C/2025/6713

15.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2025/6713)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Sicilia”

PDO-IT-A0801-AM06 10.9.2025

1. **Nazwa produktu**

Sicilia

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Włochy

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Suwerenności Żywnościowej i Leśnictwa

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Potwierdzamy, że zatwierdzenie zmiany standardowej i powiadomienie o niej spełnia warunki zatwierdzenia zmiany standardowej na podstawie rozporządzenia (UE) 2024/1143 i przepisów przyjętych na jego podstawie. Ponadto, zmiana odpowiada definicji „zmiany standardowej” określonej w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143, ponieważ nie wchodzi w zakres żadnego z przypadków przewidzianych w art. 24 ust. 3 tego rozporządzenia.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zasady dotyczące uprawy winorośli*

Opis: ChNP „Sicilia” może być obecnie również stosowana w odniesieniu do win produkowanych z winogron uprawianych w systemie prowadzenia roślin za pomocą palikowania. Dotyczy to wyłącznie odmiany winorośli Calabrese i jej synonimu Nero d'Avola uprawianych w prowincjach Agrigento i Caltanissetta.

Uzasadnienie: Wynika to z faktu, że w tych dwóch prowincjach palikowanie uznaje się za system prowadzenia roślin, dzięki któremu odmiana winorośli Nero d'Avola lepiej radzi sobie w panujących latem warunkach klimatycznych, charakteryzujących się wysokimi temperaturami i gorącymi wiatrami *sirocco*, bez obniżania jakości winogron.

Zmiana dotyczy pkt 4.3 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Etykietowanie win*

Opis: Na etykiecie można teraz podawać jednostkę geograficzną „Salemi", która została wymieniona w „wykazie pozytywnym" w załączniku A do specyfikacji produktu. Obszar produkcji winogron odpowiada całemu obszarowi administracyjnemu gminy Salemi w prowincji Trapani.

Uzasadnienie: W ChNP „Sicilia" wprowadzono pojęcie dodatkowej jednostki geograficznej, mniejszej od obszaru objętego nazwą pochodzenia. Dodatkowa jednostka geograficzna „Salemi" jest zatwierdzona jako ChOG „Salemi", w odniesieniu do którego złożony zostanie wniosek o uchylenie.

Niniejsza zmiana dotyczy pkt 7.6 specyfikacji produktu i sekcji „Dalsze warunki" w jednolitym dokumencie.

3. *Aktualizacja informacji dotyczących organu kontrolnego*

W związku ze zmianami wprowadzonymi do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 wraz z wejściem w życie rozporządzenia (UE) 2024/1143 obowiązkowe informacje, które mają być zawarte w specyfikacji produktu, nie obejmują już nazwy i adresu organów lub jednostek weryfikujących zgodność z przepisami specyfikacji produktu ani ich szczególnych zadań.

Ponadto zgodnie z art. 40 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143 państwa członkowskie muszą podać do wiadomości publicznej nazwy i adresy właściwych organów, jednostek upoważnionych i osób fizycznych, o których mowa w art. 39 ust. 3 tego rozporządzenia, w odniesieniu do każdego produktu objętego oznaczeniem geograficznym, i muszą na bieżąco aktualizować te informacje.

W związku z tym zmieniono punkt zawierający odniesienia do organu kontrolnego, a zawarte w nim informacje zastąpiono odniesieniem do publikacji na oficjalnej stronie internetowej właściwego organu państwa członkowskiego.

Zmiana dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

4. *Zmiany redakcyjne w specyfikacji produktu, które nie mają wpływu na treść tekstu*

Wprowadzono zmiany redakcyjne w specyfikacji produktu, które nie mają wpływu na treść tekstu Polegają one na uaktualnieniu odniesień prawnych, zmianie nagłówków punktów i skorygowaniu błędów pisowni.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Sicilia

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Wino musujące

5. Gatunkowe wino musujące

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

15. Wino z suszonych winogron

16. Wino z przejrzałych winogron

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, z refleksami złotymi lub niekiedy z odcieniami jasnej zieleni.

Aromat: szlachetny, elegancki, delikatny, intensywny, charakterystyczny, owocowy, aromatyczny, trwały.

