

**Uverejnenie žiadosti o zmenu špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 105 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013**

(2022/C 150/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 98 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 <sup>(1)</sup> do dvoch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

**ŽIADOSŤ O ZMENU ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU**

**„Sicilia“**

**PDO-IT-A0801-AM03**

**Dátum žiadosti: 4.7.2017**

**1. Pravidlá vzťahujúce sa na zmenu**

Článok 105 nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 – podstatná zmena

**2. Opis a dôvody zmeny**

**2.1. Opis vín**

a) Pokiaľ ide o druhy, na ktoré sa už vzťahuje špecifikácia, majú sa vyrábať aj tieto verzie:

- Bianco s označeniami Passito, Superiore a Riserva,
- Rosso s označením Passito,
- Inzolia s označeniami Vendemmia Tardiva [neskorý zber], Superiore a Riserva,
- Grillo s označeniami Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore a Riserva a Grillo Spumante,
- Chardonnay s označeniami Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore a Riserva a Chardonnay Spumante,
- Catarratto s označeniami Vendemmia Tardiva, Passito, Superiore a Riserva a Catarratto Spumante,
- Carricante Spumante,
- Fiano s označením Riserva,
- Viognier s označením Riserva,
- Sauvignon s označením Riserva,
- Pinot Grigio Spumante,
- Nero d'Avola s označeniami Vendemmia Tardiva, Passito a Riserva, Nero d'Avola Rosato a Nero d'Avola Spumante,
- Perricone s označením Vendemmia Tardiva a Perricone Rosato,
- Frappato Rosato a Frappato Spumante,
- Nerello Mascalese Rosato a Nerello Mascalese Spumante,
- Cabernet Franc Rosato,
- Merlot s označením Riserva a Merlot Rosato,
- Cabernet Sauvignon s označením Riserva a Cabernet Sauvignon Rosato,
- Syrah s označeniami Vendemmia Tardiva, Passito a Riserva a Syrah Rosato,
- Pinot Nero s označením Riserva, Pinot Nero Rosato a Pinot Nero Spumante.

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 347, 20.12.2013, s. 671.

- b) Zaradené sú nové druhy s označením odrôd viniča Moscato, Vermentino, Zibibbo, Petit Verdot a Sangiovese, a v rôznych verziách:
- Moscato Bianco vrátane označení Vendemmia Tardiva a Passito a Moscato Bianco Spumante,
  - Vermentino,
  - Zibibbo vrátane Zibibbo Spumante,
  - Petit Verdot vrátane označenia Riserva,
  - Sangiovese vrátane Sangiovese Rosato.
- c) Zaradené sú nové druhy s označením dvoch odrôd viniča rovnakej farby spomedzi tých, ktoré sa už používajú v jednodrodových druhoch, s výnimkou aromatických odrôd.

Kontrolované označenie pôvodu (ďalej len „DOC“) „Sicilia“ predstavuje celú vinohradnícku oblasť regiónu a jeho cieľom je zdôrazniť význam výroby všetkých vín, najmä tých z pôvodných odrôd viniča, počnúc pôvodnou odrodou Zibibbo, ako aj z odrôd národného významu, ktoré sa už pestujú vo veľkom rozsahu, ako sú napríklad odrody Moscato, ktoré sa už používajú ako hlavné odrody viniča v kombinácii odrôd pri výrobe vína Spumante Bianco, a to buď samostatne alebo v kombinácii s inými odrodami až do 50 %. Okrem toho zahŕňa druhy s novými označeniami odrôd Vermentino, Petit Verdot a Sangiovese, o ktoré je veľký výrobný a obchodný záujem. Toto rozhodnutie vyplýva z dlhodobého intenzívneho testovania zahrňajúceho širokú škálu odrôd viniča vhodných na pestovanie v regióne Sicília. Vďaka úrovni kvality dosiahnutej týmito vínami, zručnostiam prevádzkovateľov a obnove technológií získali tieto odrody v rámci označenia DOC „Sicilia“ ďalšiu hodnotu, čo umožňuje ponúkať na trhu širokú škálu výrobkov v rôznych zahrnutých kategóriách.

Táto zmena sa týka bodu 1.4 jednotného dokumentu a článkov 1, 2 a 6 špecifikácie výrobku.

## 2.2. Opis vín

- a) Opis vín sa zosťučnil a zjednodušil, pričom je usporiadaný podľa kategórie vína, a nie podľa skupiny/druhu vína. Opis vín je zároveň podrobnejší a pridalo sa všeobecné vyhlásenie, v ktorom sa spresňuje, že ak sa v príslušných bodoch neuvádzajú žiadne údaje, hodnoty sú podľa definície v súlade s limitmi stanovenými v príslušných právnych predpisoch.

