

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu sektora wina objętego nazwą pochodzenia, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2019/C 416/10)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>

## POWIADAMIANIE O ZATWIERDZENIU STANDARDOWEJ ZMIANY

„SICILIA”

PDO-IT-A0801-AM04

Data przekazania informacji: 6.9.2019

## OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Połączenie odmian winorośli – odmiany winorośli do produkcji wina***Opis*

Dodano możliwość stosowania odmiany aromatycznej Zibibbo w produkcji wina dwuodmianowego.

*Uzasadnienie*

W przeszłości specyfikacja produktu w przypadku produkcji wina dwuodmianowego zawierała zakaz stosowania odmian aromatycznych, natomiast obecnie stosowanie winorośli Zibibbo ma być dozwolone. Uwzględnienie stosowania aromatycznej odmiany winorośli takiej jak Zibibbo przy produkcji wina dwuodmianowego wynikało z faktu, że odmiana ta występuje w naturalnych warunkach w odnośnym regionie i jest charakterystyczna dla tego regionu, a jej uprawa na Sycylii odbywa się już od ponad tysiąca lat. Ta rodzima odmiana winorośli – stosowana już w rodzajach jednodmianowych – ma być zatem dalej wykorzystywana, w tym w połączeniu z innymi regionalnymi odmianami winorośli, szczególnie w kupażach z winogronami Grillo.

Zmiana dotyczy art. 2 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**2. Zasady dotyczące uprawy winorośli – techniki uprawy***Opis*

Do produkcji wina „Sicilia” DOC będą teraz wykorzystywane również odmiany winorośli, przy uprawie których stosuje się system palikowania, zasadzone w roku winiarskim 2018/2019 przy minimalnym zagęszczeniu 1 000 winorośli na hektar. Dotyczy to wyłącznie winorośli odmiany Calabrese i jej synonimu Nero d'Avola uprawianej w prowincjach Agrigento i Caltanissetta oraz ponownego sadzenia odmiany Calabrese lub jej synonimu w wyżej wymienionych prowincjach, począwszy od roku winiarskiego 2019/2020.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

#### Uzasadnienie

Wniosek ten wynika z faktu, że w tych prowincjach za tradycyjny sposób uprawy winorośli Nero d'Avola uznaje się uprawę z wykorzystaniem systemu palikowania lub uprawy w formie pergoli, która – choć bardziej kosztowna na etapie sadzenia – jest łatwiejsza pod względem zarządzania uprawą, a ponadto system ten stanowi lepszy sposób na przetrwanie pory letniej – w której coraz częściej występują fale gorąca na skutek oddziaływania gorących wiatrów sirocco – bez obniżenia jakości winorośli. Dzieje się tak, ponieważ duża powierzchnia liścia jest odsłonięta, co umożliwia równy wzrost pędów i ochronę kiści winogron.

Wyżej wymieniona technika uprawy została już uznana za metodę tradycyjną w ramach obowiązującego oznaczenia „Sicilia” IGT. Zmiana dotyczy art. 4 specyfikacji produktu, lecz nie dotyczy jednolitego dokumentu.

### 3. Maksymalne zbiory

Jest to zmiana o charakterze formalnym polegająca na uporządkowaniu danych dotyczących maksymalnych zbiorów poprzez przegrupowanie wina według zbiorów, tak aby przedstawiać wina według tego porządku. Zmiana dotyczy sekcji 1.5.2 (Praktyki winiarskie. Maksymalne zbiory) jednolitego dokumentu.

### 4. Opis win

#### Opis

Opis win jest teraz bardziej szczegółowy i uporządkowany według kategorii wina, a nie grupy/rodzaju wina.

#### Uzasadnienie

Zmiana służy uproszczeniu i optymalizacji opisu win „Sicilia” DOC. Mając na uwadze różnorodność win objętych tą nazwą, zmiana ta stanowi sposób na uzyskanie bardziej zwięzłego opisu oraz bardziej przejrzystego i spójnego przeglądu procesu ich produkcji. Zmiana dotyczy pkt 1.4 jednolitego dokumentu.

### 5. Właściwości przy spożyciu

#### Opis

- A) W przypadku wina różowego „Sicilia” opis barwy doprecyzowano tak, aby obejmował odcienie od bladoróżowego do ciemniejszych odcieni różowego o różnej intensywności i czasem o miedzianym odcieniu.