Smak: wytrawny, zrównoważony, charakterystyczny, czysty, harmonijny, pełny, przyjemny, świeży, średnio cielisty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach 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, Viognier, Viognier Riserva, Pinot Grigio, Zibibbo*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności, niekiedy z odcieniami jasnej zieleni. W przypadku Pinot Grigio barwa może być również różowa o różnej intensywności lub miedziana.

Aromat: delikatny, elegancki, przyjemny, intensywny, charakterystyczny, owocowy, czasami o lekkim zapachu kwiatowym, aromatyczny, trwały.

Smak: od wytrawnego po półwytrawny, zrównoważony, charakterystyczny, bogaty, harmonijny, pełny, przyjemny, świeży, intensywny, o średniej strukturze i średnio cielisty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 16,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności, niekiedy z bursztynowymi pasemkami w przypadku maceracji winogron ze skórkami.

Aromat: charakterystyczny, delikatny, czasami kwiatowy, trwały, aromatyczny.

Smak: od wytrawnego po słodki, harmonijny, charakterystyczny, niekiedy z wyraźnym smakiem alkoholowym lub posmakiem migdałów.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11

— Minimalna kwasowość ogólna 4 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od słomkowożółtej do złotej o różnej intensywności, niekiedy z bursztynowymi pasemkami w przypadku maceracji winogron ze skórkami.

Aromat: charakterystyczny, delikatny, czasami kwiatowy, trwały, aromatyczny.

Smak: od wytrawnego po słodki, harmonijny, charakterystyczny, niekiedy z wyraźnym smakiem alkoholowym lub posmakiem migdałów.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11

— Minimalna kwasowość ogólna 4 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach 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*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności, niekiedy z fioletowymi odcieniami, z czasem nabierająca barwy kamienia granatu.

Aromat: przyjemny, szlachetny, delikatny, charakterystyczny, owocowy, czasami korzenny, kwiatowy, z nutami roślinnymi; intensywny, elegancki, trwały.

Smak: od wytrawnego po półwytrawny, harmonijny, pełny, zrównoważony, lekko taninowy, świeży, intensywny, charakterystyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna 4 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach 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*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności, niekiedy z fioletowymi odcieniami, z czasem nabierająca barwy kamienia granatu.

Aromat: przyjemny, szlachetny, delikatny, charakterystyczny, owocowy, czasami korzenny, kwiatowy, z nutami roślinnymi; intensywny, elegancki, trwały.

Smak: od wytrawnego po półwytrawny, harmonijny, pełny, zrównoważony, lekko taninowy, świeży, intensywny, charakterystyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna 4 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach 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*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca odcienia kamienia granatu.

Aromat: charakterystyczny, delikatny, trwały.

Smak: od słodkiego do wytrawnego, typowy, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11

— Minimalna kwasowość ogólna 4 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach 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*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od jasnoróżowej do różowej o różnej intensywności.

Aromat: szlachetny, elegancki, delikatny, charakterystyczny.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, harmonijny, zrównoważony, świeży.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Pianka: delikatna, utrzymująca się.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności lub różowa o różnej intensywności.

Zapach: bukiet pochodzący z fermentacji w butelkach, delikatny, pełny, trwały.

Smak: bogaty, o dobrej strukturze, świeży, harmonijny, od „brut nature" (naturalnie wytrawnego) po bardzo wytrawny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna 5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach 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*

ZWIĘZŁY OPIS

Pianka: delikatna, utrzymująca się.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności lub od słomkowożółtej do różowej o różnej intensywności.

Aromat: charakterystyczny, szlachetny, delikatny, owocowy.

Smak: świeży, harmonijny, od „brut nature" (naturalnie wytrawnego) do bardzo wytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna kwasowość ogólna 5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

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

ZWIĘZŁY OPIS

Pianka: delikatna, utrzymująca się.

Barwa: od jasnożółtawozielonej po słomkowożółtą.

Aromat: charakterystyczny, szlachetny.

Smak: słodki, świeży, harmonijny, przyjemny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,00 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 6

— Minimalna kwasowość ogólna 5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Podstawowe praktyki enologiczne*

1. Metody przetwarzania na wino musujące

Szczególne praktyki enologiczne

Rodzaj Spumante [musujący] należy pozyskiwać wyłącznie w drodze naturalnej fermentacji metodą Charmata lub w drodze tradycyjnej metody [*Metodo Classico*] drugiej fermentacji w butelce, którą można jednak stosować wyłącznie w przypadku rodzajów Bianco [białe] i Rosato/Rosé.

