C/2025/6713

15.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6713)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Sicilia“

PDO-IT-A0801-AM06 – 10.9.2025

1. **Názov výrobku**

Sicilia

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Potvrdzujeme, že schválenie a oznámenie tejto štandardnej zmeny spĺňa podmienky na schválenie štandardnej zmeny podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 a je v súlade s ustanoveniami prijatými podľa neho. Okrem toho táto zmena spĺňa vymedzenie „štandardnej zmeny“ v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, keďže nejde o jeden z prípadov uvedených v článku 24 ods. 3 uvedeného nariadenia.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Pravidlá pestovania viniča*

Opis: CHOP Sicilia sa teraz môže používať aj v prípade vín vyrobených z hrozna vypestovaného z viniča vedeného systémom, pri ktorom sa používa oporná konštrukcia. Platí to len pre muštovú odrodu Calabrese a jej synonymum Nero d'Avola, ktorá sa pestuje v provinciách Agrigento a Caltanissetta.

Dôvody: Dôvodom je, že v týchto dvoch provinciách sa vyväzovanie považuje za systém vedenia viniča, ktorý odrode Nero d'Avola umožňuje lepšie znášať letné podnebie, pre ktoré sú charakteristické vysoké teploty a horúce vetry *scirocco*, bez toho, aby to malo negatívny vplyv na kvalitu hrozna.

Táto zmena sa týka článku 4 ods. 3 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

2. *Označovanie vín*

Opis: Zemepisná jednotka „Salemi“, ktorá bola uvedená v „pozitívnom zozname“ v prílohe A k špecifikácii výrobku, môže byť teraz uvedená na etikete. Oblasť pestovania hrozna zodpovedá celému územiu obce Salemi v provincii Trapani.

Dôvody: Do CHOP „Sicilia“ bol zavedený pojem ďalšia zemepisná jednotka, ktorá je menšia ako zemepisná jednotka pre toto označenie Ďalšia zemepisná jednotka Salemi sa v súčasnosti uznáva ako CHZO „Salemi“, v súvislosti s ktorým sa predloží žiadosť o zrušenie.

Táto zmena sa týka článku 7 bodu 6 špecifikácie výrobku a bodu „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu.

3. *Aktualizácia údajov o kontrolnom orgáne*

Povinné informácie, ktoré majú byť uvedené v špecifikácii výrobku, v nadväznosti na zmeny vykonané v nariadení (EÚ) č. 1308/2013 a nadobudnutím účinnosti nariadenia (EÚ) 2024/1143 už nezahŕňajú názov a adresu úradov alebo orgánov, ktoré overujú súlad s ustanoveniami uvedenými v špecifikácii výrobku, ani ich osobitné úlohy.

Podľa článku 40 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143 členské štáty okrem toho zverejnia názvy a adresy príslušných orgánov, delegovaných orgánov a mená a adresy fyzických osôb uvedených v článku 39 ods. 3 uvedeného nariadenia pre každý výrobok označený zemepisným označením a tieto informácie budú priebežne aktualizovať.

Mení sa preto článok s odkazmi na kontrolný orgán a informácie, ktoré sú v ňom uvedené, sa nahrádzajú odkazom na uverejnenie na oficiálnom webovom sídle príslušného orgánu členského štátu.

Táto zmena sa týka článku 10 špecifikácie výrobku, ale netýka sa jednotného dokumentu.

4. *Formálne zmeny špecifikácie výrobku, ktoré nemajú vplyv na obsah textu*

V článkoch špecifikácie výrobku sa vykonali redakčné zmeny, ktoré nemajú vplyv na obsah textu. Ide o aktualizované právne odkazy, zmenené nadpisy článkov a opravené pravopisné chyby.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Sicilia

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna

16. Víno z prezretého hrozna

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vín**

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamovožltá rôznej intenzity, príležitostne so zlatými odleskmi alebo s možným svetlozeleným nádychom;

Aróma: jemná, elegantná, delikátna, intenzívna, výrazná, ovocná, aromatická, trvácna;

Chuť: suchá, vyvážená, výrazná, čistá, harmonická, plná, príjemná, svieža, stredne robustná;

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,00 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

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*

STRUČNÝ OPIS

Farba: od slamovožltej po zlatú rôznej intenzity, s možnými svetlozelenými odleskmi. V prípade odrody Pinot Grigio môže byť farba niekedy aj ružová rôznej intenzity alebo medená.

