C/2025/6713

15.12.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6713)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Sicilia”

PDO-IT-A0801-AM06 10.9.2025.

1. **Naziv proizvoda**

Sicilia

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Italija

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede, prehrane i šumarstva

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Potvrđujemo da odobrenje i obavijest o ovoj standardnoj izmjeni ispunjavaju uvjete za odobrenje standardne izmjene u skladu s Uredbom (EU) 2024/1143 i odredbama donesenima na temelju te uredbe. Nadalje, ta je izmjena obuhvaćena definicijom standardne izmjene iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143 jer ne odgovara nijednom od slučajeva iz članka 24. stavka 3. te uredbe.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Pravila o uzgoju vinove loze*

Opis: ZOI Sicilia odsad mogu nositi i vina proizvedena od grožđa uzgojenog sustavom vezanja trsova uz brajdu. To se odnosi samo na sortu grožđa Calabrese, odnosno njezin sinonim Nero d'Avola, koja se uzgaja u pokrajinama Agrigento i Caltanissetta.

Razlozi: U tim dvjema pokrajinama smatra se da primjena sustava vezanja trsova uz brajdu omogućuje bolju prilagodbu sorte Nero d'Avola na ljetnu klimu, koju karakteriziraju visoke temperature i vruće jugo, a da se pritom ne ugrožava kvaliteta grožđa.

Izmjena se odnosi na članak 4. stavak 3. specifikacije proizvoda i ne utječe na jedinstveni dokument.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Označivanje vina*

Opis: Zemljopisna jedinica „Salemi”, koja je navedena na pozitivnom popisu u Prilogu A specifikaciji proizvoda, sad se može navesti na etiketi. Područje proizvodnje grožđa odgovara cijelom području općine Salemi u pokrajini Trapani.

Razlozi: U ZOI „Sicilia” uveden je pojam dodatne zemljopisne jedinice koja je manja od zemljopisne jedinice oznake. Dodatna zemljopisna jedinica Salemi trenutačno je priznata kao ZOZP „Salemi”, za koji će se podnijeti zahtjev za stavljanje izvan snage.

Izmjena se odnosi na članak 7. stavak 6. specifikacije proizvoda i odjeljak „Dodatni uvjeti” u jedinstvenom dokumentu.

3. *Ažuriranje podataka o kontrolnom tijelu*

Nakon izmjena Uredbe (EU) br. 1308/2013 stupanjem na snagu Uredbe (EU) 2024/1143 u specifikaciji proizvoda više nije obvezno navesti naziv i adresu tijela koja provjeravaju sukladnost s odredbama specifikacije proizvoda ni njihove posebne zadaće.

Osim toga, u skladu s člankom 40. stavkom 1. Uredbe (EU) 2024/1143 države članice moraju objaviti nazive i adrese nadležnih tijela, delegiranih tijela i fizičkih osoba iz članka 39. stavka 3. te uredbe za svaki proizvod s oznakom zemljopisnog podrijetla i te informacije ažurirati.

Stoga je članak s upućivanjima na kontrolno tijelo izmijenjen, a informacije koje je sadržavao zamijenjene su upućivanjem na objavu na službenim internetskim stranicama nadležnog tijela države članice.

Izmjena se odnosi na članak 10. specifikacije proizvoda i njome se ne mijenja jedinstveni dokument.

4. *Uredničke izmjene specifikacije proizvoda koje ne utječu na sadržaj teksta*

U članke specifikacije proizvoda unesene su uredničke izmjene koje ne utječu na sadržaj teksta. Riječ je o ažuriranju pravnih upućivanja, izmjenama naslova članaka i ispravljanju pogrešaka u pisanju.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Sicilia

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. Pjenušavo vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

15. Vino od prosušenog grožđa

16. Vino od prezrelog grožđa

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *„Sicilia" Bianco Superiore, Inzolia Superiore, Grillo Superiore, Chardonnay Superiore, Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Müller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon Riserva, Moscato Bianco, Vermentino*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: slamnatožuta boja promjenjivog intenziteta, katkad sa zlatnim odsjajima ili mogućim naznakama blijedozelene boje.

