2.9. Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Pievienota prasība, ka pildīšanai pudelēs jānotiek ražošanas apgabalā, kas atbilst visam Sicīlijas reģiona administratīvajam apgabalam.

Šā noteikuma mērķis saskaņā ar Eiropas Savienības tiesību aktiem ir aizsargāt ar KCVN “Sicilia” apzīmēto vīnu kvalitāti un tēlu, garantēt to izcelsmi un nodrošināt attiecīgo kontroļu efektivitāti un savlaicīgumu. Šie nosacījumi tiek ievēroti labāk, ja vīna pildīšana pudelēs notiek attiecīgajā apgabalā, jo visu tehnisko noteikumu piemērošana un izpilde attiecībā uz pārvadāšanu un pildīšanu pudelēs ir uzticēta ražošanas apgabala saimniecībām. Turklāt pārbaužu sistēma, kuru īsteno kompetentā iestāde un kura attiecas uz operatoriem visos ražošanas posmos, efektīvāka ir noteiktajā apgabalā.

Tomēr, lai aizsargātu paredzētās tiesības, saskaņā ar minētajiem ES tiesību aktiem un īpašiem valsts tiesību aktiem var piešķirt individuālas atļaujas privātpersonām vai uzņēmumiem, kas vīnus tradicionāli pildījuši pudelēs ārpus noteiktā ražošanas apgabala, vienlaikus nodrošinot ierobežotu skaitu pudelēs pildīšanas uzņēmumu, kuri atrodas ārpus apgabala, tādējādi ļaujot kompetentajai iestādei efektīvi plānot pārbaudes, arī sadarbībā ar citu valstu kontroles iestādēm, saskaņā ar spēkā esošajiem ES noteikumiem.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu un vienotā dokumenta 1.9. punktu.

2.10. Marķējums un noformējums

- a) Atjaunināti valsts atsaucies tiesību akti attiecībā uz papildu vietvārdu izmantošanu *vigne* [vīndārzu] norādīšanai.

Šis ir formāls grozījums, kas izriet no šajā jomā pieņemtā jaunā valsts tiesību akta (2016. gada 12. decembra Likuma Nr. 238, ar ko paredz noteikumus par vīnkopību un vīna ražošanu un tirdzniecību).

- b) Pievienota rindkopa par aizliegumu izmantot vīnogu šķirnes “Zibibbo” sinonīmus vīniem “Sicilia” “Zibibbo” un “Sicilia” “Zibibbo” *spumante*.

Mērķis ir nodrošināt lielāku aizsardzību nosaukumam “Zibibbo”, nevis tā sinonīmiem, piemēram, “Moscato”.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 1.9. punktu.

2.11. Iepakojums

Vīniem, izņemot *riserva*, *vendemmia tardiva*, *superiore*, *passito*, *vigna* un *spumante* veidus, var izmantot pārtikai piemērotus traukus, kuru tilpums ir no 2 līdz 6 litriem.

Mērķis ir dot ražotājiem lielāku brīvību trauku un aizdares metožu, tostarp inovatīvu metožu, izmantošanā, lai nodrošinātu vairāk iespēju reaģēt uz patērētāju vajadzībām un tādējādi palielinātu tirdzniecības iespējas un ar KCVN apzīmēto produktu laišanu dažādos tirgos gan ES, gan starptautiskā mērogā.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 1.9. punktu.

2.12. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu saskaņā ar spēkā esošajiem ES tiesību aktiem ir pārformulēta, lai ņemtu vērā aptvertās produktu kategorijas.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 1.8. punktu.

2.13. Atsauces uz pārbaudes struktūru

Formāls grozījums. Atjaunināti valsts atsaucies tiesību akti, kuri attiecas uz uzraudzību, un kontroles struktūras nosaukums; pievienota kontroles struktūras sertificētā e-pasta adrese.

