

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 22 lutego 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****(Contea di Sclafani (ChNP))**

(2019/C 76/04)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Włochy złożyły wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Contea di Sclafani” zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013. Zmiany te obejmują zmianę nazwy z „Contea di Sclafani” na „Contea di Sclafani”/„Valledolmo - Contea di Sclafani”.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, należy zatem opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Contea di Sclafani”.

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji nazwy „Contea di Sclafani” (ChNP), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 22 lutego 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„CONTEA DI SCLAFANI”

PDO-IT-A0775-AM04

Data złożenia wniosku: 21.12.2016

WNIOSEK O ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznacząca

2. Opis i uzasadnienie wprowadzenia zmiany

2.1. Zmiana w nazwie pochodzenia a) i w specyfikacji produktu/jednolitym dokumencie b)

- a) Zmiana w nazwie: Do obecnej nazwy „Contea di Sclafani” dodano odniesienie do nazwy gminy Valledolmo. Można zatem nadawać nazwę „Contea di Sclafani” lub „Valledolmo – Contea di Sclafani”.

Zmieniono nazwę pochodzenia, by w większym stopniu pokreślić związek z obszarem, tj. „określonym obszarem geograficznym” zgodnie z przepisami UE (art. 93 ust. 1 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013). W istocie nazwa „Valledolmo” występuje już powszechnie w art. 9 specyfikacji produktu, w którym opisano związek geograficzny. Gmina ta, będąca częścią prowincji Palermo, znajduje się w centrum określonego obszaru geograficznego i można ją znaleźć na nowoczesnych mapach. Dodanie nazwy gminy ułatwia zatem ustalenie dokładnej lokalizacji obszaru produkcji.

- b) Wykaz dozwolonych rodzajów zredukowano z 21 do 6, przy czym zachowano jedynie rodzaje Bianco i Rosso oraz odpowiadające im oznaczenia Vendemmia Tardiva (późny zbiór) i Riserva.

Zarejestrowana nazwa pochodzenia „Sicilia” (DOC (ChNP)) obejmuje szeroki zakres regionalnych odmian winorośli, w tym wiele odmian uwzględnionych w obowiązującej specyfikacji DOC (ChNP) „Contea di Sclafani” i, nawet jeśli są to odmiany tradycyjne, nie można uznać, że są one właściwe wyłącznie dla bardziej ograniczonego obszaru. Celem jest zatem dalsze promowanie szczególnego charakteru danych win objętych DOC (ChNP) poprzez zachowanie jedynie tych rodzajów wina, które są produkowane z wykorzystaniem odmian winorośli najlepiej odzwierciedlających związek z określonym obszarem geograficznym. W związku z tym, nawet jeśli wina produkuje się z rodzimych odmian, które były już częścią mieszanki odmian winorośli wykorzystywanych do win białych, czerwonych i jednoszczepowych, obecnie określa się je ogólnie jako wina białe lub czerwone w celu położenia większego nacisku na nazwę oznaczenia i na związek z *terroir*, na którym wino jest produkowane.

2.2. Art. 2 specyfikacji produktu – Mieszanka odmian winorośli

Zmiana ta dotyczy art. 2 specyfikacji produktu i odpowiedniej sekcji 7 jednolitego dokumentu dotyczącej głównych odmian winorośli do produkcji wina. Zwiększenie udziału procentowego rodzimych odmian winorośli, takich jak Catarratto w przypadku win białych oraz Perricone i Nero d'Avola w przypadku win czerwonych, które produkuje się już jako wina jednoszczepowe, umożliwia osiągnięcie lepszej charakterystyki stosownych win, a także wyższej jakości. Mieszankę odmian winorośli ograniczono w celu zachowania jedynie tych rodzajów wina, które są w stanie podkreślić specyfikę danych win objętych DOC (ChNP).