Opísaním charakteristík novozavedených vín, zmenou opisných parametrov pri viacerých už zahrnutých druhoch a reorganizáciou textu podľa kategórií vín je možné zjednodušiť jednotný dokument a poskytnúť jasnejší a výstižnejší opis charakteristík vín s označením DOC „Sicilia“.

Táto zmena sa týka bodu 1.4 jednotného dokumentu.

- b) Vypúšťa sa článok 6 ods. 3 špecifikácie výrobku o právomoci ministerstva vydať vyhlášku, ktorou sa mení celková kyslosť a minimálny bezcukorný extrakt.

Táto zmena je potrebná, pretože ustanovenie už nie je v súlade s pravidlami EÚ o zmenách špecifikácií.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

## 2.3. Dvojrodové vína

Bol vypustený zoznam dvojrodových druhov vín s rôznymi kombináciami odrôd viniča.

Namiesto toho sa spresnilo, že kontrolované označenie pôvodu „Sicilia“ sa môže používať aj pri vínach s označením dvoch odrôd viniča rovnakej farby spomedzi tých, ktoré sú už uvedené v článku 1 špecifikácie (kde sa uvádzajú odrody viniča používané pri jednodrodových druhoch).

Považovalo sa za vhodné preformulovať text tak, aby bol stručnejší, a namiesto vymenúvania všetkých možných druhov odvodených z množstva kombinácií muštových odrôd uviesť, že sa môžu kombinovať odrody viniča povolené pre jednodrodové druhy.

Táto zmena sa týka článkov 1 a 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

#### 2.4. Odrodový základ pre vína Bianco [biele], Rosso [červené], Rosato [ružové] a Spumante Bianco [šumivé biele]

Kombinácie odrôd viniča, ktoré musia tvoriť 50 % vína, sa rozšírili o tieto odrody viniča:

- Chardonnay v prípade druhov Bianco,
- Syrah v prípade druhov Rosso a Rosato,
- Nerello Mascalese v prípade druhu Spumante Bianco.

Po rozsiahлом testovaní bola hlavná kombinácia odrôd v prípade spomínaných druhov doplnená zahrnutím troch uvedených odrôd, ktoré sa vo veľkom rozsahu pestujú v celom regióne (viac ako 11 000 hektárov) a už sa používajú pri výrobe jednodrodových vín.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

#### 2.5. Hlavné muštové odrody

Medzi hlavné muštové odrody sa zaraďujú nové odrody viniča Petit Verdot, Vermentino a Sangiovese.

Zaradenie týchto odrôd viniča je výsledkom dlhoročného intenzívneho testovania zahŕňajúceho širokú škálu odrôd viniča vhodných na pestovanie v regióne Sicília, ktoré už bolo možné používať v kombinácii odrôd viniča ako súčasť 50 % odrodového základu v prípade základných bielych, červených a ružových vín bez označenia odrody viniča. Zámerom je preto zviditeľniť tieto odrody aj v jednodrodových a dvojjodrodových vínach.

Zmena sa týka bodu 1.7 jednotného dokumentu.

#### 2.6. Vinohradnícke normy

- a) Do tabuľky v článku 4 ods. 5 špecifikácie boli doplnené maximálne výnosy a obsah alkoholu novopridaných druhov uvedených v článku 1.

Tabuľka bola upravená tak, aby sa v nej zohľadnili zmeny článku 1.

Táto zmena sa týka bodu 1.5.2 jednotného dokumentu (maximálne výnosy).

- b) Tabuľka uvedená v písmene a) bola zmenená tak, aby odrážala zvýšenie výnosov druhu „Sicilia“ Grillo (z 13 na 14 ton na hektár), druhu „Sicilia“ Nero d'Avola (z 12 na 14 ton na hektár) a druhu Nero d'Avola Spumante (z 13 na 14 ton na hektár).

Zvýšenie hektárových výnosov, aj keď o menej ako 10 %, je potrebné s cieľom prispôsobiť produkciu skutočnej kapacity existujúcich vinohradov. Zohľadňuje výnosy dosahované v danej oblasti, a to na základe výsledkov skúšok vykonaných v súvislosti s pestovateľskými technikami a so zmenami poveternostných podmienok, a zabezpečuje, že úroveň kvality zostane rovnaká.

Táto zmena sa týka bodu 1.5.2 jednotného dokumentu (maximálne výnosy).