Atjauninājums ir vajadzīgs saistībā ar kontroles struktūras nosaukuma maiņu un jaunajiem valsts tiesību aktiem par vīnkopību un vīna ražošanu un tirdzniecību.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

Sicilia

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns
4. Dzirkstošais vīns
5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns
6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns
15. Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām
16. Pārgatavu vīnogu vīns

4. Vīnu apraksts

Kategorija: vīns (1) — “Sicilia” *bianco*, arī ar norādītu baltogu šķirni

Ar ACVN "Sicilia" apzīmētie baltvīni, arī tie, kuru nosaukumam pievienota norāde *passito*, *vendemmia tardiva*, *superiore* vai *riserva*, tiek ražoti no ražošanas apgabalam raksturīgāko šķirņu, piemēram, "Inzolia", "Catarratto", "Grillo", "Grecanico" un "Chardonnay", vīnogām, ko izmanto vai nu atsevišķi, vai kombinācijās tā, lai to īpatsvars galaproduktā būtu vismaz 50 %. Lai ražošana nestu maksimālu vērtību, no minēto šķirņu vīnogām, tāpat kā no tādu šķirņu kā "Carricante", "Grecanico", "Fiano", "Damaschino", "Viognier", "Müller Thurgau", "Sauvignon Blanc", "Pinot Grigio", "Moscato Bianco", "Vermentino" un "Zibibbo" vīnogām ražo viensšķirnes un divšķirņu veidus, un tās pārstāv dažādas vīnogu šķirnes, kas aug Sicīlijas salā.

Šo vīnu krāsa ir no salmdzeltenas līdz dažādas intensitātes zeltainai, iespējamas gaiši zaļu toņu nianšes. "Pinot Grigio" vīns dažkārt var būt arī dažādas intensitātes rozā vai vara krāsā. Smarža parasti ir izsmalcināta, eleganta, patīkama, intensīva, raksturīga, augļaina un paliekoša, reizumis ar viegli izteiktu ziedu vai aromātisku niansi.

Garša ir sabalansēta, raksturīga, bagātīga, harmoniska, piesātināta un patīkama; cukuru saturs rada sausu līdz pussausu garšu.

Minimālais kopējais spirta saturs ir no 11,50 tilp. % zemākas klases vīniem līdz 12 tilp. % *superiore* vīniem un 12,50 tilp. % *riserva* vīniem; savukārt *passito* un *vendemmia tardiva* vīnu minimālais spirta saturs ir 13 tilp. %.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 grammi uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Kategorija: vīns (1) — "Sicilia" rosso, arī ar norādītu sarkanogu šķirni

Ar ACVN "Sicilia" apzīmētie sarkanvīni, tostarp tie, kuru nosaukumam pievienota norāde *passito*, *vendemmia tardiva*, *superiore* vai *riserva*, kā arī sārtvīni tiek ražoti no ražošanas apgabalam raksturīgāko šķirņu, piemēram, "Nero d'Avola", "Frappato", "Nerello Mascalese", "Perricone" un "Syrah", vīnogām, ko izmanto vai nu atsevišķi, vai kombinācijās tā, lai to īpatsvars galaproduktā būtu vismaz 50 %. Lai ražošana nestu maksimālu vērtību, no minēto šķirņu vīnogām, tāpat kā no tādu šķirņu kā "Nerello Cappuccio", "Cabernet Franc", "Merlot", "Cabernet Sauvignon", "Syrah", "Pinot Nero", "Nocera", "Mondeuse", "Carignano", "Alicante", "Petit Verdot" un "Sangiovese" vīnogām ražo viensšķirnes un divšķirņu veidus, un tās pārstāv lielo skaitu vīnogu šķirņu, kas aug Sicīlijas salā.

Vīna krāsa ir no sarkanās līdz rubīnsarkanai, vīna izturēšanas procesā rodas granātsarkana nokrāsa, kāda piemīt *riserva* paveidam; sārtvīnu krāsa ir dažādas intensitātes rozā krāsa, reizumis ar vara nokrāsu.

