C/2024/7285

2024.12.6.

**A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele**

(C/2024/7285)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

**„Pantelleria”**

**PDO-IT-A0792-AM02**

**Az értesítés időpontja: 2024.9.10.**

## A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Erjesztési időszak**

Leírás: a módosítás a termékleírás 5. cikkét egy olyan bekezdéssel egészíti ki, amely szerint a szárított szőlőből készült borok erjesztésének és másodlagos erjesztésének maximális időtartama a szőlőtermesztés évét követő június 30-ig terjedhet.

Indokolás: a termékleírás e módosítását az a tény indokolja, hogy ily módon megszűnik az a bürokratikus lépés, amely szerint a szőlőnek a szüretet követő december 15-nél tovább tartó erjesztéséhez engedélyt kell kérni.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

2. **Címkézés és kiszerelés – „Zibibbo” kifejezés**

Leírás: a módosítás a „Zibibbo” kifejezés beillesztésének lehetőségére vonatkozik, kizárólag a Pantelleria „bianco” típus esetében.

Indokolás:

1. a „bianco” típus címkén való megjelenítésének kiegészítése a „Zibibbo secco” kifejezéssel, amelyet a helyi nyelven hagyományosan a „Pantelleria” bianco bor megnevezésére használnak;
2. a „bianco” típus esetében a „Pantelleria” OEM használatának ösztönzése a „Terre Siciliane” IGT helyett éppen azért, mert lehetséges a „Zibibbo” felirat;
3. a címkézést, megjelölést és kiszerelést illető szabályozási értelmezések elkerülésének lehetővé tétele.

Ez a módosítás a termékleírás 7. cikkét és az egységes dokumentum „További feltételek” című szakaszát érinti.

3. **Címkézés és kiszerelés – A nagyobb földrajzi egység feltüntetése**

Leírás: a módosítás a „Szicília” földrajzi jelzés használatának lehetőségét célozza, amint az már nyolc másik szicíliai eredetmegjelölés esetében is megtörtént.

Indokolás: a módosítást az indokolja, hogy a „Szicília” régióra való földrajzi hivatkozás lehetővé teszi a „Pantelleria” megjelölés harmonizálását a globális termelési környezetben. A nagyobb földrajzi egységet jelölő „Szicília” névre való hivatkozás – különösen külföldi piacokon történő forgalmazás esetén – lehetővé teszi egy olyan kiegészítő földrajzi jelzés biztosítását, amely megkönnyíti a Szicília régióhoz tartozó Pantelleria sziget területi azonosítását.

Ez a módosítás a termékleírás 7. cikkét és az egységes dokumentum „További feltételek” című szakaszát érinti.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Pantelleria

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor
3. Likőrbor
4. Pezsgő
6. Illatos minőségi pezsgő
8. Gyöngyözőbor
11. Részben erjedt szőlőmust
15. Szárított szőlőből készült bor
16. Túlérett szőlőből készült bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

1. *„Pantelleria” Moscato di Pantelleria*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: olykor borostyánba hajló sárga

Íz: édes, muskotályaromás

Illat: jellegzetes, muskotályos, kellemes, aromás

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 15,00

Minimális cukormentes kivonat: 25,0 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 25

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *„Pantelleria” Passito di Pantelleria*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: borostyánba hajló aranysárga

Íz: édes, aromás, kellemes

Illat: illatos, muskotályra jellemző

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 20,00

Minimális cukormentes kivonat: 31,0 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 14

— Minimális összes savtartalom: 4 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 30

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

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

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású sárga vagy aranysárga, olykor borostyánba hajló

Íz: muskotályaromás, édes, bársonyos

Illat: muskotályra jellemző, kellemes, aromás, intenzív

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 21,00

Minimális cukormentes kivonat: 19,0 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 15

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

4. *„Pantelleria" Moscato Spumante*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Hab: finom és tartós

Szín: változó intenzitású szalmasárga

Íz: édes, muskotályra emlékeztető

Illat: muskotályra jellemző

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00

Minimális cukormentes kivonat: 15,0 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 6

— Minimális összes savtartalom: 5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. *„Pantelleria" Zibibbo dolce*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású aranysárga

Íz: muskotályra jellemző

Illat: kellemes, aromás

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 10,00

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

6. *„Pantelleria" Bianco, a Frizzante is*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású szalmasárga

Íz: harmonikus, többé-kevésbé lágy, olykor pezsdítő

Illat: kellemes, jellegzetes

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 4,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

–

5.2. *Maximális hozamok*

1. „Pantelleria” Moscato di Pantelleria

10 000 kilogramm szőlő/hektár

2. „Pantelleria” Passito di Pantelleria

10 000 kilogramm szőlő/hektár

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

10 000 kilogramm szőlő/hektár

4. „Pantelleria” Moscato Dorato

10 000 kilogramm szőlő/hektár

5. „Pantelleria” Passito Liquoroso

10 000 kilogramm szőlő/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az előállítási terület Szicília régióban található és – Trapani megyében – magában foglalja Pantelleria szigetének teljes területét.

7. **Borszőlőfajták**

Zibibbo B. – Moscatellone

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

*Pantelleria OEM*

A körülhatárolt földrajzi terület és a „Pantelleria” OEM közötti kapcsolatot magának a területnek a sajátos talajtani, domborzati és éghajlati jellemzői bizonyítják: a terület kizárólag a vulkanikus eredetű sziget, Pantelleria teljes egészének minőségi földjeit foglalja magában. A sziget szeles jellege és az éghajlati-környezeti tényezők együttese kedvező a minőségi szőlőtermesztés számára. Az ebben az OEM térségben folytatott szőlészet és borászat ezeréves története tanúsítja, hogyan örökítette át az évszázadok során és fejlesztette tovább a modern korban az ember e sajátos területen a hagyományos szőlészeti és borászati technikákat.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

*A nagyobb földrajzi egységet jelölő név használata*

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Pantelleria” OEM borok címkéjén és kiszerelésén megengedett a nagyobb földrajzi egységet jelölő „Szicília” név használata. Feltüntetése esetén a nagyobb földrajzi egységet jelölő „Szicília” nevet a „Pantelleria” megjelölés után kell szerepeltetni, a hagyományos különleges kifejezés alatt.

A „Zibibbo” kifejezés a címkén

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Pantelleria Bianco” bor címkéjén és kiszerelésén megengedett a „Zibibbo” kifejezés feltüntetése a „Pantelleria” megjelölés és az ahhoz kapcsolódó „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés alatt.

**A termékleíráshoz vezető link**

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