

**Objava vloge za spremembo specifikacije za ime v vinskem sektorju v skladu s členom 105
Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta**

(2022/C 150/07)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA

„**Sicilia**“

PDO-IT-A0801-AM03

Datum vloge: 4. julij 2017

1. Predpisi, ki se uporabljajo za spremembo

Člen 105 Uredbe (EU) št. 1308/2013 – sprememba, ki ni manjša

2. Opis spremembe in razlogi zanjo

2.1. Opis vina

a) Kar zadeva vrste vina, ki so že zajete v specifikaciji proizvoda, se pridelujejo tudi naslednje različice:

- belo vino z izrazi „passito“, „superiore“ in „riserva“,
- rdeče vino z izrazom „passito“,
- inzolia z izrazi „vendemmia tardiva“ (pozna trgatev), „superiore“ in „riserva“,
- grillo z izrazi „vendemmia tardiva“, „passito“, „superiore“ in „riserva“ ter peneče vino grillo,
- chardonnay z izrazi „vendemmia tardiva“, „passito“, „superiore“ in „riserva“ ter peneče vino chardonnay,
- catarratto z izrazi „vendemmia tardiva“, „passito“, „superiore“ in „riserva“ ter peneče vino catarratto,
- peneče vino carricante,
- fiano z izrazom „riserva“,
- viognier z izrazom „riserva“,
- sauvignon z izrazom „riserva“,
- peneče vino pinot grigio,
- nero d'avola z izrazi „vendemmia tardiva“, „passito“ in „riserva“, vino rosé nero d'avola ter peneče vino nero d'avola,
- perricone z izrazom „vendemmia tardiva“ in vino rosé perricone,
- vino rosé frappato in peneče vino frappato,
- vino rosé nerello mascalese in peneče vino nerello mascalese,
- vino rosé cabernet franc,
- merlot z izrazom „riserva“ in vino rosé merlot,
- cabernet sauvignon z izrazom „riserva“ in vino rosé cabernet sauvignon,
- syrah z izrazi „vendemmia tardiva“, „passito“ in „riserva“ ter vino rosé syrah,
- pinot nero z izrazom „riserva“, vino rosé pinot nero in peneče vino pinot nero.

⁽¹⁾ ULL 347, 20.12.2013, str. 671.

- b) Nove vrste vina so vključene z navedbo sort vinske trte moscato, vermentino, zibibbo, petit verdot in sangiovese ter v več različicah:
- belo vino moscato, tudi z izrazoma „vendemmia tardiva“ in „passito“, ter belo peneče vino moscato,
 - vermentino,
 - zibibbo, vključno s penečim vinom zibibbo,
 - petit verdot, vključno z izrazom „riserva“,
 - sangiovese, vključno z vinom rosé sangiovese.
- c) Nove vrste vina so vključene z navedbo dveh sort vinske trte iste barve kot tiste, ki so že uporabljene v sortnih vinih, z izjemo aromatičnih sort.

Ker je vino s kontrolirano označbo porekla „Sicilia“ značilno za celotno vinorodno območje dežele, je namen pripisati pomen celotni proizvodnji vina, zlasti avtohtonim sortam vinske trte, začenši z avtohtono sorto zibibbo, in sortam vinske trte v nacionalnem interesu, ki so že splošno razširjene, na primer sorte moscato, ki se že uporabljajo kot glavne sorte vinske trte v sortnem sestavu za belo peneče vino, kot sortno vino ali pa z zvrščanjem z do 50 % drugih sort. Poleg tega so zajete tudi vrste vina z novo navedbo sort vermentino, petit verdot in sangiovese, ki imajo velik proizvodni in komercialni interes. Ta odločitev je posledica intenzivnega večletnega testiranja, ki je vključevalo najrazličnejše sorte vinske trte, prilagojene gojenju v deželi Siciliji. Zaradi kakovosti, ki jo dosegajo ta vina, znanja in spretnosti pridelovalcev in prenovljenih tehnologij so navedene sorte še dodatno pridobile vrednost v okviru kontrolirane označbe porekla „Sicilia“, zato se lahko na trgu ponudijo najrazličnejša vina v različnih zajetih kategorijah.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 1.4 enotnega dokumenta ter člene 1, 2 in 6 specifikacije proizvoda.