Miris: fin, elegantan, nježan, intenzivan, prepoznatljiv, voćni, aromatičan, postojan.

Okus: suh, uravnotežen, prepoznatljiv, čist, skladan, zaokružen, ugodan, svjež, srednje punoće.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,00 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja ukupna kiselost – 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) –

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) –

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, Viognier, Viognier Riserva, Pinot Grigio, Zibibbo*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: od slamnatožute do zlatne boje promjenjivog intenziteta, katkad s naznakama blijedozelene boje. Pinot Grigio katkad može biti i ružičaste boje promjenjivog intenziteta ili bakrene boje.

Miris: fin, elegantan, ugodan, intenzivan, prepoznatljiv, voćni, katkad s blago cvjetnim notama, aromatičan, postojan.

Okus: suh do srednje suh, uravnotežen, prepoznatljiv, bogat, skladan, zaokružen, ugodan, svjež, intenzivan, srednje strukture i punoće.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 16,00 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja ukupna kiselost – 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) –

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) –

3. *„Sicilia" Bianco Vendemmia Tardiva, Bianco Passito, Inzolia Vendemmia Tardiva, Grillo Vendemmia Tardiva, Grillo Passito, Chardonnay Vendemmia Tardiva, Chardonnay Passito*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: od slamnatožute do zlatne boje promjenjivog intenziteta, katkad s jantarnim prugama kad se maceracija grožđa provodi s kožom.

Miris: prepoznatljiv, nježan, katkad cvjetni, postojan, aromatičan.

Okus: od suhog do slatkog, skladan, prepoznatljiv, katkad s izraženim alkoholnim okusom i/ili naknadnim okusom badema.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 20,00 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost – 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) –

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) –

4. *„Sicilia" Catarratto Vendemmia Tardiva, Catarratto Passito, Grecanico Vendemmia Tardiva, Moscato Bianco Vendemmia Tardiva, Moscato Bianco Passito*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: od slamnatožute do zlatne boje promjenjivog intenziteta, katkad s jantarnim prugama kad se maceracija grožđa provodi s kožom.

Miris: prepoznatljiv, nježan, katkad cvjetni, postojan, aromatičan.

Okus: od suhog do slatkog, skladan, prepoznatljiv, katkad s izraženim alkoholnim okusom i/ili naknadnim okusom badema.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 20,00 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost – 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) –

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) –

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*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: rubin-crvena promjenjivog intenziteta, katkad s naznakama ljubičaste, koja odležavanjem poprima granatnocrvenu boju.

Miris: ugodan, fin, nježan, prepoznatljiv, voćni, katkad pikantan, cvjetni, s biljnim notama; intenzivan, elegantan, postojan.

Okus: od suhog do srednje suhog, skladan, pun, uravnotežen, blago taninski, svjež, intenzivan, prepoznatljiv.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21,00 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja ukupna kiselost – 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) –

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) –

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

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: rubin-crvena promjenjivog intenziteta, katkad s naznakama ljubičaste, koja odležavanjem poprima granatnocrvenu boju.

Miris: ugodan, fin, nježan, prepoznatljiv, voćni, katkad pikantan, cvjetni, s biljnim notama; intenzivan, elegantan, postojan.

Okus: od suhog do srednje suhog, skladan, pun, uravnotežen, blago taninski, svjež, intenzivan, prepoznatljiv.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21,00 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja ukupna kiselost – 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) –

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) –

7. *„Sicilia" Rosso Vendemmia Tardiva, Rosso Passito, Nero d'Avola Vendemmia Tardiva, Nero d'Avola Passito, Perricone Vendemmia Tardiva, Syrah Vendemmia Tardiva, Syrah Passito*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: rubin-crvena koja odležavanjem poprima granatnocrvenu boju.

Miris: izražen, blag, dugotrajan.

Okus: sladak do suh, tipičan, skladan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24,00 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanja ukupna kiselost – 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) –

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) –

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*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: od svijetloružičaste do ružičaste promjenjivog intenziteta.

Miris: fin, elegantan, nježan, prepoznatljiv.

