C/2024/7285

6.12.2024

# Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/7285)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

**”Pantelleria”**

**PDO-IT-A0792-AM02**

**Datum för meddelandet: 10 september 2024**

## BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Jäsningsperiod**

Beskrivning: Ändringen gäller införande av ett nytt stycke i artikel 5 i produktspecifikationen, där det fastställs att den 30 juni efter det år då druvorna producerades är senaste slutdatum för jäsning och andra jäsning av viner från lätt torkade druvor.

Skäl: Syftet med denna ändring av produktspecifikationen är att ta bort det byråkratiska kravet på att ansöka om tillstånd för att låta druvorna jäsa längre än till den 15 december efter druvskörden.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen.

2. **Märkning och presentation – Användning av uttrycket *Zibibbo***

Beskrivning: Genom ändringen blir det möjligt att använda uttrycket *Zibibbo* om vita viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pantelleria”, dvs. viner som i nuläget går under beteckningen ”Pantelleria Bianco”.

Skäl:

1) Att komplettera uttrycket *bianco* (vitt) på märkningen med det uttryck som används i lokalområdet, där vitt Pantelleria-vin traditionellt går under namnet *Zibibbo secco* (torrt zibibbo-vin).

2) Att främja användning av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pantelleria” hellre än den skyddade geografiska beteckningen ”Terre Siciliane” genom att tillåta användning av uttrycket *Zibibbo*.

3) Att göra det möjligt att standardisera märkning, benämning och presentation av dessa viner.

Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen och avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

3. **Märkning och presentation – Hänvisning till en större geografisk enhet**

Beskrivning: Genom ändringen blir det möjligt att använda den geografiska beteckningen ”Sicilia”, vilket redan är fallet för de övriga åtta sicilianska ursprungsbeteckningarna.

Skäl: Skälet till denna ändring är att användning av beteckningen ”Sicilia” anpassar ”Pantelleria” till de övriga ursprungsbeteckningarna i regionen och sätter vinerna i ett geografiskt sammanhang på världsmarknaden. Det mer omfattande geografiska namnet ”Sicilia” ger vinerna ytterligare en geografisk beteckning som bidrar till att visa att ön Pantelleria är en del av regionen Sicilien, vilket är särskilt betydelsefullt på exportmarknaden.

Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen och avsnittet ”Ytterligare villkor” i det sammanfattande dokumentet.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Pantelleria

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin
3. Likörvin
4. Mousserande vin
6. Mousserande kvalitetsviner
8. Pärlande vin
11. Delvis jäst druvmust
15. Vin från lätt torkade druvor
16. Vin av övermogna druvor

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinerna**

1. *”Pantelleria” Moscato di Pantelleria*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: gul, ibland med en dragning åt bärnstensfärgad.

Smak: söt med aromer av muskatdruvor.

Doft: karakteristisk med väldoftande inslag av muskatdruvor, behagligt aromatisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 15,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 25,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 25

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *”Pantelleria” Passito di Pantelleria (vin från lätt torkade druvor)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: gyllengul med en dragning åt bärnstensfärgad.

Smak: söt, aromatisk, behaglig.

Doft: väldoftande, typisk för muskatdruvor.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 20,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 31,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 14

— Lägsta totala syrahalt: 4 gram per liter, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 30

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *”Pantelleria” Moscato Liquoroso (likörvin), Moscato dorato (gyllene), Passito liquoroso (likörvin från lätt torkade druvor)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: gul eller gyllengul med varierande intensitet, ibland med dragning åt bärnstensfärgad.

Smak: aromer av muskatdruvor, söt, sammetslen.

Doft: karakteristisk för muskatdruvor, behaglig, aromatisk, intensiv.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 21,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 19,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 15

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *”Pantelleria” Moscato Spumante (mousserande)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: fint och kvardröjande.

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Smak: söt, typisk för muskatdruvor.

Doft: typisk för muskatdruvor.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 6

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. *”Pantelleria” Zibibbo dolce (sött)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: gyllengul av varierande intensitet.

Smak: typisk för muskatdruvor.

Doft: behaglig, aromatisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,00.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

6. *”Pantelleria” Bianco (vitt), inklusive Frizzante (pärlande)*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet.

Smak: harmonisk, ganska mjuk, ibland pärlande.

Doft: behaglig, karakteristisk.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

–

5.2 *Högsta avkastning*

1. ”Pantelleria” Moscato di Pantelleria

10 000 kg druvor per hektar

2. ”Pantelleria” Passito di Pantelleria

10 000 kg druvor per hektar

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

10 000 kg druvor per hektar

4. ”Pantelleria” Moscato Dorato

10 000 kg druvor per hektar

5. ”Pantelleria” Passito Liquoroso

10 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet ligger i regionen Sicilien och omfattar hela ön Pantelleria, som hör till provinsen Trapani.

7. **Druvsorter**

Zibibbo B – moscatellone

8. **Beskrivning av samband**

*SUB Pantelleria*

Sambandet mellan det avgränsade geografiska området och den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pantelleria” grundas på områdets särdrag i fråga om jordmån, klimat och landskap. Det geografiska området består uteslutande av lämpliga markområden på hela ön Pantelleria, som är av vulkaniskt ursprung. Det blåsiga vädret på ön i förening med dess övriga klimat- och miljöförhållanden ger de rätta förutsättningarna för att framställa kvalitetsviner. Vinodlingens och vinframställningens historia i området för den skyddade ursprungsbeteckningen sträcker sig tusentals år tillbaka i tiden och visar hur mänsklig verksamhet på ön har gett upphov till traditionella odlingsmetoder och oenologiska metoder, som har förts vidare genom århundradena och fortsätter att förbättras än i dag.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

*Användning av det mer omfattande geografiska namnet*

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Det mer omfattande geografiska namnet ”Sicilia” får användas vid märkning och presentation av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pantelleria”. Om det mer omfattande geografiska namnet ”Sicilia” används, ska det placeras efter beteckningen ”Pantelleria” på märkningen, och nedanför det traditionella uttrycket *Zibibbo*.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

För vita viner med beteckningen ”Pantelleria Bianco” får även uttrycket *Zibibbo* användas på märkningen. Det ska i sådana fall stå nedanför beteckningarna ”Pantelleria” och ”Skyddad ursprungsbeteckning” eller motsvarande.

**Länk till produktspecifikationen**

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