C/2024/7285

2024 12 6

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/7285)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 5 dalį ([1]).

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Pantelleria“

PDO-IT-A0792-AM02

Pranešimo data – 2024 9 10

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Fermentacijos trukmė**

Aprašymas: pakeitimu į specifikacijos 5 straipsnį įtraukiama viena pastraipa, kuria nustatoma vyno, pagaminto iš džiovinamų vynuogių, maksimali fermentacijos ir antrinės fermentacijos trukmė – iki kitų metų po vynuogių derliaus metų birželio 30 d.

Pagrindimas: šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad šia produkto specifikacija panaikinamas vienas biurokratinis žingsnis – prašymas leisti fermentuoti vynuoges ilgiau nei iki kitų metų po vynuogių derliaus metų gruodžio 15 d.

Pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 5 straipsniu.

2. **Ženklinimas ir pateikimas – terminas „Zibibbo“**

Aprašymas: pakeitimu įtraukiama galimybė vartoti terminą „Zibibbo“ (tik „Pantelleria“ *bianco* atveju).

Pagrindimas:

1. prie rūšies *bianco* pavadinimo etiketėje pridedamas bendras vietos žargono terminas „Zibibbo“, nes „Pantelleria“ *bianco* vynas tradiciškai vadinamas „Zibibbo secco“;

2. leidžiant vartoti terminą „Zibibbo“, skatinamas SKVN „Pantelleria“ nuorodos vartojimas rūšies *bianco* vynui žymėti vietoj TGN „Terre Siciliane“;

3. leidžia išvengti nuostatų dėl ženklinimo, pavadinimo ir pateikimo interpretacijų.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Kitos sąlygos“.

3. **Ženklinimas ir pateikimas – didesnio geografinio vieneto nurodymas**

Aprašymas: pakeitimas susijęs su galimybe vartoti Sicilijos geografinę nuorodą (kaip jau leidžiama kitų aštuonių Sicilijos kilmės nuorodų atvejais).

Pagrindimas: šis pakeitimas grindžiamas tuo, kad pateikiant geografinę nuorodą į Sicilijos regioną suderinamas nuorodos „Pantelleria“ vartojimas pasaulinės rinkos kontekste. Nuoroda į platesnį geografinį pavadinimą – Siciliją – suteikia, visų pirma, galimybę prekiaujant užsienio rinkose pateikti papildomą geografinę nuorodą, padedančią lengviau identifikuoti Pantelerijos salos, esančios Sicilijos regione, teritoriją.

Šis pakeitimas susijęs su produkto specifikacijos 7 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Kitos sąlygos“.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Pantelleria

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas
3. Likerinis vynas
4. Putojantis vynas
6. Rūšinis aromatinis putojantis vynas
8. Pusiau putojantis vynas
11. Iš dalies fermentuota vynuogių misa
15. Vynas iš vytintų vynuogių
16. Vynas iš pernokusių vynuogių

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vynų aprašymas**

1. *„Pantelleria“ Moscato di Pantelleria*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: geltona, kartais gintaro geltonumo;

skonis: saldus, aromato, būdingo veislės „Moscato“ vynuogėms;

kvapas: savitas, būdingas veislės „Moscato“ vynuogėms, malonus, aromatingas;

mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 15,00 % tūrio;

mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 25,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės:

— didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —;

— mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11;

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4 gramai litre (vyno rūgšties);

— didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 25;

— didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —.

2. *„Pantelleria“ Passito di Pantelleria*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: aukso geltonumo, primenanti geltoną gintaro spalvą;

skonis: saldus, aromatingas, malonus;

kvapas: kvapnus, būdingas veislės „Moscato“ vynuogėms;

mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 20,00 % tūrio;

mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 31,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės:

— didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —;

— mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 14;

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4 gramai litre (vyno rūgšties);

— didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 30;

— didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —.

3. *„Pantelleria“ Moscato Liquoroso, Moscato dorato, Passito liquoroso*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: geltona arba įvairaus ryškumo aukso geltonumo, kartais gintaro geltonumo;

skonis: aromatingas, būdingas veislės „Moscato“ vynuogėms, saldus, aksominis;

kvapas: būdingas veislės „Moscato“ vynuogėms, malonus, aromatingas, intensyvus;

mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 21,00 % tūrio;

mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 19,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės:

— didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —;

— mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 15;

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 gramo litre (vyno rūgšties);

— didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) —;

— didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —.

