C/2025/6713

15.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6713)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Sicilia“

PDO-IT-A0801-AM06 – 10.9.2025

1. **Název produktu**

Sicilia

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Víno

☐ Lihoviny

4. **Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Potvrzuje se, že schválení a oznámení této standardní změny splňuje podmínky pro schválení standardní změny podle nařízení (EU) 2024/1143 a předpisů přijatých na jeho základě. Dále se prohlašuje, že tato změna spadá pod definici standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, jelikož se nejedná o některý z případů uvedených v čl. 24 odst. 3 nařízení (EU) 2024/1143.

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

1. *Pravidla pěstování révy vinné*

Popis: Doplňuje se možnost zahrnout do CHOP „Sicilia“ způsob vedení révy vinné na drátěnce („a tendone“) výhradně pro odrůdu Calabrese nebo její synonymum Nero d'Avola v provinciích Agrigento a Caltanissetta.

Odůvodnění: Žádost vychází ze skutečnosti, že v těchto dvou provinciích se vedení odrůdy Nero d'Avola na drátěnce považuje za způsob pěstování, který se nejlépe vyrovnává s letním klimatem, pro nějž jsou příznačné vysoké teploty spojené s horkým větrem scirocco, aniž by se zhoršila kvalita hroznů.

Tato změna se týká čl. 4 odst. 3 specifikace výrobku a nemění jednotný dokument.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Označování vín*

Popis: V označení se stanoví použití zeměpisné jednotky „Salemi“. Zeměpisná jednotka je uvedena v „pozitivním seznamu“ v příloze A specifikace výrobku. Oblast produkce hroznů odpovídá celému území obce Salemi v provincii Trapani.

Odůvodnění: Do struktury označení CHOP Sicílie se zavádí pojem UGA („unità geografica aggiuntiva“ – doplňková zeměpisná jednotka), která je menší než oblast označení. V současné době je UGA Salemi uznáno jako CHZO „Salemi“, o jehož zrušení bude zažádáno.

Tato změna se týká čl. 7 odst. 6 specifikace výrobku a bodu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

3. *Aktualizace údajů o kontrolním subjektu*

V návaznosti na změny provedené v nařízení (EU) č. 1308/2013, k nimž došlo se vstupem v platnost nařízení (EU) 2024/1143, povinné údaje, jež musí být uvedeny ve specifikaci výrobku, již nezahrnují název a adresu orgánů nebo subjektů, které kontrolují dodržování ustanovení specifikace výrobků, ani jejich konkrétní pravomoci.

Kromě toho musí členské státy podle čl. 40 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143 pro každý produkt označený zeměpisným označením zveřejnit názvy a adresy příslušných orgánů, pověřených subjektů a fyzických osob uvedených v čl. 39 odst. 3 uvedeného nařízení a tyto údaje průběžně aktualizovat.

Článek s odkazy na kontrolní subjekt byl proto pozměněn a informace v něm obsažené byly nahrazeny odkazem na zveřejnění na oficiálních internetových stránkách příslušného orgánu členského státu.

Tato změna se týká článku 10 specifikace výrobku a nemění jednotný dokument.

4. *Redakční změny specifikace výrobku, které nemají vliv na obsah textu*

Byly provedeny redakční změny článků specifikace výrobku, které nemají vliv na obsah textu. Jedná se o aktualizace odkazů na právní předpisy, změny názvů článků a opravy pravopisných chyb.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Sicilia

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Jakostní šumivé víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

15. Víno ze zaschlých hroznů

16. Víno z přezrálých hroznů

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *„Sicilia“ Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Moscato Bianco, Vermentino*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá různé intenzity, někdy se zlatavými nebo případně nazelenalými odlesky.

Vůně: jemná, elegantní, decentní, intenzivní, charakteristická, ovocná, aromatická, přetrvávající.