Uzasadnienie: opis możliwych odcieni rozszerzono, aby umożliwić tłoczenie winogron z różną intensywnością w celu uzyskania barwy ze skórki winogron o odpowiednio większej lub mniejszej intensywności.

- B) W przypadku wina różowego „Sicilia” Pinot Grigio opis barwy doprecyzowano tak, aby obejmował odcienie słomkowożółte o różnej intensywności, czasem w połączeniu z odcieniem różowawym o różnej intensywności lub odcieniem miedzianym.

Uzasadnienie: skórka winogron Pinot Grigio może być barwy białej, różowawej lub miedzianej, a wynikiły szeroki wachlarz odcieni zależy od sposobu tłoczenia i czasu kontaktu ze skórką.

- C) W opisie właściwości organoleptycznych „Sicilia” odmiany Grillo, Catarratto i Inzolia z oznaczeniem „Vendemmia Tardiva” [późny zbiór]: rozszerzono definicję barwy, zastępując stwierdzenie „od słomkowożółtej do złocistej” stwierdzeniem „od słomkowożółtej po złocistą o różnej intensywności, czasem z bursztynowymi odcieniami”, opis zapachu „charakterystyczny, delikatny, utrzymujący się” otrzymuje brzmienie „charakterystyczny, delikatny, czasem kwiatowy, utrzymujący się”, a opis smaku „od wytrawnego do słodkiego, typowy, zrównoważony” otrzymuje brzmienie „od wytrawnego do słodkiego, zrównoważony, charakterystyczny, czasem z wyraźnie wyczuwalnym smakiem alkoholu lub migdałowym posmakiem”.

Uzasadnienie: często bardzo długi okres dojrzewania winogron na winorośli i maceracja skórki umożliwiają wysoce skuteczną ekstrakcję pigmentów ze skórki i moszczu, co pod względem barwy może skutkować uzyskaniem odcieni od barwy słomkowożółtej do złocistej o różnej intensywności, czasem z bursztynowymi refleksami, pod względem zapachu może skutkować bardziej złożoną kompozycją zapachową i trwalszymi aromatami, a pod względem smaku – uzyskaniem wyraźniejszego smaku alkoholu ze względu na zwykle większą zawartość cukrów oraz migdałowego posmaku, który w miarę dojrzewania wina staje się bardziej wyczuwalny.

D) Dokonano zmiany opisu właściwości organoleptycznych rodzajów dwuodmianowych, aby odzwierciedlić fakt uwzględnienia odmiany winorośli Zibibbo.

Uzasadnienie: uwzględnienie odmiany winorośli Zibibbo w kupażach dwuodmianowych oznacza, że wyraźne aromatyczne właściwości tej odmiany mogą okazać się wyczuwalne wśród właściwości organoleptycznych całego kupażu, dlatego też konieczne jest doprecyzowanie opisu.

Zmiany dotyczą art. 6 specyfikacji produktu i sekcji 1.4 (Opis wina (win)) jednolitego dokumentu.

## 6. Związek ze środowiskiem geograficznym

### Opis i uzasadnienie

Związek ze środowiskiem geograficznym przeformułowano i wprowadzono podział według kategorii produktu.

Uzasadnienie: uznano, że konieczne jest przeformułowanie i rozszerzenie opisu związku ze środowiskiem geograficznym zgodnie z obowiązującymi obecnie przepisami Unii Europejskiej przez oparcie struktury opisu na podziale według kategorii wina uwzględnionych w specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy sekcji 1.8 jednolitego dokumentu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

### 1. Nazwa produktu

„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

### 4. Opis wina (win):

Kategoria: wino (1) – „Sicilia” Bianco, w tym ze wskazaniem odmiany winogron białych

Do produkcji win białych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Sicilia”, w tym Passito, Vendemmia Tardiva, Superiore i Riserva, wykorzystuje się najbardziej reprezentatywne dla obszaru produkcji odmiany, w tym Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico i Chardonnay, samodzielnie albo wraz z innymi odmianami, przy czym w przypadku tej drugiej możliwości wymienione odmiany muszą stanowić co najmniej 50 % wykorzystanych owoców. W celu maksymalizacji wartości tego procesu produkcji wymienione odmiany winorośli wykorzystuje się również w produkcji rodzajów jednoodmianowych równoległe z pozostałymi winami jednoodmianowymi – Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viognier, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Moscato Bianco, Vermentino i Zibibbo, które stanowią cały wachlarz odmian winorośli uprawianych na Sycylii.