- a) Odmiany winorośli Insolia i Grecanico usunięto z mieszanki odmian w przypadku wina białego, a także dodano oznaczenie Riserva. W przypadku win białych dozwolona jest wyłącznie odmiana winorośli Catarratto, która musi stanowić co najmniej 95 % bazy, ponieważ w większym stopniu niż jakakolwiek inna odmiana odzwierciedla ona szczególną odpowiedniość terytorium.
- b) W przypadku czerwonego wina zmieniono wartości procentowe wskazane w aktualnej specyfikacji produktu dla odmian z mieszanki odmian winorośli, a także dodano oznaczenie Vendemmia Tardiva. W przypadku win czerwonych dozwolone są jedynie tradycyjne odmiany winorośli Perricone i Nero d'Avola, oddzielnie lub łącznie w wartościach procentowych od 0 do 100 %; nie można dodawać żadnych innych odmian.
- c) Do produkcji win białych lub czerwonych nie można wykorzystywać żadnych innych odmian, nawet jeśli dopuszcza się je w regionie Sycylii. Wymienione wyżej odmiany, uprawiane w winnicach niemal wszystkich lokalnych producentów, tworzą w tym górzystym regionie wina o specyficznych i charakterystycznych właściwościach organoleptycznych, które powodują, że wina te wyróżniają się na tle win produkowanych w innych częściach regionu, jak wykazano w opisie związku geograficznego.
- d) Usunięto wino różowe, a także wina jednoszczepowe wyprodukowane z odmian, których się już nie uwzględnia.

2.3. Art. 3 specyfikacji produktu – Obszar produkcji

Zmiana ta dotyczy art. 3 specyfikacji produktu i odpowiedniej sekcji 6 jednolitego dokumentu dotyczącej wyznaczonego obszaru.

W opisie obszaru produkcji w art. 3 specyfikacji produktu wprowadzono jedynie zmiany o charakterze formalnym, a także poprawiono nazwę gminy Montemaggiore (poprzednio wskazano nieprawidłową nazwę Montemmagiore).

2.4. Art. 4 specyfikacji produktu – Normy uprawy winorośli

Zmiana ta dotyczy wyłącznie specyfikacji produktu, a nie jednolitego dokumentu.

- a) Sformułowanie „nie później niż na początku dojrzewania” skreślono w odniesieniu do okresu, w którym można przeprowadzić nawadnianie awaryjne.

Usunięto oczywistą niespójność, ponieważ nawadnianie awaryjne jest konieczne przede wszystkim właśnie pod koniec lata, a także często po dojrzewaniu.

- b) Z tabeli dotyczącej plonów usunięto rodzaje, których już się nie uwzględnia, a także dodano oznaczenia „Vendemmia Tardiva” dla wina czerwonego i „Riserva” dla wina białego.

W przypadku wina czerwonego minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu została zwiększona z 11 % do 12 %, natomiast w przypadku wina białego – z 10,5 % do 11,5 %.

Do tej samej tabeli dodano oznaczenia „Vendemmia Tardiva” dla wina białego i „Riserva” dla wina czerwonego; oba uwzględniono w art. 5 poprzedniej specyfikacji produktu.

Aby zapewnić lepszy ogłęd, parametry jakościowe (maksymalne zbiory winogron z hektara i minimalną naturalną zawartość alkoholu) ujęto w jednej tabeli w art. 4 specyfikacji produktu, podczas gdy wcześniej wymieniano je również w art. 5 specyfikacji produktu.

Zwiększenie minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w winogronach (zawartości cukru) powinno przyczynić się do podniesienia jakości odpowiedniego wina i w większym stopniu podkreślić specyfikę DOC (ChNP).

2.5. Art. 5 specyfikacji produktu – Normy produkcji wina

Zmiana ta dotyczy wyłącznie specyfikacji produktu, a nie jednolitego dokumentu.

Dokonano zmian o charakterze formalnym, m.in. dodano normy produkcji wina dla nowych rodzajów wina, a także usunięto normy dla rodzajów, których już się nie uwzględnia ani nie przedstawia w innych artykułach specyfikacji produktu.

Zmiany te są konieczne, aby dostosować wyżej wymieniony artykuł do przepisów poprzednich artykułów.

(Ustęp 9) W celu lepszego odzwierciedlenia poziomu jakości win w przypadku typów Vendemmia Tardiva (wino kat. 1) procedury wzbogacania są niedozwolone.

2.6. Art. 6 specyfikacji produktu – Właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu

Zmiana dotyczy specyfikacji produktu i odpowiedniej sekcji 4 jednolitego dokumentu dotyczącej opisu win.

- a) Usunięto rodzaje wina, takie jak te określające odmianę winorośli, która nie jest już uwzględniona, natomiast ponownie zdefiniowano pozostałe rodzaje.