Chuť: suchá, vyvážená, charakteristická, čistá, harmonická, plná, příjemná, svěží, středně tělnatá.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

2. *„Sicilia“ Bianco, Bianco riserva, Inzolia, Inzolia riserva, Grillo, Grillo riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Catarratto, Catarratto riserva, Carricante, Grecanico, Grecanico riserva, Fiano, Fiano riserva, Damaschino, Viogner, Viogner riserva, Pinot Grigio, Zibibbo*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: od slámově žluté po zlatavou různé intenzity, s případnými nazelenalými odlesky; u odrůdy Pinot grigio může být barva někdy také růžová různé intenzity nebo měděná.

Vůně: jemná, elegantní, příjemná, intenzivní, charakteristická, ovocná, někdy s lehkým květinovým nádechem, aromatická, přetrvávající.

Chuť: suchá až polosuchá, vyvážená, charakteristická, lahodná, harmonická, plná, příjemná, svěží, se střední strukturou, intenzivní, středně tělnatá.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 16,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

3. *„Sicilia“ Bianco vendemmia tardiva, Bianco passito, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Grillo passito, Chardonnay vendemmia tardiva, Chardonnay passito*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: od slámově žluté po zlatavou různé intenzity, někdy s jantarovými odstíny, pokud se získává macerací hroznů se slupkami.

Vůně: typická, decentní, někdy přetrvávající květinová, aromatická.

Chuť: suchá až sladká, harmonická charakteristická, někdy s výraznými tóny alkoholu a/nebo mandlovou dochutí.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 13,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 20,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

4. *„Sicilia“ Catarratto vendemmia tardiva, Catarratto passito, Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Moscato Bianco passito*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: od slámově žluté po zlatavou různé intenzity, někdy s jantarovými odstíny, pokud se získává macerací hroznů se slupkami.

Vůně: typická, decentní, někdy přetrvávající květinová, aromatická.

Chuť: suchá až sladká, harmonická charakteristická, někdy s výraznými tóny alkoholu a/nebo mandlovou dochutí.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 13,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 20,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. *„Sicilia“ Rosso, Rosso riserva, Nero d'Avola, Nero d'Avola riserva, Perricone, Nerello Cappuccio, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet franc, Merlot, Merlot riserva, Cabernet sauvignon*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity, někdy s fialovými odlesky, která se s postupujícím zráním obvykle mění na granátově červenou.

Vůně: příjemná, jemná, decentní, charakteristická, ovocná, někdy kořenitá, květinová, s rostlinnými tóny; intenzivní, elegantní, přetrvávající.

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická, plná, vyvážená, mírně třískovitá, svěží, intenzivní, charakteristická.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 21,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

6. *„Sicilia" Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah riserva, Pinot Nero, Pinot Nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity, někdy s fialovými odlesky, která se s postupujícím zráním obvykle mění na granátově červenou.

Vůně: příjemná, jemná, decentní, charakteristická, ovocná, někdy kořenitá, květinová, s rostlinnými tóny; intenzivní, elegantní, přetrvávající.

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická, plná, vyvážená, mírně třískovitá, svěží, intenzivní, charakteristická.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 21,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

7. *„Sicilia" Rosso vendemmia tardiva, Rosso passito, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Nero d'Avola passito, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva, Syrah passito*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená, s postupujícím zráním se obvykle mění na granátově červenou.

Vůně: charakteristická, jemná, přetrvávající.

Chuť: sladká až suchá, typická, harmonická.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 13,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 24,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

8. *„Sicilia" Rosato, Nero d'Avola rosato, Perricone rosato, Frappato rosato, Nerello Mascalese rosato, Cabernet Franc rosato, Merlot rosato, Cabernet Sauvignon rosato, Syrah rosato, Pinot Nero rosato, Sangiovese rosato*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: tlumená růžová až růžová různé intenzity.

Vůně: jemná, elegantní, decentní, charakteristická.

