C/2024/7285

6.12.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/7285)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Pantelleria»

PDO-IT-A0792-AM02

Date de la communication: 10.9.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Période de fermentation**

Description: la modification concerne l'insertion, à l'article 5 du cahier des charges, d'un paragraphe fixant pour les vins issus de raisins passerillés les durées maximales de fermentation et de refermentation jusqu'au 30 juin suivant l'année de production des raisins.

Motifs: la modification est motivée par le fait que cette spécification dans le cahier des charges permet de supprimer la démarche administrative consistant à demander l'autorisation de fermenter les raisins au-delà du 15 décembre suivant la récolte des raisins.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

2. **Étiquetage et présentation — Mention «Zibibbo»**

Description: la modification concerne l'ajout, uniquement pour le type Pantelleria «blanc», de la possibilité d'utiliser le terme «Zibibbo»;

Motifs:

1. compléter la présentation du type «blanc» sur l'étiquette avec le terme «Zibibbo secco» issu du jargon local courant et désignant traditionnellement le vin «Pantelleria» blanc;
2. encourager l'utilisation de l'AOP «Pantelleria» pour le type «blanc» plutôt que l'IGT «Terre Siciliane» grâce à la possibilité d'utiliser le terme «Zibibbo»;
3. permettre de mettre un terme aux divergences d'interprétations de la réglementation en matière d'étiquetage, de désignation et de présentation.

La présente modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions» du document unique.

3. **Étiquetage et présentation — Indication unité géographique plus grande**

Description: la modification concerne la possibilité d'utiliser la mention géographique «Sicilia» à l'instar de ce qui se fait déjà pour huit autres appellations d'origine siciliennes.

Motifs: la modification est motivée par le fait que la référence géographique à la région «Sicilia» permet d'aligner l'appellation «Pantelleria» sur les autres appellations, dans un contexte de production mondiale. La référence au nom géographique plus large «Sicilia» donne, en particulier pour la commercialisation sur les marchés étrangers, une indication géographique supplémentaire facilitant l'identification territoriale de l'île de Pantelleria, qui appartient à la région de Sicile.

La présente modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions» du document unique.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Pantelleria»

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin
3. Vin de liqueur
4. Vin mousseux
6. Vin mousseux de qualité de type aromatique
8. Vin pétillant
11. Moût de raisins partiellement fermenté
15. Vin de raisins passerillés
16. Vin de raisins surmûris

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisins, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *«Pantelleria» Moscato di Pantelleria*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune tirant parfois vers l'ambre;

Bouche: douce, dotée d'arômes de muscat;

Nez: caractéristique, avec des notes parfumées de muscat, agréablement aromatique;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 15,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 25,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 25

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *«Pantelleria» Passito di Pantelleria*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune doré, tirant vers l'ambre;

Bouche: douce, harmonieuse, agréable;

Nez: parfumé, caractéristique de muscat;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 20,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 31,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 14

— Acidité totale minimale: 4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 30

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune ou jaune doré plus ou moins intense, tendant parfois vers l'ambre;

Bouche: dotée d'arômes de muscat, douce, veloutée;

Nez: caractéristique de muscat, agréable, aromatique, intense;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 21,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 19,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 15

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. *«Pantelleria» Moscato Spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine et persistante;

Robe: jaune paille plus ou moins intense;

Bouche: douce, typique de muscat;

Nez: caractéristique de muscat;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 6

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. *«Pantelleria» Zibibbo dolce*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune doré plus ou moins intense;

Bouche: caractéristique de muscat;

Nez: agréable, aromatique;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,00 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. *«Pantelleria» Bianco, y compris Frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille plus ou moins intense;

Bouche: harmonieuse, plus ou moins moelleuse, parfois pétillante;

Nez: agréable, caractéristique;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Pantelleria» Moscato Di Pantelleria

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Pantelleria» Passito di Pantelleria

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

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

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. «Pantelleria» Moscato Dorato

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. «Pantelleria» Passito Liquoroso

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production est située dans la région de Sicile et comprend, dans la province de Trapani, l'ensemble du territoire de l'île de Pantelleria.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Zibibbo B. - Moscatellone

8. **Description du ou des liens**

AOP Pantelleria

Le lien entre la zone géographique délimitée et les vins AOP «Pantelleria» est fondé sur les caractéristiques pédologiques, orographiques et climatiques typiques de la zone même: celle-ci comprend exclusivement les sols adaptés à une culture qualitative sur l'ensemble de l'île de Pantelleria, qui est d'origine volcanique. Le caractère venteux de l'île et l'ensemble des éléments climatiques et environnementaux conviennent parfaitement à une viticulture axée sur la qualité. L'histoire viticole millénaire de la zone de cette AOP témoigne de la manière dont les hommes sur ce territoire ont élaboré et transmis au fil des siècles les techniques traditionnelles viticoles et œnologiques, qui se sont encore améliorées à l'époque moderne.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Utilisation du nom de l'unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'unité géographique plus grande «Sicilia» peut être utilisé pour l'étiquetage et la présentation des vins bénéficiant de l'AOP «Pantelleria». Le nom géographique plus large «Sicilia» doit, s'il est indiqué, suivre l'appellation «Pantelleria» et figurer en dessous de la mention spécifique traditionnelle.

Mention «Zibibbo» sur l'étiquette

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Pour l'étiquetage et la présentation du vin «Pantelleria Bianco», il est permis de faire figurer sur l'étiquette le terme «Zibibbo» en dessous de l'appellation «Pantelleria» et de la mention «Denominazione di Origine Protetta».

Lien vers le cahier des charges

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