2.2. Opis vina

- a) Opis vin je zdaj bolj jedrnat in poenostavljen, vina pa so namesto po skupini/vrsti vina razvrščena po kategoriji vina. Opis vin je tudi podrobnejši, dodana pa je splošna navedba, da vrednosti po definiciji ustrezajo mejnim vrednostim iz zadevne zakonodaje, če v zadevnih oddelkih niso navedene številke.

Z opisom lastnosti vin, ki so vključena na novo, spremembo opisnih parametrov za več že zajetih vrst vina in preureditvijo besedila po kategorijah vin je mogoče poenostaviti enotni dokument ter zagotoviti jasnejši in bolj jedrnat opis lastnosti vin s kontrolirano označbo porekla „Sicilia“.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 1.4 enotnega dokumenta.

- b) Črtan je bil člen 6(3) specifikacije proizvoda o pooblastilu ministrstva za izdajo odredbe o spremembi vsebnosti skupnih kislin in najmanjšega ekstrakta brez sladkorja.

Ta sprememba je potrebna, ker določba ni več skladna s pravili EU o spremembah specifikacij proizvoda.

Ta sprememba ne zadeva enotnega dokumenta.

2.3. Vina iz dveh sort

Črtan je bil seznam vin iz dveh sort z različnimi sortnimi sestavi.

Namesto tega je bilo pojasnjeno, da se lahko kontrolirana označba porekla „Sicilia“ uporablja tudi za vina z navedbo dveh sort vinske trte iste barve kot tiste, ki so že navedene v členu 1 specifikacije proizvoda (kjer so navedene sorte vinske trte, uporabljene za sortna vina).

Priporočljivo je bilo spremeniti besedilo, da bi postalo bolj jedrnato in bi se izognili navajanju vseh možnih vrst vina, ki izhajajo iz številnih sortnih sestavov, tako da bi se namesto tega navedla možnost zvrščanja sort, dovoljenih za sortna vina.

Ta sprememba se nanaša na člena 1 in 2 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

2.4. *Sortna osnova za belo vino, rdeče vino, vino rosé in belo peneče vino*

Sortnemu sestavu, ki mora predstavljati 50 % vina, so bile dodane naslednje sorte vinske trte:

- chardonnay za vrste belega vina,
- syrah za vrste rdečega in rosé vina,
- nerello mascalese za vrste belega penečega vina.

Po dolgotrajnem testiranju je bil glavni sortni sestav za navedene vrste vina dopolnjen z vključitvijo treh zgoraj navedenih sort, ki so splošno razširjene v vsej deželi (več kot 11 000 hektarjev) in ki se že uporabljajo za proizvodnjo sortnih vin.

Ta sprememba se nanaša na člen 2 specifikacije proizvoda, vendar ne vpliva na enotni dokument.

2.5. *Glavne sorte vinske trte*

Na seznam glavnih sort vinske trte so vključene nove sorte petit verdot, vermentino in sangiovese.

Vključitev teh sort vinske trte je posledica intenzivnega večletnega testiranja, ki je vključevalo najrazličnejše sorte, ki so prilagojene gojenju v deželi Siciliji in so se že lahko uporabljale v sortnih sestavih kot del 50 % sortne osnove za osnovna bela, rdeča in rosé vina brez navedbe sorte vinske trte. Namen je torej povečati prepoznavnost teh sort tudi pri sortnih vinih in vinih iz dveh sort.

Sprememba se nanaša na oddelek 1.7 enotnega dokumenta.

2.6. *Vinogradniški standardi*

- a) V preglednico v členu 4(5) specifikacije proizvoda so bili dodani največji donosi in deleži alkohola na novo dodanih vrst vina iz člena 1.

Preglednica je bila prilagojena, da bi se upoštevale spremembe člena 1.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 1.5.2 enotnega dokumenta (največji donosi).

- b) Preglednica iz točke (a) je bila spremenjena, da bi se upoštevalo povečanje donosa za vrste vina „Sicilia“ grillo (s 13 na 14 ton na hektar), „Sicilia“ nero d'avola (z 12 na 14 ton na hektar) in peneče vino nero d'avola (s 13 na 14 ton na hektar).

Čprav je povečanje donosa na hektar manjše od 10 %, je potrebno za prilagoditev proizvodnje dejanski zmogljivosti obstoječih vinogradov. Tako se upoštevajo donosi na območju, dobljeni na podlagi rezultatov testiranja, izvedenega v zvezi s tehnikami gojenja in spremembami vremenskih razmer, ter zagotavlja ohranitev enake ravni kakovosti.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 1.5.2 enotnega dokumenta (največji donosi).