Okus: od suhog do polusuhog, skladan, uravnotežen, svjež.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,00 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja ukupna kiselost – 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) –

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) –

9. *„Sicilia" Spumante Bianco Metodo Classico, Spumante Rosato/Rosé Metodo Classico*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Pjena: fina, postojana.

Boja: slamnatožuta promjenjivog intenziteta ili ružičasta promjenjivog intenziteta.

Miris: buke dobiven fermentacijom u bocama, nježan, pun, postojan.

Okus: bogat, dobre strukture, svjež, skladan, od „brut nature" do vrlo suhog.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15,00 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja ukupna kiselost – 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) –

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) –

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*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Pjena: fina, postojana.

Boja: slamnatožuta promjenjivog intenziteta ili od slamnatožute do ružičaste promjenjivog intenziteta.

Miris: prepoznatljiv, fin, nježan, voćni.

Okus: svjež, skladan, od „brut nature” do vrlo suhog.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15,00 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja ukupna kiselost – 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) –

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) –

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

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Pjena: fina, postojana.

Boja: od svijetle zelenkastožute do slamnatožute.

Miris: prepoznatljiv, fin.

Okus: sladak, voćni, skladan, ugodan.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,50 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15,00 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.) –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) – 6

— Najmanja ukupna kiselost – 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri) –

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri) –

5. **Enološki postupci**

5.1. *Osnovni enološki postupci*

1. Načini prerade u pjenušavo vino

Poseban enološki postupak

Vrsta Spumante [pjenušavo vino] mora se proizvoditi isključivo prirodnom fermentacijom primjenom Charmatova postupka ili tradicionalnom metodom [*Metodo Classico*] druge fermentacije u boci, pri čemu se potonja metoda odnosi isključivo na vrste Bianco [bijelo vino] i Rosato/Rosé [ružičasto vino].

2. Sušenje grožđa

Poseban enološki postupak

Vrste Vendemmia Tardiva [vino kasne berbe] i Passito [vino od prosušenog grožđa] moraju se proizvoditi tako da se grožđe ostavi da se suši na trsu ili da se nakon berbe suši na podlogama, rešetkama, u sanducima ili posebnim spremnicima u odgovarajućem okruženju. Pritom se mogu koristiti klimatizacijski sustavi pod uvjetom da rade pri temperaturama koje su slične onima u tradicionalnim postupcima sušenja grožđa osim sustava za odvlaživanje koji rade na toplinu.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Bianco, Bianco Riserva, Spumante Bianco, Inzolia, Inzolia Riserva, Chardonnay, Chardonnay Riserva, Chardonnay Spumante, Catarratto, Catarratto Riserva, Catarratto Spumante, Carricante, Carricante Spumante

13 000 kg grožđa po hektaru

2. Grecanico, Grecanico Riserva, Grecanico Spumante, Fiano, Fiano Riserva, Damaschino, Viognier, Viognier Riserva, Müller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon Riserva, Pinot Grigio, Pinot Grigio Spumante, Vermentino

13 000 kg grožđa po hektaru

3. Grillo, Grillo Riserva, Grillo Spumante, Nero d'Avola, Nero d'Avola Rosato, Nero d'Avola Riserva, Nero d'Avola Spumante

14 000 kg grožđa po hektaru

4. Moscato Bianco, Moscato Bianco Spumante, Zibibbo, Zibibbo Spumante

13 000 kg grožđa po hektaru

5. Frappato Spumante, Nerello Mascalese Spumante, Pinot Nero Spumante

13 000 kg grožđa po hektaru

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

10 000 kg grožđa po hektaru

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 kg grožđa po hektaru

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 kg grožđa po hektaru

9. Bianco Vendemmia Tardiva, Rosso Vendemmia Tardiva, Inzolia Vendemmia Tardiva, Grillo Vendemmia Tardiva, Chardonnay Vendemmia Tardiva, Catarratto Vendemmia Tardiva

8 000 kg grožđa po hektaru

10. Grecanico Vendemmia Tardiva, Moscato Bianco Vendemmia Tardiva, Nero d'Avola Vendemmia Tardiva, Perricone Vendemmia Tardiva, Syrah Vendemmia Tardiva

8 000 kg grožđa po hektaru

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

8 000 kg grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Cijelo upravno područje regije Sicilije.

