C/2024/7285

6.12.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/7285)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Pantelleria“

PDO-IT-A0792-AM02

Teate esitamise kuupäev: 10.9.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Käärimisperiood**

Kirjeldus: muudatusega on lisatud tootespetsifikaadi artiklisse 5 lõige, milles on sätestatud. et kuivatatud viinamarjadest valmistatud veinide käärimise ja teise käärimise maksimumtähtaeg on viinamarjade tootmise aastale järgnev 30. juuni.

Põhjused: tootespetsifikaadis tehtava muudatuse eesmärk on jätta välja bürokraatlik etapp, mis seisneb vajaduses taotleda luba viinamarjade kääritamiseks, kui saaki koristatakse pärast 15. detsembrit.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

2. **Märgistus ja esitlusviis – sordinime „Zibibbo“ kasutamine**

Kirjeldus: muudatus puudutab sordinime „Zibibbo“ lisamist ainult valge veini „Pantelleria“ puhul;

Põhjused:

1. valge veini (*bianco*) puhul lisatakse märgistusel kohalikus piirkonnas kasutatav sõna, sest seal tähistatakse toodet „Pantelleria“ *bianco* traditsiooniliselt väljendiga *Zibibbo secco*;

2. lubades lisada sordinime „Zibibbo“, soovitakse edendada valge veini puhul kaitstud päritolunimetuse „Pantelleria“ kasutamist kaitstud geograafilise tähise „Terre Siciliane“ asemel;

3. soovitakse võimaldada ühtlustada nende veinide märgistuse, nimetamise ja esitlemise regulatiivset tõlgendust.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7 ja koonddokumendi punkti „Lisatingimused“.

3. **Märgistus ja esitlusviis – viide laiemale geograafilisele üksusele**

Kirjeldus: muudatus puudutab võimalust kasutada kohanime „Sicilia“, mis on Sitsiilia ülejäänud kaheksa päritolunimetuse puhul juba olemas.

Põhjused: muudatuse põhjuseks on asjaolu, et kohanime „Sicilia“ kasutamine viib „Pantelleria“ kooskõlla piirkonna teiste nimetustega ja asetab selle maailmaturu geograafilise konteksti. Viide laiema geograafilise ulatusega kohanimele „Sicilia“ võimaldab pakkuda täiendavat geograafilist teavet eelkõige välisturgudel turustamiseks, see hõlbustab Sitsiilia maakonna territooriumil asuva Pantelleria saare territoriaalset identifitseerimist.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7 ja koonddokumendi punkti „Lisatingimused“.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Pantelleria

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

1. Vein
3. Liköörvein
4. Vahuvein
6. Aromaatne kvaliteetvahuvein
8. Poolvahuvein
11. Osaliselt kääritatud viinamarjavirre
15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein
16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, KANGED ALKOHOOLSED JOOGID JA ÄÄDIKAS

2204 – värsketest viinamarjadest valmistatud vein, sealhulgas kangendatud vein; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veinide kirjeldus**

1. *„Pantelleria“ Moscato di Pantelleria*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: kollane, mõnikord merevaigukollane.

Maitse: magus, muskaadilõhnaga.

Lõhn iseloomulik, muskaadilõhnaga, meeldivalt aromaatne.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 15,00 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 25,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 11 töökohta

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 25 töökohta

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. *„Pantelleria“ Passito di Pantelleria*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: kuldkollane, kaldub merevaigukollase poole.

Maitse: magus, aromaatne, meeldiv.

Lõhn: tugev muskaadiaroom.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 20,00 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 31,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 14

— Minimaalne üldhappesus: 4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 30

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: erineva intensiivsusega kollane või kuldkollane, mõnikord merevaigukollane.

Maitse: muskaadilõhnaga, magus, sametine;

Lõhn: iseloomuliku muskaadilõhnaga, meeldiv, aromaatne, intensiivne;

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 21,00 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 19,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 15

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

4. *„Pantelleria" Moscato Spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev.

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane.

Maitse: magus, iseloomuliku muskaadilõhnaga.

Lõhn: iseloomuliku muskaadilõhnaga.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 6

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. *„Pantelleria" Zibibbo dolce*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri tugevusega kuldkollane.

Maitse: iseloomuliku muskaadilõhnaga.

Lõhn: meeldiv, aromaatne.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,00 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

6. *„Pantelleria" Bianco, sealhulgas Frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane.

Maitse: harmooniline, enam-vähem pehme, mõnikord kerge mulliga.

Lõhn: meeldiv, iseloomulik.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistamise eritavad*

–

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. „Pantelleria“ Moscato di Pantelleria

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. „Pantelleria“ Passito di Pantelleria

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

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

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. „Pantelleria“ Moscato Dorato

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. „Pantelleria“ Passito Liquoroso

10 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Tootmispiirkond asub Sitsiilia maakonnas ja hõlmab Trapani provintsis kogu Pantelleria saare territooriumi.

7. **Veiniviinamarjasordid**

„Zibibbo B“ – „Moscatellone“

8. **Seos(t)e kirjeldus**

KPN „Pantelleria“

Seos määratletud geograafilise piirkonna ja kaitstud päritolunimetuse „Pantelleria“ vahel põhineb konkreetsetel mulla-, kliima- ja maastikuelementidel. Geograafiline piirkond hõlmab üksnes sobivat maad kogu Pantelleria saarel, mis on päritolult vulkaaniline. Saar on tuuline, mis koos muude kliima- ja keskkonnatingimustega loob õiged tingimused kvaliteetveinide tootmiseks. Viinamarjakasvatuse ja veinitootmise ajalugu, mis on selle kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonnas kestnud tuhandeid aastaid, annab tunnistust sellest, kuidas inimeste sajanditepikkune tegevus saarel on traditsioonilisi viinamarjakasvatus- ja veinivalmistusmeetodeid kuni tänaseni edasi kandnud ja täiustanud.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

Laiema geograafilise ulatusega kohanime kasutamine

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Pantelleria“ märgistusel ja esitlusel võib kasutada laiema geograafilise ulatusega kohanime „Sicilia“. Juhul kui laiema geograafilise ulatusega kohanime „Sicilia“ märgitakse, peab see järgnema nimetusele „Pantelleria“ ja olema esitatud traditsioonilise erinimetuse all.

Märgistusele lisatav sordinimi „Zibibbo“

Õigusraamistik

Siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Valge veini „Pantelleria“ Bianco märgistusel ja esitlemisel võib nimetuse „Pantelleria“ ja väljendi „kaitstud päritolunimetus“ all olla märgisel sordinimi „Zibibbo“.

Link tootespetsifikaadile

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