Chuť: suchá až polosuchá, harmonická, vyvážená, svěží.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

9. *„Sicilia" Spumante Bianco metodo classico, Spumante Rosato o Rosè metodo classico*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, přetrvávající.

Barva: slámově žlutá různé intenzity, nebo růžová různé intenzity.

Vůně: buket získaný kvašením v láhvi, jemná, plná a přetrvávající.

Chuť: lahodná, dobře strukturovaná, svěží, harmonická, od přírodní suché až po zvláště suchou.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

10. *„Sicilia“ Spumante Bianco, Spumante Rosato, Grillo Spumante, Chardonnay Spumante, Catarratto Spumante, Carricante Spumante, Grecanico Spumante, Pinot Grigio Spumante, Nero d'Avola Spumante, Frappato Spumante, Nerello Mascalese Spumante, Pinot Nero Spumante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, přetrvávající.

Barva: slámově žlutá různé intenzity, nebo od slámově žluté po růžovou různé intenzity.

Vůně: charakteristická, jemná, decentní, ovocná.

Chuť: svěží, harmonická, od přírodní suché až po zvláště suchou.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

11. *„Sicilia“ Moscato Bianco Spumante, Zibibbo Spumante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná, přetrvávající.

Barva: od nazelenale žluté po slámově žlutou.

Vůně: charakteristická, jemná.

Chuť: sladká, svěží, harmonická příjemná.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15,00 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6

— Minimální celková kyselost: 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Metody zpracování na šumivé víno

Zvláštní enologický postup

Druh spumante se musí získávat výhradně přírodním kvašením Charmatovou metodou nebo tradiční metodou sekundárního kvašení v láhvi, přičemž posledně uvedená metoda se týká pouze druhů Bianco a Rosato nebo Rosé.

2. Sušení hroznů

Zvláštní enologický postup

Druhy vendemmia tardiva a passito musí být získány sušením hroznů na vinici nebo po sklizni na rohožích, mřížkách, v bednách nebo náležitých nádobách ve vhodném prostředí a výroba může být prováděna pomocí zařízení pro úpravu okolního prostředí za předpokladu, že pracují při teplotách podobných těm, které se vyskytují při tradičních procesech sušení, přičemž je vyloučen jakýkoli systém odvlhčování pracující s pomocí tepla.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Bianco, Bianco riserva, Spumante bianco, Inzolia, Inzolia riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Chardonnay spumante, Catarrato, Catarrato riserva, Catarrato spumante, Carricante, Carricante spumante

13 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Grecanico, Grecanico riserva, Grecanico spumante, Fiano, Fiano riserva, Damaschino, Viogner, Viogner riserva, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Pinot Grigio, Pinot Grigio spumante, Vermentino

13 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Grillo, Grillo riserva, Grillo spumante, Nero d'Avola, Nero d'Avola rosato, Nero d'Avola riserva, Nero d'Avola spumante

14 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Moscato Bianco, Moscato Bianco spumante, Zibibbo, Zibibbo spumante

13 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Frappato spumante, Nerello Mascalese spumante, Pinot nero spumante

13 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore

10 000 kilogramů hroznů na hektar

7. Rosso, Rosso riserva, Rosato, Spumante rosato, Perricone, Perricone rosato, Nerello Cappuccio, Frappato, Frappato rosato, Nerello Mascalese, Nerello Mascalese rosato, Cabernet franc, Cabernet franc rosato, Merlot, Merlot rosato, Merlot riserva

12 000 kilogramů hroznů na hektar

8. Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon rosato, Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah rosato, Syrah riserva, Pinot nero, Pinot nero rosato, Pinot nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese, Sangiovese rosato

12 000 kilogramů hroznů na hektar

9. Bianco vendemmia tardiva, Rosso vendemmia tardiva, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Chardonnay vendemmia tardiva, Catarratto vendemmia tardiva

8 000 kilogramů hroznů na hektar

10. Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva

8 000 kilogramů hroznů na hektar

11. Bianco passito, Rosso passito, Grillo passito, Chardonnay passito, Catarratto passito, Moscato Bianco passito, Nero d'Avola passito, Syrah passito

8 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Celé správní území regionu Sicílie

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Alicante M.

