C/2024/7285

6.12.2024

Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/7285)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Pantelleria»

PDO-IT-A0792-AM02

Fecha de la comunicación: 10.9.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Período de fermentación**

Descripción: la modificación se refiere a la inserción en el artículo 5 del pliego de condiciones de un apartado que establece el 30 de junio siguiente al año de producción de las uvas como plazo máximo de fermentación y segunda fermentación para los vinos elaborados a partir de uvas pasificadas.

Motivos: la modificación permite eliminar del pliego de condiciones el trámite burocrático de solicitud de autorización para fermentar las uvas hasta fechas posteriores al 15 de diciembre siguiente a la vendimia.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

2. **Etiquetado y presentación: mención «Zibibbo»**

Descripción: la modificación se refiere a la inclusión de la mención «Zibibbo», únicamente para el «Pantelleria» blanco.

Motivos:

1. complementar la presentación del vino blanco en la etiqueta con la mención «Zibibbo secco», término local utilizado para referirse al «Pantelleria» blanco;
2. fomentar, mediante la autorización de la mención «Zibibbo», el uso de la DOP «Pantelleria» en lugar de la IGT [indicación geográfica tradicional] «Terre Siciliane»;
3. poner coto a la divergencia de interpretaciones de la normativa sobre etiquetado, designación y presentación.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y al apartado «Condiciones complementarias» del documento único.

3. **Etiquetado y presentación: indicación de una unidad geográfica más amplia**

Descripción: la modificación se refiere a la posibilidad de utilizar la indicación geográfica «Sicilia», como ya hacen otras ocho denominaciones de origen sicilianas.

Motivos: la modificación busca que la referencia a la región de Sicilia permita la armonización del nombre «Pantelleria» con otras denominaciones regionales y su contextualización geográfica con vistas al mercado mundial. La referencia a la región geográfica más amplia, Sicilia, permite proporcionar, principalmente de cara al mercado internacional, una indicación geográfica adicional que facilite la identificación de la isla de Pantelleria como parte de la región de Sicilia.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y al apartado «Condiciones complementarias» del documento único.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Pantelleria

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino
3. Vino de licor
4. Vino espumoso
6. Vino espumoso aromático de calidad
8. Vino de aguja
11. Mosto de uva parcialmente fermentado
15. Vino de uvas pasificadas
16. Vino de uvas sobremaduradas

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos:**

1. *«Pantelleria» Moscato di Pantelleria*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo, en ocasiones con tendencia a ambarino.

Sabor: dulce, con notas de moscatel.

Aroma: característico, con notas de moscatel, agradablemente aromático.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 15,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 25,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 11

— Acidez total mínima: 4 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 25

— Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro): —

2. *«Pantelleria» Passito di Pantelleria*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo dorado con tendencia a ambarino.

Sabor: dulce, aromático, agradable.

Aroma: fragante, característico de moscatel.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 20,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 31,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 14

— Acidez total mínima: 4 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 30

— Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro): —

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

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo o amarillo dorado más o menos intenso, en ocasiones con tendencia a ambarino.

Sabor: notas de moscatel, dulce, aterciopelado.

Aroma: característico de moscatel, agradable, aromático, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 21,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 19,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 15

— Acidez total mínima: 3,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro): —

4. *«Pantelleria» Moscato Spumante*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Espuma: fina y persistente.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Sabor: dulce, característico de moscatel.

Aroma: característico de moscatel.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): 6

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro): —

5. *«Pantelleria» Zibibbo dolce*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo dorado de intensidad variable.

Sabor: característico de moscatel.

Aroma: agradable, aromático.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,00 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): —

— Acidez total mínima: 5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro): —

6. *«Pantelleria» Bianco y Frizzante*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Sabor: armónico, más o menos suave, achampanado.

Aroma: agradable, característico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro que aparece a continuación se ajustan a los límites previstos por la normativa italiana y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Anhídrido sulfuroso total máximo (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimientos máximos*

1. «Pantelleria» Moscato di Pantelleria

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. «Pantelleria» Passito di Pantelleria

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

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

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. «Pantelleria» Moscato Dorato

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. «Pantelleria» Passito Liquoroso

10 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción está situada en la región de Sicilia, en la provincia de Trapani, y comprende todo el territorio de la isla de Pantelleria.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Zibibbo B. — Moscatellone

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

DOP «Pantelleria»

El vínculo entre la zona geográfica delimitada y la DOP «Pantelleria» está acreditado por las características edafológicas, orográficas y climáticas específicas de la zona, que abarca exclusivamente terrenos aptos para la agricultura de calidad situados en la isla de Pantelleria, de origen volcánico. La exposición de la isla al viento y el resto de sus características medioambientales y climáticas la hacen idónea para la producción de vinos de calidad. La milenaria historia vitivinícola de la zona geográfica de la DOP pone de manifiesto cómo, a lo largo de los siglos, la intervención humana en el territorio ha permitido generar un acervo de técnicas vitícolas y enológicas tradicionales y mejorarlo hasta nuestros días.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Uso del nombre geográfico más amplio

Marco jurídico:

Normativa de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre geográfico más amplio «Sicilia» puede utilizarse en el etiquetado y la presentación de los vinos de la DOP «Pantelleria». Si se indica, el nombre geográfico más amplio «Sicilia» debe figurar a continuación del nombre «Pantelleria» y debajo de la mención específica tradicional.

Mención «Zibibbo» en el etiquetado

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se permite la mención «Zibibbo» en el etiquetado y la presentación del vino «Pantelleria» Bianco, debajo del nombre «Pantelleria» y de la mención «Denominazione di Origine Protetta».

Enlace al pliego de condiciones

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