- c) V členu 4(5) specifikacije proizvoda je bilo navedeno, da se je treba v zvezi z največjo proizvodnjo na hektar in najmanjšim volumenskim deležem naravnega alkohola v grozdju za belo, rdeče, rosé in peneče vino s kontrolirano označbo porekla „Sicilia“ sklicevati na mejne vrednosti, ki so v specifikaciji proizvoda določene za vsako uporabljeno sorto.

Odstavek je treba dodati za preglednico, da se poenostavi razumevanje specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ne zadeva enotnega dokumenta.

- d) Vstavljeni so bili štirje odstavki, ki določajo, da lahko dežela na zahtevo združenja za zaščito in po posvetovanju s strokovnimi organizacijami vzpostavi ukrepe za upravljanje proizvodnje v zvezi z različnimi uporabami/nameni grozdja, prilagodi največjo količino grozdja na hektar, ki se lahko uporabi; zmanjša dovoljeni donos grozdja in vina ter za največ 20 % poveča največji donos na hektar, ki se lahko nameni za rezervo trgatve.

Ukrepi v zvezi z upravljanjem proizvodnje spadajo med letne ukrepe za upravljanje proizvodnje glede na vremenske in tržne razmere v skladu z veljavno nacionalno zakonodajo (člena 35 in 39 zakona št. 238/2016). Namen te spremembe ni dokončno povečanje donosa grozdja in vina na hektar. Pač pa se v letih z ugodnimi vremenskimi razmerami morebitni presežek donosa grozdja na hektar do največjega presežka 20 % uporabi za proizvodnjo vin z označbo (kar že dovoljuje veljavna specifikacija proizvoda), če zadevni proizvajalci vložijo zahtevek in dežela tako odloči po preučitvi vremenskih razmer, tehničnih/proizvodnih pogojev ter stanja kakovosti grozdja. V vsakem primeru je treba to proizvodnjo (največ 20 %) v skladu z zgoraj navedeno nacionalno zakonodajo obravnavati kot „rezervo trgatve“, ki se uporabi v naslednjih letih, odvisno od tržnega povpraševanja.

Ta sprememba ne zadeva enotnega dokumenta.

2.7. Standardi pridelave vina – sušenje grozdja in donosi

- a) Metode sušenja grozdja so bile opisane za vrste vina s tradicionalnima izrazoma „passito“ in „vendemmia tardiva“. Zlasti so bili izključeni sistemi za dehidracijo z uporabo toplote.

Metoda sušenja grozdja za vrsti vina „passito“ in „vendemmia tardiva“ je bila regulirana, da bi se izvajalcem zagotovila večja jasnost.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek 1.5 enotnega dokumenta.

- b) Preglednica z donosi je bila dopolnjena in največji donos vina (hl/ha) je bil povečan za naslednje vrste vina: grillo, vključno z „riserva“, peneče vino grillo, nero d'avola, vključno z vinom „riserva“, vino rosé nero d'avola rosato in peneče vino nero d'avola.

Preglednica je bila prilagojena, da bi se upoštevale spremembe člena 1. Največji donos vina na hektar za sorti grillo in nero d'avola je povezan s povečanim donosom na hektar teh sort.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

2.8. Enološki postopki – predelava v peneče vino

Dodane so bile metode za predelavo vrste penečega vina. Določeno je bilo, da se mora ta vrsta vina pridobivati izključno z naravnim vrenjem po postopku charmat ali tradicionalni metodi sekundarnega vrenja v steklenici, pri čemer slednja metoda zadeva le belo in rosé vino.

Ker gre za vino z registrirano označbo porekla, je namen poudariti kakovost proizvoda, tako da se natančno določi metoda proizvodnje.

Sklicevanje na te posebne enološke postopke zadeva oddelek 1.5 enotnega dokumenta.

2.9. Stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Dodana je bila zahteva, da mora stekleničenje potekati na območju proizvodnje, ki zajema celotno upravno območje dežele Sicilije.