- c) V článku 4 ods. 5 špecifikácie sa uvádza, že pokiaľ ide o maximálnu produkciu na hektár a minimálny prirodzený obsah alkoholu hrozna v obj. % v prípade vín Bianco, Rosso, Rosato a Spumante s označením DOC „Sicilia“, musí sa uviesť odkaz na limity stanovené v špecifikácii pre každú použitú odrodu.

Za tabuľku treba pridať uvedený odsek, aby sa uľahčil výklad špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

- d) Vložili sa štyri odseky, v ktorých sa stanovuje, že región na žiadosť ochranného združenia a po konzultácii s profesijnými organizáciami môže zaviesť opatrenia v oblasti riadenia produkcie so zreteľom na rôzne použitia/účely hrozna; upraviť maximálny limit hrozna na hektár, ktorý sa má použiť; znížiť povolené výnosy hrozna a vína a zvýšiť maximálne o 20 % maximálny hektárový výnos, ktorý možno vyčleniť na rezervu úrody.

Opatrenia týkajúce sa riadenia produkcie patria do ročných opatrení v oblasti riadenia súvisiacich s produkciou v kontexte poveternostných a trhových podmienok v súlade s platnými vnútroštátnymi právnymi predpismi (články 35 a 39 zákona č. 238/2016). Cieľom tejto zmeny nie je definitívne zvýšenie výnosu hrozna a vína na hektár. V rokoch s priaznivým počasím sa má akýkoľvek prebytočný výnos hrozna na hektár až do maximálneho prebytku 20 % použiť na výrobu vín s týmto označením (ako to už povoľuje platná špecifikácia), a to na základe žiadosti dotknutých výrobcov a rozhodnutia regiónu po preskúmaní poveternostných podmienok, technických/výrobných podmienok a podmienok kvality hrozna. V každom prípade, v súlade s uvedenými vnútroštátnymi právnymi predpismi sa táto produkcia (max. 20 %) musí považovať za „rezervu úrody“, ktorá sa má použiť v neskorších rokoch v závislosti od dopytu na trhu.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

#### 2.7. Vinárske výrobné normy – sušenie hrozna a výnosy

- a) V prípade druhov označených tradičnými pojmami „Passito“ a „Vendemmia Tardiva“ boli opísané spôsoby sušenia hrozna. Vylúčené boli najmä odvlhčovacie systémy využívajúce teplo.

Spôsob sušenia hrozna pri druhoch Passito a Vendemmia Tardiva bol upravený, aby bol pre prevádzkovateľov zrozumiteľný.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a bodu 1.5 jednotného dokumentu.

- b) Bola doplnená tabuľka s výnosmi a zvýšil sa maximálny hektárový výnos (hl/ha) v prípade týchto druhov: Grillo vrátane verzií Riserva, Grillo Spumante, Nero d'Avola vrátane verzií Riserva, Nero d'Avola Rosato a Nero d'Avola Spumante.

Tabuľka bola upravená tak, aby sa v nej zohľadnili zmeny článku 1. Maximálny hektárový výnos vína v prípade odrôd viniča Grillo a Nero d'Avola súvisí so zvýšeným hektárovým výnosom týchto odrôd.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

#### 2.8. Vinárske výrobné postupy – spracovanie na šumivé víno

Boli pridané metódy na spracovanie druhu Spumante. Špecifikovalo sa, že tento druh sa musí získavať výlučne prirodzenou fermentáciou pomocou Charmatovej metódy alebo tradičnou metódou (*méthode traditionnelle*) sekundárnej fermentácie vo fľaši, pričom tradičná metóda sa týka iba druhov Bianco a Rosato [ružové].

Keďže ide o registrované označenie pôvodu vína, cieľom je zdôrazniť kvalitu výrobku spresnením spôsobu výroby.

Odkaz na tieto špecifické enologické postupy sa týka bodu 1.5 jednotného dokumentu.

#### 2.9. Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Bola doplnená požiadavka, aby sa fľašovanie uskutočňovalo vo výrobnjej oblasti, ktorá zodpovedá celej správnej oblasti regiónu Sicília.

Dôvodom tohto ustanovenia, ktoré je v súlade s právnymi predpismi Európskej únie, je ochrana kvality a povesti vín s označením DOC „Sicilia“, zaručenie ich pôvodu a zabezpečenie účinnosti a včasnosti príslušných kontrol. Tieto podmienky možno lepšie zabezpečiť, ak sa fľašovanie uskutočňuje v tejto oblasti, pretože uplatňovanie a dodržiavanie všetkých technických pravidiel týkajúcich sa prepravy a fľašovania sú zverené podnikom vo výrobnjej oblasti. Okrem toho je kontrolný systém prevádzkovaný príslušným orgánom, ktorý musia prevádzkovatelia dodržiavať vo všetkých fázach výroby, efektívnejší vo vymedzenej oblasti.