Barwa tych win waha się od słomkowożółtej po złocistą o różnej intensywności z możliwymi odcieniami jasnej zieleni. W przypadku Pinot Grigio może również występować barwa różowa o różnej intensywności lub miedziana. Długo utrzymujący się zapach jest ogólnie wyrafinowany, elegancki, przyjemny, intensywny, charakterystyczny, owocowy, czasem z lekkimi nutami kwiatowymi lub aromatycznymi.

Smak jest zrównoważony, charakterystyczny, bogaty, harmonijny, pełny i przyjemny, a pod względem zawartości cukrów waha się od wytrawnego do półwytrawnego.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 11,50 % w przypadku rodzajów podstawowych, 12 % w przypadku win Superiore oraz 12,50 % w przypadku win Riserva, natomiast w przypadku win Passito i Vendemmia Tardiva wartość minimalna to 13 %.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość miareczkowa	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)	

Kategoria: wino (1) – „Sicilia”, w tym ze wskazaniem odmiany winogron czarnych

Do produkcji win czerwonych objętych chronioną nazwą pochodzenia „Sicilia”, w tym Passito, Vendemmia Tardiva, Superiore i Riserva, i win różowych wykorzystuje się najbardziej reprezentatywne dla obszaru produkcji odmiany, w tym Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Perricone i Syrah, samodzielnie albo wraz z innymi odmianami, przy czym w przypadku tej drugiej możliwości wymienione odmiany muszą stanowić co najmniej 50 % wykorzystanych owoców. W celu maksymalizacji wartości tego procesu produkcji wymienione odmiany winorośli wykorzystuje się również w produkcji rodzajów jednoodmianowych równoległe z pozostałymi winami jednoodmianowymi – Nerello Cappuccio, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot i Sangiovese, które reprezentują bogactwo odmian winorośli uprawianych na Sycylii.

Barwa win waha się od czerwonej po rubinowoczerwoną, a w miarę dojrzewania nabiera odcienia owocu granatu, jak w przypadku wersji Riserva, po różową o różnej intensywności, czasem z odcieniami miedzianymi w przypadku win różowych.

Zapach jest typowy dla zastosowanych odmian winorośli. Smak waha się od wytrawnego do półwytrawnego, a w przypadku win Passito i Vendemmia Tardiva może być słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 % w przypadku podstawowych rodzajów wina czerwonego i różowego oraz win ze wskazaniem odmiany winorośli oraz 13 % w przypadku win Riserva, w tym Nero d'Avola, natomiast w przypadku win Passito i Vendemmia Tardiva wartość minimalna to 13 %. Minimalna zawartość ekstraktów ma istotne znaczenie i waha się od 22 g/l w przypadku wina czerwonego po 24 g/l dla Nero d'Avola.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość miareczkowa	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)	

Kategorie: wino musujące (4), gatunkowe wino musujące (5), aromatyczne gatunkowe wino musujące (6)

Produkowane wina musujące należące do różnych kategorii charakteryzują się słomkowożółtą barwą o różnej intensywności w przypadku win białych i różową barwą o różnej intensywności w przypadku win różowych, drobnymi pęcherzykami, nutami kwiatowymi lub owocowymi oraz świeżością. Wina uzyskiwane z odmian winorośli takich jak Zibibbo i Moscato są szczególnie aromatyczne. Wykorzystywane odmiany winorośli obejmują zarówno rodzime, jak i międzynarodowe odmiany winogron białych lub czarnych, z których produkuje się wina białe lub różowe z zastosowaniem metody Charmata. Metodę Charmata, podobnie jak metodę tradycyjną, stosuje się również do produkcji podstawowych rodzajów win białych i różowych.