Namen te določbe je v skladu z zakonodajo Evropske unije zaščititi kakovost in ugled vin s kontrolirano označbo porekla „Sicilia“, jamčiti njihovo poreklo ter zagotoviti učinkovitost in pravočasnost s tem povezanega nadzora. Te pogoje je mogoče bolje zagotoviti, če stekleničenje poteka na zadevnem območju, saj sta uporaba in upoštevanje vseh tehničnih predpisov o prevozu in stekleničenju dodeljena kmetijskim gospodarstvom na območju proizvodnje. Poleg tega je sistem inšpekcijskih pregledov, ki ga izvaja pristojni organ in ki zadeva izvajalce v vseh fazah proizvodnje, učinkovitejši na razmejenem območju.

V skladu z isto zakonodajo EU in posebno nacionalno zakonodajo pa se lahko za ohranitev pridobljenih pravic posameznikom ali podjetjem, ki so tradicionalno stekleničili vina zunaj razmejenega območja proizvodnje, izdajo individualna dovoljenja, pri čemer je treba zagotoviti omejeno število polnilnic zunaj območja, da lahko pristojni organ učinkovito načrtuje svoje inšpekcijske preglede, tudi v sodelovanju z nadzornimi organi iz drugih držav, v skladu z veljavnimi pravili EU.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek 1.9 enotnega dokumenta.

2.10. Označevanje in predstavitev

- a) Posodobljena je bila nacionalna referenčna zakonodaja v zvezi z uporabo dodatnih imen krajev za navedbo vinogradov (*vigne*).

Gre za formalno spremembo, ki izhaja iz sprejetja nove nacionalne zakonodaje na tem področju (zakon št. 238 z dne 12. decembra 2016 o določitvi pravil o vinogradništvu ter proizvodnji vin in trgovanju z njimi).

- b) Dodan je bil odstavek v zvezi s prepovedjo uporabe sopomenk sorte zibibbo za vina „Sicilia“ zibibbo in peneča vina „Sicilia“ zibibbo.

Namen tega je, da se bolje zaščiti ime zibibbo kot pa njegove sopomenke, na primer moscato.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 1.9 enotnega dokumenta.

2.11. Embalaža

Uporabijo se lahko tudi vsebniki, primerni za živila, s prostornino 2–6 litrov, razen za vrste vina „riserva“, „vendemmia tardiva“, „superiore“, „passito“, „vigna“ in peneče vino.

Namen je omogočiti proizvajalcem več svobode pri uporabi vsebnikov in metod zapiranja, vključno z inovativnimi, da se povečajo možnosti za odzivanje na potrebe potrošnikov ter s tem priložnosti za trženje in dajanje proizvodov s kontrolirano označbo porekla na različne trge v EU in mednarodne trge.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 1.9 enotnega dokumenta.

2.12. Povezava z geografskim območjem

Povezava z geografskim območjem je bila preoblikovana v skladu z veljavno zakonodajo EU, da bi se upoštevale zajete kategorije proizvodov.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 1.8 enotnega dokumenta.

2.13. Podatki o nadzornem organu

Formalna sprememba. Dopolnjena sta bila nacionalna referenčna zakonodaja v zvezi s spremljanjem in ime nadzornega organa; dodan je bil potrjeni elektronski naslov nadzornega organa.

Dopolnitev je potrebna zaradi spremembe imena nadzornega organa in nove nacionalne zakonodaje na področju vinogradništva ter proizvodnje vina in trgovanja z njim.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Sicilia

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino
4. Peneče vino
5. Kakovostno peneče vino
6. Kakovostno aromatično peneče vino
15. Vino iz sušenega grozdja
16. Vino iz prezrelega grozdja

4. Opis vina

Kategorija vino (1) – belo vino „Sicilia“, vključno z navedbo bele sorte vinske trte

Bela vina z zaščiteno označbo porekla „Sicilia“, vključno z vini „passito“, „vendemmia tardiva“, „superiore“ in „riserva“, se pridelujejo iz sort vinske trte, ki so za območje pridelave najznačilnejše, kot so inzolia, catarratto, grillo, grecanico in chardonnay, ki so uporabljene same ali z zvrščanjem sort v deležu najmanj 50 %. Za čim boljše ovrednotenje te proizvodnje se te sorte vinske trte ter sortne vrste carricante, grecanico, fiano, damaschino, viognier, müller-thurgau, sauvignon blanc, pinot grigio, moscato bianco, vermentino in zibibbo uporabljajo za proizvodnjo sortnih vin in vrst vina iz dveh sort, hkrati pa predstavljajo široko paleto sort vinske trte, ki uspevajo na Siciliji.