Usunięto właściwości tych rodzajów wina, których już się nie uwzględnia, opisano nowo wprowadzone rodzaje wina, takie jak Bianco Riserva i Rosso Vendemmia Tardiva, a także dokonano przeglądu już uwzględnionych rodzajów wina, aby zapewnić bardziej precyzyjny opis właściwości chemicznych, fizycznych i organoleptycznych.

- b) Usunięto ust. 3 artykułu dotyczący uprawnienia ministerstwa do wydawania dekretu zmieniającego kwasowość ogólną i minimalną zawartość ekstraktu bezcukrowego.

Przy okazji zmiany specyfikacji produktu usunięto ostatni ustęp art. 6 specyfikacji produktu, ponieważ nie jest on już zgodny z przepisami unijnymi dotyczącymi zmian wymagających zmiany w jednolitym dokumencie.

- c) Dodano nutę drewna jako możliwy aromat wynikający z przechowywania win w drewnianych pojemnikach. Było to konieczne z uwagi na fakt, że producenci często przechowują i leżakują wino w drewnianych pojemnikach.

2.7. Art. 7 specyfikacji produktu – Etykietowanie

Zmiana ta dotyczy wyłącznie specyfikacji produktu, a nie jednolitego dokumentu.

Zastąpiono cały tekst artykułu specyfikacji produktu, a także zmieniono numerację kolejnych artykułów.

Obecnie we wcześniejszym art. 6 specyfikacji produktu opisuje się wszystkie właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu w odniesieniu do wszystkich rodzajów uwzględnionych w specyfikacji produktu, natomiast zasady oznaczania i prezentacji produktów opisano w art. 7 specyfikacji produktu.

- a) Uwzględniono możliwość wykorzystywania dodatkowych oznaczeń topograficznych odnoszących się do danej winnicy.

Zgodnie z art. 31 ust. 10 ustawy nr 238/2016 oraz art. 120 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 odniesienie do gospodarstwa ma na celu dokładniejsze scharakteryzowanie wina poprzez wskazanie na etykiecie, że pochodzi ono wyłącznie z określonej winnicy.

- b) Nazwę „Sicilia” jako większą jednostkę geograficzną można wskazać na etykietach i prezentacji win objętych DOC (ChNP) „Contea di Sclafani” lub „Valledolmo-Contea di Sclafani”.

Zgodnie z ustawą nr 238/2016 i art. 120 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oznaczenie nazwy większej jednostki geograficznej „Sycylia” umożliwia przekazanie konsumentowi dokładniejszych informacji na temat położenia geograficznego danej DOC (ChNP).

- c) Usunięto odniesienia do rodzajów, których już się nie uwzględnia, a także przepisy dotyczące pojemników, które można wykorzystywać.

Przepisy dotyczące pojemników, które można wykorzystywać, uwzględniono w art. 8 specyfikacji produktu – Pakowanie.

2.8. Art. 8 specyfikacji produktu – Pakowanie

Zmiana dotyczy specyfikacji produktu i odpowiedniej sekcji 9 jednolitego dokumentu dotyczącej dodatkowych wymogów zasadniczych.

Ustalono, że w odniesieniu do wszystkich objętości dozwolonych przepisami krajowymi i unijnymi można wykorzystywać wyłącznie szklane butelki. Doprecyzowano, że wykorzystuje się wyłącznie korki typu kołnierowego, ponieważ w specyfikacji nie uwzględnia się już wina musującego; zezwala się na wykorzystywanie korków grzybków dla rodzajów z oznaczeniem „Vendemmia Tardiva”.

Nazwę identyfikuje się na rynku wyłącznie jako stosowaną do win zapakowanych w szklane butelki i wybieranych w oparciu o wysokiej jakości cechy charakterystyczne oraz parametry techniczne określone w ramach specyfikacji produktu.

2.9. Art. 9 specyfikacji produktu – Związek z obszarem geograficznym

Zmiana dotyczy specyfikacji produktu i odpowiedniej sekcji 8 jednolitego dokumentu dotyczącej opisu związku lub związków.

Art. 9 specyfikacji produktu zaktualizowano o odniesienie do nowej DOC (ChNP) „Contea di Sclafani” lub „Valledolmo-Contea di Sclafani”.