2. Suszenie winogron

Szczególne praktyki enologiczne

Rodzaje Vendemmia Tardiva [późny zbiór] i Passito [z suszonych winogron] muszą być produkowane przez pozostawienie winogron do wyschnięcia na krzewach lub, po zbiorach, poprzez umieszczenie ich na matach, osłonach, skrzyniach lub specjalnych pojemnikach w odpowiednich warunkach. W tym celu można stosować środowiskowe systemy kondycjonowania, pod warunkiem że działają one w temperaturach zbliżonych do temperatur, w których tradycyjnie zachodzą procesy suszenia winogron, z wyjątkiem wszelkich systemów osuszania, które działają w oparciu o wykorzystanie ciepła.

5.2. *Maksymalna wydajność*

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

13 000 kilogramów winogron z hektara

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 kilogramów winogron z hektara

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

14 000 kilogramów winogron z hektara

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

13 000 kilogramów winogron z hektara

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

13 000 kilogramów winogron z hektara

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

10 000 kilogramów winogron z hektara

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 kilogramów winogron z hektara

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 kilogramów winogron z hektara

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

8 000 kilogramów winogron z hektara

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

8 000 kilogramów winogron z hektara

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

8 000 kilogramów winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Całe terytorium administracyjne regionu Sycylia.

7. **Odmiany winorośli**

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 związku lub związków**

8.1. A) *Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego*

1) Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje całe terytorium administracyjne regionu Sycylia. Na terenie tego obszaru występują znaczne kontrasty: północna część jest w przeważającej mierze górzysta; części środkowo-południowe i południowo-zachodnie są głównie pagórkowate; część południowo-wschodnia jest typowym płaskowyżem; a wschodnia część Sycylii ma charakter wulkaniczny. Niziny występują głównie wzdłuż wybrzeża.

Sieć hydrograficzna jest bardzo złożona. Istnieje wiele opadowych cieków wodnych i wiele krótkich cieków wodnych o szybkim przepływie. Doliny rzeczne są w większości wąskie i głębokie na obszarze górzystym i znacznie bardziej otwarte na obszarze pagórkowatym.

Sycylijskie formacje litologiczne można podzielić na następujące kompleksy:

— klastyczny kompleks osadów kontynentalnych;

— kompleks wulkaniczny (Etna i stare skały wulkaniczne Gór Hyblejskich);

— kompleks piaszczysto-kalkarenitowy z pliocenu i plejstocenu;

— kompleks ilasto-marglisty obejmujący wszystkie głównie ilaste formacje występujące na Sycylii;

— kompleks ewaporytów obejmujący typy litologiczne formacji gipsowo-siarkowej późnego miocenu;

— kompleks zlepieńców arenitowych;

— kompleks piaskowcowo-gliniasto-wapienny obejmujący różne formacje z przewagą piaskowca arenitowego, które są szeroko rozpowszechnione w północnej Sycylii;

— kompleks węglanowy obejmujący część Gór Pelorytańskich i wapiennego pasma Gór Hyblejskich;

— kompleks fillitów i łupków krystalicznych (w paśmie Gór Pelorytańskich).

Pod względem klimatu można wyróżnić cztery główne środowiska klimatyczne:

środowisko przybrzeżne: łagodny klimat ze średnią roczną temperaturą około 18 °C, średnimi rocznymi opadami wynoszącymi 400–500 mm i niskimi lub zerowymi opadami w okresie letnim (prowincje Trapani, Palermo i Agrigento). Na wybrzeżu między Cefalù a Mesyną średnia roczna suma opadów wynosi 800 mm, natomiast na górnym wybrzeżu Morza Jońskiego może sięgać nawet 900 mm.

Środowisko obszaru Etny: klimat jest wilgotny, zwłaszcza na północnym zboczu, gdzie opady sięgają 600–800 mm na niższych poziomach i wzrastają do ponad 1 200 mm na największych wysokościach. Wschodnie zbocze jest bardziej deszczowe niż zachodnie. Na średnią roczną temperaturę wpływa ekspozycja stoków i wysokość, przy czym wschodnie zbocze jest cieplejsze, a północne najzimniejsze, co oznacza, że winogrona w tych środowiskach dojrzewają odpowiednio wcześniej lub później. Południowo-zachodnie zbocze jest najbardziej suche.