Aróma: jemná, elegantná, príjemná, intenzívna, výrazná, ovocná, niekedy s jemným kvetinovým nádychom, aromatická, trvácna;

Chuť: suchá až stredne suchá, vyvážená, výrazná, lahodná, harmonická, plná, príjemná, svieža, intenzívna, so strednou štruktúrou a stredným telom;

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 16,00 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: od slamovožltej až po zlatistú s rôznou intenzitou, niekedy s jantárovými pruhmi, keď prebieha macerácia hrozna so šupkami;

Aróma: výrazná, delikátna, niekedy kvetinová, trvácna, aromatická;

Chuť: od suchej po sladkú, harmonická, výrazná, niekedy s výraznou alkoholovou chuťou a/alebo mandľovou dochuťou;

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,00 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: od slamovožltej až po zlatistú s rôznou intenzitou, niekedy s jantárovými pruhmi, keď prebieha macerácia hrozna so šupkami;

Aróma: výrazná, delikátna, niekedy kvetinová, trvácna, aromatická;

Chuť: od suchej po sladkú, harmonická, výrazná, niekedy s výraznou alkoholovou chuťou a/alebo mandľovou dochuťou;

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 20,00 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

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 OPIS

Farba: rubínovočervená rôznej intenzity s občasnými purpurovými odleskmi, ktorá zrením prechádza do granátovej;

Aróma: príjemná, jemná, delikátna, výrazná, ovocná, občas korenistá, kvetinová, s rastlinnými tónmi; intenzívna, elegantná, trvácna;

Chuť: suchá až stredne suchá, harmonická, telnatá, vyvážená, mierne tanínová, svieža, intenzívna, výrazná;

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 21,00 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

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

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená rôznej intenzity s občasnými purpurovými odleskmi, ktorá zrením prechádza do granátovej;

Aróma: príjemná, jemná, delikátna, výrazná, ovocná, občas korenistá, kvetinová, s rastlinnými tónmi; intenzívna, elegantná, trvácna;

Chuť: suchá až stredne suchá, harmonická, telnatá, vyvážená, mierne tanínová, svieža, intenzívna, výrazná;

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 21,00 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

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 OPIS

Farba: rubínovočervená, s vekom prechádzajúca do granátovej

Aróma: výrazná, delikátna, trvácna;

Chuť: od sladkej po suchú, typická, harmonická;

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,00 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

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 OPIS

Farba: od svetlоružovej po ružovú rôznej intenzity;

Aróma: jemná, elegantná, delikátna, výrazná;

Chuť: suchá až stredne suchá, harmonická, vyvážená, svieža;

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,00 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

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

STRUČNÝ OPIS

Pena: jemná, trvácna;

Farba: slamovožltá s rôznou intenzitou alebo ružová s rôznou intenzitou;

Vôňa: buket pochádzajúci z fermentácie vo fľašiach, jemná, plná, trvácna;

Chuť: lahodná, s dobrou štruktúrou, svieža, harmonická, od brut po extra suché;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00;

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,00 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

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 OPIS

Pena: jemná, trvácna;

Farba: slamovožltá s rôznou intenzitou alebo slamovožltá až ružová s rôznou intenzitou;

Aróma: výrazná, jemná, delikátna, ovocná;

Chuť: svieža, harmonická, od brut po extra suché;

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,00 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

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

STRUČNÝ OPIS

Pena: jemná, trvácna;

Farba: svetlá zelenožltá až slamovožltá;

Aróma: výrazná, jemná;

Chuť: sladká, svieža, harmonická, príjemná;

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

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,00 g/l

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

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 6

— Minimálna celková kyslosť: 5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Základné enologické postupy*

1. Spôsoby spracovania na šumivé víno

Osobitný enologický postup

Druh Spumante [šumivé] sa musí získavať výlučne prirodzenou fermentáciou pomocou Charmatovej metódy alebo tradičnou metódou [*Metodo Classico*] sekundárnej fermentácie vo fľaši, pričom tradičná metóda sa týka iba druhov Bianco [biele] a Rosato/Rosé.