Barva teh vin sega od slamnato rumene do bolj ali manj intenzivno zlato rumene z občasnim blede zelenim nadihom. Sorta pinot grigio ima občasno lahko bolj ali manj intenzivne rožnate odtenke ali bakrene odtenke. Vonj je na splošno prefinjen, eleganten, prijeten, izrazit, značilen, saden in dolgotrajen, včasih z nežnim cvetličnim ali aromatičnim pridihom.

Po okusu so vina uravnotežena, značilna, izrazita, skladna, polna in prijetna z vsebnostjo sladkorja, ki sega od suhega do polsuhega.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola sega od 11,50 % za osnovne vrste vina do 12 % za vina „superiore“ in 12,50 % za vina „riserva“, za vina „passito“ in „vendemmia tardiva“ pa je najmanjši delež 13 %.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Kategorija: vino (1) – rdeče vino „Sicilia“, vključno z navedbo rdeče sorte vinske trte

Rdeča vina z zaščiteno označbo porekla „Sicilia“, vključno z vini „passito“, „vendemmia tardiva“, „superiore“, „riserva“, in vina rosé se pridelujejo iz sort vinske trte, ki so za območje proizvodnje najznačilnejše, kot so nero d'avola, frappato, nerello mascalese, perricone in syrah, pri čemer se uporabijo same ali z zvrščanjem sort v deležu najmanj 50 %. Za čim boljše ovrednotenje te proizvodnje se te sorte vinske trte in sortne vrste nerello cappuccio, cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon, syrah, pinot nero, nocera, mondeuse, carignano, alicante, petit verdot in sangiovese uporabljajo za sortna vina in vina iz dveh sort ter predstavljajo bogato paleto sort, ki uspevajo na Siciliji.

Barva teh vin sega od rdeče do rubinasto rdeče, ki s staranjem postane bolj granatno rdeča, kot pri različici „riserva“, ali različno intenzivne rožnate z občasnimi bakrenimi odtenki pri vinih rosé.

Vonj je značilen za uporabljene sorte vinske trte. Okus je suh do polsuh ter sladek pri vinih „passito“ in „vendemmia tardiva“.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola sega od 12 % za osnovna rdeča in rosé vina ter vina z navedbo sorte vinske trte do 13 % za nekatera vina „riserva“, kot je nero d'avola, za vina „passito“ in „vendemmia tardiva“ pa je najmanjši delež 13 %. Najmanjši ekstrakt znaša od 22 g/l za rdeča vina do 24 g/l za sorto nero d'avola.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Kategorije: peneča vina (4), kakovostna peneča vina (5) in kakovostna aromatična peneča vina (6)

Peneča vina iz različnih kategorij so različno intenzivne slamnato rumene barve (bela vina) ali različno intenzivne rožnate barve (vina rosé), poleg tega imajo drobne mehurčke, cvetlične in sadne note ter so sveža. So aromatična, zlasti če so pridobljena iz sort, kot sta zibibbo in moscato. Uporabljene sorte vinske trte so avtohtone in mednarodne bele sorte vinske trte ali rdeče sorte vinske trte, iz katerih se pridelujejo bela ali rosé vina z vrenjem brez kožic. Uporablja se postopek charmat, za osnovna bela in rosé vina pa tudi tradicionalna metoda.

Uporabljene sorte vinske trte so najznačilnejše za območje proizvodnje, kot so grillo, chardonnay, catarratto, carricante, grecanico, pinot grigio, moscato, zibibbo, nero d'avola, frappato, nerello mascalese in pinot nero, in sicer se uporabljajo z medsebojnim zvrščanjem ali za sortna vina, da se njihova proizvodnja čim bolj ovrednoti z navedbo sorte vinske trte na etiketi. Vonj je značilen za uporabljene sorte vinske trte. Okus je popolnoma suh do suh oziroma sladek za peneča vina iz sort moscato in zibibbo. Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 % pri penečih vinih iz sort moscato in zibibbo ter 11,50 % pri vseh preostalih vrstah vina, razen vin, proizvedenih po klasični metodi, pri katerih mora biti najmanjši delež 12 %. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

Kategoriji: vino iz sušenega grozdja (15) in vino iz prezrelega grozdja (16)

