Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/7285)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Pantelleria»

PDO-IT-A0792-AM02

Data da comunicação: 10 de setembro de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Período de fermentação**

Descrição: a alteração diz respeito à inclusão de um parágrafo no artigo 5.º do caderno de especificações, que fixa como limite para o período máximo de fermentação e de segunda fermentação dos vinhos produzidos a partir de uvas passas o dia 30 de junho seguinte ao ano em que as uvas foram produzidas.

Motivos: o objetivo desta alteração do caderno de especificações é suprimir a fase burocrática que consiste em solicitar autorização para fermentar as uvas para além do dia 15 de dezembro seguinte à vindima.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações.

2. **Rotulagem e apresentação – utilização do termo «Zibibbo»**

Descrição: a alteração diz respeito ao aditamento da opção de mencionar o termo «Zibibbo», exclusivamente para o «Pantelleria Bianco» [Pantelleria branco].

Motivos:

1) Completar o termo «Bianco» nos rótulos com o termo utilizado na área geográfica, onde o «Pantelleria Bianco» é tradicionalmente designado por «Zibibbo Secco» [Zibibbo seco];

2) Promover a utilização da DOP «Pantelleria» em vez da IGP «Terre Siciliane», autorizando a utilização do termo «Zibibbo»;

3) Permitir a uniformização da abordagem em matéria de rotulagem, denominação e apresentação destes vinhos.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e à rubrica «Outras condições» do documento único.

3. **Rotulagem e apresentação – referência a uma unidade geográfica mais vasta**

Descrição: a alteração diz respeito à possibilidade de utilizar o termo geográfico «Sicilia», já disponível para as outras oito denominações de origem da Sicília.

Motivos: esta alteração deve-se ao facto de a utilização do termo «Sicilia» alinhar a «Pantelleria» com as outras denominações da região e colocá-la no contexto geográfico do mercado mundial. A utilização do termo geográfico mais amplo «Sicilia» proporciona uma indicação geográfica adicional que, nomeadamente para o mercado de exportação, contribui para identificar a ilha de Pantelleria como parte do território regional da Sicília.

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e à rubrica «Outras condições» do documento único.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Pantelleria

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
3. Vinho licoroso
4. Vinho espumante natural
6. Vinho espumante de qualidade aromático
8. Vinho frisante natural
11. Mosto de uva parcialmente fermentado
15. Vinho proveniente de uvas passas
16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 – Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição dos vinhos:**

1. *«Pantelleria» Moscato di Pantelleria*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo, tendendo por vezes para o ambarino;

Boca: doce, aromas de castas *moscato*;

Nariz: característico, perfumes de *moscato*, agradavelmente aromático;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 15,00 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 25,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 25

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

2. *«Pantelleria» Passito di Pantelleria [vinho proveniente de uvas passas]*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-dourado sombreado a âmbar;

Boca: doce, aromático e agradável;

Nariz: perfumado, típico das uvas *moscato*;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 20,00 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 31,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 14

— Acidez total mínima: 4 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 30

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

3. *«Pantelleria» Moscato Liquoroso [vinho licoroso], Moscato dorato [dourado], Passito liquoroso [vinho licoroso proveniente de uvas passas]*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo ou amarelo-dourado de intensidade variável, por vezes sombreado a âmbar;

Boca: aromas de uva *moscato*, doce e aveludado;

Nariz: característico da casta *moscato*, agradável, aromático e intenso;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 21,00 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 19,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 15

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

4. *«Pantelleria» Moscato Spumante [espumante]*

BREVE DESCRIÇÃO

Espuma: fina e persistente;

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Boca: doce, típico das uvas *moscato*;

Nariz: típico das uvas *moscato*;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 6

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. *«Pantelleria» Zibibbo dolce [doce]*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-dourado de intensidade variável;

Boca: típico das uvas *moscato*;

Nariz: agradável e aromático;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,00 %;

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

6. *«Pantelleria Bianco [branco], incluindo Frizzante [frisante]*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

Boca: harmonioso, bastante suave, por vezes frisante;

Nariz: agradável e característico;

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 % vol.;

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimentos máximos*

1. «Pantelleria» Moscato di Pantelleria

10 000 quilogramas de uvas por hectare

2. «Pantelleria» Passito di Pantelleria

10 000 quilogramas de uvas por hectare

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

10 000 quilogramas de uvas por hectare

4. «Pantelleria» Moscato Dorato

10 000 quilogramas de uvas por hectare

5. «Pantelleria» Passito Liquoroso

10 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção situa-se na região da Sicília e abrange todo o território da ilha de Pantelleria, situada na província de Trapani.

7. **Castas de uvas de vinho**

Zibibbo B. – *moscatellone*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

DOP Pantelleria

A relação entre a área geográfica delimitada e a DOP «Pantelleria» baseia-se nas características edafoclimáticas e paisagísticas específicas. A área geográfica compreende exclusivamente as terras adequadas em toda a ilha de Pantelleria, de origem vulcânica. A ilha é ventosa, o que, juntamente com as suas outras características climáticas e ambientais, proporciona as condições adequadas para a produção de vinhos de qualidade. A história da viticultura e da produção de vinho, que remonta a milhares de anos na área desta DOP, é um testemunho da forma como a intervenção humana na ilha levou à transmissão ao longo dos séculos e à melhoria das técnicas vitícolas e enológicas tradicionais.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Utilização da denominação geográfica mais alargada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

É permitida a utilização da denominação geográfica mais alargada «Sicilia» na rotulagem e apresentação dos vinhos DOP «Pantelleria». Se for utilizada, a denominação geográfica mais alargada «Sicilia» deve ser colocada após a denominação «Pantelleria» no rótulo e por baixo da menção tradicional «Zibibbo».

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

No caso dos vinhos «Pantelleria Bianco», o termo «Zibibbo» pode igualmente figurar no rótulo, por baixo da denominação «Pantelleria» e do termo correspondente «Denominação de Origem Protegida».

Hiperligação para o caderno de especificações

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