Stosowane odmiany winorośli, w tym Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Pinot Grigio, Moscato, Zibibbo, Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese i Pinot Nero, są najbardziej reprezentatywne dla obszaru produkcji i stosuje się je w kombinacjach albo osobno w winach jednoodmianowych w celu uzyskania największej wartości z produkcji tych odmian z ich wskazaniem na etykiecie. Zapach jest typowy dla zastosowanych odmian winorośli. Smak waha się od „brut nature” przez extra dry (bardzo wytrawny) po słodki w przypadku Moscato i Zibibbo Spumante. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 % w przypadku Moscato i Zibibbo Spumante, 11,50 % w przypadku wszystkich pozostałych rodzajów, z wyjątkiem win produkowanych metodą tradycyjną, w przypadku których minimalna zawartość to 12 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Kategorie: wino z suszonych winogron (15) i wino z przejrziałych winogron (16)

Smak win w tej kategorii waha się od wytrawnego po słodki, a barwa – od słomkowożółtej po złocistą, a w przypadku win produkowanych z winogron czarnych barwa jest rubinowoczerwona, a w miarę dojrzewania nabiera odcienia owocu granatu. Wina te, a w szczególności wina otrzymywane z odmian aromatycznych, w tym Moscato i Zibibbo, mają utrzymujący się, delikatny aromat o odpowiednim zrównoważeniu kwasowości i słodkości z nutami owocowymi lub kwiatowymi, w zależności od wykorzystanej odmiany winorośli. Zebrane winogrona suszy się na matach, sitach, w skrzynkach lub w specjalnych pojemnikach umieszczanych w odpowiednim środowisku albo pozostawia się je na winorośli, aby dojrzały. Pozwala to uzyskać idealny poziom akumulacji cukrów i stężenia ekstraktów, a otrzymane minimalne wartości w wytworzonych winach to 28 g/l w przypadku Passito Bianco i 32 g/l w przypadku Passito Rosso. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu to 16 % w przypadku Passito Bianco, z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi 11 %, natomiast w przypadku Passito Rosso jest to 17 %, z czego rzeczywista zawartość alkoholu wynosi 12 %.

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

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna ogólna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. Praktyki winiarskie

### a) podstawowe praktyki enologiczne

BRAK

### b) maksymalne zbiory

„Sicilia” Bianco, w tym Riserva, oraz „Sicilia” ze wskazaniem odmiany winogron białych, w tym wina „Riserva”

13 000 kg winogron z hektara

„Sicilia” Spumante Bianco, w tym ze wskazaniem odmiany winogron białych

13 000 kg winogron z hektara

„Sicilia” Grillo, w tym Spumante i Riserva, oraz „Sicilia” Nero d'Avola, w tym Spumante, Rosato i Riserva

14 000 kg winogron z hektara

„Sicilia” Bianco Superiore, w tym ze wskazaniem odmiany winogron białych i oznaczeniem „Superiore”

10 000 kg winogron z hektara

„Sicilia” Spumante we wskazaniem odmian winorośli Frappato, Nerello Mascalese lub Pinot Nero

13 000 kg winogron z hektara

„Sicilia” Rosso, Rosato i Riserva, w tym ze wskazaniem odmiany winogron czarnych

12 000 kg winogron z hektara

„Sicilia” Bianco i Rosso opatrzone znakiem „Passito” lub „Vendemmia Tardiva”, w tym ze wskazaniem odmiany winogron białych lub czarnych

8 000 kg winogron z hektara

#### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Całe terytorium administracyjne regionu Sycylia

#### 7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Pinot Grigio – Pinot

Vermentino (B.)

Zibibbo (B.)

Alicante (Cz.)

Frappato (Cz.)

Müller Thurgau (B.)

Nerello Cappuccio (Cz.)

Perricone (Cz.)

Sangiovese (Cz.)

Sauvignon (B.)

Syrah (Cz.)

Viognier (B.)

Cabernet Franc (Cz.) – Cabernet

Cabernet Sauvignon (Cz.) – Cabernet

Calabrese (Cz.) – Nero d'Avola (Cz.)

Carignano (Cz.)

Carricante (B.)

Ansonica (B.) – Inzolia

Petit Verdot (Cz.)

Pinot Nero (Cz.) – Pinot

Merlot (Cz.)

Mondeuse (Cz.)

Moscato Bianco (B.) – Moscato

Nerello Mascalese (Cz.)

Nocera (Cz.)

Grecanico Dorato (B.) – Grecanico

Grillo (B.)

Catarratto Bianco Comune (B.) – Catarratto

Catarratto Bianco Lucido (B.) – Catarratto

Chardonnay (B.)

Damaschino (B.)

Fiano (B.)