V súlade s tými istými právnymi predpismi EÚ a osobitnými vnútroštátnymi právnymi predpismi sa však s cieľom zabezpečiť stanovené práva môžu udeliť individuálne povolenia jednotlivcom alebo spoločnostiam, ktoré tradične fľašujú vína mimo vymedzenej výrobnjej oblasti, pričom sa zabezpečí obmedzený počet plniacich firiem so sídlom mimo danej oblasti, čo príslušnému orgánu umožňuje efektívne plánovať svoje kontroly, a to aj v spolupráci s kontrolnými orgánmi iných krajín, v súlade s platnými pravidlami EÚ.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku a bodu 1.9 jednotného dokumentu.

### 2.10. Označovanie a obchodná úprava

- a) Boli aktualizované vnútroštátne referenčné právne predpisy, pokiaľ ide o používanie dodatočných názvov miest na označenie „Vigne“ [vinohrad].

Ide o formálnu zmenu vyplývajúcu z prijatia nových vnútroštátnych právnych predpisov v tejto oblasti (zákon č. 238 z 12. decembra 2016, ktorým sa stanovujú pravidlá pestovania viniča, výroby vína a obchodovania s ním).

- b) Doplnil sa odsek týkajúci sa zákazu používania synonymm odrody viniča Zibibbo pri vínach „Sicilia“ Zibibbo a „Sicilia“ Zibibbo Spumante.

Cieľom je poskytnúť väčšiu ochranu názvu Zibibbo ako jeho synonymmám, ako je Moscato.

Táto zmena sa týka bodu 1.9 jednotného dokumentu.

### 2.11. Balenie

Môžu sa použiť nádoby na potravinárske účely s objemom od 2 do 6 litrov, s výnimkou druhov Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna a Spumante.

Cieľom je poskytnúť výrobcovi väčšiu voľnosť pri používaní nádob a metód uzatvárania vrátane inovatívnych, a tým poskytnúť viac možností, ako reagovať na potreby spotrebiteľov, a teda zlepšiť príležitosti na odbyt a umiestňovanie výrobkov s označením DOC na rôzne trhy v rámci EÚ, ako aj v medzinárodnom meradle.

Táto zmena sa týka bodu 1.9 jednotného dokumentu.

### 2.12. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Súvislosť so zemepisnou oblasťou bola v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ preformulovaná tak, aby sa zohľadnili zahrnuté kategórie výrobkov.

Táto zmena sa týka bodu 1.8 jednotného dokumentu.

### 2.13. Odkazy na kontrolný orgán

Formálna zmena. Aktualizovali sa vnútroštátne referenčné právne predpisy týkajúce sa monitorovania a názov kontrolného orgánu; bola pridaná certifikovaná e-mailová adresa kontrolného orgánu.

Aktualizácia je potrebná z dôvodu zmeny názvu kontrolného orgánu a nových vnútroštátnych právnych predpisov o pestovaní viniča, výrobe vína a obchodovaní s ním.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

### 1. **Názov výrobku**

Sicilia

### 2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

### 3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno
4. Šumivé víno
5. Akostné šumivé víno
6. Akostné aromatické šumivé víno
15. Víno zo zhrozenkovateného hrozna
16. Víno z prezretého hrozna

### 4. **Opis vína (vín)**

Kategória: víno (1.) – „Sicilia“ Bianco a vína s označením bielej odrody viniča

Biele vína s CHOP „Sicilia“ vrátane vín Passito, Vendemmia Tardiva, Superiore a Riserva sa vyrábajú z najreprezentatívnejších odrôd oblasti výroby ako Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico a Chardonnay, ktoré sú použité buď samostatne, alebo v kombinácii a tvoria najmenej 50 % z celkového objemu. S cieľom čo najviac zhodnotiť túto produkciu sa tieto odrody viniča, ako aj odrody Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viognier, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Moscato Bianco, Vermentino a Zibibbo používajú pri výrobe jednodrodových a dvojrodových druhov a tvoria široké spektrum odrôd viniča, ktoré rastú na ostrove Sicília.

Farba týchto vín sa pohybuje od slamovožltej po zlatú rôznej intenzity, s možnými svetlozelenými odleskami. V prípade odrody Pinot Grigio môže byť niekedy aj ružová rôznej intenzity alebo medená. Vôňa je všeobecne jemná, elegantná, príjemná, intenzívna, výrazná, ovocná a dlhotrvajúca, niekedy s jemným kvetinovým alebo aromatickým nádychom.

