C/2024/7285

6.12.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/7285)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Pantelleria«

PDO-IT-A0792-AM02

Meddelelsesdato: 10.9.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. **Gæringsperiode**

Beskrivelse: Denne ændring vedrører tilføjelsen af et stykke til artikel 5 i produktspecifikationen, som fastsætter maksimumstider for gæring og sekundær gæring for vine fremstillet af tørrede druer indtil den 30. juni året efter det år, hvor druerne er produceret.

Begrundelse: Grunden til ændringen er, at der på denne måde fjernes en bureaukratisk procedure, i henhold til hvilken der skal anmodes om tilladelse til at gære druerne længere end til den 15. december efter høsten.

Denne ændring berører artikel 5 i produktspecifikationen.

2. **Mærkning og præsentation - udtrykket »Zibibbo«**

Beskrivelse: Ændringen vedrører indsættelsen af muligheden for, udelukkende ved typen »Pantelleria bianco«, at anvende navnet »Zibibbo« .

Begrundelse:

1. Supplering af beskrivelsen af typen »bianco« på vinetiketten med udtrykket »Zibibbo secco«, som bruges i lokalområdet til at omtale hvidvinen »Pantelleria bianco«.

2. Fremme af anvendelsen af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pantelleria« for hvidvinstypen frem for vine med den geografiske betegnelse »Terre Siciliane«, netop fordi det er muligt at skrive »Zibibbo«.

3. Undgåelse af misfortolkninger af regler, for så vidt angår mærkning, betegnelse og præsentation.

Denne ændring berører artikel 7 i produktspecifikationen og punktet om »andre betingelser« i enhedsdokumentet.

3. **Mærkning og præsentation - betegnelse for større geografisk enhed**

Beskrivelse: Denne ændring vedrører muligheden for at anvende den geografiske betegnelse »Sicilia«, således som det allerede er sket for otte andre sicilianske oprindelsesbetegnelser.

Begrundelse: Grunden til ændringen er, at den geografiske henvisning til regionen »Sicilia« gør det muligt at harmonisere betegnelsen »Pantelleria« i en global produktionssammenhæng. Den bredere geografiske betegnelse »Sicilia« gør det muligt at forsyne produktet med en yderligere geografisk betegnelse, som gør det lettere at henvise til øen Pantellaria som ligger i regionen Sicilien, særligt med henblik på markedsføring på udenlandske markeder.

Denne ændring berører artikel 7 i produktspecifikationen og punktet om »andre betingelser« i enhedsdokumentet.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Pantelleria

2. **Type geografisk betegnelse:**

BOB - beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin
3. Hedvin
4. Mousserende vin
6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin
8. Perlevin
11. Delvis gæret druemost
15. Vin af delvis tørrede druer
16. Vin af overmodne druer

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 - DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 - Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinene:**

1. *»Pantelleria« Moscato Di Pantelleria*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gul, til tider i retning af ravfarvet.

Smag: sød, med muscataroma.

Duft: karakteristisk, duft af muscat, behagelig og aromatisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 15,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 25,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 25

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

2. *»Pantelleria« Passito di Pantelleria*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gyldengul i retning af ravfarvet.

Smag: sød, aromatisk og behagelig.

Duft: parfumeret, med en typisk muscataroma.

Minimalt totalt alkoholindhold: 20,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 31,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 14

— Minimalt totalt syreindhold: 4 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 30

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

3. *»Pantelleria« Moscato Liquoroso, Moscato dorato, Passito liquoroso*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gul eller gyldengul af varierende intensitet, i retning af ravfarvet.

Smag: af muscataroma, sød og fløjlsblød.

Duft: typisk muscataroma, behagelig, aromatisk og intens.

Minimalt totalt alkoholindhold: 21,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 19,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 15

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

4. *»Pantelleria« Moscato Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: fint og langvarigt.

Farve: stråguld af varierende intensitet.

Smag: sød, typisk muscataroma.

Duft: typisk muscataroma.

Minimalt totalt alkoholindhold: 12,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 6

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. *»Pantelleria« Zibibbo dolce*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gyldengul af varierende intensitet.

Smag: typisk muscataroma.

Duft: behagelig og aromatisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 10,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

6. *»Pantelleria« Bianco, også Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul af varierende intensitet.

Smag: harmonisk, af varierende blødhed, af og til perlende.

Duft: behagelig og karakteristisk.

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,50 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

—

5.2. *Maksimale udbytter*

1. »Pantelleria« Moscato Di Pantelleria

10 000 kilo druer pr. hektar

2. »Pantelleria« Passito di Pantelleria

10 000 kilo druer pr. hektar

3. »Pantelleria« Moscato Liquoroso, Moscato Spumante, Zibibbo dolce, Bianco og Frizzante

10 000 kilo druer pr. hektar

4. »Pantelleria« Moscato Dorato

10 000 kilo druer pr. hektar

5. »Pantelleria« Passito Liquoroso

10 000 kilo druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet er beliggende i regionen Sicilien og omfatter hele øen Pantelleria i provinsen Trapani.

7. **Druesorter til vinfremstilling**

Zibibbo B. - Moscatellone

8. **Tilknytning til det geografiske område**

BOB Pantelleria

Det beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pantellerias« tilknytning til det afgrænsede geografiske område er baseret på områdets særlige jordbund, klima og landskab. Området omfatter kun det land på den vulkanske ø Pantelleria, som egner sig til en produktion af vin af høj kvalitet. Vindforholdene på øen gør det, sammen med de øvrige miljø- og klimaforhold, muligt at producere vin af høj kvalitet. Den århundredgamle vindyrkningshistorie i det område, der er omfattet af denne BOB, viser, hvordan menneskelig indgriben på øen gennem tiden har ført til traditionelle vindyrkningsmetoder og ønologiske teknikker, som er blevet forbedret i moderne tid.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Anvendelse af den bredere geografiske betegnelse

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

I forbindelse med mærkning og præsentation af BOB-vinene »Pantelleria« er det tilladt at anvende den bredere geografiske betegnelse »Sicilia«. Hvis den bredere geografiske betegnelse »Sicilia« anvendes, skal den stå efter betegnelsen »Pantelleria« og under den særlige traditionelle benævnelse.

Udtrykket »Zibibbo« på etiketten

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Ved mærkning og præsentation af vinen »Pantelleria Bianco« er det tilladt at anføre udtrykket »Zibibbo« på etiketten under betegnelsen »Pantelleria« og under den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Link til produktspecifikationen

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