Vīnam piemīt izmantoto šķirņu vīnogām raksturīgā smarža. Garša ir no sausas līdz pussausai; *passito* un *vendemmia tardiva* vīniem var būt salda garša.

Minimālais kopējais spirta saturs ir no 12 tilp. % zemākas klases sarkanvīniem un sārtvīniem un vīniem ar norādītu vīnogu šķirni līdz 13 tilp. % daži *riserva* vīniem, piemēram, no "Nero d'Avola" šķirnes vīnogām gatavotajiem vīniem; *passito* un *vendemmia tardiva* vīnu minimālais kopējais spirta saturs ir 13 tilp. %. Minimālais ekstraktu saturs ir ievērojams — tas ir robežās no 22 g/l sarkanvīnā līdz 24 g/l "Nero d'Avola" šķirnes vīnogu vīnā.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Kategorijas: dzirkstošais vīns (4), kvalitatīvs dzirkstošais vīns (5), kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns (6)

Dažādo kategoriju dzirkstošajiem vīniem ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa (baltvīniem) vai dažādas intensitātes rozā krāsa (sārtvīniem), tiem ir sīki burbuliši, un ir jūtamas ziedu vai augļu notis un sveigs aromāts. Tie ir īpaši aromātiski, ja ražoti no tādu šķirņu vīnogām kā "Zibibbo" un "Moscato". Tiek izmantotas gan vietējo, gan starptautisko baltogu vai sarkanogu šķirņu vīnogas, no kurām gatavo baltvīnu un sārtvīnu, tās raudzējot bez mizām. Parasto baltvīnu un sārtvīnu ražo gan pēc Šarmā (*Charmat*) metodes, gan pēc tradicionālās metodes.

Tiek izmantotas ražošanas apgabalam raksturīgāko šķirņu, piemēram, "Grillo", "Chardonnay", "Catarratto", "Carricante", "Grecanico", "Pinot Grigio", "Moscato", "Zibibbo", "Nero d'Avola", "Frappato", "Nerello Mascalese" un "Pinot Nero", vīnogas, no kurām ražo vai nu vairāksķirņu vīnus, kombinējot vairāku minēto šķirņu vīnogas, vai arī viensķirnes vīnus, lai, norādot šķirni uz etiķetes, maksimāli palielinātu šīs produkcijas vērtību. Vīnam piemīt izmantoto šķirņu vīnogām raksturīgā smarža. Garša ir no *brut nature* garšas līdz ekstra sausai garšai, "Moscato" un "Zibibbo" *spumante* vīniem — līdz saldai garšai. Minimālais kopējais spirta saturs tilpuma %: "Moscato" un "Zibibbo" *spumante* vīniem — 10,50 tilp. %, visiem citiem veidiem — 11,50 tilp. %; izņēmums ir pēc tradicionālās metodes ražotie vīni, kuru minimālais kopējais spirta saturs ir 12 tilp. %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	5 grami uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Kategorijas: vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām (15) un pārgatavu vīnogu vīns (16).

Šo kategoriju vīniem piemīt sausa līdz salda garša un salmdzeltena līdz zeltaina krāsa, no sarkanogu šķirņu vīnogām ražotajiem — rubīnsarkana krāsa, ja vīns ir izturēts — granātsarkana nokrāsa. Tiem ir paliekoša, bet viegla smarža, kas īpaši raksturīga vīniem no aromātisko šķirņu, piemēram, "Moscato" un "Zibibbo" vīnogām; smaržā jūtams labi sabalansēts skābums un saldums un — atkarībā no tā, kādu šķirņu vīnogas izmantotas, — augļu vai ziedu notis. Vīnogas novāc un žāvē uz paklājiem vai sietiem, kastēs vai īpašos konteineros, ko novieto piemērotā vidē, vai arī tās atstāj nogatavoties nenovāktas. Šie procesi efektīvi sekmē cukuru uzkrāšanos un ekstraktu koncentrāciju, gatavajos vīnos to daudzums ir šāds: *passito bianco* vīnos — 28 g/l, *passito rosso* vīnos — 32 g/l. Minimālais kopējais spirta saturs *passito bianco* vīnos ir 16 tilp. %, tostarp faktiskais spirta saturs — 11 tilp. %, bet *passito rosso* vīnos — 17 tilp. %, tostarp faktiskais spirta saturs — 12 tilp. %.