Z hľadiska chuti sú vyvážené, výrazné, lahodné, harmonické, plné a príjemné, s obsahom cukru od suchého po polosuché.

Minimálny celkový obsah alkoholu sa pohybuje od 11,5 obj. % v prípade základných druhov po 12 obj. % v prípade vín Superiore až po 12,5 obj. % v prípade vín Riserva, pričom v prípade vín Passito a Vendemmia Tardiva je minimum 13 obj. %.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

*Kategória: víno (1.) – „Sicilia“ Rosso vrátane vín s označením modrej odrody viniča*

Červené vína s CHOP „Sicilia“ vrátane vín Passito, Vendemmia Tardiva, Superiore a Riserva a ružové vína sa vyrábajú z najreprezentatívnejších odrôd oblasti výroby ako Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone a Syrah, ktoré sa používajú buď samostatne, alebo v kombinácii a tvoria najmenej 50 % z celkového objemu. S cieľom čo najviac zhodnotiť túto produkciu sa tieto odrody viniča, ako aj odrody Nerello Cappuccio, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot a Sangiovese používajú pri výrobe jednodrodových a dvojrodových druhov a predstavujú bohatstvo odrôd viniča, ktoré rastú na ostrove Sicília.

Farba vín sa pohybuje od červenej po rubínovú, pričom pri dozrievaní majú tendenciu nadobudnúť granátový odtieň ako v prípade verzie Riserva, po ružovú rôznej intenzity, v ružových vínach niekedy s odtieňmi medi.

Vôňa je typická pre použité odrody viniča. Chuť je suchá až polosuchá a v prípade vín Passito a Vendemmia Tardiva môže byť sladká.

Minimálny celkový obsah alkoholu sa pohybuje od 12 obj. % v prípade základných druhov červeného a ružového vína a vín s označením odrody viniča do 13 obj. % v prípade niektorých vín Riserva ako Nero d'Avola a minimálne 13 obj. % v prípade vín Passito a Vendemmia Tardiva. Minimálne extrakty sa pohybujú od 22 g/l v prípade červeného vína po 24 g/l v prípade Nero d'Avola.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Katégorie: šumivé víno (4.), akostné šumivé víno (5.) a akostné aromatické šumivé víno (6.)

Šumivé vína vyrábané v rôznych kategóriách majú slamovožltú farbu rôznej intenzity v prípade bieleho vína, ružovú farbu rôznej intenzity v prípade ružového vína, jemné bublinky, kvetinové alebo ovocné tóny a sú svieže. Sú aromatické, najmä ak sú získané z odrôd viniča ako Zibibbo a Moscato. Medzi používané odrody viniča patria pôvodné aj medzinárodné biele alebo modré odrody viniča, z ktorých sa prostredníctvom nakvášania bez šupiek vyrábajú biele alebo ružové vína. Popri Charmatovej metóde sa pri základných druhoch bieleho a ružového vína využíva aj tradičná metóda (*méthode traditionnelle*).

Používajú sa odrody viniča, ktoré sú najreprezentatívnejšie pre oblasť výroby, ako Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Pinot Grigio, Moscato, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese a Pinot Nero, a to buď vo vzájomnej kombinácii, alebo ako jednodrozdové vína, s cieľom čo najviac zhodnotiť produkciu týchto odrôd ich označením na etikete. Vôňa je typická pre použité odrody viniča. Chuť sa pohybuje od „*brut nature*“ cez extra suché až po sladké v prípade vín Moscato a Zibibbo Spumante. Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 obj. % pri Moscato a Zibibbo Spumante a 11,5 obj. % pri všetkých ostatných druhoch okrem druhov vyrábaných tradičnou metódou (*méthode traditionnelle*), ktoré musia mať obsah alkoholu najmenej 12 obj. %. Minimálny bezcukorný extrakt: 15 g/l

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

Katégorie: víno zo zhrozenkovateného hrozna (15.) a víno z prezretého hrozna (16.)

