C/2024/7285

6.12.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/7285)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Pantelleria“

PDO-IT-A0792-AM02

Dátum oznámenia: 10. septembra 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Obdobie fermentácie**

Opis: zmena sa týka začlenenia odseku do článku 5 špecifikácie výrobku, v ktorom sa stanovuje 30. jún nasledujúci po roku, v ktorom bolo hrozno dopestované, ako maximálna lehota na fermentáciu a sekundárnu fermentáciu vín vyrobených zo zhrozienkovateného hrozna.

Dôvody: účelom tejto zmeny špecifikácie je odstrániť byrokratický krok, ktorým je žiadosť o povolenie fermentovať hrozno po 15. decembri po zbere hrozna.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

2. **Označovanie a prezentácia – používanie pojmu „Zibibbo“**

Opis: zmena sa týka doplnenia možnosti uvádzať výraz „Zibibbo“ len pre „Pantelleria Bianco“ [biele víno Pantelleria].

Dôvody:

1. Doplniť výraz „Bianco“ na etiketách o výraz používaný v miestnej oblasti, kde sa „Pantelleria Bianco“ tradične označuje ako „Zibibbo Secco“ [suché víno Zibibbo].

2. Podporiť používanie CHOP „Pantelleria“ namiesto CHZO „Terre Siciliane“ tým, že sa povolí používanie označenia „Zibibbo“.

3. Umožniť štandardizáciu prístupu k označovaniu, pomenovaniu a prezentácii týchto vín.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku a časti „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu.

3. **Označovanie a prezentácia – Odkaz na širšiu zemepisnú jednotku**

Opis: zmena sa týka možnosti používať zemepisný názov „Sicilia“, ktorý je už k dispozícii pre ostatných osem označení pôvodu „Sicilia“.

Dôvody: dôvodom tejto zmeny je, že používanie názvu „Sicilia“ zosúlaďuje názov „Pantellaria“ s ostatnými označeniami regiónu a dáva ho do zemepisného kontextu na svetovom trhu. Používanie širšieho zemepisného označenia „Sicilia“ poskytuje dodatočné zemepisné označenie, ktoré najmä na vývoznom trhu pomáha identifikovať ostrov Pantelleria ako súčasť regionálneho územia Sicília.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku a časti „Ďalšie podmienky“ jednotného dokumentu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Pantelleria

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno
3. Likérové víno
4. Šumivé víno
6. Akostné aromatické šumivé víno
8. Perlivé víno
11. Čiastočne prekvasený hroznový mušt
15. Víno zo zhrozienkovateného hrozna
16. Víno z prezretého hrozna

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane obohatených vín; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vín:**

1. *„Pantelleria“ Moscato di Pantelleria*

STRUČNÝ OPIS

Farba: žltá, niekedy prechádzajúca do jantárovej;

Chuť: sladká, arómy odrôd hrozna Moscato;

Vôňa: charakteristická, vôňa Moscato, príjemne aromatická;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15,00;

Minimálny bezcukorný extrakt: 25,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: 4 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 25

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *„Pantelleria“ Passito di Pantelleria [víno zo zhrozienkovateného hrozna]*

STRUČNÝ OPIS

Farba: zlatožltá prechádzajúca do jantárovej;

Chuť: sladká, aromatická, príjemná;

Vôňa: voňavá, typická pre hrozno Moscato;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 20,00;

Minimálny bezcukorný extrakt: 31,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 14

— Minimálna celková kyslosť: 4 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 30

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *„Pantelleria" Moscato Liquoroso [likérové víno], Moscato dorato [zlaté], Passito liquoroso [likérové víno zo zhrozienkovateného hrozna]*

STRUČNÝ OPIS

Farba: žltá alebo zlatožltá s rôznou intenzitou, niekedy prechádzajúca do jantárovej;

Chuť: arómy hrozna Moscato, sladká, zamatová;

Vôňa: charakteristická pre Moscato, príjemná, aromatická, intenzívna;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 21,00;

Minimálny bezcukorný extrakt: 19,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 15

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4. *„Pantelleria" Moscato Spumante [šumivé]*

STRUČNÝ OPIS

Pena: jemná a dlhotrvajúca;

Farba: slamovožltá rôznej intenzity;

Chuť: sladká, typická pre hrozno Moscato;

Vôňa: typická pre hrozno Moscato;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00;

Minimálny bezcukorný extrakt: 15,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 6

— Minimálna celková kyslosť: 5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. *„Pantelleria“ Zibibbo dolce [sladké]*

STRUČNÝ OPIS

Farba: zlatožltá rôznej intenzity;

Chuť: typická pre hrozno Moscato;

Vôňa: príjemná, aromatická;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,00;

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

6. *„Pantelleria“ Bianco [biele] vrátane Frizzante [perlivé]*

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamovožltá rôznej intenzity;

Chuť: harmonická, skôr jemná, niekedy perlivá;

Vôňa: príjemná, výrazná;

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50;

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 4,5 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

–

5.2. *Maximálne výnosy*

1. „Pantelleria“ Moscato di Pantelleria

10 000 kilogramov hrozna na hektár

2. „Pantelleria“ Passito di Pantelleria

10 000 kilogramov hrozna na hektár

3. „Pantelleria“ Moscato Liquoroso, Moscato Spumante, Zibibbo dolce, Bianco and Frizzante

10 000 kilogramov hrozna na hektár

4. „Pantelleria“ Moscato Dorato

10 000 kilogramov hrozna na hektár

5. „Pantelleria“ Passito Liquoroso

10 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť výroby sa nachádza v regióne Sicília a zahŕňa celé územie ostrova Pantelleria, ktorý sa nachádza v provincii Trapani.

7. **Muštové odrody**

Zibibbo B. – Moscatellone

8. **Opis súvislostí**

CHOP Pantelleria

Súvislosť medzi vymedzenou zemepisnou oblasťou a označením CHOP „Pantelleria“ je založená na špecifických pôdnych, podnebných a krajinných prvkoch. Zemepisná oblasť zahŕňa výlučne vhodné pôdy na celom ostrove Pantelleria, ktorý je vulkanického pôvodu. Ostrov je veterný, čo spolu s ďalšími klimatickými a environmentálnymi charakteristikami vytvára vhodné podmienky na výrobu akostných vín. História vinohradníctva a výroby vína, ktorá sa v oblasti tohto CHOP datuje tisíce rokov späť, je dôkazom toho, ako zásahy človeka na ostrove viedli k tomu, že sa tradičné vinohradnícke a enologické techniky odovzdávali po stáročia a dodnes sa zdokonaľujú.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Používanie širšieho zemepisného názvu

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Pri označovaní a obchodnej úprave vín s CHOP „Pantelleria“ sa môže použiť názov širšej zemepisnej oblasti „Sicilia“. Ak sa použije názov širšej zemepisnej oblasti „Sicilia“, musí sa na etikete uviesť za označením „Pantelleria“ a pod tradičným pojmom „Zibibbo“.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

V prípade vín „Pantelleria Bianco“ sa na etikete môže objaviť aj výraz „Zibibbo“, ktorý sa nachádza pod označením „Pantelleria“ a príslušným výrazom „chránené označenie pôvodu“.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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