4. *„Pantelleria“ Moscato Spumante*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Puta: lengva ir ilgai išliekanti;

spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų;

skonis: saldus, tipiškas veislės „Moscato“ vynuogėms;

kvapas – būdingas veislės „Moscato“ vynuogėms;

mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12,00 % tūrio;

mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 15,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės:

— didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —;

— mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 6;

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5 gramai litre (vyno rūgšties);

— didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) —;

— didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —.

5. *„Pantelleria“ Zibibbo dolce*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – įvairaus ryškumo aukso geltonumo;

skonis – būdingas veislės „Moscato“ vynuogėms;

kvapas: malonus, aromatingas;

mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 10,00 % tūrio;

mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 17,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės:

— didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —;

— mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) —;

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 5 gramai litre (vyno rūgšties);

— didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) —;

— didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —.

6. *„Pantelleria“ Bianco*, taip pat ir *Frizzante*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva – įvairaus intensyvumo šiaudų;

skonis: harmoningas, įvairaus švelnumo, kartais kutenantis;

kvapas: malonus, savitas;

mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,50 % tūrio;

mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 17,0 g/l.

Kiti analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateikiamame sąraše, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės:

— didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) —;

— mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) —;

— mažiausias bendrasis rūgštingumas – 4,5 gramo litre (vyno rūgšties);

— didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) —;

— didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) —.

5. **Vynuogių auginimo metodai**

5.1. *Pagrindiniai vynininkystės metodai*

—

5.2. *Didžiausias derlingumas*

1. „Pantelleria“ *Moscato di Pantelleria*

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. „Pantelleria“ *Passito di Pantelleria*

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

3. „Pantelleria“ *Moscato Liquoroso, Moscato Spumante, Zibibbo dolce, Bianco* ir *Frizzante*

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. „Pantelleria“ *Moscato Dorato*

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. „Pantelleria“ *Passito Liquoroso*

10 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Gamybos vieta yra Sicilijos regione ir apima visą Trapanio provincijoje esančią Pantelerijos salos teritoriją.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Zibibbo B.“ – „Moscatellone“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

SKVN „Pantelleria“

Ryšys tarp nustatytos geografinės vietovės ir SKVN „Pantelleria“ yra pagrįstas specifinėmis šios vietovės dirvožemio, reljefo ir klimato ypatybėmis. Šią vietovę sudaro tik vulkaninės kilmės Pantelerijos salos teritorijos žemės, tinkamos kokybiškoms vynuogėms auginti. Tam tinkamas sąlygas sudaro ir vėjuotumas saloje ir kiti su klimatu bei aplinka susiję veiksniai. Tūkstantmetė vynuogių auginimo ir vyno gamybos SKNV „Pantelleria“ žymimo produkto geografinėje vietovėje istorija liudija, kaip šioje vietovėje žmonės bėgant amžiams iš kartos į kartą perdavė tradicinius vynmedžių auginimo ir vynininkystės metodus, kurie šiais laikais buvo patobulinti.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Platesnio geografinio pavadinimo vartojimas

Teisinė sistema

ES teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Ženklinant ir pateikiant SKVN „Pantelleria“ žymimus vynus galima vartoti platesnio geografinio vieneto – Sicilijos – pavadinimą. Platesnis geografinio vieneto – Sicilijos – pavadinimas turi būti rašomas po nuorodos „Pantelleria“ ir pateikiamas po specialiu tradiciniu terminu.

Termino „Zibibbo“ pateikimas etiketėje

Teisinė sistema

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos su ženklinimu susijusios nuostatos

Sąlygos aprašymas

Ženklinant ir pateikiant SKVN „Pantelleria Bianco“ žymimus vynus terminą „Zibibbo“ etiketėje galima pateikti po pavadinimu „Pantelleria“ ir su juo susijusia saugoma kilmės vietos nuoroda.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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