Ja tabulā vērtības nav norādītas, attiecīgie analītiskie parametri atbilst robežvērtībām, kuras noteiktas valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4 gramu uz litru (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. Vīndarības metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

Metodes pārstrādei dzirkstošajā vīnā

Īpašā vīndarības metode

Spumante veids jāiegūst tikai dabiskas raudzēšanas ceļā, izmantojot Šarmā metodi vai tradicionālo otrējās raudzēšanas pudelē metodi; otrā minētā metode attiecas tikai uz *bianco* un *rosato/rosé* veidiem.

Vīnogu žāvēšana

Īpašā vīndarības metode

Vendemmia tardiva un *passito* veidi jāražo, atstājot vīnogas izzūt uz auga vai pēc ražas novākšanas novietojot tās uz paklājiem, sietiem, kastēs vai īpašos konteineros piemērotā vidē. Žāvēšanā drīkst izmantot vides kondicionēšanas sistēmas, kas darbojas temperatūrā, kura līdzīga temperatūrai tradicionālajos vīnogu žāvēšanas procesos, bet nedrīkst izmantot žāvēšanas sistēmas, kas darbojas, izmantojot siltumu.

b) Maksimālās ražas

“Sicilia” *bianco* vīni, tostarp *riserva* vīni; “Sicilia” vīni ar norādītu baltogu šķirni, tostarp *riserva* vīni

13 000 kg vīnogu no hektāra

“Sicilia” *spumante bianco* vīni, tostarp vīni ar norādītu baltogu šķirni

13 000 kg vīnogu no hektāra

“Sicilia” “Grillo” vīni, tostarp *spumante* un *riserva* vīni; “Sicilia” “Nero d’Avola” vīni, tostarp *spumante*, *rosato* un *riserva* vīni

14 000 kg vīnogu no hektāra

“Sicilia” *spumante* vīni ar norādītu vīnogu šķirni “Frappato”, “Nerello Mascalese” vai “Pinot Nero”

13 000 kg vīnogu no hektāra

“Sicilia” *bianco superiore* vīni, arī vīni ar norādītu baltogu šķirni un apzīmējumu *superiore*

10 000 kg vīnogu no hektāra

“Sicilia” *rosso*, *rosato* un *riserva* vīni, arī vīni ar norādītu sarkanogu šķirni

12 000 kg vīnogu no hektāra

“*Sicilia*” *bianco* un *rosso* vīni ar apzīmējumu *passito* vai *vendemmia tardiva*, tostarp vīni ar norādītu baltogu vai sarkanogu šķirni

8 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar kontrolētu cilmes vietas nosaukumu “*Sicilia*” apzīmētu vīnu ražošanai paredzēto vīnogu audzēšanas apgabals ir visa Sicīlijas reģiona administratīvā teritorija.

7. **Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)**

“*Vermentino* B.”

“*Zibibbo* B.”

“*Alicante* N.”

“*Frappato* N.”

“*Müller Thurgau* B.”

“*Nerello Cappuccio* N.”

“*Perricone* N.”

“*Pinot Nero* N.”

“*Sangiovese* R.”

“*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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

Saikne ar vidi

Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals ir visa Sicīlijas reģiona administratīvā teritorija.

