C/2024/7285

6.12.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/7285)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 5. punktu ([1]).

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Pantelleria”

PDO-IT-A0792-AM02

Paziņojuma datums: 2024. gada 10. septembris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Raudzēšanas periods**

Apraksts: grozījums attiecas uz tādas rindkopas iekļaušanu produkta specifikācijas 5. punktā, kurā noteikts, ka no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām gatavotu vīnu raudzēšanas un otrējās raudzēšanas maksimālais periods ilgst līdz 30. jūnijam pēc gada, kurā iegūtas vīnogas.

Pamatojums: šā specifikācijas grozījuma mērķis ir atcelt birokrātisko soli, proti, atļaujas pieprasīšanu vīnogu raudzēšanai pēc 15. decembra pēc vīnogu ražas novākšanas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu.

2. **Marķējums un noformējums. Apzīmējuma “Zibibbo” izmantošana**

Apraksts: ar grozījumu pievieno iespēju tikai “Pantelleria” *Bianco* [“Pantelleria” baltvīns] etiķetēs norādīt apzīmējumu “Zibibbo”.

Pamatojums:

1) papildināt etiķetēs norādīto apzīmējumu *Bianco* ar apzīmējumu, ko lieto vietējā apgabalā, kur produktu “Pantelleria” *Bianco* tradicionāli sauc par *Zibibbo Secco* [sauss “Zibibbo” vīns];

2) veicināt ACVN “Pantelleria” izmantošanu AĢIN “Terre Siciliane” vietā, atļaujot izmantot apzīmējumu “Zibibbo”;

3) nodrošināt, ka var standartizēt pieeju šo vīnu marķēšanai, nosaukumu veidošanai un noformēšanai.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu un vienotā dokumenta iedaļu par papildu nosacījumiem.

3. **Marķējums un noformējums. Lielākas ģeogrāfiskās vienības norādīšana**

Apraksts: grozījums attiecas uz iespēju izmantot ģeogrāfisko apzīmējumu “Sicilia”, ko jau var izmantot pārējiem astoņiem Sicīlijas cilmes vietas nosaukumiem.

Pamatojums: šā grozījuma pamatojums ir tāds, ka, izmantojot apzīmējumu “Sicilia”, nosaukums “Pantelleria” tiek saskaņots ar citiem reģionā izmantotajiem nosaukumiem un iekļauts ģeogrāfiskajā kontekstā pasaules tirgū. Lielākas ģeogrāfiskās vienības apzīmējuma “Sicilia” izmantošana nodrošina papildu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, kas it īpaši eksporta tirgū palīdz identificēt Pantellērijas [*Pantelleria*] salu kā daļu no Sicīlijas reģionālās teritorijas.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu un vienotā dokumenta iedaļu par papildu nosacījumiem.

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

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Pantelleria

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns
3. Desertvīns
4. Dzirkstošais vīns
6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns
8. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns
11. Daļēji norūgusi vīnogu misa
15. Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām
16. Pārgatavu vīnogu vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. "Pantelleria" *Moscato di Pantelleria*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dzeltena, dažkārt ar dzintara nokrāsu.

Garša: salda, muskatvīnogu šķirņu aromāti.

Smarža: raksturīga, atgādina muskatvīnogas, patīkami aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 15,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 25,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 25

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. "Pantelleria" *Passito di Pantelleria* [vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām]

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: zeltaini dzeltena ar dzintara nokrāsu.

Garša: salda, aromātiska, patīkama.

Smarža: aromātiska, tipiska muskatvīnogām.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 20,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 31,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 14

— Minimālais kopējais skābums: 4 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 30

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. "Pantelleria" *Moscato Liquoroso* [desertvīns], *Moscato dorato* [zelta krāsas vīns], *Passito liquoroso* [desertvīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām]

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes dzeltena vai zeltaini dzeltena, dažkārt ar dzintara nokrāsu.

Garša: muskatvīnogu aromāts, salda, samtaina.

Smarža: raksturīga muskatvīnogām, patīkama, aromātiska, intensīva.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 21,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 19,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 15

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

4. "Pantelleria" *Moscato Spumante* [dzirkstošais vīns]

ĪSS APRAKSTS

Putas: smalkas un noturīgas.

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Garša: salda, tipiska muskatvīnogām.

Smarža: tipiska muskatvīnogām.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 6

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. "Pantelleria" "Zibibbo" *dolce* [saldais vīns]

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes zeltaini dzeltena.

Garša: tipiska muskatvīnogām.

Smarža: patīkama, aromātiska.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

6. "Pantelleria" *Bianco* [baltvīns], arī *Frizzante* [pusdzirkstošais vīns]

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes salmdzeltena.

Garša: harmoniska, diezgan maiga, dažkārt pusdzirkstoša.

Smarža: patīkama, savdabīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas šajā tabulā nav norādītas, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 4,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

—

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Pantelleria" *Moscato di Pantelleria*

10 000 kg vīnogu no hektāra

2. "Pantelleria" *Passito di Pantelleria*

10 000 kg vīnogu no hektāra

3. "Pantelleria" *Moscato Liquoroso, Moscato Spumante,* "Zibibbo" *dolce, Bianco* un *Frizzante*

10 000 kg vīnogu no hektāra

4. "Pantelleria" *Moscato Dorato*

10 000 kg vīnogu no hektāra

5. "Pantelleria" *Passito Liquoroso*

10 000 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ražošanas apgabals atrodas Sicīlijas reģionā un ietver visu Pantellērijas [*Pantelleria*] salas teritoriju, kas atrodas Trapāni [*Trapani*] provincē.

7. **Vīna vīnogu šķirne**

"Zibibbo B." – "Moscatellone"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

ACVN "Pantelleria"

Saiknes starp noteikto ģeogrāfisko apgabalu un ACVN "Pantelleria" pamatā ir augsnes, klimata un ainavas specifiskās iezīmes. Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst tikai piemērotās platības Pantellērijas salā, kurai ir vulkāniska izcelsme. Sala ir vējaina, un vējš kopā ar citām klimata un vides iezīmēm nodrošina piemērotus apstākļus kvalitatīvu vīnu ražošanai. Vīnkopības un vīna ražošanas vēsture, kas ar šo ACVN apzīmētā produkta ražošanas apgabalā aizsākusies pirms tūkstošiem gadu, parāda, kā cilvēka darbību rezultātā tradicionālas vīnkopības un vīndarības metodes salā ir gadsimtiem ilgi pārmantotas un tiek uzlabotas līdz pat mūsdienām.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Lielākas ģeogrāfiskās vienības nosaukuma izmantošana

Tiesiskais regulējums

ES tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Ar ACVN "Pantelleria" apzīmēto vīnu marķējumā un noformējumā atļauts izmantot lielākas ģeogrāfiskās vienības "Sicilia" nosaukumu. Ja to izmanto, lielākas ģeogrāfiskās vienības "Sicilia" nosaukums etiķetē jānorāda aiz nosaukuma "Pantelleria" un zem tradicionālā apzīmējuma "Zibibbo".

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Vīnu "Pantelleria" *Bianco* marķējumā zem nosaukuma "Pantelleria" un attiecīgā apzīmējuma "aizsargāts cilmes vietas nosaukums" var norādīt arī apzīmējumu *Zibibbo*.

Saite uz produkta specifikāciju

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