C/2024/7285

6.12.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/7285)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Pantelleria“

PDO-IT-A0792-AM02

Datum oznámení: 10.9.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Doba kvašení**

Popis: Změna se týká doplnění odstavce do článku 5 specifikace, který stanoví maximální dobu kvašení a dobu druhotného kvašení pro vína získaná ze zaschlých hroznů do 30. června následujícího po roce, v němž byly hrozny vyprodukovány.

Odůvodnění: Důvodem této změny je skutečnost, že díky tomuto údaji ve specifikaci odpadá byrokratický krok spočívající v žádosti o povolení kvasit hrozny déle než do 15. prosince následujícího po sklizni hroznů.

Změna se týká článku 5 specifikace výrobku.

2. **Označování a obchodní úprava – výraz „Zibibbo“**

Popis: Změna se týká zahrnutí možnosti použít výraz „Zibibbo“ pouze pro typ Pantelleria „bianco“.

Odůvodnění:

1. doplnit označení typu „bianco“ na etiketě běžným místním slangem, který tradičně označuje bílé víno „Pantelleria“ bianco“ jako „Zibibbo secco“;
2. podpořit používání CHOP „Pantelleria“ pro typ bílého vína na úkor IGT „Terre Siciliane“, a to právě proto, že je možné uvádět výraz „Zibibbo“;
3. umožnit překonání výkladů právních předpisů týkajících se označování, popisu a obchodní úpravy.

Tato změna se týká článku 7 specifikace výrobku a oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

3. **Označování a obchodní úprava – uvedení širší zeměpisné jednotky**

Popis: Změna se týká možnosti používat zeměpisné označení „Sicilia“, jak tomu již bylo učiněno u osmi dalších sicilských označení původu.

Odůvodnění: Důvodem této změny je skutečnost, že zeměpisný odkaz na region „Sicílie“ umožňuje sladit název „Pantelleria“ v kontextu celosvětové produkce. Odkaz na širší zeměpisný název „Sicilia“ umožňuje poskytnout, zejména pro uvádění na zahraniční trhy, další zeměpisné označení, které usnadňuje územní identifikaci ostrova Pantelleria, který je součástí území regionu Sicílie.

Tato změna se týká článku 7 specifikace výrobku a oddílu „Další podmínky“ jednotného dokumentu.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Pantelleria

2. **Typ zeměpisného označení:**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
3. Likérové víno
4. Šumivé víno
6. Jakostní aromatické šumivé víno
8. Perlivé víno
11. Částečně zkvašený hroznový mošt
15. Víno ze zaschlých hroznů
16. Víno z přezrálých hroznů

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. *„Pantelleria" Moscato di Pantelleria*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: žlutá někdy přecházející do jantarové

Chuť: sladká, s muškátovým aroma

Vůně: charakteristická, s muškátovým buketem, příjemně aromatická

Minimální celkový obsah alkoholu: 15,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 25,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 25

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *„Pantelleria" Passito di Pantelleria*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zlatavě žlutá, přecházející do jantarové

Chuť: sladká, aromatická, příjemná

Vůně: aromatická, charakteristická muškátová

Minimální celkový obsah alkoholu: 20,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 31,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 14

— Minimální celková kyselost: 4 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 30

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

3. *„Pantelleria" Moscato Liquoroso, Moscato Golato, Passito Liquoroso*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: žlutá nebo zlatožlutá různé intenzity, někdy až jantarová

Chuť: s muškátovým aroma, sladká, sametová

Vůně: charakteristická muškátová, příjemná, aromatická, intenzivní

Minimální celkový obsah alkoholu: 21,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 19,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 15

— Minimální celková kyselost: 3,5 gramu na litr vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

4. *„Pantelleria" Moscato Spumante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: jemná a přetrvávající

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Chuť: sladká, typická muškátová

Vůně: charakteristická muškátová

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 6

— Minimální celková kyselost: 5 gramu na litr vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. *„Pantelleria" Zibibbo Dolce*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zlatožlutá různé intenzity

Chuť: charakteristická muškátová

Vůně: příjemná, aromatická

Minimální celkový obsah alkoholu 10,00 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5 gramu na litr vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

6. *„Pantelleria" Bianco, včetně Frizzante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá různé intenzity

Chuť: harmonická, více či méně jemná, někdy jiskřivá

Vůně: příjemná, charakteristická

Minimální celkový obsah alkoholu: 11,50 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 4,5 gramu na litr vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

—

5.2 *Maximální výnosy*

1. „Pantelleria“ Moscato Di Pantelleria

10 000 kilogramů hroznů na hektar

2. „Pantelleria“ Passito di Pantelleria

10 000 kilogramů hroznů na hektar

3. „Pantelleria“ Moscato Liquoroso, Moscato Spumante, Zibibbo Dolce, Bianco a Frizzante

10 000 kilogramů hroznů na hektar

4. „Pantelleria“ Moscato Dorato

10 000 kilogramů hroznů na hektar

5. „Pantelleria“ Passito Liquoroso

10 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce se nachází v regionu Sicílie a v provincii Trapani zahrnuje celé území ostrova Pantelleria.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Zibibbo B. – Moscatellone

8. **Popis souvislostí**

CHOP Pantelleria

Souvislost s vymezenou zeměpisnou oblastí CHOP „Pantelleria“ dokládají specifické půdní, orografické a klimatické vlastnosti samotné oblasti: zahrnuje výhradně vhodnou půdu na celém ostrově Pantelleria, který je sopečného původu. Větry vanoucí na ostrově a kombinace klimaticko-environmentálních prvků jsou příznivé pro pěstování vinné révy zaměřené na kvalitu. Tisíciletá historie vinařství v oblasti tohoto CHOP svědčí o tom, jak člověk v průběhu staletí na tomto území předával tradiční vinařské a enologické postupy, které se v moderní době zdokonalily.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Použití širšího zeměpisného názvu

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Při označování a obchodní úpravě vín s CHOP „Pantelleria“ je povoleno použití širšího zeměpisného názvu „Sicilia“. Pokud je uveden širší zeměpisný název „Sicilia“, musí následovat po označení „Pantelleria“ a musí být uveden pod zvláštním tradičním výrazem.

Výraz „Zibibbo“ na etiketě

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Při označování a obchodní úpravě vína „Pantelleria Bianco“ může být na etiketě pod označením „Pantelleria“ a příslušným výrazem „chráněné označení původu“ uveden výraz „Zibibbo“.

Odkaz na specifikaci výrobku

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