Ansonica B. – Inzolia

Cabernet Franc M. – Cabernet

Cabernet Sauvignon M. – Cabernet

Calabrese M. – Nero d'Avola M.

Carignano M.

Carricante B.

Catarratto bianco comune B. – Catarratto

Catarratto bianco lucido B. – Catarratto

Chardonnay B.

Damaschino B.

Fiano B.

Frappato M.

Grecanico dorato B. – Grecanico

Grillo B.

Merlot M.

Mondeuse M.

Moscato bianco B. – Moscato

Müller thurgau B. – Riesling x Sylvaner

Nerello cappuccio N. – Nerello mantellato

Nerello mascalese M.

Nocera M.

Perricone M.

Petit verdot M

Pinot grigio – Pinot

Pinot nero M. – Pinot

Sangiovese M.

Sauvignon B.

Syrah M.

Vermentino B.

Viognier B.

Zibibbo B.

8. **Popis souvislostí**

8.1. A) *Informace o zeměpisné oblasti*

1) Přírodní faktory, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí

Vymezená zeměpisná oblast zahrnuje celé správní území regionu Sicílie. Reliéf krajiny vykazuje ostré kontrasty mezi severní, převážně hornatou částí, a střední a jižní a jihozápadní oblastí, která je převážně kopcovitá; pro jihovýchodní část je typická náhorní plošina a východ Sicílie je vulkanického původu. Rovinaté oblasti jsou soustředěny převážně na pobřeží.

Hydrografická síť je velmi složitá; je zde mnoho vodních toků bystřinného typu a mnoho krátkých a rychlých toků; říční údolí jsou většinou úzká a hluboká v hornaté oblasti, podstatně otevřenější v kopcovité oblasti.

Sicilské litologické útvary lze seskupit do následujících komplexů:

— klastický komplex kontinentální sedimentace;

— vulkanický komplex (Etna a staré vulkanity pohoří Iblei);

— písčito-vápencový komplex z pliocénu a pleistocénu;

— jílovito-slinitý komplex zahrnující všechny převážně jílovité útvary nacházející se na území Sicílie;

— evaporitický komplex zahrnující litologické typy křídově-vápencové formace pozdního miocénu;

— konglomerátově-pískovcový komplex;

— pískovcovo-jílovito-vápencový komplex zahrnující všechny různé formace s převažující pískovcovou složkou, rozšířené na severu Sicílie;

— karbonátový komplex zahrnující část pohoří Peloritani a vápence z pohoří Iblei;

— fylitický a krystalický břidlicový komplex (v pohoří Peloritani).

Z hlediska klimatu lze rozlišit čtyři základní klimatická prostředí:

Pobřežní prostředí: mírné podnebí s průměrnou roční teplotou kolem 18 °C a průměrnými ročními srážkami 400–500 mm (provincie Trapani, Palermo a Agrigento); během horkého období jsou srážky slabé nebo téměř zcela chybí. Na pobřeží mezi Cefalù a Messinou je průměrný roční úhrn srážek 800 mm, zatímco v horní části Jónského moře dosahuje 900 mm.

Prostředí v oblasti Etny: vlhké podnebí, zejména na severním svahu, kde srážky dosahují 600–800 mm v nižších polohách a přesahují 1 200 mm ve vyšších nadmořských výškách. V oblasti východního svahu jsou deště častější než v západní části. Průměrná roční teplota je ovlivněna orientací svahů a nadmořskou výškou, přičemž východní svah je teplejší a severní nejchladnější, což vede k dřívějšímu, respektive pozdějšímu nástupu vegetačního období. Nejsušší je jihozápadní svah.

