C/2024/7285

6.12.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7285)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Pantelleria”

PDO-IT-A0792-AM02

Datum obavijesti: 10. rujna 2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Trajanje fermentacije**

Opis: izmjena se odnosi na uvrštavanje stavka u članak 5. specifikacije proizvoda u kojem se za vina od prosušenoga grožđa utvrđuje najdulje razdoblje fermentacije i druge fermentacije: do 30. lipnja godine koja slijedi nakon godine proizvodnje grožđa.

Razlozi: izmjenom specifikacije uklanja se administrativni korak ishođenja odobrenja za fermentaciju grožđa poslije 15. prosinca nakon berbe grožđa.

Izmjena se odnosi na članak 5. specifikacije proizvoda.

2. **Označivanje i prezentiranje – upotreba izraza „Zibibbo”**

Opis: izmjena se odnosi na dodavanje mogućnosti upotrebe izraza „Zibibbo” samo za vino „Pantelleria Bianco” (bijelo vino Pantelleria).

Razlozi:

1. kako bi se uz izraz „Bianco” na etiketama mogao navesti i izraz koji se upotrebljava na lokalnom području, na kojem se „Pantelleria Bianco” tradicionalno naziva „Zibibbo Secco” (suho vino Zibibbo);

2. odobravanjem upotrebe izraza „Zibibbo” potiče se upotreba ZOI-ja „Pantelleria” umjesto ZOZP-a „Terre Siciliane”;

3. kako bi se omogućio standardizirani pristup označivanju, imenovanju i prezentiranju tih vina.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda i odjeljak „Dodatni uvjeti” jedinstvenog dokumenta.

3. **Označivanje i prezentiranje – upućivanje na širu zemljopisnu jedinicu**

Opis: izmjena se odnosi na mogućnost upotrebe zemljopisnog pojma „Sicilia”, kao što je to već slučaj s osam drugih oznaka izvornosti sa Sicilije.

Razlozi: upotrebom izraza „Sicilia” omogućuje se usklađivanje naziva „Pantelleria” s drugim oznakama iz regije i stavlja ga se u zemljopisni kontekst na svjetskom tržištu. Širi zemljopisni pojam „Sicilia” dodatna je oznaka zemljopisnog podrijetla koja, posebice na izvoznom tržištu, olakšava lociranje otoka Pantellerije, koji se nalazi na regionalnom području Sicilije.

Izmjena se odnosi na članak 7. specifikacije proizvoda i odjeljak „Dodatni uvjeti” jedinstvenog dokumenta.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Pantelleria

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino
3. Likersko vino
4. Pjenušavo vino
6. Kvalitetna aromatična pjenušava vina
8. Biser vino
11. Djelomično fermentirani mošt
15. Vino od prosušenoga grožđa
16. Vino od prezreloga grožđa

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina:**

1. *„Pantelleria" Moscato di Pantelleria*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: žuta, katkad prelazi u jantarnu.

Okus: sladak, arome sorti Moscato.

Aroma: karakteristična, buke sorti Moscato, ugodno mirisna.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 15,00 % vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 25,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 25

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *„Pantelleria" Passito di Pantelleria (vino od prosušenoga grožđa)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: zlatnožuta koja prelazi u jantarnu.

Okus: sladak, aromatičan, ugodan.

Aroma: izražena, karakteristična za sorte Moscato.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 20,00 % vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 31,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 14

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 30

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *„Pantelleria" Moscato Liquoroso (likersko vino), Moscato dorato (zlatno vino), Passito liquoroso (likersko vino od prosušenoga grožđa)*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: žuta ili zlatnožuta različitog intenziteta, katkad prelazi u jantarnu.

Okus: arome sorti Moscato, sladak, baršunast.

Aroma: karakteristična za sorte Moscato, ugodna, mirisna, intenzivna.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 21,00 % vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 19,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 15

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

4. *„Pantelleria" Moscato Spumante (pjenušavo vino)*

KRATAK OPIS

Pjena: fina i postojana.

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Okus: sladak, karakterističan za sorte Moscato.

Aroma: karakteristična za sorte Moscato.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 % vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 15,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 6

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. *„Pantelleria" Zibibbo dolce (slatko vino)*

KRATAK OPIS

Boja: zlatnožuta različitog intenziteta.

Okus: karakterističan za sorte Moscato.

Aroma: ugodna, mirisna.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 10,00 %.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

6. *„Pantelleria Bianco" (bijelo vino), uključujući Frizzante (biser vino)*

KRATAK OPIS

Boja: slamnatožuta različitog intenziteta.

Okus: skladan, izrazito mekan, katkad pjenušav.

Aroma: ugodna, prepoznatljiva.

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 % vol.

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

—

5.2. *Maksimalni prinosi*

1. „Pantelleria” Moscato di Pantelleria

10 000 kilograma grožđa po hektaru

2. „Pantelleria” Passito di Pantelleria

10 000 kilograma grožđa po hektaru

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

10 000 kilograma grožđa po hektaru

4. „Pantelleria” Moscato Dorato

10 000 kilograma grožđa po hektaru

5. „Pantelleria” Passito Liquoroso

10 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje nalazi se u regiji Siciliji i obuhvaća cijelo područje otoka Pantellerije u pokrajini Trapani.

7. **Sorte vinove loze**

Zibibbo B – Moscatellone

8. **Opis povezanosti**

ZOI Pantelleria

Povezanost razgraničenog zemljopisnog područja i ZOI-ja „Pantelleria” proizlazi iz specifičnih obilježja tla, klime i krajobraza. Zemljopisno područje obuhvaća samo pogodna zemljišta na cijelom vulkanskom otoku Pantelleriji. Otok je vjetrovit, a to, uz ostale klimatske i okolišne značajke, omogućuje prikladne uvjete za proizvodnju kvalitetnih vina. Tisućljetna povijest vinogradarstva i proizvodnje vina na području ZOI-ja svjedoči o tome kako su ljudi na otoku stoljećima prenosili i usavršavali tradicionalne vinogradarske i enološke tehnike.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Upotreba naziva šireg zemljopisnog područja

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Upotreba naziva šireg zemljopisnog područja „Sicilia” odobrava se na etiketama i pri prezentiranju vina sa ZOI-jem „Pantelleria”. Ako se upotrebljava, širi zemljopisni naziv „Sicilia” na etiketi se mora navesti iza oznake „Pantelleria” i ispod tradicionalnog izraza „Zibibbo”.

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Kod vina „Pantelleria Bianco” izraz „Zibibbo” na etiketi se može navesti ispod oznake „Pantelleria” i izraza „zaštićena oznaka izvornosti”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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