C/2024/7285

6.12.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/7285)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Pantelleria“

PDO-IT-A0792-AM02

Datum der Mitteilung: 10.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Gärungszeit**

Beschreibung: Die Änderung betrifft die Aufnahme eines Absatzes unter Nummer 5 der Produktspezifikation, der für Weine aus eingetrockneten Trauben die Höchstdauer der Gärung und Nachgärung – bis zum 30. Juni des auf das Jahr der Traubenerzeugung folgenden Jahres – festlegt.

Begründung: Durch diese Änderung wird in der Produktspezifikation die verwaltungstechnische Anforderung gestrichen, für eine Gärungszeit über den 15. Dezember des Jahres der Traubenernte hinaus eine Genehmigung beantragen zu müssen.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

2. **Kennzeichnung und Aufmachung – Bezeichnung „Zibibbo“**

Beschreibung: Die Änderung betrifft die Einführung der Möglichkeit, für den Weißwein „Pantelleria“ Bianco die Bezeichnung „Zibibbo“ zu verwenden.

Begründung:

1. Auf dem Etikett des Weißweins „Pantelleria“ Bianco soll zusätzlich die vor Ort übliche Bezeichnung angegeben werden können (traditionell „Zibibbo secco“);
2. die Zulassung der Bezeichnung „Zibibbo“ bietet einen Anreiz, für den Weißwein eher die g. U. „Pantelleria“ statt der IGT „Terre Siciliane“ zu verwenden;
3. es wird ein einheitlicher Ansatz für die Kennzeichnung, Beschreibung und Aufmachung eingeführt.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und den Punkt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

3. **Kennzeichnung und Aufmachung – Angabe einer größeren geografischen Einheit**

Beschreibung: Die Änderung betrifft die Möglichkeit, die geografische Angabe „Sicilia“ zu verwenden, wie dies bereits bei acht weiteren Bezeichnungen sizilianischen Ursprungs der Fall ist.

Begründung: Mit der Bezugnahme auf die Region „Sicilia“ soll die Verwendung der Bezeichnung „Pantelleria“ mit Blick auf den internationalen Wettbewerb mit den anderen Bezeichnungen der Region harmonisiert werden. Die zusätzliche Angabe der weiter gefassten geografischen Bezeichnung „Sicilia“ macht es – insbesondere im Hinblick auf das Inverkehrbringen auf ausländischen Märkten – leichter, die Insel Pantelleria, die zur Region Sizilien gehört, geografisch zu verorten.

Diese Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation und den Punkt „Weitere Bedingungen“ des Einzigen Dokuments.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Pantelleria

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
3. Likörwein
4. Schaumwein
6. Aromatischer Qualitätsschaumwein
8. Perlwein
11. Teilweise gegorener Traubenmost
15. Wein aus eingetrockneten Trauben
16. Wein aus überreifen Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine**

1. *„Pantelleria" Moscato di Pantelleria*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: gelb, mitunter zu bernsteinfarben tendierend

Geschmack: süß, mit Muskataroma

Geruch: charakteristisch, mit Muskatbukett, angenehm aromatisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,00 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 25,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 25s

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. *„Pantelleria" Passito di Pantelleria*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb, zu bernsteinfarben tendierend

Geschmack: süß, aromatisch, angenehm

Geruch: wohlriechend, charakteristisches Muskatbukett

Mindestgesamtalkoholgehalt: 20,00 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 31,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 14

— Mindestgesamtsäure: 4 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 30

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: gelb oder goldgelb von unterschiedlicher Intensität, mitunter zu bernsteinfarben tendierend

Geschmack: Muskataroma, süß, samtig

Geruch: charakteristisches Muskatbukett, angenehm, aromatisch, intensiv

Mindestgesamtalkoholgehalt: 21,00 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 19,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 15

— Mindestgesamtsäure: 3,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

4. *„Pantelleria" Moscato Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Geschmack: süß, typische Muskatnote

Geruch: charakteristisches Muskatbukett

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 15,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 6

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. *„Pantelleria" Zibibbo dolce*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb von unterschiedlicher Intensität

Geschmack: charakteristische Muskatnote

Geruch: angenehm, aromatisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 10,00 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 17,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

6. *„Pantelleria" Bianco, einschließlich Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Geschmack: harmonisch, mehr oder weniger weich, mitunter perlend

Geruch: angenehm, charakteristisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,50 % vol

Zuckerfreier Extrakt: mindestens 17,0 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. „Pantelleria“ Moscato di Pantelleria

10 000 kg Trauben pro Hektar

2. „Pantelleria“ Passito di Pantelleria

10 000 kg Trauben pro Hektar

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

10 000 kg Trauben pro Hektar

4. „Pantelleria“ Moscato Dorato

10 000 kg Trauben pro Hektar

5. „Pantelleria“ Passito Liquoroso

10 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet liegt in der Region Sizilien und gehört zur Provinz Trapani; es umfasst das gesamte Gebiet der Insel Pantelleria.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Zibibbo B. – Moscatellone

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Pantelleria g. U.

Der Zusammenhang zwischen dem abgegrenzten geografischen Gebiet und der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pantelleria“ ergibt sich aus den besonderen pedologischen, orografischen und klimatischen Gegebenheiten vor Ort. Das Gebiet umfasst ausschließlich die für einen Qualitätsanbau geeigneten Flächen der gesamten Insel Pantelleria, die vulkanischen Ursprungs ist. Der Wind und die übrigen Umwelt- und Klimabedingungen auf der Insel liefern zusammen geeignete Voraussetzungen für den Anbau von Qualitätsweinen. An der jahrtausendealten Geschichte des Weinbaus in dem Gebiet der g. U. lässt sich ablesen, wie die Menschen die von ihnen entwickelten traditionellen Weinbau- und Weinbereitungsverfahren von Jahrhundert zu Jahrhundert weitergegeben und bis heute weiter verbessert haben.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Verwendung der weiter gefassten geografischen Bezeichnung

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine mit der g. U. „Pantelleria“ darf die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Sicilia“ verwendet werden. Wenn die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Sicilia“ verwendet wird, muss sie auf den Namen „Pantelleria“ folgen und unterhalb der traditionellen spezifischen Bezeichnung stehen. Bezeichnung „Zibibbo“ auf dem Etikett

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung des Weins „Pantelleria“ Bianco darf auf dem Etikett die Bezeichnung „Zibibbo“ unterhalb des Namens „Pantelleria“ und der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ erscheinen.

Link zur Produktspezifikation

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