Chuť vín v týchto kategóriách sa pohybuje od suchej po sladkú a farba od slamovožltej po zlatú, alebo ak sú vyrobené z modrých odrôd viniča, majú rubínovú farbu, pričom pri dozrievaní majú tendenciu nadobudnúť granátový odtieň. Majú pretrvávajúcu, no jemnú vôňu, najmä ak sú získané z aromatických odrôd ako Moscato a Zibibbo, s dobrou rovnováhou medzi kyslosťou a sladkosťou a s ovocnými alebo kvetinovými tónmi v závislosti od použitých odrôd viniča. Hrozno sa po zbere suší na rohožiac, sitách, v debničkách alebo špeciálnych nádobách umiestnených vo vhodnom prostredí alebo sa nechá dozrieť na viniči. To vedie k vynikajúcej akumulácii cukrov a ku koncentrácii extraktov, pričom vyrobené vína majú minimálne hodnoty 28 g/l v prípade Passito Bianco a 32 g/l v prípade Passito Rosso. Minimálny celkový obsah alkoholu je 16 obj. % pri Passito Bianco, z toho 11 obj. % tvorí skutočný alkohol, a 17 obj. % pri Passito Rosso, z toho 12 obj. % tvorí skutočný alkohol.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

## 5. Vinárske výrobné postupy

### a) Základné enologické postupy

Spôsoby spracovania na šumivé víno

Osobitný enologický postup

Druh Spumante sa musí získavať výlučne prirodzenou fermentáciou pomocou Charmatovej metódy alebo tradičnou metódou (*méthode traditionnelle*) sekundárnej fermentácie vo fľaši, pričom tradičná metóda sa týka iba druhov Bianco a Rosato/Rosé.

Sušenie hrozna

Osobitný enologický postup

Druhy Vendemmia Tardiva a Passito sa musia vyrábať tak, že sa hrozno nechá uschnúť na rastline alebo sa po zbere umiestni na rohože, sitá, do debničiek alebo špeciálnych nádob vo vhodnom prostredí. Môžu sa pri tom využiť systémy klimatizácie prostredia za predpokladu, že fungujú pri teplotách podobných tým, ktoré sa vyskytujú pri tradičných procesoch sušenia hrozna, s výnimkou akýchkoľvek systémov odvlhčovania, ktoré fungujú s využitím tepla.

### b) Maximálne výnosy

„Sicilia“ Bianco vrátane druhu Riserva a „Sicilia“ s označením bielej odrody viniča vrátane druhu Riserva

13 000 kg hrozna na hektár

„Sicilia“ Spumante Bianco vrátane vín s označením bielej odrody viniča

13 000 kg hrozna na hektár

„Sicilia“ Grillo vrátane druhov Spumante a Riserva a „Sicilia“ Nero d'Avola vrátane druhov Riserva, Rosato a Spumante

14 000 kg hrozna na hektár

„Sicilia“ Spumante s označením odrôd viniča Frappato, Nerello Mascalese a Pinot Nero

13 000 kg hrozna na hektár

„Sicilia“ Bianco Superiore a vína s označením bielej odrody viniča s uvedením pojmu Superiore

10 000 kg hrozna na hektár

„Sicilia“ Rosso, Rosato a Riserva vrátane vín s označením modrej odrody viniča

12 000 kg hrozna na hektár

„Sicilia“ Bianco a Rosso s uvedením pojmu Passito alebo Vendemmia Tardiva vrátane vín s označením bielej alebo modrej odrody viniča

8 000 kg hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť produkcie hrozna určeného na výrobu vín s kontrolovaným označením pôvodu „Sicilia“ zahŕňa celé správne územie regiónu Sicília.

7. **Hlavné muštové odrody**

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 súvislostí**

Súvislosť s prostredím

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa celé správne územie regiónu Sicília.

Sicília je región s jednou z najstarších vinohradníckych tradícií na svete, čo dokazujú archeologické nálezy a množstvo gréckych a latinských literárnych zdrojov, ktoré odkazujú na povestné sicílske vína. Obchod s olejom a vínom siaha až do obdobia Feničanov (9. – 4. storočie pred n. l.) a dokazuje ho prítomnosť amfor používaných na prenášanie a ďalšie druhy keramiky. Mimoriadnu slávu nadobudli vinohrady počas gréckeho osídlenia tejto oblasti (8. – 3. storočie pred n. l.), keď Gréci začali pestovať viacero odrôd viniča, ako je odroda Grecanico, ktorá sa pestuje dodnes. Existencia sicílskeho vína je potvrdená v časoch Rímskej ríše (3. storočie pred n. l. – 5. storočie n. l.), najmä v období vládnutia Cézara v Galii.

Počas moslimskej nadvlády (v rokoch 827 – 1061), hoci pitie alkoholu bolo Koránom zakázané, sa pestovalo stolové hrozno a na ostrove Pantelleria začali pestovať odrodu viniča „Zebib“ (dnes Zibibbo alebo Moscato di Alessandria) dovezenú z afrického mysu Zebib oproti ostrovu Pantelleria.

Súvislosť medzi vymedzenou zemepisnou oblasťou a označením DOC „Sicilia“ je založená na špecifických pôdnych, podnebných a krajinných prvkoch v danej oblasti.