Prostředí pohoří (Peloritani, Nebrodi, Madonie a Sicani): průměrné roční srážky mohou dosáhnout 1 000 mm a více. Průměrná minimální teplota se blíží 0 °C a průměrná maximální teplota se pohybuje kolem 25 °C.

Prostředí vnitrozemí Sicílie a náhorní plošiny Iblei: průměrná roční teplota je vyšší než 15 °C a průměrná maximální teplota v létě dosahuje 29 °C; roční úhrn srážek je pouhých 400 mm, proto je na vrchovinách ve vnitrozemí Sicílie (provincie Trapani, Palermo, Agrigento a Caltanissetta) podnebí horké a suché, ve středních polohách v oblasti Palerma jsou hodnoty srážek 600–700 mm, zatímco na náhorní plošině Iblei dosahují 800 mm.

2) Lidské faktory, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí

Sicílie patří k oblastem s jednou z nejstarších vinařských tradic, jak dokazují četné archeologické nálezy (fosilní réva, amfory používané pro víno, mince s vyobrazením Dionýsa a hroznů) a četné řecké a latinské literární prameny, které se zmiňují o proslulých sicilských vínech.

Od dob Féničanů (9.–4. stol. př. n. l.) je obchod s olejem a vínem doložen přítomností amfor používaných k přepravě a dalších typů keramiky, jako jsou džbány s dvojitým zobáčkem a poháry na nízké stopce, které tvořily „servis“ běžně používaný ke konzumaci vína. Nedávné archeologické výzkumy rovněž ukazují, že Féničané se kromě obchodování věnovali také zemědělství a pastevectví (M. Botto 2001).

Velkou nádheru vinic bylo možné vidět v době řeckého osídlení oblasti (8.–3. století př. n. l.), kdy Řekové zavedli řadu moštových odrůd, jako je Grecanico, které se dnes stále pěstuje. Na mincích lze nalézt vyobrazení vinařských scén, což svědčí o rozvinuté hospodářské činnosti regionu spojené s výrobou vína.

O sicilském víně jsou doklady rovněž z období římské nadvlády (3. století př. n. l. – 5. století n. l.), zejména v době Caesarovy vlády nad Galií. Plinius se zmiňuje o Mamertinu z oblasti Messiny, kterým Caesar připíjel na oslavu svého triumfu během třetího konzulátu.

V době úpadku Římské říše se na Sicílii prosadila třída velkých pozemkových vlastníků, o čemž svědčí existence velkých venkovských vil, jako je Villa Romana del Casale v Piazza Armerina, na jejíž mozaikové výzdobě jsou vyobrazeny scény sklizně hroznů, což svědčí o pěstování vinné révy v této oblasti.

Později vedly neustálé nájezdy barbarů do venkovských oblastí k jejich vylidnění, a tím i k úpadku pěstování vinné révy.

I když během muslimské nadvlády (827–1061) korán zakazoval alkohol, pěstovaly se stolní hrozny a na ostrov Pantelleria byla dovezena odrůda „Zebib“ (dnes Zibibbo nebo Moscato di Alessandria), a to z mysu Zebib v Africe nacházejícího se naproti ostrovu Pantelleria (B. Pastena 1970).

Pěstování vinné révy a olivovníků znovu získalo na významu během normanské nadvlády; později, v období aragonské nadvlády, získalo sicilské víno značnou proslulost, o čemž svědčí vznik mnoha obchodních společností zabývajících se prodejem vína, jak uvádí Cougnet ve své „Historiae de la table“.

Za španělské nadvlády (1512–1713) přibývaly ve vnitrozemí vinice, olivové háje a mandloňové sady a tam, kde byl dostatek vody, vznikaly zahrady a rozšiřovalo se pěstování zeleniny. V 16. století Tommaso Fazello ve svém díle „De rebus Siculis“ zmiňuje jako oblasti s vysokou koncentrací vinic kraj Aci, okolí města Messina, roviny na úpatí Etny, údolí Val di Mazara a Palermskou nížinu. Bacci ve svém slavném díle „Naturali vinorum historia“ zmiňuje vinice na svazích hory Erice, vinice v okolí Palerma a na ostrově Lipari, posetém úrodnými kopci. O významu výroby vína v tomto období svědčí založení cechu bednářů v Salemi v roce 1683 a následně také v Palermu.