Vina iz te kategorije po okusu segajo od suhih do sladkih in so slamnato do zlato rumene barve, če so pridobljena iz rdečega grozdja, pa je barva rubinasto rdeča, ki s staranjem postane bolj granatno rdeča. Imajo dolgotrajen, a nežen vonj, zlasti če so pridobljena iz aromatičnih sort, kot sta moscato in zibibbo, in dobro ravnotežje med kislinami in sladkorji ter sadne ali cvetlične note, odvisno od uporabljenih sort. Grozdje se po trgatvi suši v ustreznem okolju na rogoznicah, mrežah, v zabojih ali posebnih posodah ali pa na trti. To omogoča zelo učinkovito kopičenje sladkorja in koncentracijo ekstrakta v pridelanih vinih z najmanjšimi vrednostmi 28 g/l za belo vino „passito“ in 32 g/l za rdeče vino „passito“. Najmanjši delež skupnega alkohola za belo vino „passito“ je 16 %, od česar je 11 % dejanskega alkohola, za rdeče vino „passito“ pa 17 %, od česar je 12 % dejanskega alkohola.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4 grami na liter, izraženi kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

a. Osnovni enološki postopki

Metode predelave v peneče vino

Posebni enološki postopek

Peneče vino se mora pridobivati izključno z naravnim vrenjem po postopku charmat ali tradicionalni metodi sekundarnega vrenja v steklenici, pri čemer slednja metoda zadeva le belo in rosé vino.

Sušenje grozdja

Posebni enološki postopek

Vrsti vina „vendemmia tardiva“ in „passito“ se morata proizvajati tako, da se grozdje suši na trti ali pa se ga po trgatvi položi na rogoznice, mreže, v zaboje ali posebne posode v ustreznem okolju. To se lahko doseže s klimatskimi napravami, če te delujejo pri podobnih temperaturah, kot so temperature pri tradicionalnih postopkih sušenja grozdja, z izjemo sistemov za dehidracijo z uporabo toplote.

b. Največji donosi

Belo vino „Sicilia“, vključno z vinom „riserva“, in vino „Sicilia“ z navedbo bele sorte vinske trte, vključno z vinom „riserva“

13 000 kilogramov grozdja na hektar

Belo peneče vino „Sicilia“, vključno z vinom z navedbo bele sorte vinske trte

13 000 kilogramov grozdja na hektar

„Sicilia“ grillo, vključno s penečim vinom in vinom „riserva“, in „Sicilia“ nero d'avola, vključno z vinom „riserva“, vinom rosé in penečim vinom

14 000 kilogramov grozdja na hektar

Peneče vino „Sicilia“ z navedbo sort frappato, nerello mascalese in pinot nero

13 000 kilogramov grozdja na hektar

Belo vino „Sicilia superiore“ z navedbo bele sorte vinske trte in izraza „superiore“

10 000 kilogramov grozdja na hektar

Rdeče in rosé vino „Sicilia“ ter „Sicilia riserva“, vključno z navedbo rdeče sorte vinske trte

12 000 kilogramov grozdja na hektar

Belo in rdeče vino „Sicilia“ z izrazom „passito“ ali „vendemmia tardiva“, vključno z navedbo bele ali rdeče sorte vinske trte

8 000 kilogramov grozdja na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Območje proizvodnje grozdja za proizvodnjo vin s kontrolirano označbo porekla „Sicilia“ obsega celotno upravno ozemlje dežele Sicilije.

7. Glavne sorte vinske trte

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 povezave

Povezava z okoljem

Razmejeno geografsko območje zajema celotno upravno ozemlje dežele Sicilija.

Sicilija je eno najstarejših vinorodnih območij na svetu, kar potrjujejo arheološke najdbe ter številna grška in rimska literarna dela, v katerih so omenjena slavna vina s Sicilije. Trgovina z oljem in vinom je potekala vse od časa Feničanov (9.–4. st. pr. n. št.), o čemer pričajo amfore, v katerih so ju prevažali, in drugi keramični izdelki. Veličastnost vinogradov se je pokazala v času, ko so območje naseljevali Grki (8.–3. st. pr. n. št.), ki so uvedli več sort vinske trte, na primer grecanico, ki se je ohranila vse do danes. Poleg tega je prisotnost siciljskih vin potrjena tudi v Galiji v obdobju rimskega imperija (3. st. pr. n. št.–5. st. n. št.), zlasti za časa Julija Cezarja.

Med muslimansko vladavino (827–1061) so gojili namizno grozdje, čeprav Koran prepoveduje uživanje alkohola, in v tem obdobju so na otoku Pantelleria uvedli sorto vinske trte zebib (danes imenovano zibibbo ali moscato di alessandria), ki so jo prinesli z afriškega rta Zebib, ki leži točno nasproti otoka Pantelleria.