Severná časť je prevažne hornatá a stredná, južná a juhozápadná časť sú kopcovité. Pre juhovýchodnú časť oblasti je typická náhorná plošina a východná Sicília je vulkanická. Nížinné oblasti sú sústredené prevažne pozdĺž pobrežia.

Napriek tomu sa väčšina vinohradov nachádza v kopcovitých oblastiach, ktoré sú vzhľadom na svoju orientáciu a polohu mimoriadne vhodné na pestovanie viniča. Znamená to, že ide o veľmi slnečné prostredie s dostatkom vetra, čo rastlinám poskytuje optimálne podmienky na rast a zabezpečuje tak zdravé hrozno a umožňuje výrobu vysokokvalitných vín. Stredomorské podnebie, ktoré je slnečné s horúcimi, suchými letami, no zároveň veterné, umožňuje, aby hrozno veľmi dobre dozrelo, a podporuje akumuláciu cukrov a koncentráciu extraktov, pričom premenlivý rozsah teplôt a pôda bohatá na minerály dodávajú tóny sviežosti a kyslosti. Všetky tieto faktory vedú k výrobe vín, ktoré sú v rôznych kategóriách vždy intenzívne, ale vyvážené a harmonické.

Spôsoby vedenia viniča sú prevažne tradičné. Nie sú veľmi expanzívne a líšia sa podľa vinohradníckych oblastí ostrova od tradičného spôsobu „alberello“ (viazanie do kríčkov), ktorý sa stále používa v pobrežných oblastiach provincie Trapani, po bežnejší spôsob nízkeho špaliera, pri ktorom sa využívajú stále alebo obnoviteľné kordóny, alebo expanzívne spôsoby vo viacerých úrodných údoliach vo vnútrozemí.

Veľká rozloha oblasti DOC „Sicilia“ umožňuje, aby sa víno vyrábalo rovnako z pôvodných aj nepôvodných alebo medzinárodných odrôd viniča, čo znamená, že v rôznych kategóriách zahrnutých vín sa môže ponúkať široká škála výrobkov.

Kategória: víno (1.)

Táto kategória zahŕňa široké spektrum druhov vína:

Červené, ružové a biele vrátane vín Passito, Vendemmia Tardiva a Riserva. Medzi používané odrody viniča patria vysoko cenené pôvodné odrody ako Inzolia, Catarratto a Grillo, pričom odroda Grillo vznikla skrížením odrôd Catarratto a Zibibbo, a nepôvodné odrody ako Chardonnay, Müller Thurgau a Sauvignon. Aj pri výrobe červeného vína je sicílske vinárstvo jedným z najrenomovanejších vďaka vínam získaným z pôvodných odrôd viniča, predovšetkým Nero d'Avola, ako aj Frappato a Nerello Mascalese, a z nepôvodných odrôd Cabernet Sauvignon, Merlot a Syrah. Nesporným protagonistom tohto nového smerovania je odroda Nero d'Avola, ktorá je aj v zmesi s inými odrodami schopná vystihnúť a vyzdvihnúť jedinečnosť sicílskeho vína, a to nielen vďaka svojej farbe, ale aj preto, že vínu dodáva typický charakter tvorený arómami a chuťami Stredomoria.

Pokiaľ ide o analytické a organoleptické vlastnosti, všetky tieto druhy vína majú vyvážené chemické a fyzikálne vlastnosti, ktoré prispievajú k ich vyváženej chuti. Všetky druhy majú príjemnú, harmonickú, výraznú a elegantnú vôňu, niekedy s ovocnými, kvetinovými a rastlinnými tónmi typickými pre odrody viniča, ktoré sa používajú pri ich výrobe.

Farba bielych vín je slamovožltá rôznej intenzity alebo tmavožltá, zatiaľ čo červené vína sú rubínové rôznej intenzity, s možnými odleskami fialovej, pričom pri dozrievaní majú tendenciu nadobudnúť granátový odtieň. Sú to všetko vyvážené vína s dobrou štruktúrou aj obsahom alkoholu. Odveká história vinohradníctva v tomto regióne, ktorú potvrdzujú mnohé dokumenty, je všeobecným a základným dôkazom úzkeho prepojenia a interakcie medzi ľudskými faktormi a kvalitou a osobitnými vlastnosťami vín s označením DOC „Sicilia“. V tejto konkrétnej oblasti si ľudia v priebehu storočí odovzdávali tradičné techniky pestovania viniča a enologické techniky, ktoré sa v modernej dobe zdokonaľovali a zveľaďovali vďaka nespornému vedeckému a technologickému pokroku. Vďaka tomu si vína s CHOP „Sicilia“ získali svoju povesť.