Během následné vlády Piemonťanů a Rakušanů prošlo vinařství obdobím krize, ze které se zotavilo až během vlády Bourbonů, jak dosvědčuje cestovatel z provincie Lucca G. A. Arnolfini ve svém „Giornale di viaggio“ z roku 1776, kde píše o hojné produkci sicilského vína ve všech částech ostrova. Anglický obchodník John Woodhouse založil vinařský podnik v Marsale a rozvinul obchod s vínem Marsala do Anglie. Také Benjamin Ingham otevřel několik podniků v Marsale a Mazaře; k rozvoji obchodu s vínem Marsala však významně přispěl podnik, který založil podnikatel Vincenzo Florio.

Když se v roce 1862 na Sicílii vrátil Garibaldi, navštívil výrobnu Florio, kde ochutnal a pochválil sladké víno Marsala, kterému se od té doby říkalo „Garibaldi dolce“ („sladké Garibaldi“).

Ve druhé polovině 19. století zničila většinu ostrovních vinic invaze mšičky révokazu a vinná réva byla nahrazena jinými plodinami.

Na počátku 20. století se rozšířila technika roubování na americkou révu odolnou vůči mšičce révokazu a vinná réva začala opět vzkvétat.

Hospodářská krize vyvolaná mšičkou révokazem a obchodní válka s Francií znamenaly konec výroby vín s vysokým obsahem alkoholu a intenzivní barvou, která se vyvážela do Francie jako směsná vína, a zvýšila se produkce voňavých a svěžích stolních vín s mírnějším obsahem alkoholu.

Konec 80. let a počátek 90. let 20. století lze označit za začátek moderní historie sicilského vína. Potvrdila se schopnost produkovat na Sicílii kvalitní bílá vína jak z původních místních odrůd jako Inzolia, Catarratto a Grillo, tak z nepůvodních odrůd, například Chardonnay, Müller Turgau a Sauvignon. V 90. letech 20. století začalo experimentování a výroba vysoce kvalitních červených vín z původní odrůdy Nero d'Avola a nepůvodních odrůd Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot a Pinot Noir.

První místo v rámci tohoto nového směřování nepochybně zaujímá odrůda Nero d'Avola, která i ve směsi s jinými mezinárodními odrůdami dokáže vystihnout a podtrhnout samotné víno, a to nejen díky své barvě, ale především proto, že vínu dodává typický charakter tvořený chutěmi Středomoří.

Lidské faktory hrály v průběhu dějin zvláštní úlohu při přesném vymezování níže uvedených technických aspektů produkce, které jsou nedílnou součástí platných výrobních předpisů:

— kombinace odrůd na vinicích: Moštovými odrůdami vhodnými k výrobě daných vín jsou odrůdy, které se ve vymezené zeměpisné oblasti tradičně pěstovaly;

— systémy vedení révy, vzdálenost výsadby a metody řezu, které jsou i v případě nových výsadeb tradiční a jejich cílem je zajistit, aby byla vinná réva na půdě uspořádána nejlepším možným způsobem usnadňujícím pěstební postupy a umožňujícím racionální řízení listí, čímž se zajistí vhodná, dobře exponovaná listová plocha a udržení výnosů produkce vína v mezích stanovených ve specifikaci;

— víno se vyrábí tradičními postupy, které se v dané oblasti používají již dlouho k výrobě tichých bílých a červených vín s vhodným odlišením základního druhu a druhu riserva, přičemž tento druh se týká strukturovanějších červených vín, jejichž výroba zahrnuje období zrání v délce nejméně dvou let. Stejně tak jsou tradiční postupy výroby šumivých vín a postupy týkající se sušení hroznů a vinifikace a zrání vín z pozdního sběru.