Środowisko pasm górskich (Peloritani, Nebrodi, Madonie i Sicani): średnie roczne opady mogą osiągnąć 1 000 mm lub więcej. Średnia temperatura minimalna jest bliska 0 °C, a średnia temperatura maksymalna wynosi około 25 °C.

Środowisko Sycylii śródlądowej i płaskowyżu hyblejskiego: średnia roczna temperatura wynosi ponad 15 °C, a średnia maksymalna temperatura w lecie to 29 °C. Roczne opady są również niskie i wynoszą 400 mm, co oznacza, że na niskich wzgórzach w głębi Sycylii (prowincje Trapani, Palermo, Agrigento i Caltanissetta) klimat jest ciepły i suchy. Na wzgórzach w okolicach Palermo opady wynoszą 600–700 mm, a na płaskowyżu hyblejskim nawet 800 mm.

2) Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem

Sycylia jest regionem o jednej z najstarszych tradycji uprawy winorośli, o czym świadczą liczne znaleziska archeologiczne (skamieniałe *ampeloliti* [niesklasyfikowane winorośle], amfory na wino, monety z postaciami Dionizosa i przedstawieniami wina) oraz liczne greckie i łacińskie źródła pisane, które odnoszą się do słynnych sycylijskich win.

Handel oliwą i winem sięgający czasów Fenicjan (IX–IV wiek p.n.e.) jest potwierdzony obecnością amfor używanych do transportu i innych rodzajów ceramiki, takich jak dzbany o dwóch uchwytach i puchary, które stanowiły „zestaw" przedmiotów zwykle używanych do serwowania i picia wina. Co więcej, ostatnie badania archeologiczne pokazują, że Fenicjanie poza handlem prowadzili również działalność rolniczą i wiejską (M. Botto, 2001).

Wielki przepych winnic odnotowano w okresie, w którym na obszarze tym osiedli Grecy (VIII–III w. p.n.e.), którzy sprowadzili na wyspę szereg odmian winorośli, m.in. Grecanico uprawianą tu po dziś dzień. Przedstawienia scen uprawy winorośli na monetach są dowodem na działalność gospodarczą w regionie, która rozwinęła się wokół produkcji wina.

Potwierdzona jest obecność sycylijskiego wina w Galii w czasach rzymskich (III w p.n.e.–V w. n.e.), w szczególności za panowania Cezara. Pliniusz wspomniał o winie Mamertino z Mesyny, gdy opisywał wypicie przez Cezara toastu z okazji zdobycia trzeciego konsulatu.

Wraz z upadkiem imperium rzymskiego na Sycylii powstała klasa dużych właścicieli ziemskich, o czym świadczy obecność dużych rezydencji wiejskich, takich jak Villa Romana del Casale na Piazza Armerina, której mozaiki przedstawiają sceny zbiorów winogron, co dowodzi, że w okolicy znajdowały się winnice.

Następnie ciągłe najazdy barbarzyńców na prowincję doprowadziły do porzucenia ziemi, a tym samym do zaniechania uprawy winorośli.

Choć w Koranie ustanowiono zakaz spożywania alkoholu, w okresie panowania muzułmanów (lata 827–1061) na Sycylii uprawiano winogrona deserowe, a na wyspę Pantelleria sprowadzono odmianę winorośli Zebib (obecnie Zibibbo lub Moscato di Alessandria) z położonego naprzeciw Pantellerii afrykańskiego przylądka Zebib (B. Pastena, 1970).

Uprawa winorośli i drzew oliwnych zaczęła się ponownie upowszechniać w okresie panowania Normanów. Następnie, w okresie panowania Aragonii, sycylijskie wino zyskało doskonałą reputację, o czym świadczą liczne firmy zajmujące się sprzedażą wina, o których wspomina Cougnet w swoim dziele *Historiae de la Table*.

Podczas panowania hiszpańskiego (1512–1713) na obszarach śródlądowych wzrosła liczba winnic, gajów oliwnych, gajów migdałowych, a w miejscach bogatych w zasoby wody także ogrodów i upraw warzyw. W XVI w. Tommaso Fazello w swoim dziele *De Rebus Siculis* [O sprawach sycylijskich] wspomniał o terytorium Aci, okolicach Mesyny, nizinach u podnóża Etny, dolinie Val di Mazara i nizinach Palermo jako obszarach z dużą ilością winorośli. Bacci, w słynnej pracy *De Naturali Vinorum Historia* [Historia naturalna win], wspomniał o winnicach na zboczach Monte Erice, na terytorium Palermo i na wyspie Lipari pełnej żyznych wzgórz. O znaczeniu produkcji wina w tym okresie świadczy założenie zakładów bednarskich w Salemi w 1683 r. oraz w Palermo.