2. Sušenie hrozna

Osobitný enologický postup

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

5.2. *Maximálne výnosy*

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 hrozna na hektár

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 hrozna na hektár

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

14 000 kg hrozna na hektár

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

13 000 kg hrozna na hektár

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

13 000 kg hrozna na hektár

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

10 000 kg hrozna na hektár

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 hrozna na hektár

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 hrozna na hektár

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

8 000 kg hrozna na hektár

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

8 000 kg hrozna na hektár

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

8 000 kg hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

celé správne územie regiónu Sicília

7. **Odrody**

Alicante N.

Ansonica B. – Inzolia

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Franc 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 noir

Sangiovese N.

Sauvignon B.

Syrah N.

Vermentino B.

Viognier B.

Zibibbo B.

8. **Opis súvislostí**

8.1. A) *Údaje o zemepisnej oblasti*

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Vymedzená zemepisná oblasť zahŕňa celé správne územie regiónu Sicília. Terén oblasti je veľmi kontrastný: severná časť je prevažne hornatá; stredo-južná a juhozápadná časť je prevažne pahorkatá; juhovýchodná časť je typická náhorná plošina a východná Sicília je vulkanická. Nížinné oblasti sú sústredené prevažne pozdĺž pobrežia.

Hydrografická sieť je veľmi zložitá. Je tu veľa bystrinných vodných tokov a veľa krátkych, rýchlo tečúcich vodných tokov. Údolia riek sú väčšinou úzke a hlboké v hornatej oblasti a podstatne otvorenejšie v pahorkatej oblasti.

Sicílske litologické útvary možno zoskupiť do týchto komplexov:

— klastický komplex kontinentálneho sedimentu;

— vulkanický komplex (Etna a dávnoveké vulkanické horniny pohoria Iblei);

— pliocénny-pleistocénny piesčito-vápnitý komplex;

— ílovito-slienitý komplex, ktorý zahŕňa všetky prevažne ílovité útvary, ktoré sa nachádzajú na Sicílii;

— evaporitový komplex, ktorý zahŕňa litologické typy gypsového sírneho útvaru neskorého miocénu;

— komplex piesčitých zlepencov;

— piesčito-hlinito-vápenatý komplex, ktorý zahŕňa všetky rôzne útvary prevažne s piesčitou zložkou, ktoré sú rozšírené na severnej Sicílii;

— uhličitanový komplex, ktorý tvorí časť pohoria Peloritani a vápencového horského pásma Iblei;

— komplex fylitu a kryštalických bridlíc (v horskom pásme Peloritani).

Z hľadiska klímy možno rozlíšiť štyri hlavné klimatické prostredia:

Pobrežné prostredie: mierne podnebie s priemernou ročnou teplotou okolo 18 °C, priemernými ročnými zrážkami 400 – 500 mm a v lete s nízkymi zrážkami alebo bez zrážok (provincie Trapani, Palermo a Agrigento). Na pobreží medzi mestami Cefalù a Messina je priemerný ročný úhrn zrážok 800 mm, zatiaľ čo na hornom pobreží Iónskeho mora môže dosahovať až 900 mm.

Prostredie v oblasti Etny: podnebie je vlhké, najmä na severnom svahu, kde zrážky dosahujú v nižších polohách 600 – 800 mm a v najvyšších nadmorských výškach dosahujú až viac ako 1 200 mm. Východný svah je bohatší na zrážky než západný. Priemerná ročná teplota je ovplyvnená expozíciou svahov a nadmorskou výškou, pričom východný svah je teplejší a severný svah najchladnejší, to znamená, že hrozno v tomto prostredí dozrieva skôr na východnom svahu a neskôr na severnom. Najsuchší je juhozápadný svah.

