C/2024/7285

6.12.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/7285)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Pantelleria”

PDO-IT-A0792-AM02

Data comunicării: 10.9.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Perioada de fermentare**

Descriere: modificarea vizează introducerea la articolul 5 din caietul de sarcini a unui paragraf care să prevadă, pentru vinurile obținute din struguri stafidiți, că perioada fermentării și perioada fermentării secundare trebuie să se încheie cel târziu la data de 30 iunie a anului care urmează anului în care sunt produși strugurii.

Motive: modificarea este motivată de faptul că, prin această modificare a caietului de sarcini, este eliminată o etapă birocratică în care se solicita autorizarea de a fermenta strugurii pentru perioade ulterioare datei de 15 decembrie care urmează recoltării strugurilor.

Această modificare vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

2. **Etichetarea și prezentarea - mențiunea „Zibibbo”**

Descriere: modificarea vizează introducerea, doar pentru tipul „Pantelleria” „Bianco”, a posibilității de a se utiliza mențiunea „Zibibbo”.

Motive:

1. Completarea prezentării tipului „Bianco” pe etichetă cu o mențiune în limbajul comun local, care prezintă în mod tradițional vinul „Pantelleria” „Bianco” drept „Zibibbo secco”.
2. Încurajarea utilizării DOP „Pantelleria” pentru tipul „Bianco”, în detrimentul IGT „Terre Siciliane”, tocmai prin permiterea utilizării mențiunii „Zibibbo”.
3. Eliminarea diferitelor interpretări ale normelor referitoare la etichetare, desemnare și prezentare.

Această modificare vizează articolul 7 din caietul de sarcini și punctul intitulat „Condiții suplimentare” din documentul unic.

3. **Etichetarea și prezentarea - Utilizarea denumirii unei unități geografice mai ample**

Descriere: modificarea vizează posibilitatea de a se utiliza mențiunea geografică „Sicilia”, prevăzută deja în cazul altor opt denumiri de origine siciliene.

Motive: modificarea este motivată de faptul că referirea geografică la regiunea „Sicilia” permite armonizarea denumirii „Pantelleria” într-un context de producție mondial. Utilizarea denumirii unității geografice mai ample „Sicilia” permite oferirea, în special în scopul comercializării pe piețele externe, a unei indicații geografice suplimentare care să faciliteze identificarea teritorială a insulei Pantelleria, care face parte din teritoriul regiunii Sicilia.

Această modificare vizează articolul 7 din caietul de sarcini și punctul intitulat „Condiții suplimentare” din documentul unic.

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

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Pantelleria

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin
3. Vin licoros
4. Vin spumant
6. Vin spumant de calitate de tip aromat
8. Vin petiant
11. Must de struguri parțial fermentat
15. Vin din struguri stafidiți
16. Vin din struguri supracopți

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinurilor**

1. *„Pantelleria" „Moscato di Pantelleria"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galbenă, tinzând uneori spre chihlimbariu.

Gust: dulce, aromat, de Muscat.

Miros: caracteristic și parfumat de Muscat, aromat și plăcut.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 15 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 25 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 25

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *„Pantelleria" „Passito di Pantelleria"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben auriu, tinzând spre chihlimbariu.

Gust: dulce, aromat, plăcut.

Miros: parfumat, caracteristic de Muscat.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 20 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 31,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 14

— Aciditatea totală minimă: 4 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 30

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *„Pantelleria" „Moscato Liquoroso", „Moscato Dorato", „Passito Liquoroso"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galbenă sau galben auriu de intensitate variabilă, uneori cu tendințe spre chihlimbariu.

Gust: aromat, de Muscat, dulce, catifelat.

Miros: caracteristic de Muscat, plăcut, aromat, intens.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 21 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 19,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 15

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4. *„Pantelleria" „Moscato Spumante"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Spumă: fină și persistentă.

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă.

Gust: dulce, tipic de Muscat.

Miros: caracteristic de Muscat.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 6

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. *„Pantelleria" „Zibibbo dolce"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-auriu, mai mult sau mai puțin intensă.

Gust: caracteristic de Muscat.

Miros: plăcut, aromat.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 10 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

6. *„Pantelleria" „Bianco", inclusiv „Frizzante"*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Culoare: galben-pai, de intensitate variabilă.

Gust: armonios, mai mult sau mai puțin moale, uneori petiant.

Miros: plăcut, caracteristic.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

Ceilalți parametri analitici, care nu sunt indicați mai jos, respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 4,5 grame per litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

—

5.2. *Producții maxime*

1. „Pantelleria” „Moscato di Pantelleria”

10 000 kg de struguri per hectar

2. „Pantelleria” „Passito di Pantelleria”

10 000 kg de struguri per hectar

3. „Pantelleria” „Moscato Liquoroso”, „Moscato Spumante”, „Zibibbo dolce”, „Bianco” și „Frizzante”

10 000 kg de struguri per hectar

4. „Pantelleria” „Moscato Dorato”

10 000 kg de struguri per hectar

5. „Pantelleria” „Passito Liquoroso”

10 000 kg de struguri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție este situat în regiunea Sicilia și cuprinde, în provincia Trapani, întregul teritoriu al insulei Pantelleria.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

Zibibbo B. - Moscatellone

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

DOP „Pantelleria”

Legătura cu arealul geografic delimitat al DOP „Pantelleria” este dovedită de caracteristicile pedologice, orografice și climatice specifice ale arealului însuși. Acesta cuprinde doar terenurile potrivite pentru obținerea unui produs de calitate, de pe întreaga insulă Pantelleria, care este de origine vulcanică. Caracterul vântos al insulei și totalitatea elementelor climatice și de mediu sunt prielnice pentru o viticultură orientată spre calitate. Milenara istorie vitivinicolă a arealului acestei DOP este mărturia faptului că, datorită intervenției omului asupra acestui teritoriu deosebit, s-au transmis tehnici de viticultură și oenologice tradiționale, îmbunătățite în epoca modernă.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Utilizarea denumirii unei unități geografice mai ample

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Pe etichetele și în prezentarea vinurilor cu DOP „Pantelleria”, este permisă utilizarea denumirii unității geografice mai ample „Sicilia”. Dacă este menționată, denumirea unității geografice mai ample „Sicilia” trebuie să figureze după denumirea „Pantelleria” și sub mențiunea specifică tradițională.

Mențiunea „Zibibbo” pe etichetă

Cadrul juridic: În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Pe etichetele și în prezentarea vinului „Pantelleria” „Bianco” poate figura mențiunea „Zibibbo”, sub denumirea „Pantelleria” și sub mențiunea „Denominazione di origine protetta” (denumire de origine protejată).

Link către caietul de sarcini al produsului

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