Povezava med razmejenim geografskim območjem in kontrolirano označbo porekla „Sicilia“ je osnovana na posebni prsti, podnebnju in krajinskih značilnostih območja.

Severni del je pretežno gorat, osrednji, južni in jugozahodni del pa hribovit. Jugovzhodni del območja je značilno planotast, vzhodna Sicilija pa je vulkanska. Nižinskih območij je največ ob obali.

Večina vinogradov pa leži v hribovitih predelih, ki so glede na izpostavljenost in lego posebej primerna za vinogradništvo, saj gre za zelo sončna območja z zadostno količino vetra, kar trti omogoča optimalne pogoje za rast, zagotavlja zdravo grozdje ter omogoča proizvodnjo visokokakovostnih vin. Sončno sredozemsko podnebje, za katero so značilna vroča in suha, a vetrovna poletja, omogoča, da grozdje dobro zori, zato se ponaša z dobro vsebnostjo sladkorja in koncentracijo ekstraktov, večje ali manjše temperaturne razlike in tla, bogata z minerali, pa poskrbijo za sveže in kiselkaste note. Zaradi vseh teh dejavnikov so proizvedena vina iz različnih kategorij vedno intenzivna, obenem pa uravnotežena in harmonična.

Gojitvene oblike so v glavnem tradicionalne in neobsežne ter se razlikujejo po vinorodnih okoliših otoka, kot je tradicionalna kotličasta rez *alberello*, ki se še vedno uporablja na obalnih območjih pokrajine Trapani, ali pogostejša nizka špalirna rez na trajnem ali obnovljivem kordonu ali širše gojitvene oblike v nekaterih rodovitnih dolinah v notranjosti.

Na obsežnem območju kontrolirane označbe porekla „Sicilia“ se lahko pridelujejo vina iz avtohtonih ali mednarodnih sort vinske trte, kar omogoča ponudbo široke palete proizvodov v različnih zajetih kategorijah vina.

Kategorija: vino (1)

Ta kategorija zajema široko paleto vrst vina:

rdeča, rosé in bela vina, vključno z vini „passito“, „vendemmia tardiva“ in „riserva“. Uporabljene sorte vinske trte so avtohtone sorte zelo visoke kakovosti, kot so inzolia, catarratto in grillo, ki je križanec med sortama catarratto in zibibbo, ali tujerodne sorte, kot so chardonnay, müller-thurgau in sauvignon. Sicilija je tudi območje pridelave enih od najbolj znanih rdečih vin iz avtohtonih sort vinske trte, zlasti sorte nero d'avola v povezavi s sortama frappato in nerello mascalese, ter tujerodnih sort vinske trte, kot so cabernet sauvignon, merlot in syrah. Nesporno vodilno vlogo pri tem novem pristopu ima sorta nero d'avola, ki tudi v zvrsti z drugimi sortami vinske trte omogoča opis in opredelitev izvornosti sicilijanskega vina, in to ne samo z vidika barve, temveč tudi s tem, da daje vinu poseben značaj, ki izvira iz sredozemskih vonjev in okusov.

Z analitičnega in organoleptičnega vidika imajo vsa ta vina uravnotežene fizikalno-kemijske lastnosti, ki prispevajo k ravnotežju okusov. Vse vrste vina imajo prijetne, skladne, posebne in prefinjene arome, včasih s sadnimi, cvetličnimi in rastlinskimi notami, značilnimi za sorte vinske trte, iz katerih so proizvedene.

Barva belih vin je različno intenzivna slamnato rumena ali temno rumena, rdečih pa bolj ali manj intenzivno rubinasto rdeča z občasnimi vijoličnimi odtenki, ki s staranjem prehaja v granatno rdečo. Vsa ta vina so uravnotežena, imajo dobro strukturo in ustrezni delež alkohola. Tisočletna zgodovina vinogradništva na tem območju, ki jo izpričujejo številni dokumenti, je splošen in osnoven dokaz tesne povezave in vzajemnega delovanja človeških dejavnikov in kakovosti ter posebnih lastnosti vin s kontrolirano označbo porekla „Sicilia“. Na tem območju so ljudje skozi stoletja iz roda v rod prenašali tradicionalno gojenje trte in enološke tehnike, ki so se v sodobnem času izboljšale in izpopolnile zaradi nespornega znanstvenega ter tehnološkega napredka. Tako so si vina z ZGO „Sicilia“ prislužila svoj ugled.