Ponadto w kontekście opisu związku ze środowiskiem geograficznym w tym art. 9 lit. a) i c) usunięto odniesienia do typologii odmian i kategorii win (wino musujące i gatunkowe wino musujące), których nie przewiduje się w nowej specyfikacji produktu.

W związku z tym wspomniane zmiany dotyczące specyfikacji produkcji włączono do odpowiedniej sekcji 8 jednolitego dokumentu, dotyczącej opisu związku ze środowiskiem geograficznym.

Omawiana zmiana wynika ze zmiany nazwy DOC (ChNP) i obejmuje dodanie nazwy gminy „Valledolmo”, która znajduje się w centrum określonego obszaru geograficznego.

Zmiana ta ma zatem na celu zwiększenie stopnia identyfikacji nazwy z terytorium i wzmocnienie związku ze środowiskiem geograficznym stosownej produkcji wina.

Ponadto, w następstwie wyłączenia ze specyfikacji produktu niektórych rodzajów i kategorii produktów, we wspomnianym art. 9 specyfikacji produktu w bardziej szczegółowy sposób opisano związek ze środowiskiem geograficznym w odniesieniu do pozostałych rodzajów win, które wyprodukowano z winogron z winorośli najbardziej reprezentatywnych dla tego terytorium (Catarratto, Perricone i Nero d'Avola).

W szczególności podkreślono zależność między czynnikami naturalnymi i antropicznymi a cechami jakościowymi i specyficznym charakterem win, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwy, które mają być zarejestrowane**

Contea di Sclafani

Valledolmo-Contea di Sclafani

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

„Contea di Sclafani” lub „Valledolmo-Contea di Sclafani” Rosso

Barwa: rubinowoczerwona o zróżnicowanej intensywności, niekiedy z odcieniami fioleto.

Aromat: szlachetny, charakterystyczny, owocowy/niekiedy korzenny.

Smak: wytrawny, harmonijny, o dobrej strukturze.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,0 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23 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 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)	

„Contea di Sclafani” lub „Valledolmo-Contea di Sclafani” Rosso Riserva

Barwa: barwa rubinowoczerwona, która w miarę dojrzewania przechodzi w kolor owocu granatu.

Aromat: intensywny, owocowy, niekiedy korzenny.

Smak: wytrawny, charakterystyczny, o dobrej strukturze.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24 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 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)	

„Contea di Sclafani” lub „Valledolmo-Contea di Sclafani” Rosso Vendemmia Tardiva

Barwa: barwa rubinowoczerwona, która w miarę dojrzewania przechodzi w kolor owocu granatu.

Aromat: charakterystyczny, długotrwały, szlachetny.

Smak: od wytrawnego do słodkiego, charakterystyczny, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,0 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 28,0 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):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4,0 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Contea di Sclafani” lub „Valledolmo-Contea di Sclafani” Bianco

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

Aromat: szlachetny, charakterystyczny, długotrwały.

Smak: wytrawny, harmonijny, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %.

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 właściwości 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)	

„Contea di Sclafani” lub „Valledolmo-Contea di Sclafani” Bianco Riserva

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

Aromat: przyjemny, szlachetny, elegancki.

Smak: harmonijny, charakterystyczny, bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,0 %.

Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 g/l.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 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 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)	

„Contea di Sclafani” lub „Valledolmo-Contea di Sclafani” Bianco Vendemmia Tardiva

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej.

Aromat: charakterystyczny, długotrwały.

Smak: od wytrawnego do słodkiego, charakterystyczny, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,0 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 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):	11
Minimalna kwasowość ogólna:	4,0 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**

b) **Maksymalne zbiory**

„Contea di Sclafani” lub „Valledolmo-Contea di Sclafani” Rosso, w tym Riserva

10 000 kg winogron z hektara

„Contea di Sclafani” lub „Valledolmo-Contea di Sclafani” Rosso, w tym Riserva

70 hektolitrów z hektara

„Contea di Sclafani” lub „Valledolmo-Contea di Sclafani” Bianco, w tym Riserva

12 000 kg winogron z hektara

„Contea di Sclafani” lub „Valledolmo-Contea di Sclafani” Bianco, w tym Riserva

84 hektolitry z hektara

„Contea di Sclafani” lub „Valledolmo-Contea di Sclafani” Rosso i Bianco Vendemmia Tardiva