Prostredie horských pásiem (Peloritani, Nebrodi, Madonie a Sicani): priemerné ročné zrážky môžu dosiahnuť 1 000 mm alebo viac. Priemerná minimálna teplota sa blíži k 0 °C a priemerná maximálna teplota je približne 25 °C.

Prostredie vnútrozemskej Sicílie a plošiny Iblei: priemerná ročná teplota je vyššia ako 15 °C a priemerná maximálna teplota v lete je 29 °C. Ročný úhrn zrážok je tiež nízky – 400 mm, to znamená, že v oblasti nízkej pahorkatiny vo vnútrozemí Sicílie (provincie Trapani, Palermo, Agrigento a Caltanissetta) je podnebie teplé a suché. V oblasti strednej pahorkatiny Palerma spadne 600 – 700 mm zrážok a na plošine Iblei až 800 mm.

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Sicília je región s jednou z najstarších vinohradníckych tradícií. Svedčí o tom množstvo archeologických nálezov (skamenené „ampeloliti“ [neklasifikovaná vinná réva], amfory na víno, mince s dionýzovskými postavami a vyobrazeniami vína) a množstvo literárnych zdrojov v gréčtine a latinčine, ktoré sa zmieňujú o slávnych sicílskych vínach.

Obchod s olejom a vínom, ktorý sa datuje už od čias Feničanov (9. – 4. storočie pred Kr.), dokazuje prítomnosť amfor používaných na prepravu a iných druhov keramiky, ako sú džbány s dvoma rúčkami a karinované kadičky, ktoré tvorili „súpravu“ predmetov bežne používaných na podávanie a pitie vína. Okrem toho z nedávneho archeologického výskumu vyplynulo, že Feničania sa okrem obchodu venovali aj poľnohospodárskym a vidieckym činnostiam (M. Botto, 2001).

Mimoriadnu slávu nadobudli vinohrady počas gréckeho osídlenia tejto oblasti (8. – 3. storočie pred n. l.), keď Gréci začali pestovať viacero odrôd viniča, ako je odroda Grecanico, ktorá sa pestuje dodnes. Zobrazenia vinohradníckych scén na minciach sú dôkazom hospodárskej činnosti v regióne, ktorá sa rozvíjala okolo výroby vína.

Existencia sicílskeho vína je potvrdená v časoch Rímskej ríše (3. storočie pred n. l. – 5. storočie n. l.), najmä v období vládnutia Cézara v Galii. Plínius pri opise, ako si Caesar pripíjal na oslavu svojho tretieho konzulátu, spomenul víno Mamertino z Messiny.

S úpadkom Rímskej ríše sa na Sicílii etablovala trieda veľkých vlastníkov pôdy, o čom svedčí prítomnosť veľkých vidieckych domov, ako je Villa Romana del Casale na námestí Piazza Armerina, na ktorej mozaikách sú výjavy zo zberu hrozna, čo dokazuje, že v tejto oblasti boli vinohrady.

Následne neustále barbarské nájazdy na vidiek viedli k opusteniu pôdy, a tým aj k úpadku pestovania viniča.

Počas moslimskej nadvlády (v rokoch 827 – 1061), hoci pitie alkoholu bolo Koránom zakázané, sa pestovalo stolové hrozno a na ostrove Pantelleria začali pestovať odrodu viniča „Zebib“ (dnes Zibibbo alebo Moscato di Alessandria) dovezenú z afrického mysu Zebib oproti ostrovu Pantelleria (B. Pastena, 1970).

Pestovanie viniča a olivovníkov sa začalo opäť rozširovať v období normanskej nadvlády. V období aragónskej nadvlády si sicílske víno získalo vynikajúcu povesť, o čom svedčí aj množstvo spoločností zaoberajúcich sa predajom vína, ktoré Cougnet spomína vo svojom diele *Historiae de la Table*.

