C/2024/7285

6.12.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/7285)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Pantelleria»

PDO-IT-A0792-AM02

Data della comunicazione: 10.9.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Periodo di fermentazione**

Descrizione: la modifica riguarda l'inserimento all'art. 5 del disciplinare, di un paragrafo che stabilisca ai vini ottenuti da uve in appassimento, i tempi massimi di fermentazione e rifermentazione fino al 30 giugno successivo all'anno di produzione delle uve.

Motivi: la modifica è motivata dal fatto che con questa specifica nel disciplinare, si elimina un passaggio burocratico di richiesta dell'autorizzazione a fermentare le uve per tempi superiori al 15 dicembre successivo alla raccolta delle uve.

La presente modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

2. **Etichettatura e presentazione - Termine «Zibibbo»**

Descrizione: la modifica riguarda l'inserimento, per la sola tipologia Pantelleria «bianco», la possibilità di uso del termine «Zibibbo»;

Motivi:

1. accompagnare la presentazione della tipologia «bianco» in etichetta con il comune gergo locale che tradizionalmente presenta il vino «Pantelleria» bianco come «Zibibbo secco»;
2. incentivare l'uso della DOP «Pantelleria» per la tipologia bianco a scapito della IGT «Terre Siciliane», proprio perché si consente di scrivere «Zibibbo»;
3. consentire il possibile superamento di interpretazioni normative in materia di etichettatura, designazione e presentazione.

La presente modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione e la Sezione «Ulteriori condizioni» del Documento unico.

3. **Etichettatura e presentazione - Indicazione unità geografica più ampia**

Descrizione: La modifica riguarda la possibilità dell'uso della menzione geografica «Sicilia» cosi come già fatto per altre otto denominazioni di origine siciliane.

Motivi: la modifica è motivata dal fatto che il riferimento geografico alla regione «Sicilia» consente di armonizzare la denominazione «Pantelleria» in un contesto produttivo mondiale.. Il riferimento al nome geografico più ampio «Sicilia» consente di fornire, in modo particolare per la commercializzazione sui mercati esteri, un'ulteriore indicazione geografica che faciliti l'individuazione territoriale dell'Isola di Pantelleria, ricompresa nel territorio della Regione Sicilia.

La presente modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare di produzione e la Sezione «Ulteriori condizioni» del Documento unico.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Pantelleria

2. **Tipo di indicazione geografica:**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

3.1. *Codice della nomenclatura combinate*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini:**

1. *«Pantelleria» Moscato di Pantelleria*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo talvolta tendente all'ambra;

Sapore: dolce, aromatico di moscato;

Odore: caratteristico, fragrante di moscato, gradevole aromatico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00 % vol;

Estratto non riduttore minimo 25,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 25

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *«Pantelleria» Passito di Pantelleria*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo dorato, tendente all'ambra;

Sapore: dolce, aromatico, gradevole;

Odore: fragrante, caratteristico di moscato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 20,00 % vol;

Estratto non riduttore minimo 31,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 14

— Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 30

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo o giallo dorato più o meno intenso, talvolta tendente all'ambra;

Sapore: aromatico di moscato, dolce, vellutato;

Odore: caratteristico di moscato, gradevole, aromatico, intenso;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 21,00 % vol;

Estratto non riduttore minimo 19,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 15

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *«Pantelleria» Moscato Spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma: fine e persistente;

Colore: paglierino più o meno intenso;

Sapore: dolce, tipico di moscato;

Odore: caratteristico di moscato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 % vol;

Estratto non riduttore minimo 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 6

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *«Pantelleria» Zibibbo dolce*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo dorato più o meno intenso;

Sapore: caratteristico di moscato;

Odore: gradevole, aromatico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,00 % vol

Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. *«Pantelleria» Bianco, anche Frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: paglierino più o meno intenso;

Sapore: armonico, più o meno morbido, talvolta frizzante;

Odore: gradevole, caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 % vol;

Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime*

1. «Pantelleria» Moscato Di Pantelleria

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. «Pantelleria» Passito di Pantelleria

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

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

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. «Pantelleria» Moscato Dorato

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. «Pantelleria» Passito Liquoroso

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione ricade nella Regione Sicilia e comprende, in provincia di Trapani, l'intero territorio dell'isola di Pantelleria.

7. **Varietà di uve da vino**

Zibibbo B. - Moscatellone

8. **Descrizione del legame/dei legami**

DOP Pantelleria

Il legame con la zona geografica delimitata della DOP «Pantelleria» è comprovato dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona stessa: questa comprende esclusivamente i terreni vocati alla qualità dell'intera isola di Pantelleria, che ha origine vulcanica. La ventosità dell'isola e l'insieme degli elementi climatico-ambientali sono congeniali ad una viticoltura mirata alla qualità. La millenaria storia vitivinicola riferita alla zona di questa DOP è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche viticolturali ed enologiche, migliorate nell'epoca moderna.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Utilizzo del nome geografico più ampio

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella etichettatura e presentazione dei vini DOP «Pantelleria» è consentito l'uso del nome geografico più ampio «Sicilia». Il nome geografico più ampio Sicilia, se indicato, deve seguire la denominazione «Pantelleria» ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale

Termine «Zibibbo» in etichetta

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nell'etichettatura e presentazione del vino «Pantelleria Bianco» è consentito riportare in etichetta il termine «Zibibbo» al di sotto della denominazione «Pantelleria» e della relativa espressione Denominazione di Origine Protetta.

Link al disciplinare del prodotto

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