C/2024/7285

6.12.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/7285)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti ([1]).

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

”Pantelleria”

PDO-IT-A0792-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 10.9.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Käymisaika**

Kuvaus: Muutoksella on lisätty tuote-eritelmän 5 artiklaan kappale, jossa vahvistetaan, että kuivatuista rypäleistä valmistettujen viinien käymisen ja jälkikäymisen on tapahduttava rypäleiden tuotantovuotta seuraavan vuoden kesäkuun 30. päivään mennessä.

Perustelut: Muutosta perustellaan sillä, että tämän tuote-eritelmään tehtävän muutoksen avulla poistetaan hallinnollinen vaihe, jossa haetaan lupaa rypäleiden käyttämiselle ajanjaksolla, joka on myöhemmin kuin rypäleiden korjuuta seuraavan vuoden joulukuun 15. päivä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklaa.

2. **Merkinnät ja esillepano – ilmaisu ”Zibibbo”**

Kuvaus: Muutoksella on lisätty mahdollisuus käyttää ilmaisua ”Zibibbo” (ainoastaan ”Pantelleria bianco” -viinin osalta).

Perustelut:

1) Täydennetään ”bianco”-nimitystä etiketissä ilmaisulla ”Zibibbo secco”, jota paikalliset ovat perinteisesti käyttäneet ”Pantelleria bianco” -viineistä.

2) Sallitaan ilmaisun ”Zibibbo” käyttö ja edistetään siten suojatun alkuperänimityksen ”Pantelleria” käyttöä suojatun maantieteellisen merkinnän ”Terre Siciliane” sijaan.

3) Mahdollistetaan merkintöjä, nimityksiä ja esillepanoa koskevan sääntelyn erilaisten tulkintojen yhdenmukaistaminen.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 7 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset”.

3. **Merkinnät ja esillepano – viittaus laajempaan maantieteelliseen alueeseen**

Kuvaus: Muutoksella annetaan mahdollisuus käyttää laajempaa maantieteellistä aluetta koskevaa ilmaisua ”Sicilia”, kuten on jo tehty kahdeksan muun sisilialaisen alkuperänimityksen osalta.

Perustelut: Muutosta perustellaan sillä, että viittaus maantieteelliseen alueeseen ”Sicilia” mahdollistaa nimityksen ”Pantelleria” yhtenäistämisen muiden saman alueen nimitysten kanssa, millä on merkitystä maailmanmarkkinoilla. Laajemman maantieteellisen alueen nimen ”Sicilia” käytön avulla on helpompi hahmottaa, missä Sisilian alueeseen kuuluva Pantellerian saari sijaitsee. Tällä on merkitystä erityisesti markkinoitaessa tuotteita ulkomaisilla markkinoilla.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 7 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset”.

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi tai nimet**

Pantelleria

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini
3. Väkevä viini
4. Kuohuviini
6. Aromaattinen laatukuohuviini
8. Helmeilevä viini
11. Osittain käynyt rypäleen puristemehu
15. Kuivatuista rypäleistä valmistetut viinit
16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinien kuvaus:**

1. *”Pantelleria” Moscato di Pantelleria*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: keltainen, joskus meripihkankeltaiseen vivahtava

Maku: makea, Moscato-rypäleelle ominainen

Tuoksu: tunnusomainen, Moscato-rypäleelle tyypillinen tuoksu, miellyttävän aromaattinen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 15,00 til.-%

Sokeriton uutos vähintään 25,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 25

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

2. *”Pantelleria” Passito di Pantelleria*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kullankeltainen, joskus meripihkankeltaiseen vivahtava

Maku: makea, aromaattinen, miellyttävä

Tuoksu: tuoksuva, Moscato-rypäleelle tyypillinen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 20,00 til.-%

Sokeriton uutos vähintään 31,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 14

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 30

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: keltainen tai kullankeltainen, sävyltään vaihteleva, joskus meripihkankeltaiseen taittuva

Maku: Moscato-rypäleelle ominainen, makea, samettinen

Tuoksu: Moscato-rypäleelle tunnusomainen tuoksu, miellyttävä, aromaattinen, intensiivinen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 21,00 til.-%

Sokeriton uutos vähintään 19,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 15

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

4. *"Pantelleria" Moscato Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: pienikuplainen ja pitkäkestoinen

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Maku: makea, Moscato-rypäleelle tyypillinen

Tuoksu: Moscato-rypäleelle tunnusomainen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 12,00 til.-%

Sokeriton uutos vähintään 15,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 6

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. *"Pantelleria" Zibibbo dolce*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kullankeltaisen eri sävyjä

Maku: Moscato-rypäleelle tunnusomainen

Tuoksu: miellyttävä, aromaattinen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 10,00 til.-%

Sokeriton uutos vähintään 17,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

6. *"Pantelleria" Bianco, myös Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Maku: harmoninen, pehmeys vaihtelee, joskus helmeilevä

Tuoksu: miellyttävä, tyypillinen

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 11,50 til.-%

Sokeriton uutos vähintään 17,0 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä vahvistettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

—

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. ”Pantelleria” Moscato Di Pantelleria

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. ”Pantelleria” Passito di Pantelleria

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

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

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. ”Pantelleria” Moscato Dorato

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. ”Pantelleria” Passito Liquoroso

10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tuotantoalue sijaitsee Sisilian alueella ja käsittää koko Pantellerian saaren alueen Trapanin maakunnassa.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

Zibibbo B. – Moscatellone

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

SAN Pantelleria

Yhteys rajatun maantieteellisen alueen ja suojatun alkuperänimityksen ”Pantelleria” välillä perustuu alueen maaperän, pinnanmuodostuksen ja ilmaston erityispiirteisiin. Maantieteellinen alue kattaa yksinomaan viinien tuotantoon soveltuvat alueet koko Pantellerian saarella, joka on tuliperäinen. Saaren tuulisuus ja ympäristö- ja ilmastotekijät luovat otolliset olosuhteet laadukkaiden viinien viljelylle. Suojatun alkuperänimityksen kattaman alueen ikivanhat viininviljelyperinteet ovat osoitus siitä, että ihmisen kehittämät perinteiset viininviljely- ja viininvalmistusmenetelmät ovat siirtyneet vuosisatojen kuluessa sukupolvelta toiselle. Näitä menetelmiä on paranneltu nykyaikana.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Laajemman maantieteellisen alueen nimen käyttö

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojatun alkuperänimityksen ”Pantelleria” saaneiden viinien merkinnöissä ja esillepanossa saa käyttää laajemman maantieteellisen alueen nimeä ”Sicilia”. Jos laajemman maantieteellisen alueen nimi ”Sicilia” mainitaan, se merkitään nimityksen ”Pantelleria” jälkeen ja perinteisen erityismerkinnän alapuolelle.

Ilmaisu ”Zibibbo” etiketissä

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

”Pantelleria Bianco” -viinin merkinnöissä ja esillepanossa saa käyttää ilmaisua ”Zibibbo” etiketissä nimityksen ”Pantelleria” ja siihen liittyvän ilmaisun ”Denominazione di Origine Protetta” (suojattu alkuperänimitys) alapuolella.

Linkki tuote-eritelmään

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