7. **Sorte vinove loze**

Alicante N.

Ansonica B. – Inzolia

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Calabrese N. – Nero d'Avola N.

Carignano N.

Carricante B.

Catarratto Bianco Comune B. – Catarratto

Catarratto Bianco Lucido B. – Catarratto

Chardonnay B.

Damaschino B.

Fiano B.

Frappato N.

Grecanico Dorato B. – Grecanico

Grillo B.

Merlot N.

Mondeuse N.

Moscato Bianco B. – Moscato

Müller Thurgau B. – Riesling x Sylvaner

Nerello Cappuccio N. – Nerello Mantellato

Nerello Mascalese N.

Nocera N.

Perricone N.

Petit Verdot N.

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N. – Pinot

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Syrah N.

Vermentino B.

Viognier B.

Zibibbo B.

8. **Opis povezanosti**

8.1.A) *Pojedinosti o zemljopisnom području*

1. Prirodni čimbenici relevantni za povezanost

Razgraničeno zemljopisno područje obuhvaća cijelo upravno područje regije Sicilije. Teren na tom području izuzetno je raznolik: na sjeveru prevladavaju planine, središnji južni i jugozapadni predjeli uglavnom su brdoviti, jugoistočni dio tipična je visoravan, dok se istočna Sicilija odlikuje vulkanskim krajolikom. Nizinska područja uglavnom se nalaze uz obalu.

Hidrografska mreža vrlo je složena. Područjem prolaze brojni tokovi bujičnih voda te brojni kratki i brzi vodeni tokovi. Riječne doline uglavnom su uske i duboke u planinskim te znatno otvorenije u brdovitim predjelima.

Litološke formacije na Siciliji mogu se rasporediti u sljedeće slojeve:

— klastični sloj kontinentalnog sedimenta,

— vulkanski sloj (Etna i drevne vulkanske stijene Hiblejskih planina),

— pjeskovito-kalkarenitni sloj iz razdoblja pliocena i pleistocena,

— glineno-laporni sloj sastavljen od svih glavnih glinenih formacija prisutnih na Siciliji,

— evaporitni sloj sastavljen od litoloških vrsta gipsano-sumpornih formacija iz razdoblja kasnog miocena,

— sloj pješčenjačkog konglomerata,

— pješčenjačko-glineno-vapnenački sloj sastavljen od različitih formacija s prevladavajućom pješčenjačkom komponentom naširoko prisutnih na sjeveru Sicilije,

— sloj karbonata koji čini dio gorja Peloritani i vapnenačkih Hiblejskih planina,

— sloj filita i kristaličnog škriljevca (u gorju Peloritani).

Kad je riječ o klimi, prisutna su četiri glavna klimatska okruženja:

Priobalje: klima je blaga, s prosječnom godišnjom temperaturom od oko 18 °C i u prosjeku 400 – 500 mm kiše godišnje, pri čemu ljeti kiše ima malo ili je uopće nema (pokrajine Trapani, Palermo i Agrigento). Na obali između gradova Cefalù i Messina u prosjeku padne 800 mm kiše godišnje, dok na gornjem dijelu obale Jonskog mora ta vrijednost može doseći čak do 900 mm.

Područje oko Etne: klima je vlažna, posebno na sjevernim padinama, gdje količina padalina doseže vrijednosti od 600 do 800 mm na nižim predjelima te više od 1 200 mm na najvišim predjelima. Istočne padine izložene su većoj količini padalina od zapadnih. Na prosječnu godišnju temperaturu utječe izloženost padina i nadmorska visina, pri čemu su istočni predjeli topliji, a sjeverni najhladniji, zbog čega grožđe na istoku dozrijeva ranije, a na sjeveru kasnije. Jugozapadni predjeli najsuši su.

Planinski lanac (lanci Peloritani, Nebrodi, Madonie i Sicani): prosječna godišnja količina padalina može doseći 1 000 mm ili više. Najniža prosječna temperatura iznosi oko 0 °C, a najviša prosječna temperatura oko 25 °C.

