C/2024/7285

6.12.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/7285)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Pantelleria”

PDO-IT-A0792-AM02

Datum van mededeling: 10.9.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Periode van gisting**

Beschrijving: de wijziging betreft de toevoeging van een lid aan artikel 5 van het productdossier, waarin wordt vastgelegd dat de gisting en nagisting voor wijnen van ingedroogde druiven mogen duren tot uiterlijk 30 juni volgend op het jaar van productie van de druiven.

Redenen: deze specificatie in het productdossier zorgt ervoor dat de administratieve procedure kan worden geschrapt die bestaat uit het vragen van toestemming voor vergisting van de druiven tot na 15 december volgend op de druivenoogst.

Deze wijziging betreft artikel 5 van het productdossier.

2. **Etikettering en presentatie — vermelding “Zibibbo”**

Beschrijving: de wijziging betreft de toevoeging van de mogelijkheid om, alleen voor de witte “Pantelleria”-wijn, de term “Zibibbo” te gebruiken;

Redenen:

1. het etiket van de witte wijn wordt aangevuld met de term “Zibibbo secco”, waarmee de witte “Pantelleria”-wijn van oudsher wordt aangeduid in de plaatselijke omgangstaal;
2. het gebruik van de BOB “Pantelleria” in plaats van de IGT “Terre Siciliane” voor de witte wijn wordt gestimuleerd dankzij de mogelijkheid om de term “Zibibbo” te gebruiken;
3. dit maakt een einde aan de uiteenlopende interpretaties van de voorschriften inzake etikettering, aanduiding en presentatie.

Deze wijziging betreft artikel 7 van het productdossier en het punt “Andere essentiële voorwaarden” van het enig document.

3. **Etikettering en presentatie — aanduiding van een grotere geografische eenheid**

Beschrijving: de wijziging betreft de mogelijkheid om de geografische aanduiding “Sicilia” op dezelfde wijze te gebruiken als acht andere Siciliaanse oorsprongsbenamingen.

Redenen: de reden voor de wijziging is dat de geografische verwijzing naar de regio “Sicilia” het mogelijk maakt de benaming “Pantelleria” in overeenstemming te brengen met de andere benamingen, in een context van wereldwijde productie. De verwijzing naar de grotere geografische benaming “Sicilia” biedt met name voor de afzet op buitenlandse markten aanvullende geografische informatie waaruit gemakkelijker kan worden afgeleid dat het eiland Pantelleria behoort tot het grondgebied van de regio Sicilië.

Deze wijziging betreft artikel 7 van het productdossier en het punt “Andere essentiële voorwaarden” van het enig document.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam / namen**

"Pantelleria"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn
3. Likeurwijn
4. Mousserende wijn
6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn
8. Parelwijn
11. Gedeeltelijk gegiste druivenmost
15. Wijn van ingedroogde druiven
16. Wijn van overrijpe druiven

3.1. *Code gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *"Pantelleria" moscato di pantelleria*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: geel, soms neigend naar ambergeel;

Smaak: zoet, met muskaataroma's;

Geur: karakteristiek, met geurige toetsen van muskaat, aangenaam aromatisch;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 15,00 % vol.;

Minimaal niet-reducerend extract: 25,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 25

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *"Pantelleria" passito di pantelleria*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: goudgeel, neigend naar ambergeel;

Smaak: zoet, harmonieus, aangenaam;

Geur: geurig, karakteristiek voor muskaat;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 20,00 % vol.;

Minimaal niet-reducerend extract: 31,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 14

— Minimale totale zuurgraad: 4 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): 30

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

3. *"Pantelleria" moscato liquoroso, moscato dorato, passito liquoroso*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: geel of goudgeel van wisselende intensiteit, soms neigend naar ambergeel;

Smaak: muskaataroma's, zoet, fluweelachtig;

Geur: karakteristiek voor muskaat, aangenaam, aromatisch, intens;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 21,00 % vol.;

Minimaal niet-reducerend extract: 19,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 15

— Minimale totale zuurgraad: 3,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4. *"Pantelleria" moscato spumante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Schuim: fijn en aanhoudend;

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit;

Smaak: zoet, kenmerkend voor muskaat;

Geur: karakteristiek voor muskaat;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 % vol;

Minimaal niet-reducerend extract: 15,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 6

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. *"Pantelleria" zibibbo dolce*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: goudgeel van wisselende intensiteit;

Smaak: karakteristiek voor muskaat;

Geur: aangenaam, aromatisch;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,00 % vol;

Minimaal niet-reducerend extract: 17,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

6. *"Pantelleria" bianco, met inbegrip van frizzante*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel van wisselende intensiteit;

Smaak: harmonieus, van wisselende zachtheid, soms mousserend;

Geur: aangenaam, karakteristiek;

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 % vol.;

Minimaal niet-reducerend extract: 17,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

—

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. "Pantelleria" moscato di pantelleria

10 000 kilogram druiven per hectare

2. "Pantelleria" passito di pantelleria

10 000 kilogram druiven per hectare

3. "Pantelleria" moscato liquoroso, moscato spumante, zibibbo dolce, bianco en frizzante

10 000 kilogram druiven per hectare

4. "Pantelleria" moscato dorato

10 000 kilogram druiven per hectare

5. "Pantelleria" passito liquoroso

10 000 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied ligt in de regio Sicilië en omvat, in de provincie Trapani, het gehele grondgebied van het eiland Pantelleria.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Zibibbo B. – Moscatellone

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

BOB Pantelleria

Het verband tussen het afgebakende geografische gebied en de wijnen met de BOB "Pantelleria" is gebaseerd op de specifieke bodem-, klimaat- en landschapskenmerken van het gebied zelf. Het eiland Pantelleria is van vulkanische oorsprong en bestaat volledig uit bodemsoorten die geschikt zijn voor hoogwaardige teelt. De hoeveelheid wind en alle klimaat- en omgevingsfactoren zijn perfect geschikt voor wijnbouw met bijzondere aandacht voor kwaliteit. Uit de eeuwenoude geschiedenis van de wijnbouw in dit BOB-gebied blijkt hoe mensen hier in de loop der eeuwen de traditionele wijnbouw- en oenologische technieken hebben ontwikkeld en overgedragen, die in de moderne tijd verder zijn verbeterd.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Gebruik van de naam van de grotere geografische eenheid

Rechtskader:

Wetgeving van de Europese Unie

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De naam van de grotere geografische eenheid "Sicilia" mag worden gebruikt voor de etikettering en presentatie van wijnen met de BOB "Pantelleria". Indien de grotere geografische benaming "Sicilia" wordt vermeld, moet deze volgen op de benaming "Pantelleria" en onder de specifieke traditionele vermelding worden geplaatst.

Vermelding "Zibibbo" op het etiket

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Voor de etikettering en presentatie van “Pantelleria Bianco”-wijnen mag op het etiket, onder de benaming “Pantelleria” en de vermelding “Denominazione di Origine Protetta”, de term “Zibibbo” worden vermeld.

Link naar het productdossier

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