8 000 kg winogron z hektara

„*Contea di Sclafani*” lub „*Valledolmo-Contea di Sclafani*” Rosso i Bianco Vendemmia Tardiva

48 hektolitrow z hektara

6. Wyznaczony obszar

Obszar produkcji zlokalizowany jest na Sycylii i obejmuje w prowincji Palermo całe terytorium gmin Valledolmo, Caltavuturo, Alia i Sclafani Bagni; część terytorium gmin Petralia Sottana, Castellana Sicula, Castronovo di Sicilia, Cerda, Aliminusa, Montemaggiore Belsito i Polizzi Generosa; w prowincji Caltanissetta, całe terytorium gmin Valledolmo, Prataemo i Villalba; oraz w prowincji Agrigento część terytorium gminy Cammarata. Granice tego obszaru określa się w następujący sposób:

Rozpoczynając od punktu 14 + 800 km na drodze krajowej nr 120, granica przebiega tą drogą do skrzyżowania dróg Cerda – Aliminusa, gdzie łączy się z drogą regionalną nr 7 przy punkcie 0 + 000 km, a następnie przebiega do punktu 17 + 750 km. Stamtąd prowadzi wzdłuż granicy gminy Alia na zachód aż do przecięcia granicy gminy Castronuovo di Sicilia; następnie wiedzie tą granicą gminy w kierunku południowo-zachodnim aż do przecięcia z drogą krajową nr 189 w punkcie 4 + 700 km. Granica przebiega wzdłuż tej drogi krajowej aż do punktu 14 + 600 km, skąd biegnie dalej w kierunku południowym wzdłuż rzeki Platani, aż do momentu dotarcia do Vallone Crasto Venturo; następnie biegnie tą doliną w kierunku południowo-wschodnim aż do skrzyżowania z drogą regionalną nr 39 (dawna prywatna droga Soria – Casalicchio) w punkcie 5 + 900 km, którą biegnie do punktu 0 + 000 km, gdzie łączy się z drogą regionalną nr 25 (Tumarrano – Mussomeli) i prowadzi nią na południe przez 9 km, dopóki nie dotrze do granicy gminy Cammarata. Przebiega tą granicą w kierunku wschodnim aż dochodzi do granicy gminy Villalba i prowadzi wzdłuż niej w kierunku wschodnim aż do granicy gminy Petralia Sottana; prowadząc wzdłuż tej granicy w kierunku wschodnim a następnie północno-wschodnim, granica biegnie do drogi regionalnej nr 72 (Ciolino) w Portella dell'Inferno i prowadzi nią przez około 2,7 km. Podążając na północ, przebiega do Portella del Morto, gdzie ponownie łączy się z granicą gminy Petralia Sottana w kierunku północnym aż do Vallone San Giorgio; podąża tą doliną w kierunku północno-wschodnim aż do drogi krajowej nr 120 w punkcie 48 + 200 km. Biegnie wzdłuż drogi krajowej nr 120 aż do punktu 48 + 400 km, do granicy Polizzi Generosa, następnie przebiega tą granicą w kierunku północno-zachodnim aż do rzeki San Filippo; prowadzi wzdłuż rzeki, cały czas w kierunku północno-zachodnim, a następnie przecina granicę gminy Caltavuturo. Przebiega wzdłuż tej granicy na północny-zachód do granicy gminy Sclafani Bagni i prowadzi tą granicą gminy aż do granicy gminy Cerda; stąd biegnie na północny-zachód do przecięcia drogi krajowej nr 120 w punkcie 14 + 800 km.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Catarratto bianco lucido B.

Catarratto bianco comune B.

Perricone N.

Nero d'Avola N. synonim: Calabrese N.

8. Opis związku lub związków

„*Contea di Sclafani*” lub „*Valledolmo-Contea di Sclafani*”

Związek z określonym obszarem geograficznym przejawia się w interakcji między poszczególnymi cechami środowiska (obszarem pagórkowatym, strukturą gleby, klimatem umiarkowanym ciepłym, zakresem temperatur); tradycją historyczną (pierwsze wzmianki na temat uprawy winorośli pochodzą z 1300 r.; wiele hektarów winnic posadzono około 1570 r. na terenie lenna Valle dell'Olmo); czynnikami ludzkimi (odmianami winorośli, metodami uprawy winorośli i tradycyjnymi systemami rolniczymi); a także metodami przetwarzania wina, które są głęboko zakorzenione na tym obszarze i umożliwiają uzyskanie szczególnych cech wykazanych przez rodzaje wina, które określono w specyfikacji produktu.