Sicīlija ir viens no pasaules reģioniem ar senākajām vīnkopības tradīcijām — par to liecina arheoloģiskie atradumi, kā arī daudzie grieķu un latīņu valodā rakstītie literārie darbi, kuros minēti slavenie Sicīlijas vīni. Jau senajos fenīkiešu laikos (9.–4. gs. pirms mūsu ēras) notika eļļas un vīna tirdzniecība, par ko liecina atrastās amforas, kurās pārvadāja šīs preces, kā arī citu veidu keramikas trauki. Īpašs vīnkopības uzplaukums notika laikā, kad šajā apgabalā apmetās grieķi (8.–3. gs. pirms mūsu ēras), kuri ieviesa vairākas jaunas vīnogu šķirnes, piemēram, “Grecanico”, kas joprojām tiek audzētas arī mūsdienās. Liecības par Sicīlijas vīniem nāk arī no seno romiešu laikiem (no 3. gs. pirms mūsu ēras līdz 5. gs. mūsu ērā), īpaši no Cēzara laika Gallijā.

Lai gan Korāns aizliedza lietot alkoholu, musulmaņu valdīšanas laikā (827.–1061. gadā) audzēja galda vīnogas, un Pantellērijas salā no iepretim esošā Āfrikas krasta, *Zebib* zemesraga, tika ievesti “Zebib” šķirnes (tagad saukta par “Zibibbo” jeb “Moscato di Alessandria”) vīnogulāji.

Saikne starp noteikto ģeogrāfisko apgabalu un KCVN “Sicilia” ir balstīta reģiona augsnes, klimata un ainavas specifiskā.

Ziemeļdaļa ir lielākoties kalnaina, bet centrālā, dienvidu un dienvidrietumu daļa ir paugurainas. Reģiona dienvidaustrumu daļas reljefu veido plakankalne, bet Sicīlijas austrumi ir vulkānisks apgabals. Zemes galvenokārt atrodas piekrastē.

Vairums vīndārzu tomēr ir izveidoti paugurainajos apgabalos, kur to vērsums pret debespusēm un novietojums ir īpaši piemēroti vīnogulāju audzēšanai, jo tie saņem daudz saules gaismas un ir pietiekami apvējoti; vīnogulājiem tie ir optimāli augšanas apstākļi, tāpēc vīnogas ir bez defektiem un no tām var ražot augstas kvalitātes vīnus. Tāpēc Vidusjūras klimats, kas ir saulains, ar karstām, sausām vasarām, bet arī vējains, nodrošina, ka vīnogas ļoti labi nogatavojas, un sekmē cukuru uzkrāšanos un ekstraktu koncentrēšanos, bet lielāka vai mazāka temperatūras amplitūda un minerāliem bagātās augsnes rada svaiguma un skābenuma notis. Visu minēto faktoru dēļ var ražot vīnus, kas dažādajās kategorijās vienmēr ir intensīvi, bet sabalansēti un harmoniski.

Lielākoties tiek izmantotas tradicionālās vīnogulāju audzēšanas sistēmas, kas nav sevišķi ekspansīvas. Tomēr salas dažādajos vīnkopības reģionos izmanto dažādas sistēmas, piemēram, *Trapani* provinces piekrastes apvidos joprojām izmanto tradicionālo audzēšanu krūma formā (*alberello*), bet vairākās auglīgajās iekšzemes ielejās izmanto izplatītāku metodi — zemo špaleru (*spalliera bassa*) sistēmu ar pastāvīgām vai maināmām saitēm, kā arī citas ekspansīvākas sistēmas.

Tā kā KCVN “Sicilia” ir attiecināms uz plašu teritoriju, vīnus var ražot gan no vietējo, gan ievesto vai starptautisko šķirņu vīnogām, tādēļ ir iespējams piedāvāt plašu produktu klāstu dažādās vīnu kategorijās, uz ko šis nosaukums attiecas.