Počas španielskej nadvlády (1512 – 1713) sa vo vnútrozemských oblastiach zvýšil počet vinohradov, olivových hájov, mandľových hájov a na miestach, kde bol dostatok vody, aj záhrad a pestovania zeleniny. V 16. storočí Tommaso Fazello vo svojom diele *De Rebus Siculis* (O sicílskych záležitostiach) označil územie Aci, okolie Messiny, nížiny na úpätí Etny, údolie Val di Mazara a nížiny v okolí Palerma za oblasti s množstvom vysadených viníc. Bacci vo svojom slávnom diele *De Naturali Vinorum Historia* [Prírodopis vína] spomína vinohrady na svahoch Monte Erice, na území Palerma a na ostrove Lipari, ktorý je posiaty úrodnými kopcami. O význame výroby vína v tomto období svedčí založenie bednárov v Salemi v roku 1683 a v Palerme.

Počas následnej vlády Piemontu a Rakúska prešlo vinohradníctvo krízovým obdobím, z ktorého sa dostalo až za čias Bourbonovcov, ako to dokumentuje cestovateľ z Luccy G.A. Arnolfini vo svojom diele *Giornale di viaggio* [Cestovný denník] z roku 1776 hovorí o hojnej produkcii sicílskeho vína na celom ostrove. Anglický obchodník John Woodhouse otvoril v Marsale vinárstvo a pomohol tak zvýšiť obchod s vínami Marsala s Anglickom. Aj Benjamin Ingham otvoril niekoľko vinárstiev v Marsale a Mazare, ale až založenie vinárstva podnikateľa Vincenza Floria skutočne podporilo obchod s vínami Marsala.

V roku 1862 sa Garibaldi vrátil na Sicíliu a navštívil vinárstvo Florio; pil a chválil sladké víno Marsala, ktoré je odvtedy známe ako „Garibaldi Sweet“.

V druhej polovici 19. storočia epidémia fyloxéry zničila väčšinu vinohradov na ostrove a vinič bol vytlačený inými plodinami.

Začiatkom 20. storočia sa rozšírila technika štepenia na vinič odolný voči fyloxére z USA a vinič začal opäť prekvitať.

Hospodárska kríza, ktorá nasledovala po epidémii fyloxéry, a obchodná vojna s Francúzskom znamenali koniec výroby vín s vysokým obsahom alkoholu a intenzívnou farbou, ktoré sa vyvážali do Francúzska ako zmiešavané vína, zatiaľ čo sa zvýšila výroba sviežich, voňavých stolových vín s miernejším obsahom alkoholu.

Za začiatok modernej histórie sicílskeho vína možno považovať koniec 80. a začiatok 90. rokov 20. storočia. Sicília sa presadila v oblasti výroby kvalitných bielych vín, pričom sa využívali miestne odrody hrozna, ako je Inzolia, Catarratto a Grillo, ako aj iné ako miestne odrody, napríklad Chardonnay, Müller Thurgau a Sauvignon. V 90. rokoch 20. storočia sa začali testovať a vyrábať vysokokvalitné červené vína z miestnej odrody Nero d'Avola a nemiestnych odrôd Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot a Pinot Nero.

Nesporným protagonistom tohto nového smerovania je odroda Nero d'Avola, ktorá je aj v zmesi s inými medzinárodnými odrodami schopná vystihnúť a definovať víno samotné, a to nielen vďaka svojej farbe, ale predovšetkým preto, že vínu dodáva typický charakter tvorený arómami Stredomoria.

Počas celej histórie zohrávali ľudské faktory dôležitú úlohu, najmä pokiaľ ide o podrobné vymedzenie ďalej uvedených výrobných aspektov, ktoré tvoria neoddeliteľnú súčasť súčasnej špecifikácie výrobku.

— Kombinácia odrôd viniča vo vinohradoch: odrody viniča vhodné na výrobu príslušných vín sú tie, ktoré sa tradične pestovali v zemepisnej oblasti.

— Spôsoby vedenia viniča, hustota výsadby a systémy rezu sú tradičné, dokonca aj v prípade novovysadených vinohradov, a sú navrhnuté tak, aby sa dosiahlo čo najlepšie a najracionálnejšie usporiadanie viniča, ktoré uľahčí obhospodarovanie plodín a umožní racionálne riadenie olistenia. To umožňuje dosiahnuť dostatočnú listovú plochu s dobrou expozíciou a udržať výnosy výroby vína v medziach stanovených v špecifikácii.