Podczas późniejszych rządów Piemontu i Austrii uprawa winorośli przeszła okres kryzysu, z którego podniosła się w czasach Burbonów, co zostało udokumentowane przez podróżnika z Lukki G.A. Arnolfiniego w *Giornale di viaggio* [Dzienniku podróży] z 1776 r., gdy wspomniał o obfitości sycylijskiego wina produkowanego na całej wyspie. Angielski kupiec John Woodhouse otworzył winiarnię w Marsali, co pomogło zwiększyć handel winami z Marsali z Anglią. Benjamin Ingham również otworzył kilka winiarni w Marsali i Mazarze, ale to założenie winiarni przez przedsiębiorcę Vincenza Floriego naprawdę ożywiło handel winami z Marsali.

W 1862 r. Garibaldi powrócił na Sycylię i odwiedził winiarnię Florio; wypił i pochwalił słodkie wino z Marsali, które od tego czasu znane jest jako „Garibaldi Sweet".

W drugiej połowie XIX w. plaga filoksery zniszczyła znaczną część winnic na wyspie, a winorośl została wyparta przez inne uprawy.

Na początku XX w. technika szczepienia na odpornych na filokserę winoroślach z USA stała się powszechna i winorośl zaczęła się odradzać.

Kryzys gospodarczy, który nastąpił po pladze filoksery, i wojna handlowa z Francją oznaczały koniec produkcji win o wysokiej zawartości alkoholu i intensywnym kolorze, które były eksportowane do Francji jako wina mieszane, natomiast wzrosła produkcja świeżych, aromatycznych win stołowych o niższej zawartości alkoholu.

Współczesną historię sycylijskiego wina można uznać za rozpoczętą na przełomie lat 80. i 90. XX w. Możliwości Sycylii w zakresie produkcji wysokiej jakości białych win zostały ustanowione z wykorzystaniem zarówno lokalnych odmian winogron, takich jak Inzolia, Catarratto i Grillo, jak i odmian nielokalnych, takich jak Chardonnay, Müller Thurgau i Sauvignon. W latach 90. XX w. zaczęto testować i produkować wysokiej jakości czerwone wina z lokalnej odmiany Nero d'Avola i nielokalnych odmian Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot i Pinot Nero.

Niekwestionowaną „gwiazdą" tego nowego kierunku w uprawie winorośli jest Nero d'Avola, odmiana, która nawet w połączeniu z innymi międzynarodowymi odmianami określa charakter wina, nie tylko dzięki barwie, ale przede wszystkim z uwagi na fakt, że nadaje winu właściwości smakowe typowe dla regionu Morza Śródziemnego.

Na przestrzeni wieków czynnik ludzki odgrywał ważną rolę, zwłaszcza w szczegółowym określeniu poniższych elementów technicznych produkcji, które stanowią integralną część specyfikacji obecnego produktu.

— Połączenie odmian winorośli w winnicach: odmiany winorośli nadające się do produkcji przedmiotowych win to odmiany, które tradycyjnie uprawiano na danym obszarze geograficznym;

— metody prowadzenia, odległości sadzenia i systemy przycinania to metody tradycyjnie stosowane, nawet w przypadku nowo zasadzonych winnic, i mają na celu osiągnięcie najlepszej i najbardziej racjonalnej struktury winnic, w celu zarówno ułatwienia czynności związanych z uprawą, jak i racjonalnego zarządzania ulistnieniem. Umożliwia to uzyskanie wystarczającej powierzchni liści przy dobrej ekspozycji i utrzymanie wydajności produkcji wina w granicach określonych w specyfikacji;

— wina są nadal wytwarzane z zastosowaniem tradycyjnych praktyk, które są dobrze ugruntowane w okolicy do produkcji niemusujących win białych i czerwonych. Wina czerwone są odpowiednio zróżnicowane między typem podstawowym a bardziej strukturalnymi winami czerwonymi typu Riserva, których produkcja wymaga okresu dojrzewania wynoszącego co najmniej dwa lata. Tradycyjne są również praktyki produkcyjne stosowane do produkcji win musujących oraz te związane z suszeniem winogron oraz winifikacją i uszlachetnianiem win z późnych zbiorów.