#### 8. Opis związku lub związków

Związek z obszarem geograficznym

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje całe terytorium administracyjne regionu Sycylia.

Sycylia to region o jednej z najstarszych tradycji uprawy winorośli na świecie, o czym świadczą znaleziska archeologiczne oraz liczne źródła literackie w języku greckim i po łacinie zawierające wzmianki o słynnych sycylijskich winach. Obecność amfor wykorzystywanych do transportu i innego rodzaju wyrobów ceramicznych dowodzi, że na Sycylii prowadzono handel oliwą i winami jeszcze w czasach Fenicjan (IX–IV w. p.n.e.). Szczególny rozkwit uprawy winorośli odnotowano w okresie podbicia Sycylii przez Greków (VIII–III w. p.n.e.), którzy sprowadzili na wyspę szereg odmian winorośli, m.in. Grecanico, uprawianą tu po dziś dzień. Świadectwa dowodzące istnienia sycylijskiego wina odnotowywano również w czasach rzymskich (III–V w. n.e.), w szczególności w okresie pobytu Cezara w Gali.

Choć w Koranie ustanowiono zakaz spożywania alkoholu, w okresie panowania muzułmanów (lata 827–1061) na Sycylii uprawiano winogrona stołowe, a na wyspę Pantalleria sprowadzono odmianę winorośli „Zebib” (obecnie Zibibbo lub Moscato di Alessandria) z przylądka Zebib położonego na przeciwległym brzegu afrykańskim.

Związek między wyznaczonym obszarem geograficznym a winem „Sicilia” DOC wynika ze specyficznych właściwości gleby, klimatu i krajobrazu.

Północna część wyspy jest w przeważającej mierze górzysta, natomiast jej części środkowa, południowa i południowo-wschodnia są pokryte pagórkami. Południowo-wschodnią część obszaru Sycylii zajmuje płaskowyż, a jej wschodnia część ma charakter wulkaniczny. Niziny występują głównie wzdłuż wybrzeża.

Większość winnic znajduje się jednak na obszarach pagórkowatych, które – z uwagi na ekspozycję i położenie – są najbardziej odpowiednie do uprawy winorośli, ponieważ stanowią środowisko charakteryzujące się dużym nasłonecznieniem i odpowiednimi warunkami wietrznymi, co pozwala zapewnić roślinom optymalne warunki wzrostu i zagwarantować tym samym odpowiedni stan zdrowia winogron oraz możliwość produkowania wysokiej jakości win.

Na Sycylii stosuje się głównie tradycyjne metody uprawy winorośli, które nie są zbyt ekspansywne i różnią się w zależności od specyfiki poszczególnych obszarów wyspy, na których uprawia się winorośl, począwszy od tradycyjnej metody przycinania w formie „alberello marsalese” [krzew przycinany na sposób Marsala] nadal stosowanej na obszarach przybrzeżnych prowincji Trapani, przez bardziej rozpowszechnioną metodę niskoszpalerową (*spalliera bassa*), w której wykorzystuje się montowane na stałe lub rozstawiane doraźnie trejaże, a skończywszy na bardziej ekspansywnych metodach stosowanych w szeregu żyznych dolin położonych w głębi wyspy.

Fakt, że „Sicilia” DOC obejmuje duże terytorium, pozwala produkować wina zarówno z rodzimych, jak i z obcych lub międzynarodowych odmian winorośli, co oznacza możliwość oferowania szerokiego spektrum produktów należących do różnych kategorii win objętych tą nazwą.

Kategoria: wino (1)

Kategoria ta obejmuje szerokie spektrum rodzajów wina:

wina czerwone, różowe i białe, w tym wina Passito, Vendemmia, Tardiva i Riserva. Wykorzystywane odmiany winorośli obejmują zarówno wysoce cenione odmiany rodzime, takie jak Inzolia, Catarratto i Grillo – ta ostatnia odmiana stanowi rezultat skrzyżowania odmian Catarratto i Zibibbo – jak i odmiany obce, takie jak Chardonnay, Müller Thurgau i Sauvignon. Sycylia jest również jednym z najbardziej cenionych miejsc produkcji win czerwonych pozyskiwanych z rodzimych odmian winorośli, w szczególności Nero d'Avola oraz Frappato i Nerello Mascalese, a także z odmian obcych: Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah. Niekwestionowanym bohaterem tego nowego kierunku w uprawie winorośli jest Nero d'Avola, odmiana, która nawet w połączeniu z innymi odmianami wydobywa i podkreśla oryginalny charakter sycylijskiego wina, nie tylko dzięki swojej barwie, ale również z uwagi na fakt, że nadaje winu właściwości aromatyczne i smakowe typowe dla regionu Morza Śródziemnego.