8.2. B) *Údaje o jakosti nebo vlastnostech výrobků, které jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím*

Vína, na která se vztahuje tyto specifikace, mají z analytického a organoleptického hlediska velmi zřetelné a charakteristické vlastnosti popsané v článku 6, které umožňují jejich jasné určení a propojení se zeměpisným prostředím.

Všechna vína mají zejména vyvážené chemické a fyzikální vlastnosti, které přispívají k jejich vyvážené chuti; všechny druhy mají příjemnou, harmonickou, výraznou a elegantní vůni, někdy s ovocnými, květinovými a rostlinnými tóny charakteristickými pro moštové odrůdy používané k jejich výrobě.

8.3. C) *Popis příčinné souvislosti mezi údaji podle písmene A) a údaji podle písmene B)*

Převážně kopcovitý terén oblasti produkce a orientace vinic a jejich umístění na území zvláště vhodném pro pěstování révy jsou společně předpokladem prostředí s dostatkem slunečního svitu a vanoucích větrů, které rostlinám nabízí optimální podmínky růstu a produkce.

Při výběru produkčních oblastí se upřednostňují dobře orientované pozemky vhodné pro kvalitní vinařství.

K výrobě jakostních vín přispívá také podnebí oblasti produkce.

Odvěká historie vinařství v této oblasti, od pravěku až po současnost, kterou potvrzují mnohé zdroje, je nezpochybnitelným důkazem úzkého propojení a vzájemného působení, jež poukazují na souvislost mezi lidskými faktory, kvalitou a jedinečnými vlastnostmi vín s CHOP „Sicilia“. Jinými slovy, vypovídá to o tom, jak si lidé v této oblasti v průběhu staletí předávali tradiční postupy pro pěstování révy i enologické metody, které se v moderní době díky vědeckému a technologickému pokroku vylepšily a zdokonalily pro účely výroby renomovaných vín „Sicilia“, jejichž jedinečné vlastnosti jsou popsány v článku 6 specifikace výrobku.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Důvodem plnění do lahví ve vymezené oblasti je zachování kvality a dobrého jména vín s CHOP Sicilia, zaručení jejich původu a zajištění účinnosti a včasnosti příslušných kontrol. V souladu s uvedenými předpisy EU a zvláštními vnitrostátními předpisy se však v zájmu ochrany stanovených práv udělují individuální povolení subjektům, které tradičně provádějí plnění do lahví mimo vymezenou oblast produkce, a současně je však zajištěn vymezený seznam podniků, které provádějí plnění do lahví mimo oblast.

Označování – označení moštové odrůdy

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další pravidla týkající se označování

Popis podmínek:

Při označování a obchodní úpravě odrůd „Sicilia“ Zibibbo a „Sicilia“ Zibibbo spumante je zakázáno používat úředně uznaná synonyma moštové odrůdy Zibibbo.

Balení

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další pravidla týkající se označování

Popis podmínek:

Vína s CHOP „Sicilia“ musí být uváděna na trh ve skleněných nádobách o maximálním jmenovitém objemu 3 litry. Toto omezení se nevztahuje na tradiční láhve typu bordeaux, burgundské láhve a štíhlé láhve, které mohou dosáhnout maximálního objemu 18 litrů.

Kromě toho lze používat nádoby pro potravinářské účely o objemu nejméně 2 a nejvýše 6 litrů, s výjimkou týkající se druhů riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, vigna a spumante.

Lze použít systémy zátkování lahví povolené právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy, s výjimkou korunkových uzávěrů.

Označování – označení menší zeměpisné jednotky

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další pravidla týkající se označování

Popis podmínek:

Lze použít doplňkovou zeměpisnou jednotku (UGA Salemi). Oblast produkce hroznů odpovídá celému správnímu území obce Salemi v provincii Trapani.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23111