C/2024/7285

6.12.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/7285)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Pantelleria»

PDO-IT-A0792-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 10.9.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Περίοδος ζύμωσης**

Περιγραφή: η τροποποίηση αφορά την προσθήκη μιας παραγράφου στο άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος, για τον καθορισμό των μέγιστων χρόνων ζύμωσης και δεύτερης ζύμωσης για τους οίνους που προέρχονται από λιαστά σταφύλια έως την 30ή Ιουνίου που έπεται του έτους παραγωγής των σταφυλιών.

Αιτιολόγηση: σκοπός της τροποποίησης των προδιαγραφών είναι να καταργηθεί το γραφειοκρατικό στάδιο της αίτησης για να εγκριθεί η ζύμωση των σταφυλιών πέραν της 15ης Δεκεμβρίου μετά τον τρύγο των σταφυλιών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

2. **Επισήμανση και παρουσίαση — ένδειξη «Zibibbo»**

Περιγραφή: η τροποποίηση αφορά την προσθήκη της δυνατότητας χρήσης της ένδειξης «Zibibbo», μόνο για τον τύπο Pantelleria «bianco»·

Αιτιολόγηση:

1. να συμπληρωθεί στην ετικέτα η παρουσίαση του τύπου «bianco» με τον όρο που χρησιμοποιείται στην περιοχή, όπου ο οίνος «Pantelleria Bianco» αναφέρεται ως «Zibibbo secco»·
2. να ενθαρρυνθεί η χρήση της ΠΟΠ «Pantelleria» αντί της ΠΓΕ «Terre Siciliane» για τον τύπο «bianco», ακριβώς λόγω της δυνατότητας αναγραφής του όρου «Zibibbo»·
3. να ξεπεραστούν οι αποκλίνουσες προσεγγίσεις όσον αφορά την επισήμανση, την περιγραφή και την παρουσίαση.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

3. **Επισήμανση και παρουσίαση — Ένδειξη της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας**

Περιγραφή: Η τροποποίηση αφορά τη δυνατότητα χρήσης της γεωγραφικής ένδειξης «Sicilia», όπως έχει ήδη γίνει για οκτώ άλλες ονομασίες προέλευσης της Σικελίας.

Αιτιολόγηση: η τροποποίηση αυτή οφείλεται στο γεγονός ότι η γεωγραφική αναφορά στην περιοχή «Sicilia» επιτρέπει την εναρμόνιση της ονομασίας «Pantelleria» σε παγκόσμιο πλαίσιο παραγωγής. Η αναφορά στην ευρύτερη γεωγραφική ονομασία «Sicilia» προσφέρει, ιδίως για τη διάθεση σε ξένες αγορές, μια πρόσθετη γεωγραφική ένδειξη που διευκολύνει τον εδαφικό προσδιορισμό της νήσου Pantelleria ως τμήματος της περιφέρειας της Σικελίας.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Pantelleria

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικων προϊόντων**

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
4. Αφρώδης οίνος
6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου
8. Ημιαφρώδης οίνος
11. Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια
16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή των οίνων:**

1. *«Pantelleria» Moscato di Pantelleria*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: χρυσοκίτρινο, που ενίοτε τείνει προς το κεχριμπαρένιο·

Γεύση: γλυκιά, αρωματική, χαρακτηριστική του μοσχάτου·

Άρωμα: χαρακτηριστικό και πλούσιο άρωμα του μοσχάτου, ευχάριστα αρωματικό·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 15,00 % vol·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα 25,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 25

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

2. *«Pantelleria» Passito di Pantelleria*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: χρυσοκίτρινο προς κεχριμπαρένιο·

Γεύση: γλυκιά, αρωματική, ευχάριστη·

Άρωμα: πλούσιο άρωμα, χαρακτηριστικό του μοσχάτου·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 20,00 % vol·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα 31,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 14

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 30

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: κίτρινο ή χρυσοκίτρινο ποικίλης έντασης, που ενίοτε τείνει προς το κεχριμπαρένιο·

Γεύση: αρωματική και χαρακτηριστική του μοσχάτου, γλυκιά, βελούδινη·

Άρωμα: χαρακτηριστικό του μοσχάτου, ευχάριστο, αρωματικό, έντονο·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 21,00 % vol·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα 19,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 15

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

4. *«Pantelleria» Moscato Spumante*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός και με διάρκεια.

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Γεύση: γλυκιά, χαρακτηριστική του μοσχάτου·

Άρωμα: χαρακτηριστικό του μοσχάτου·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 12,00 % vol·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα 15,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 6

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

5. *«Pantelleria» Zibibbo dolce*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: χρυσοκίτρινο ποικίλης έντασης·

Γεύση: χαρακτηριστική του μοσχάτου·

Άρωμα: ευχάριστο, αρωματικό·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 10,00 % vol

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα 17,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

6. *«Pantelleria» Bianco, συμπεριλαμβανομένου του Frizzante*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Γεύση: αρμονική, λιγότερο ή περισσότερο απαλή, ενίοτε ημιαφρώδης·

Άρωμα: ευχάριστο, ιδιαίτερο·

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 11,50 % vol·

ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα 17,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

—

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. «Pantelleria» Moscato di Pantelleria

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. «Pantelleria» Passito di Pantelleria

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. «Pantelleria» Moscato Dorato

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. «Pantelleria» Passito Liquoroso

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται στην περιφέρεια της Σικελίας και περιλαμβάνει ολόκληρη την επικράτεια της νήσου Pantelleria στην επαρχία Trapani.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Zibibbo B. - Moscatellone

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

ΠΟΠ Παντελερία

Ο δεσμός μεταξύ της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής και της ΠΟΠ «Pantelleria» βασίζεται στα συγκεκριμένα χαρακτηριστικά του εδάφους, του κλίματος και του τοπίου της περιοχής: αυτή περιλαμβάνει μόνο τα εδάφη που είναι κατάλληλα για την παραγωγή υψηλής ποιότητας και βρίσκονται σε ολόκληρη την νήσο Pantelleria, τα οποία είναι ηφαιστειογενή. Οι ισχυροί άνεμοι του νησιού και όλα τα περιβαλλοντικά και κλιματικά χαρακτηριστικά του συνδέονται με την αμπελοκαλλιέργεια υψηλής ποιότητας. Η μακραίωνη ιστορία της αμπελουργίας στην περιοχή της εν λόγω ΠΟΠ καταδεικνύει τον τρόπο με τον οποίο η ανθρώπινη παρέμβαση στα συγκεκριμένα εδάφη έχει μεταβιβάσει, με την πάροδο των αιώνων, τις παραδοσιακές αμπελουργικές και οινολογικές τεχνικές, οι οποίες έχουν βελτιωθεί στη σύγχρονη εποχή.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Χρήση της ευρύτερης γεωγραφικής ονομασίας

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στην επισήμανση και την παρουσίαση των οίνων ΠΟΠ «Pantelleria» επιτρέπεται η χρήση της ευρύτερης γεωγραφικής ονομασίας «Sicilia». Η ευρύτερη γεωγραφική ονομασία Sicilia, εφόσον αναφέρεται, πρέπει να ακολουθεί την ονομασία «Pantelleria» και να εμφανίζεται κάτω από την παραδοσιακή ειδική ένδειξη

Ένδειξη «Zibibbo» στην ετικέτα

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στην επισήμανση και την παρουσίαση του οίνου «Pantelleria Bianco», επιτρέπεται η αναγραφή στην ετικέτα της ένδειξης «Zibibbo» κάτω από την ονομασία «Pantelleria» και την αντίστοιχη ένδειξη «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης».

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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