Unutrašnjost Sicilije i Hiblejska visoravan: prosječna godišnja temperatura viša je od 15 °C, a najviša temperatura ljeti u prosjeku iznosi 29 °C. Godišnja količina padalina niska je i iznosi 400 mm, što znači da je na niskim brdima u unutrašnjosti Sicilije (pokrajine Trapani, Palermo, Agrigento i Caltanissetta) klima topla i suha. Na prijelaznom pojasu brežuljaka u Palermu količina padalina iznosi 600 – 700 mm, a na Hiblejskoj visoravni čak do 800 mm.

2. Ljudski čimbenici relevantni za povezanost

Sicilija je regija s jednom od najstarijih tradicija vinogradarstva, što dokazuju brojni arheološki nalazi (fosilizirani *ampeloliti* [neklasificirana loza], amfore za vino, kovanice s likom Dioniza i prikazom vina) te mnoštvo grčkih i latinskih književnih izvora u kojima se spominju ugledna sicilijanska vina.

Povijest trgovine uljem i vinom seže do vremena Feničana (9. – 4. stoljeće pr. Kr.), što dokazuje prisutnost amfora i drugih keramičkih posuda za prijevoz, kao što su vrčevi s dvije ručke i karinirane zdjelice, koji su činili „komplet" predmeta za posluživanje i ispijanje vina. Štoviše, nedavna arheološka istraživanja pokazala su da su se Feničani uz trgovinu bavili i poljoprivrednim i ruralnim djelatnostima (M. Botto, 2001.).

Raskoš vinograda došla je do izražaja za vrijeme grčkih naseobina na tom području (8. – 3. stoljeće pr. Kr.). Grci su na to područje uveli niz sorti grožđa kao što je Grecanico, koja se i danas uzgaja. Prikazi vinogradarstva na kovanicama dokaz su gospodarske aktivnosti u toj regiji koja se razvila oko proizvodnje vina.

Postojanje sicilijanskih vina potvrđeno je u rimskom razdoblju (3. stoljeće pr. Kr. – 5. stoljeće po. Kr.), posebno za vrijeme Cezarove vladavine u Galiji. Plinije je spomenuo vino Mamertino iz Messine u opisu Cezarove zdravice na proslavi osvajanja trećeg konzulskog mandata.

Kako je padala moć Rimskog carstva, na Siciliji se formirala klasa velikih zemljoposjednika, koji su gradili velike ladanjske kuće kao što je Villa Romana del Casale u Piazzi Armerini, ukrašena mozaicima s prizorima berbe grožđa, što dokazuje da su na tom području postojali vinogradi.

Nakon toga, zbog stalnih invazija barbara u seoskim predjelima tamošnja su zemljišta napuštena te je došlo do smanjenja uzgoja vinove loze.

Iako Kuran zabranjuje konzumaciju alkohola, stolno grožđe uzgajalo se za vrijeme muslimanske vladavine (827. – 1061.), a sorta grožđa Zebib (danas Zibibbo ili Moscato di Alessandria) donesena je na otok Pantelleriju s rta Zebib na afričkoj obali sa suprotne strane mora (B. Pastena, 1970.).

Uzgoj vinove loze i maslina ponovno se počeo širiti u razdoblju vladavine Normana. Zatim, u razdoblju aragonske vladavine, sicilijansko vino steklo je izvrstan ugled, što dokazuje činjenica da su osnovana brojna društva za trgovinu vinom, kako navodi Cougnet u djelu *Historiae de la Table*.

U razdoblju španjolske vladavine (1512. – 1713.) povećao se broj vinograda, maslinika, nasada badema i, na mjestima koja su obilovala vodom, vrtova i povrtnjaka u unutrašnjosti. U 16. stoljeću Tommaso Fazzelo u djelu *De Rebus Siculis* [O sicilijanskim poslovima] navodi da su na području Aci, seoskoj regiji koja okružuje Messinu, nizinama u podnožju Etne, dolini Val di Mazara i nizini Palerma bili zasađeni brojni nasadi vinove loze. Bacci je u svojem poznatom djelu *De Naturali Vinorum Historia* [Prirodna povijest vina] spomenuo vinograde na padinama planine Monte Erice, na području Palerma i na otoku Lipariju, koji obiluje plodnim brežuljcima. Važnost proizvodnje vina u tom razdoblju dokazuje i osnivanje bačvarskih obrta u Salemiju 1683. i u Palermu.

