C/2024/7285

6.12.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7285)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Pantelleria“

PDO-IT-A0792-AM02

Datum obvestila: 10. september 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Obdobje alkoholnega vrenja**

Opis: sprememba se nanaša na vključitev odstavka v člen 5 specifikacije proizvoda, ki kot skrajni rok za obdobje alkoholnega vrenja in sekundarnega alkoholnega vrenja vin, pridelanih iz sušenega grozdja, določa 30. junij po letu, v katerem je bilo grozdje pridelano.

Razlogi: namen te spremembe specifikacije je odpraviti birokratski korak, ki zahteva pridobitev dovoljenja za alkoholno vrenje grozdja po 15. decembru po trgatvi.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda.

2. **Označevanje in predstavitev – uporaba izraza „zibibbo“**

Opis: sprememba se nanaša na dodano možnost navedbe izraza „zibibbo“, vendar samo pri belem vinu „Pantelleria“.

Razlogi:

1) dopolnitev izraza „belo vino“ na etiketah z izrazom, ki se uporablja na lokalnem območju, kjer se belo vino „Pantelleria“ tradicionalno imenuje *zibibbo secco* (tj. suhi zibibbo);

2) spodbujanje uporabe vina z ZOP „Pantelleria“ namesto vina z ZGO „Terre Siciliane“ tako, da se dovoli uporaba izraza „zibibbo“;

3) omogočanje enotnega pristopa k označevanju, poimenovanju in predstavitvi teh vin.

Ta sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in oddelek Dodatni pogoji enotnega dokumenta.

3. **Označevanje in predstavitev – sklicevanje na širšo geografsko enoto**

Opis: sprememba se nanaša na možnost uporabe geografskega izraza „Sicilia“, ki je že na voljo za preostalih osem označb porekla s Sicilije.

Razlogi: razlog za to spremembo je, da se z uporabo izraza „Sicilia“ ime „Pantelleria“ uskladi z drugimi deželnimi označbami in umesti v geografski okvir na svetovnem trgu. Z uporabo širšega geografskega izraza „Sicilia“ se ponudi dodatna geografska označba, ki zlasti za izvozni trg pomaga prepoznati otok Pantelleria kot del deželnega ozemlja Sicilije.

Ta sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda in oddelek Dodatni pogoji enotnega dokumenta.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Pantelleria

2. **Vrsta geografske označbe:**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino
3. Likersko vino
4. Peneče vino
6. Kakovostna aromatična peneča vina
8. Biser vino
11. Delno prevreti grozdni mošt
15. Vino iz sušenega grozdja
16. Vino iz prezrelega grozdja

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, tudi ojačena vina; grozdni mošt, razen mošta iz tar. št. 2009

4. **Opis vin:**

1. *„Pantelleria“ moscato di Pantelleria*

KRATEK OPIS

Barva: rumena, ki včasih prehaja v jantarjevo barvo;

okus: sladek, aromatičen po sorti moscato;

vonj: značilen, dišeč po sorti moscato, prijetno aromatičen;

najmanjši delež skupnega alkohola: 15,00 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 25,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grame na liter, izražene kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 25

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. *Vino iz sušenega grozdja „Pantelleria“ passito di Pantelleria*

KRATEK OPIS

Barva: zlato rumena, ki prehaja v jantarjevo barvo;

okus: sladek, aromatičen, prijeten;

vonj: dišeč, značilen za sorto moscato;

najmanjši delež skupnega alkohola: 20,00 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 31,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 14

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4 grame na liter, izražene kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 30

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. *Likerska vina „Pantelleria" moscato liquoroso (likerski muškat), moscato dorato (zlati muškat), passito liquoroso (likersko vino iz sušenega grozdja)*

KRATEK OPIS

Barva: različno intenzivna rumena ali zlato rumena, ki včasih prehaja v jantarjevo barvo;

okus: po aromah grozdja sorte moscato, sladek, žameten;

vonj: značilen za sorto moscato, prijeten, aromatičen, intenziven;

najmanjši delež skupnega alkohola: 21,00 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 19,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 15

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4. *Peneče vino „Pantelleria" moscato spumante*

KRATEK OPIS

Pena: fina in obstojna;

barva: različno intenzivna slamnato rumena;

okus: sladek, značilen za sorto moscato;

vonj: značilen za sorto moscato;

najmanjši delež skupnega alkohola: 12,00 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 6

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. *Sladko vino „Pantelleria" zibibbo dolce*

KRATEK OPIS

Barva: različno intenzivna zlato rumena;

okus: značilen za sorto moscato;

vonj: prijeten, aromatičen;

najmanjši delež skupnega alkohola: 10,00 %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

6. *Belo vino „Pantelleria, vključno z belim biser vinom „Pantelleria"*

KRATEK OPIS

Barva: različno intenzivna slamnato rumena;

okus: skladen, precej mehak, včasih bisernat;

vonj: prijeten, značilen;

najmanjši delež skupnega alkohola: 11,50 vol. %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

—

5.2 *Največji donosi*

1. „Pantelleria“ moscato di Pantelleria

10 000 kilogramov grozdja na hektar

2. „Pantelleria“ passito di Pantelleria

10 000 kilogramov grozdja na hektar

3. „Pantelleria“ moscato liquoroso, peneče vino „Pantelleria“ moscato spumante, „Pantelleria“ zibibbo dolce, belo vino „Pantelleria“ in belo biser vino „Pantelleria“

10 000 kilogramov grozdja na hektar

4. „Pantelleria“ moscato dorato

10 000 kilogramov grozdja na hektar

5. „Pantelleria“ passito liquoroso

10 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje proizvodnje spada v deželo Sicilija in vključuje celotno ozemlje otoka Pantelleria, ki je del pokrajine Trapani.

7. **Sorte vinske trte**

Zibibbo B – moscatellone

8. **Opis povezave**

Vino z ZOP „Pantelleria“

Povezava med razmejenim geografskim območjem in vinom z ZOP „Pantelleria“ temelji na posebnih talnih, krajinskih in podnebnih značilnostih. Geografsko območje zajema izključno primerna zemljišča na celotnem otoku Pantelleria, ki je ognjeniškega izvora. Otok je vetroven, kar skupaj z drugimi podnebnimi in okoljskimi značilnostmi ustvarja ustrezne razmere za pridelavo kakovostnih vin. Zgodovina vinogradništva in vinarstva, ki na območju te zaščitene označbe porekla sega več tisoč let nazaj, priča o tem, kako so se zaradi človekovih posegov na otoku tradicionalne vinogradniške in vinarske tehnike prenašale skozi stoletja in izboljševale do danes.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Uporaba širšega geografskega imena

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju in predstavitvi vin z ZOP „Pantelleria“ je dovoljena uporaba širšega geografskega imena „Sicilia“. Če se uporabi širše geografsko ime „Sicilia“, ga je treba na etiketi navesti za označbo „Pantelleria“ in pod tradicionalnim izrazom.

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri belih vinih „Pantelleria“ se lahko na etiketi pod imenom „Pantelleria“ in ustreznim izrazom „zaščitena označba porekla“ navede tudi izraz „zibibbo“.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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