Kategorija: vīns (1)

Šī kategorija ietver virkni dažādu vīnu veidu:

sarkanvīnus, sārtvīnus un baltvīnus, tostarp *passito*, *vendemmia tardiva* un *riserva* vīnus. Tiek izmantotas gan augstvērtīgu vietējo šķirņu, piemēram, “Inzolia”, “Catarratto” un “Grillo” (ši šķirne iegūta, krustojot “Catarratto” un “Zibibbo” šķirni), gan ievesto šķirņu, piemēram, “Chardonnay”, “Müller Thurgau” un “Sauvignon”, vīnogas. Arī Sicīlijas sarkanvīnu produkcija ir labi zināma — tā ir slavēta ar vietējo šķirņu vīnogu vīniem, īpaši “Nero d’Avola”, kā arī “Frappato” un “Nerello Mascalese” vīniem, un ievesto šķirņu “Cabernet Sauvignon”, “Merlot” un “Syrah” vīnogu vīniem. Neapšaubāmi populārākā šķirne šajā jaunajā produkcijā ir “Nero d’Avola”; šīs vīnogas pat kombinācijā ar citu šķirņu vīnogām piešķir vīnam tipisko Sicīlijas vīnu raksturu un to izceļ, pateicoties gan krāsai, gan tam, ka šo vīnogu vīnam piemīt īpašas iezīmes — Vidusjūras reģionā raksturīgās smaržas un garšas.

Runājot par analītiskajām un organoleptiskajām īpašībām — visu šo veidu vīniem piemīt līdzsvarotas ķīmiskās un fizikālās īpašības, kas nodrošina to sabalansēto garšu. Visu šo veidu vīniem ir patīkama, harmoniska, raksturīga un izsmalcināta smarža, dažkārt ar augļu, ziedu vai augu notīm, kas raksturīgas to šķirņu vīnogām, no kā vīns gatavots.

Baltvīnu krāsa ir dažādas intensitātes salmdzeltena vai tumši dzeltena, bet sarkanvīni ir dažādas intensitātes rubīnsarkanā krāsā, tie var būt ar purpursarkanu nokrāsu un izturēšanas procesā iegūt granātsarkanu toni. Visi šie vīni ir sabalansēti, ar labu garšas buķeti un labi piemērotu spirta saturu. Daudzi avoti liecina, ka cilvēki šajā reģionā jau izsenis nodarbojušies ar vīnkopību, un tas vispārīgs un pamata pierādījums ciešajai saiknei un mijiedarbībai starp cilvēkfaktoriem un ar KCVN “Sicilia” apzīmēto vīnu kvalitāti un sevišķajām īpašībām. Šajā konkrētajā apgabalā cilvēki gadsimtu gaitā ir nodevuši tradicionālos vīnogulāju audzēšanas un vīndarības paņēmienus, kas mūsdienās ir uzlaboti un noslīpēti, pateicoties neapšaubāmam zinātnes un tehnoloģiju progresam. Tā ar ACVN “Sicilia” apzīmētie vīni ir ieguvuši savu reputāciju.

Dzirkstošais vīns (4), kvalitatīvs dzirkstošais vīns (5), kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns (6)

Dzirkstošajiem vīniem ir dažādas intensitātes salmdzeltena krāsa (baltvīniem) vai dažādas intensitātes rozā krāsa (sārtvīniem), "Pinot Grigio" vīniem var būt arī vara nokrāsa; tiem ir sīki burbulīši, un ir jūtamas ziedu vai augļu notis un sveigs aromāts, ko nodrošina minerāliem bagātās augsnes, Vidusjūras klimats un lielāka vai mazāka temperatūras amplitūda. Tie ir īpaši aromātiski, ja ražoti no tādu šķirņu vīnogām kā "Zibibbo" un "Moscato". Tiek izmantotas gan vietējo, gan starptautisko šķirņu vīnogas. Ja uz etiķetes ir norādīta vīnogu šķirne, ir izmantota Šarmā metode, bet *bianco* un *rosato* veidiem var izmantot arī tradicionālo — otrējās raudzēšanas pudelē — metodi.