W szczególności średnia wysokość obszaru, która wynosi około 600 m n.p.m., oraz ogólny rozkład głównie gliniastych gleb ze składnikiem piaszczystym lub głównie piaszczystych gleb z składnikiem gliniastym sprawiają, że żadna gleba na obszarze produkcji nie jest ani zbyt wilgotna, ani zbyt kwaśna, ani zbyt zasadowa, co ma wpływ na ilość, a przede wszystkim na jakość produktów z winorośli.

Czynniki te tworzą doskonałe połączenie zarówno z rodzimymi odmianami czerwonych winogron Perricone i Nero d'Avola – dzięki którym otrzymuje się wino czerwone niemusujące o bardzo wyraźnych cechach charakterystycznych wynikających z jego wyraźnych zapachów kwiatowych i korzennych, jego elegancji i długotrwałości ze względu na zawartość taniny, która umożliwia dojrzewanie wina nawet przez długi czas (wina te identyfikuje się poprzez oznaczenie Riserva) – jak i z rodzimą odmianą białych winogron Catarratto, która jest ściśle związana z tradycją uprawy winorośli na Sycylii, a w szczególności z tradycją uprawy winorośli w Valle d'Olmo-Contea di Sclafani, gdzie wino białe jest otrzymywane wyłącznie z winogron Catarratto i posiada unikalne i łatwe do zidentyfikowania cechy charakterystyczne. Ze względu na wysoką zawartość polifenoli i optymalny poziom kwasowości wino białe jest odpowiednie do leżakowania, a zatem również w jego przypadku można stosować oznaczenie Riserva.

Winogrona zbiera się od połowy września i przez cały październik. Winogrona na tym obszarze uzyskują doskonałą równowagę kwasowości i zawartości cukru, ponieważ dojrzewają one około dwudziestu dni później niż winogrona w innych obszarach uprawy winorośli na Sycylii. To opóźnienie w dojrzewaniu nie tylko pozwala scharakteryzować produkt końcowy, ale także sprawia, że zbierane winogrona dojrzewały w zrównoważony sposób z dala od letniego upału i posiadają zrównoważone wartości analityczne, tj. dobrą kwasowość i brak nadmiaru cukrów.

Wina produkowane z odmian winogron Nero d'Avola i Perricone nie tylko dobrze komponują się z typową kuchnią sycylijską, ale także, ze względu na swoje specyficzne cechy charakterystyczne, z daniami i przyzwyczajeniami konsumentkimi o bardziej międzynarodowym charakterze, przyczyniając się tym samym do uznania ich jakości. Z kolei wina uzyskane z odmiany winorośli Catarratto pasują do wszystkich dań rybnych, od typowo śródziemnomorskich po azjatyckie.

Ponadto w szczególnie dobrych latach zarówno czerwone, jak i białe odmiany winorośli pozostawiano zazwyczaj na krzewach przez bardzo długi czas, prawie do końca października, aby zbierać bardzo dojrzałe winogrona, które można przetwarzać na wina z oznaczeniem Vendemmia Tardiva.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Pakowanie

Ramy prawne:

Przepisy krajowe i unijne

Rodzaj wymogów dodatkowych:

W odniesieniu do wszystkich objętości dozwolonych przepisami krajowymi i unijnymi można wykorzystywać wyłącznie szklane butelki. Wykorzystuje się wyłącznie korki typu kołnierzewego, ponieważ w specyfikacji produktu nie uwzględnia się już wina musującego; zezwala się na wykorzystywanie korków grzybków dla rodzajów z oznaczeniem „Vendemmia Tardiva”.

Opis wymogu:

Nazwę identyfikuje się na rynku wyłącznie jako stosowaną do win zapakowanych w szklane butelki i wybieranych w oparciu o wysokiej jakości cechy charakterystyczne oraz parametry techniczne określone w ramach specyfikacji produktu.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12905>