8.2. B) *Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu*

Z analitycznego i organoleptycznego punktu widzenia wina objęte niniejszą specyfikacją produktu mają bardzo wyraźne i charakterystyczne cechy opisane w pkt 6, co oznacza, że można je wyraźnie zidentyfikować i uznać za typowe dla środowiska geograficznego.

W szczególności wszystkie wina mają zrównoważone chemiczne i fizyczne cechy charakterystyczne, co pomaga w zapewnieniu dobrze wyważonego smaku. Wszystkie rodzaje wina mają przyjemny, harmonijny, charakterystyczny i elegancki aromat, niekiedy z nutami owocowymi, kwiatowymi i roślinnymi, które są typowe dla odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji.

8.3. C) *Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A), oraz aspektami, o których mowa w lit. B)*

Przeważnie pagórkowata topografia obszaru produkcji, ekspozycja winnic i ich lokalizacja na obszarach, które są wyjątkowo dobrze przystosowane do uprawy winorośli, tworzą odpowiednio wietrzne i jasne środowisko, które zapewnia roślinom optymalne warunki wzrostu.

Przy wyborze obszarów produkcji preferowane są grunty o dobrej ekspozycji, co sprawia, że nadają się one do produkcji win wysokiej jakości.

Klimat obszaru produkcji przyczynia się również do produkcji win wysokiej jakości.

Wiekowa historia uprawy winorośli na tym obszarze, od prehistorii do dnia współczesnego, o której świadczą liczne dokumenty, jest ogólnym i podstawowym dowodem ścisłego związku i interakcji między czynnikami ludzkimi a jakością i indywidualnymi cechami win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Sicilia". Innymi słowy, jest to świadectwo sposobu, w jaki mieszkańcy tego obszaru przez wieki przekazywali tradycyjne metody uprawy winorośli i techniki enologiczne. Techniki te były ulepszane i udoskonalane w czasach współczesnych dzięki niekwestionowanemu postępowi naukowemu i technologicznemu, dając początek słynnym winom „Sicilia", których szczególne cechy opisano w pkt 6 specyfikacji.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Celem butelkowania na tym obszarze jest ochrona jakości i wizerunku win objętych ChNP „Sicilia", zagwarantowanie ich pochodzenia oraz zapewnienie skuteczności i terminowości odpowiednich kontroli. Jednak zgodnie z prawodawstwem UE i szczegółowymi przepisami krajowymi w celu ochrony istniejących praw indywidualne zezwolenia mogą być udzielane podmiotom gospodarczym, które tradycyjnie dokonywały butelkowania poza wyznaczonym obszarem produkcji, przy jednoczesnym zapewnieniu, że liczba przedsiębiorstw zajmujących się butelkowaniem znajdujących się poza tym obszarem jest ograniczona.

Etykietowanie – oznaczenie odmiany winorośli

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W ramach etykietowania i prezentacji rodzajów wina „Sicilia" Zibibbo i „Sicilia" Zibibbo Spumante stosowanie oficjalnie uznanych synonimów odmiany winorośli Zibibbo jest niedozwolone.

Pakowanie

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wina oznaczone jako ChNP „Sicilia" muszą być wprowadzane do obrotu w szklanych pojemnikach o maksymalnej pojemności nominalnej 3 litrów. Ograniczenie to nie dotyczy tradycyjnych butelek bordoskich, burgundzkich i reńskich, które mogą mieć maksymalną pojemność 18 litrów.

Ponadto można stosować pojemniki przeznaczone do kontaktu z żywnością o pojemności 2–6 litrów, przy czym nie można ich stosować w przypadku rodzajów Riserva, Vendemmia Tardiva, Superiore, Passito, Vigna i Spumante.

Dopuszcza się stosowanie wszystkich zgodnych z przepisami unijnymi i krajowymi metod zamykania butelek z wyjątkiem kapsli.

Etykietowanie – określenie mniejszej jednostki geograficznej

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Można określić dodatkową jednostkę geograficzną (Salemi). Obszar produkcji winogron obejmuje cały obszar administracyjny gminy Salemi w prowincji Trapani.

Link do specyfikacji produktu

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