C/2024/7285

6.12.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/7285)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Pantelleria“

PDO-IT-A0792-AM02

Дата на съобщението: 10.9.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Период на ферментация**

Описание: изменението се отнася до вмъкването в член 5 от продуктовата спецификация на параграф, в който по отношение на получените от стафидирано грозде вина се посочва, че максималните срокове за ферментация и за вторична ферментация са до 30 юли след годината на производство на гроздето.

Основание: изменението е въз основа на факта, че с това уточнение в продуктовата спецификация се премахва бюрократичният етап на подаване на искане за разрешение гроздето да ферментира в периода след 15 декември след прибирането на гроздето.

Това изменение се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

2. **Етикетиране и представяне — термин „Zibibbo“**

Описание: изменението се отнася до добавянето, само по отношение на разновидността „Pantelleria“ Bianco, на възможността да се използва терминът „Zibibbo“.

Основание:

1. да се даде възможност при представянето на разновидността Bianco върху етикета да се изписва също така наименованието на общоприетия местен жаргон, на който виното „Pantelleria“ Bianco традиционно се нарича „Zibibbo secco“;
2. да се насърчи използването, що се отнася до разновидността Bianco, на ЗНП „Pantelleria“ вместо IGT (Indicazione geografica tipica — типично географско указание) „Terre Siciliane“ именно защото се допуска използването на термина „Zibibbo“;
3. да се прекрати различното тълкуване на разпоредбите относно етикетирането, обозначаването и представянето.

Това изменение се отнася до член 7 от продуктовата спецификация и до раздел „Допълнителни условия“ от единния документ.

3. **Етикетиране и представяне — указване на по-голяма географска единица**

Описание: изменението се отнася до възможността за използване на географското наименование „Sicilia“, както това е вече направено за осем други наименования със сицилиански произход.

Основание: изменението е въз основа на факта, че географското позоваване на региона „Sicilia“ позволява хармонизиране на наименованието „Pantelleria“ в контекста на производството в световен мащаб. Позоваването на по-широкото географско наименование „Sicilia“ дава възможност за предоставяне, по-специално при търговията на международните пазари, на допълнително географско указание, с което се улеснява териториалното идентифициране на остров Пантелерия като част от територията на регион Сицилия.

Това изменение се отнася до член 7 от продуктовата спецификация и до раздел „Допълнителни условия“ от единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Pantelleria

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино
3. Ликьорни вина
4. Пенливи вина
6. Качествени ароматизирани пенливи вина
8. Искрящо вино
11. Частично ферментирала гроздова мъст
15. Вино от стафидирано грозде
16. Вино от презряло грозде

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на вината:**

1. *„Pantelleria“ Moscato di Pantelleria*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: жълт, понякога с тенденция към кехлибарен;

Вкус: сладък, с аромат на мускат;

Мирис: характерен, с мускатово ухание, приятно ароматен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 15,00 % об.;

Минимално съдържание на беззахарен екстракт: 25,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 25

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *„Pantelleria“ Passito di Pantelleria*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: златистожълт с тенденция към кехлибарен;

Вкус: сладък, ароматен, приятен.

Мирис: уханен, характерен мускатов;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 20,00 % об.;

Минимално съдържание на беззахарен екстракт: 31,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 14

— Минимална обща киселинност: 4 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 30

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *„Pantelleria“ Moscato Liquoroso, Moscato dorato, Passito liquoroso*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: жълт или златистожълт с различна степен на наситеност, понякога с тенденция към кехлибар;

Вкус: с аромат на мускат, сладък, кадифен;

Мирис: характерен мускатов; приятен, ароматен, наситен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 21,00 % об.;

Минимално съдържание на беззахарен екстракт: 19,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 15

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

4. *„Pantelleria“ Moscato Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и трайна;

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Вкус: сладък, типичен мускатов;

Мирис: характерен мускатов;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.;

Минимално съдържание на беззахарен екстракт: 15,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 6

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. *„Pantelleria“ Zibibbo dolce*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: златистожълт с различна степен на наситеност;

Вкус: характерен мускатов;

Мирис: приятен, ароматен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,00 % об.;

Минимално съдържание на беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

6. *„Pantelleria“ Bianco, включително Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност;

Вкус: хармоничен, с различна степен на мекота, понякога на искрящо вино;

Мирис: приятен, характерен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об.;

Минимално съдържание на беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

—

5.2. *Максимални добиви*

1. „Pantelleria“ Moscato di Pantelleria

10 000 килограма грозде от хектар

2. „Pantelleria“ Passito di Pantelleria

10 000 килограма грозде от хектар

3. „Pantelleria“ Moscato Liquoroso, Moscato Spumante, Zibibbo dolce, Bianco и Frizzante

10 000 килограма грозде от хектар

4. „Pantelleria“ Moscato Dorato

10 000 килограма грозде от хектар

5. „Pantelleria“ Passito Liquoroso

10 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Производственият район е в регион Сицилия и включва, в провинция Трапани, цялата територия на остров Пантелерия.

7. **Винени сортове грозде**

Zibibbo B. — Moscatellone

8. **Описание на връзката или връзките**

ЗНП Pantelleria

Връзката с определения географския район на ЗНП „Pantelleria“ се основава на специфичните особености на почвите, релефа и климата в самия район: той включва само подходящите с оглед на качеството терени на целия остров Пантелерия, който е с вулканичен произход. Ветровете, на които е изложен островът, и съвкупността от елементите на околната среда и климата са благоприятни за лозарство, ориентирано към постигането на качество. Хилядолетната лозаро-винарска история на района на този продукт със ЗНП е свидетелство за начина, по който при човешката дейност в конкретния район през вековете са се предавали традиционните лозарски и енологични техники, усъвършенствани в съвременната епоха.

9. **Други съществени условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Използване на по-широкото географско наименование

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

При етикетирането и представянето на вината със ЗНП „Pantelleria“ може да се използва по-широкото географско наименование „Sicilia“. Ако по-широкото географско наименование „Sicilia“ бъде указано, то трябва да е след наименованието „Pantelleria“ и да бъде разположено под специфичното традиционно наименование. Терминът „Zibibbo“ на етикета

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

При етикетирането и представянето на виното „Pantelleria“ Bianco се разрешава върху етикета, под наименованието „Pantelleria“ и съответния израз Denominazione di Origine Protetta (Защитено наименование за произход), да се постави терминът „Zibibbo“.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21941