— Vína sa stále vyrábajú tradičnými postupmi, ktoré sú v miestnej oblasti zaužívané pri výrobe tichých bielych a červených vín. Červené vína sa vhodne rozlišujú na základný typ a štruktúrovanejšie červené vína typu Riserva, ktorých výroba zahŕňa dobu zrenia najmenej dva roky. Tradičné sú aj výrobné postupy používané na výrobu šumivých vín a postupy súvisiace so sušením hrozna a s vinifikáciou a so zušľachťovaním typu neskorý zber.

8.2. B) *Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím*

Z analytického a organoleptického hľadiska majú vína, na ktoré sa vzťahuje táto špecifikácia výrobku, veľmi jasné a charakteristické vlastnosti, ako sa uvádza v článku 6, to znamená, že ich možno jasne identifikovať a považovať za typické pre zemepisné prostredie.

Ide konkrétne o skutočnosť, že všetky vína majú vyvážené chemické a fyzikálne vlastnosti, čo pomáha zaistiť dobre vyváženú chuť. Všetky druhy majú príjemnú, harmonickú, výraznú a elegantnú vôňu, niekedy s ovocnými, kvetinovými a rastlinnými tónmi typickými pre odrody viniča, ktoré sa používajú pri ich výrobe.

8.3. C) *Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)*

Prevažne pahorkatý reliéf oblasti výroby, expozícia vinohradov a ich umiestnenie v oblastiach, ktoré sú výnimočne vhodné na pestovanie viniča, vytvárajú vhodne veterné a svetlé prostredie, ktoré poskytuje rastlinám optimálne podmienky na rast.

Pri výbere oblastí výroby sa uprednostňuje pôda s dobrou expozíciou, ktorá je vhodná na výrobu vysokokvalitných vín.

K výrobe vysokokvalitných vín prispieva aj podnebie v oblasti výroby.

Odveká história vinohradníctva v tejto oblasti, od prehistórie až po súčasnosť, ktorú potvrdzujú mnohé dokumenty, je všeobecným a základným dôkazom úzkeho prepojenia a interakcie medzi ľudskými faktormi a kvalitou a jednotlivými vlastnosťami vín s CHOP „Sicilia“. Inými slovami, je svedectvom toho, ako si ľudia v tejto oblasti po stáročia odovzdávali poznatky o tradičných technikách pestovania viniča a enologických postupoch. Tieto techniky a postupy sa v modernej dobe zdokonalili a vylepšili vďaka nespornému vedecko-technickému vývoju, ktorý viedol k vzniku slávnych vín „Sicilia“, ktorých osobitné vlastnosti sú opísané v článku 6 špecifikácie.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Dôvodom fľašovania v tejto oblasti je ochrana kvality a povesti vín s CHOP „Sicilia“, zaručenie ich pôvodu a zabezpečenie účinnosti a včasnosti príslušných kontrol. V súlade s právnymi predpismi EÚ a osobitnými vnútroštátnymi právnymi predpismi sa však v záujme ochrany existujúcich práv môžu udeliť individuálne povolenia prevádzkovateľom, ktorí tradične vykonávajú fľašovanie mimo vymedzenej oblasti výroby, pričom sa však zabezpečí, aby bol počet plniacich podnikov nachádzajúcich sa mimo tejto oblasti obmedzený.

Označovanie – označenie odrody viniča

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

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

Balenie

Právny rámec:

vo vnútroštátnych právnych predpisoch

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Vína s CHOP „Sicilia“ sa musia uvádzať na trh v sklenených nádobách s nominálnym objemom maximálne 3 litre. Toto obmedzenie sa nevzťahuje na tradičné bordeauxské, burgundské a rýnske fľaše s maximálnym objemom 18 litrov.

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

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

Označovanie – Uvádzanie menšej zemepisnej jednotky

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Môže sa uviesť ďalšia zemepisná jednotka (Salemi). Oblasť pestovania hrozna pokrýva celé administratívne územie obce Salemi v provincii Trapani.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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