šumivé víno (4.), akostné šumivé víno (5.) a akostné aromatické šumivé víno (6.)

Vyrábané šumivé vína majú slamovožltú farbu rôznej intenzity pri bielych vínach, ružovú farbu rôznej intenzity pri ružových vínach, a to aj s medenými odleskami v prípade odrody Pinot Grigio, jemné bublinky, kvetinové a ovocné tóny a sviežosť vďaka pôde bohatej na minerály, stredomorskému podnebiu a premenlivému rozsahu teplôt. Sú aromatické, najmä ak sú získané z odrôd viniča ako Zibibbo a Moscato. Používajú sa pôvodné aj medzinárodné odrody viniča. V prípadoch, keď je na etikete označená odroda viniča, sa používa Charmatova metóda, zatiaľ čo tradičnú metódu (*méthode traditionnelle*) sekundárneho kvasenia vo fľaši možno použiť aj pri druhoch druhu Bianco a Rosato.

Kategórie: víno zo zhrozenkovateného hrozna (15.) a víno z prezretého hrozna (16.)

Stredomorské podnebie, ktoré je slnečné s horúcimi a suchými letami, no zároveň veterné s premenlivým rozsahom teplôt, umožňuje, aby hrozno veľmi dobre dozrelo a zostalo zdravé. Hrozno sa po zbere suší na rohožiac, sitách, v debničkách alebo špeciálnych nádobách umiestnených vo vhodnom prostredí alebo sa nechá dozrieť na viniči. To vedie k vynikajúcej akumulácii cukrov a ku koncentrácii extraktov. Vína sú voňavé, najmä ak sú získané z odrôd Moscato a Zibibbo. Majú chuť od suchej po sladkú, farbu od slamovožltej po zlatú, niekedy s jantárovými tónmi, a pretrvávajúce, no jemné arómy, dobrú rovnováhu medzi kyslosťou a sladkosťou a ovocné alebo kvetinové tóny v závislosti od použitých odrôd viniča.

## 9. Ďalšie základné podmienky

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Plnenie do fliaš sa musí uskutočniť na správnom území regiónu Sicília.

Dôvodom tohto ustanovenia, ktoré je v súlade s právnymi predpismi Európskej únie, je ochrana kvality a povesti vín s označením DOC „Sicilia“, zaručenie ich pôvodu a zabezpečenie účinnosti a včasnosti príslušných kontrol. Tieto podmienky možno lepšie zabezpečiť, ak sa fľašovanie uskutočňuje v tejto oblasti, pretože uplatňovanie a dodržiavanie všetkých technických pravidiel týkajúcich sa prepravy a fľašovania sú zverené podnikom vo výrobnjej oblasti.

Okrem toho je kontrolný systém prevádzkovaný príslušným orgánom, ktorý musia prevádzkovatelia dodržiavať vo všetkých fázach výroby, efektívnejší vo vymedzenej oblasti.

V súlade s tými istými právnymi predpismi EÚ a osobitnými vnútroštátnymi právnymi predpismi sa však s cieľom zabezpečiť stanovené práva môžu udeliť individuálne povolenia jednotlivcom alebo spoločnostiam, ktoré tradične fľašujú vína mimo vymedzenej výrobnjej oblasti, pričom sa zabezpečí obmedzený počet plniacich firiem so sídlom mimo danej oblasti, čo príslušnému orgánu umožňuje efektívne plánovať svoje kontroly, a to aj v spolupráci s kontrolnými orgánmi iných krajín, v súlade s platnými pravidlami EÚ.

Označovanie – označenie odrody viniča

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Pri označovaní a obchodnej úprave druhov vína „Sicilia“ Zibibbo a „Sicilia“ Zibibbo Spumante je zakázané používať oficiálne uznané synonymá odrody viniča Zibibbo.

Balenie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Vína s kontrolovaným označením pôvodu „Sicilia“ sa musia uvádzať na trh v sklenených nádobách s nominálnym objemom maximálne 3 litre. Toto obmedzenie sa nevzťahuje na tradičné fľaše bordeauxskeho, burgundského a vysokého typu, ktoré môžu dosiahnuť maximálny objem 18 litrov.

Okrem toho sa môžu používať nádoby na potravinárske účely s objemom najmenej 2 a najviac 6 litrov, s výnimkou druhov Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna a Spumante.

Môžu sa použiť metódy uzatvárania fliaš povolené právnymi predpismi EÚ a vnútroštátnymi právnymi predpismi, s výnimkou korunkových uzáverov.

### **Odkaz na špecifikáciu výrobku**

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

---