C/2024/7285

6.12.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/7285)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Pantelleria"

PDO-IT-A0792-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 10 ta' Settembru 2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Perjodu ta' fermentazzjoni

Deskrizzjoni: l-emenda tikkonċerna l-inklużjoni ta' paragrafu fl-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott li jistabbilixxi t-30 ta' Ġunju ta' wara s-sena li fiha l-għeneb ġie prodott, bħala l-limitu għall-perjodu massimu għall-fermentazzjoni u t-tieni fermentazzjoni tal-inbejjed magħmula minn għeneb imqadded.

Raġunijiet: l-għan ta' din l-emenda tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott huwa li jitneħħa l-pass burokratiku li jkollha tintalab awtorizzazzjoni għall-fermentazzjoni tal-għeneb lil hinn mill-15 ta' Diċembru wara l-qtugħ tal-għeneb.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

2. Tikkettar u preżentazzjoni – Użu tat-terminu Zibibbo

Deskrizzjoni: l-emenda tikkonċerna ż-żieda tal-għażla li jissemma t-terminu Zibibbo, għal Pantelleria Bianco [Pantelleria abjad] biss.

Raġunijiet:

1) Biex tissupplimenta t-terminu Bianco fuq it-tikketti bit-terminu użat fiż-żona lokali, fejn Pantelleria Bianco huwa tradizzjonalment imsejjaħ Zibibbo Secco [Zibibbo xott];

2) Biex tippromwovi l-użu tad-DOP Pantelleria bi preferenza għall-IĠP Terre Siciliane, billi tippermetti l-użu tat-terminu Zibibbo;

3) Biex ikun jista' jiġi standardizzat l-approċċ għat-tikkettar, l-isem u l-preżentazzjoni ta' dawn l-inbejjed.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-taqsima dwar "Kundizzjonijiet ulterjuri" tad-dokument uniku.

3. Tikkettar u preżentazzjoni – Referenza għal unità ġeografika usa'

Deskrizzjoni: l-emenda tikkonċerna l-għażla li jintuża t-terminu ġeografiku Sicilia, li diġà huwa disponibbli għat-tmien denominazzjonijiet ta' oriġini l-oħra ta' Sqallija.

Raġunijiet: ir-raġuni għal din l-emenda hija li bl-użu tat-terminu Sicilia, Pantellaria se tiġi f'konformità mad-denominazzjonijiet l-oħra tar-reġjun u jpoġġih f'kuntest ġeografiku fis-suq dinji. L-użu tat-terminu ġeografiku usa' Sicilia jipprovdi indikazzjoni ġeografika addizzjonali li, b'mod partikolari għas-suq tal-esportazzjoni, tgħin biex tiġi identifikata l-għira ta' Pantelleria bħala parti mit-territorju reġjonali ta' Sqallija.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott u t-taqsima dwar "Kundizzjonijiet ulterjuri" tad-dokument uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Pantelleria

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid
3. Inbid likur
4. Inbid frizzanti
6. Inbejjed frizzanti aromatiċi ta' kwalità
8. Inbid semifrizzanti
11. Most parzjalment iffermentat
15. Inbid minn għeneb imqadded
16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Pantelleria Moscato di Pantelleria*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar, xi drabi jxaqleb lejn l-ambra;

Togħma: ħelwa, aromi tal-varjetajiet tad-dwieli Moscato;

Riħa: karatteristika, fwejjaħ tal-Moscato, aromatika pjaċevoli;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 15,00 % vol.;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 25,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 4 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 25

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Pantelleria Passito di Pantelleria [inbid minn għeneb imqadded]*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn id-deheb ixaqleb lejn l-ambra;

Togħma: ħelwa, aromatika, pjaċevoli;

Riħa: tfuħ, tipika tal-għeneb Moscato;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 20,00 % vol.;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 31,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 14

— Aċidità totali minima: 4 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 30

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *Pantelleria Moscato Liquoroso [inbid likur], Moscato dorato [dehbi], Passito liquoroso [inbid likur minn għeneb imqadded]*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: sofor jew sofor lewn id-deheb ta' intensità li tvarja, xi drabi jxaqilbu lejn l-ambra;

Togħma: aromi tal-għeneb Moscato, ħelwa, bellusija;

Riħa: karatteristika tal-Moscato, pjaċevoli, aromatika, intensa;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 21,00 % vol.;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 19,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 15

— Aċidità totali minima: 3,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

4. *Pantelleria Moscato Spumante [frizzanti]*

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: fina u persistenti;

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Togħma: ħelwa, tipika tal-għeneb Moscato;

Riħa: tipika tal-għeneb Moscato;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 % vol.;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 6

— Aċidità totali minima: 5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. *Pantelleria Zibibbo dolce [ħelu]*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn id-deheb ta' intensità li tvarja;

Togħma: tipika tal-għeneb Moscato;

Riħa: pjaċevoli, aromatika;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,00 %;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

6. *Pantelleria Bianco [abjad] inkluż Frizzante [semifrizzanti]*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja;

Togħma: armonjuża, pjuttost ħafifa, xi kultant semifrizzanti;

Riħa: pjaċevoli, distintiva;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 % vol.;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 4,5 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

—

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Pantelleria Moscato di Pantelleria

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Pantelleria Passito di Pantelleria

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. Pantelleria Moscato Liquoroso, Moscato Spumante, Zibibbo dolce, Bianco u Frizzante

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Pantelleria Moscato Dorato

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. Pantelleria Passito Liquoroso

10 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni tinsab fir-reġjun ta' Sqallija u tinkludi t-territorju kollu tal-gżira ta' Pantelleria, li tinsab fil-provinċja ta' Trapani.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Zibibbo B – Moscatellone

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

DOP Pantelleria

Ir-rabta bejn iż-żona ġeografika demarkata u d-DOP Pantelleria hija bbażata fuq il-karatteristiċi speċifiċi tal-ħamrija, tal-klima u tal-pajsaġġ. Iż-żona ġeografika tinkludi esklussivament l-artijiet adattati fil-gżira kollha ta' Pantelleria, li hija ta' oriġini vulkanika. Il-gżira tinħakem mir-riħ li, flimkien mal-karatteristiċi klimatiċi u ambjentali l-oħra tagħha, jipprovdu l-kundizzjonijiet tajba għall-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità. L-istorja tal-vitikultura u tal-produzzjoni tal-inbid, li tmur lura għal eluf ta' snin fiż-żona ta' din id-DOP, hija xhieda ta' kif l-intervent tal-bniedem fuq il-gżira wassal biex it-tekniki vitikulturali u enoloġiċi tradizzjonali jiġu mgħoddija matul is-sekli u jittejbu sal-lum.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

L-użu tal-isem ġeografiku usa'

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżiti addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-użu tal-isem ġeografiku usa' Sicilia huwa permess fuq it-tikkettar u għall-preżentazzjoni tal-inbejjed tad-DOP Pantelleria. Jekk jintuża, l-isem ġeografiku usa' Sicilia jrid jitqiegħed wara d-denominazzjoni Pantelleria fuq it-tikketta, u taħt it-terminu tradizzjonali Zibibbo.

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżiti addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

Għall-inbejjed Pantelleria Bianco, it-terminu "Zibibbo" jista' jidher ukoll fuq it-tikketta, taħt id-denominazzjoni Pantelleria u t-terminu korrispondenti "Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta".

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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