Jeżeli chodzi o właściwości analityczne i organoleptyczne, wszystkie wymienione rodzaje wina charakteryzują się zrównoważonymi właściwościami chemicznymi i fizycznymi, które wzbogacają ich zrównoważony smak. Wszystkie rodzaje win mają przyjemny, harmonijny, wyraźny i elegancki aromat, niekiedy z nutami owocowymi, kwiatowymi i roślinnymi typowymi dla odmian winorośli wykorzystanych do ich produkcji.

Wina białe mają słomkowożółtą barwę o różnej intensywności lub są ciemnożółte, natomiast wina czerwone mają barwę rubinową o różnej intensywności, z potencjalnymi odcieniami fioleto i z tendencją do nabierania odcienia owocu granatu w miarę upływu czasu. Wszystkie te wina są zrównoważone i charakteryzują się odpowiednią intensywnością i zawartością alkoholu.

Wielowiekowa historia uprawy winorośli w tym regionie opisywana w licznych źródłach stanowi niezbitą dowód potwierdzający istnienie ścisłego związku i systemu wzajemnych zależności między czynnikami związanymi z działalnością człowieka a jakością i unikalnymi właściwościami win „Sicilia” DOC. Tradycyjne techniki uprawy winorośli i tradycyjne praktyki enologiczne, dopracowane i udoskonalone w ostatnim czasie dzięki bezdyskusyjnemu rozwojowi nauki i technologii, stanowią dziedzictwo wielowiekowej działalności winiarskiej człowieka na tym obszarze. To właśnie im wina objęte chronioną nazwą pochodzenia „Sicilia” zawdzięczają swoją renomę.

Kategorie: wino musujące (4), gatunkowe wino musujące (5) i aromatyczne gatunkowe wino musujące (6)

Produkowane wina musujące charakteryzują się słomkowożółtą barwą o różnej intensywności w przypadku win białych i różową barwą o różnej intensywności w przypadku win różowych, również z odcieniami miedzianymi w przypadku Pinot Grigio, drobnymi pęcherzykami, nutami kwiatowymi i owocowymi oraz świeżością wynikającą z wysokiej zawartości minerałów w glebach, wpływu klimatu śródziemnomorskiego i zmiennego przedziału temperatur. Wina uzyskiwane z odmian winorośli takich jak Zibibbo i Moscato są szczególnie aromatyczne. W procesie produkcji wykorzystuje się zarówno rodzime, jak i międzynarodowe odmiany winorośli. W przypadku win, na których etykietach zamieszczona jest informacja o odmianie winorośli, stosuje się metodę charmat, natomiast w przypadku win białych i różowych stosuje się również metodę tradycyjną.

Kategorie: wino z suszonych winogron (15) i wino z przejrzalnych winogron (16)

Klimat śródziemnomorski, który jest klimatem słonecznym charakteryzującym się upalnymi, suchymi, ale jednocześnie wietrznymi latami o zróżnicowanych przedziałach temperatur, sprawia, że winogrona osiągają wysoki stopień dojrzałości i pozostają zdrowe. Zebrane winogrona suszy się na matach, sitach, w skrzynkach lub w specjalnych pojemnikach umieszczonych w odpowiednim środowisku albo pozostawia się je na winorośli, aby dojrzały. Pozwala to uzyskać bardzo wysoki poziom akumulacji cukrów i wysokie stężenie ekstraktów w owocach. Wina są aromatyczne – dotyczy to w szczególności win pozyskanych z odmian Moscato i Zibibbo. Ich smak jest zróżnicowany, od wytrawnego do słodkiego; posiadają one barwę od słomkowożółtej do złocistej, niekiedy z odcieniami bursztynowymi, oraz utrzymujący się – choć delikatny – aromat; charakteryzują się również odpowiednim zrównoważeniem kwasowości i słodkości z nutami owocowymi lub kwiatowymi, w zależności od wykorzystanej odmiany winorośli.

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

BRAK

#### Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14379>

---