U kasnijim razdobljima vladavine Pijemonta i Austrije vinogradarstvo je doživjelo krizu. Oporavilo se u razdoblju Burbonaca, kako je zapisao putopisac iz Lucce G.A. Arnolfini u djelu iz 1776. naslovljenom *Giornale di viaggio* [Putopis], u kojem je govorio o sicilijanskom vinu koje se proizvodi u izobilju na cijelom otoku. Engleski trgovac John Woodhouse otvorio je vinariju u Marsali, što je doprinijelo povećanju trgovine vinima iz Marsale u Engleskoj. Benjamin Ingham također je otvorio nekoliko vinarija u Marsali i Mazari, ali trgovina vinima iz Marsale najveći je zamah dobila kad je poduzetnik Vincenzo Florio osnovao svoju vinariju.

Garibaldi se vratio na Siciliju 1862. i posjetio vinariju Florio, u kojoj je pio i pohvalio slatko vino iz Marsale koje otad nosi epitet „Garibaldi slatko".

U drugoj polovini 19. stoljeća epidemija filoksere uništila je velik dio vinograda na otoku te su vinovu lozu zamijenile druge kulture.

Početkom 20. stoljeća iz SAD-a se proširila tehnika cijepljenja na lozu otpornu na filokseru pa je vinova loza opet doživjela procvat.

Gospodarska kriza koja je nastupila nakon epidemije filoksere i trgovinski rat s Francuskom označili su kraj proizvodnje vina velike alkoholne jakosti i intenzivne boje koja su se dotad izvozila u Francusku kao vina za miješanje, a povećala se proizvodnja svježih, mirisnih stolnih vina umjerenije alkoholne jakosti.

Može se smatrati da je suvremena povijest sicilijanskih vina počela krajem osamdesetih i početkom devedesetih godina 20. stoljeća. Proizvodnja kvalitetnih vina na Siciliji temelji se na lokalnim sortama kao što su Inzolia, Catarratto i Grillo, ali i drugim sortama kao što su Chardonnay, Müller Thurgau i Sauvignon. Devedesetih godina prošlog stoljeća počela su se ispitivati i proizvoditi crna vina visoke kvalitete od lokalne sorte Nero d'Avola, kao i sorti Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot i Pinot Nero, koje nisu lokalne.

U tom novom smjeru glavnu ulogu nesumnjivo ima sorta Nero d'Avola koja čak i u kombinaciji s drugim međunarodnim sortama daje vinu karakter i definiciju, ne samo zbog svoje boje, već prije svega jer daje vinu tipična obilježja koja potječu od okusâ Sredozemlja.

Na proizvodnju ovih vina kroz povijest su utjecali ljudski čimbenici, posebno na detaljno definiranje tehničkih aspekata proizvodnje navedenih u nastavku, koji su sastavni dio aktualne specifikacije proizvoda.

— Kombinacija sorti grožđa u vinogradima: za proizvodnju predmetnih vina prikladne su sorte grožđa koje se tradicionalno uzgajaju na predmetnom zemljopisnom području.

— Čak se i za novozasađene vinograde koriste tradicionalne metode uzgoja, razmak između trsova i tehnike obrezivanja, koji su osmišljeni da se postigne najbolji i najracionalniji raspored vinove loze kako bi se olakšalo upravljanje vinogradima i omogućilo racionalno upravljanje lišćem. Tako se postiže lisna površina koja jamči dobru izloženost te se prinosi proizvodnje vina drže u granicama utvrđenima specifikacijom.

— Vina se i dalje proizvode tradicionalnim postupcima koji su ukorijenjeni na lokalnom području za proizvodnju mirnih bijelih i crnih vina. Kad je riječ o crnim vinima, radi se razlika između osnovne vrste i crnih vina jače strukture, vrste Riserva, čija proizvodnja uključuje razdoblje odležavanja od najmanje dvije godine. Tradicionalni su i postupci proizvodnje pjenušavih vina i sušenja grožđa te vinifikacije i oplemenjivanja vina kasne berbe.