Peneča vina (4), kakovostna peneča vina (5) in kakovostna aromatična peneča vina (6)

Za pridelana peneča vina je pri belih vinih značilna različno intenzivna slamnato rumena barva in pri vinih rosé bolj ali manj intenzivna rožnata barva, z občasnim bakrenim nadihom pri sorti pinot grigio. So aromatična, zlasti če so pridobljena iz sort, kot sta zibibbo in moscato. Uporabljene sorte vinske trte vključujejo avtohtone in mednarodne sorte. Uporablja se metoda charmat, pri čemer je sorta vinske trte navedena na nalepki, pri belem in rosé vinu pa se lahko uporabi tudi tradicionalna metoda sekundarnega vrenja v steklenici.

Kategoriji: vino iz sušenega grozdja (15) in vino iz prezrelega grozdja (16)

Sončno sredozemsko podnebje, za katero so značilna vroča in suha, a vetrovna poletja ter večje ali manjše temperaturne razlike, omogoča, da grozdje zelo dobro zori in ostane zdravo. Grozdje se po trgatvi suši v ustreznem okolju na rogoznicah, mrežah, v zabojih ali posebnih posodah ali pa na trti. To omogoča zelo učinkovito kopičenje sladkorja in koncentracijo ekstraktov. Vina so aromatična, zlasti če se uporabljata sorti moscato in zibibbo. Njihov okus sega od suhega do sladkega, barva pa od slamnato do zlato rumene, včasih z jantarnimi odtenki, poleg tega imajo obstojne, a nežne arome, dobro ravnotežje med kislinami in sladkorji ter sadne ali cvetlične note, odvisno od uporabljene sorte vinske trte.

9. Bistveni dodatni pogoji

Stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir:

v nacionalni zakonodaji.

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju.

Opis pogoja:

stekleničenje mora potekati na upravnem ozemlju dežele Sicilije.

Namen te določbe je v skladu z zakonodajo Evropske unije zaščititi kakovost in ugled vin s kontrolirano označbo porekla „Sicilia“, jamčiti njihovo poreklo ter zagotoviti učinkovitost in pravočasnost s tem povezanega nadzora. Te pogoje je mogoče bolje zagotoviti, če stekleničenje poteka na zadevnem območju, saj sta uporaba in upoštevanje vseh tehničnih predpisov o prevozu in stekleničenju dodeljena kmetijskim gospodarstvom na območju proizvodnje.

Poleg tega je sistem inšpekcijskih pregledov, ki ga izvaja pristojni organ in ki zadeva izvajalce v vseh fazah proizvodnje, učinkovitejši na razmejenem območju.

V skladu z isto zakonodajo EU in posebno nacionalno zakonodajo pa se lahko za ohranitev pridobljenih pravic posameznikom ali podjetjem, ki so tradicionalno stekleničili vina zunaj razmejenega območja proizvodnje, izdajo individualna dovoljenja, pri čemer je treba zagotoviti omejeno število polnilnic zunaj območja, da lahko pristojni organ učinkovito načrtuje svoje inšpekcijske preglede, tudi v sodelovanju z nadzornimi organi iz drugih držav, v skladu z veljavnimi pravili EU.

Označevanje – navedba sorte vinske trte

Pravni okvir:

v nacionalni zakonodaji.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

pri označevanju in predstavitvi vrst vina „Sicilia“ zibibbo in peneče vino „Sicilia“ zibibbo je prepovedana uporaba uradno priznanih sopomenk za sorto vinske trte zibibbo.

Embalaža

Pravni okvir:

v nacionalni zakonodaji.

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju.

Opis pogoja:

Vina s kontrolirano označbo porekla „Sicilia“ morajo biti sproščena v porabo v steklenicah z največjo nazivno prostornino 3 litre. Ta omejitev ne velja za tradicionalne bordojske, burgundske in renske steklenice z največjo prostornino 18 litrov.

Uporabijo se lahko tudi vsebniki, primerni za živila, s prostornino 2–6 litrov, razen za vrste vina „riserva“, „vendemmia tardiva“, „superiore“, „passito“, „vigna“ in peneče vino.

Uporabijo se lahko metode zapečatenja steklenic, odobrene z zakonodajo EU in nacionalno zakonodajo, razen kronskih zamaškov.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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