Kategorijas: vīns no vēlu novāktām, žuvušām vīnogām (15) un pārgatavu vīnogu vīns (16).

Vīnogas var ļoti labi nogatavoties un saglabāt labu stāvokli, pateicoties Vidusjūras klimatam, kas ir saulains, ar karstām, sausām vasarām, tomēr arī vējains un ar lielāku vai mazāku temperatūras amplitūdu. Vīnogas novāc un žāvē uz paklājiem vai sietiem, kastēs vai īpašos konteineros, ko novieto piemērotā vidē, vai arī tās atstāj nogatavoties nenovāktas. Šie procesi efektīvi sekmē cukuru uzkrāšanos un ekstraktu koncentrāciju. Vīni ir aromātiski, it īpaši tie, kuri ražoti no "Moscato" vai "Zibibbo" šķirnes vīnogām. To garša ir no sausas līdz saldai, krāsa — no salmdzeltenas līdz zeltainai, dažkārt ar dzintara nokrāsu; tiem ir paliekoša, bet viegla smarža ar labi sabalansētu skābenumu un saldenu un — atkarībā no tā, kādu šķirņu vīnogas izmantotas, — augļu vai ziedu notīm.

9. Būtiski papildu nosacījumi

Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

pildīšana pudelēs jāveic Sicīlijas reģiona administratīvajā teritorijā.

Šā noteikuma mērķis saskaņā ar Eiropas Savienības tiesību aktiem ir aizsargāt ar KCVN "Sicilia" apzīmēto vīnu kvalitāti un tēlu, garantēt to izcelsmi un nodrošināt attiecīgo kontroļu efektivitāti un savlaicīgumu. Šie nosacījumi tiek ievēroti labāk, ja vīna pildīšana pudelēs notiek attiecīgajā apgabalā, jo visu tehnisko noteikumu piemērošana un izpilde attiecībā uz pārvadāšanu un pildīšanu pudelēs ir uzticēta ražošanas apgabala saimniecībām.

Turklāt pārbauzu sistēma, kuru īsteno kompetentā iestāde un kura attiecas uz operatoriem visos ražošanas posmos, efektīvāka ir noteiktajā apgabalā.

Tomēr, lai aizsargātu paredzētās tiesības, saskaņā ar tiem pašiem ES tiesību aktiem un īpašiem valsts tiesību aktiem var piešķirt individuālas atļaujas privātpersonām vai uzņēmumiem, kas vīnus tradicionāli pildījuši pudelēs ārpus noteiktā ražošanas apgabala, vienlaikus nodrošinot ierobežotu skaitu pudelēs pildīšanas uzņēmumu, kuri atrodas ārpus apgabala, tādējādi ļaujot kompetentajai iestādei efektīvi plānot pārbaudes arī sadarbībā ar citu valstu kontroles iestādēm, saskaņā ar spēkā esošajiem ES noteikumiem.

Marķējums — norādīta vīnogu šķirne

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

"Sicilia" "Zibibbo" un "Sicilia" "Zibibbo" *spumante* vīnu veidu marķējumā un noformējumā ir aizliegts izmantot oficiāli atzītos vīnogu šķirnes "Zibibbo" sinonīmus.

Iepakojums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Sicilia" apzīmētie vīni jānodod patēriņam stikla traukos, kuru maksimālais nominālais tilpums ir 3 litri. Šis ierobežojums neattiecas uz tradicionālajām Bordo vīna, Burgundijas vīna un Reinas vīna pudelēm, kuru maksimālais tilpums ir 18 litri.

Turklāt vīniem, izņemot *riserva*, *vendemmia tardiva*, *superiore*, *passito*, *vigna* un *spumante* veidus, var izmantot pārtikai piemērotus traukus, kuru tilpums ir no 2 līdz 6 litriem.

Var izmantot ES un valsts tiesību aktos atļautās pudeļu aizdares metodes, izņemot kroņkorķus.

Saite uz produkta specifikāciju

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