8.2.B) *Pojedinosti o kvaliteti ili svojstvima proizvoda koji se u osnovi ili isključivo pripisuju zemljopisnoj sredini*

S analitičkog i organoleptičkog stajališta, vina obuhvaćena ovom specifikacijom proizvoda imaju vrlo jasna i prepoznatljiva svojstva, kako je opisano u članku 6., što znači da ih je moguće jasno identificirati i smatra ih se tipičnima za predmetno zemljopisno područje.

Konkretno, sva vina imaju uravnotežena kemijska i fizička svojstva, što doprinosi uravnoteženom okusu. Sve vrste imaju ugodan, skladan, prepoznatljiv i elegantan miris, katkad s voćnim, cvjetnim i biljnim notama tipičnima za sorte grožđa od kojih se proizvode.

8.3.C) *Opis uzročne povezanosti između pojedinosti iz točke (A) i pojedinosti iz točke (B)*

Primarno brežuljkasta topografija područja proizvodnje, izloženost vinograda i njihov položaj na područjima koja su posebno prikladna za uzgoj vinove loze čine okoliš s dovoljno povjetarca i svjetlosti u kojem biljke imaju najbolje uvjete za rast.

Pri odabiru područja proizvodnje prednost imaju zemljišta dobre izloženosti koja su zbog toga prikladna za proizvodnju vina visoke kvalitete.

Proizvodnji vina visoke kvalitete pridonose i klimatski uvjeti na području proizvodnje.

Tisućljetna povijest vinogradarstva na predmetnom području, od prapovijesti do danas, potvrđena je u brojnim dokumentima te je opći i osnovni dokaz bliske povezanosti i međudjelovanja ljudskih čimbenika i kvalitete te jedinstvenih značajki vina sa ZOI-jem „Sicilia”. Drugim riječima, ona svjedoči o načinu na koji su stanovnici predmetnog područja stoljećima s generacije na generaciju prenosili tradicionalne tehnike uzgoja vinove loze i enološke tehnike. Te su tehnike u moderno doba unaprijeđene i usavršene zahvaljujući neporecivom znanstvenom i tehnološkom napretku zbog kojeg su vina „Sicilia”, čija su posebna obilježja opisana u članku 6. specifikacije, stekla svoj ugled.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označavanje, ostali zahtjevi)**

Punjenje u boce na razgraničenom zemljopisnom području

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Punjenje u boce na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Punjenje u boce odvija se na predmetnom području kako bi se zaštitili kvaliteta i ugled vina sa ZOI-jem „Sicilia”, zajamčilo njihovo podrijetlo te omogućila učinkovitost i pravodobnost relevantnih provjera. Međutim, u skladu sa zakonodavstvom EU-a i posebnim nacionalnim zakonodavstvom, kako bi se zaštitila postojeća prava, subjektima koji su punjenje u boce tradicionalno provodili izvan razgraničenog područja mogu se izdati pojedinačna odobrenja, pod uvjetom da se ograniči broj poduzeća za punjenje koja se nalaze izvan predmetnog područja.

Označivanje – navođenje sorte grožđa

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Zabranjuje se navođenje službeno priznatih sinonima sorte grožđa Zibibbo u označivanju i prezentiranju vina „Sicilia” Zibibbo i „Sicilia” Zibibbo Spumante.

Ambalaža

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Vina sa ZOI-jem „Sicilia” moraju se stavljati na tržište u staklenim spremnicima najveće nazivne zapremine od tri litre. Iz tog se ograničenja izuzimaju tradicionalne bordoške, burgundijske i rajnske boce, za koje se dopušta najveći kapacitet od 18 litara.

Osim toga, mogu se koristiti spremnici za prehrambene proizvode kapaciteta od 2 do 6 litara osim za vrste vina Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna i Spumante.

Boce se mogu pečatiti na načine koje dopuštaju EU i nacionalno zakonodavstvo, uz iznimku krunskih čepova.

Označivanje – navođenje manje zemljopisne jedinice

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Može se navesti dodatna zemljopisna jedinica (Salemi). Područje proizvodnje grožđa obuhvaća cijelo upravno područje općine Salemi u pokrajini Trapani.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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