



C/2024/7285

6.12.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/7285)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Pantelleria”

PDO-IT-A0792-AM02

Data przekazania informacji: 10 września 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Okres fermentacji

Opis: zmiana polega na włączeniu do pkt 5 specyfikacji produktu akapitu, w którym dzień 30 czerwca roku następującego po roku, w którym wyprodukowano winogrona, ustanawia się jako ostatni dzień maksymalnego okresu fermentacji i drugiej fermentacji w przypadku win produkowanych z suszonych winogron.

Uzasadnienie: celem tej zmiany w specyfikacji jest usunięcie biurokratycznego etapu, jakim jest konieczność wystąpienia z wnioskiem o zezwolenie na prowadzenie fermentacji po 15 grudnia w roku zbioru winogron.

Zmiana dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

2. Etykietowanie i prezentacja – stosowanie określenia „Zibibbo”

Opis: zmiana polega na wprowadzeniu możliwości stosowania określenia „Zibibbo” wyłącznie w odniesieniu do „Pantelleria Bianco” [wino białe].

Uzasadnienie:

- 1) uzupełnienie określenia „Bianco” na etykietach określeniem stosowanym na obszarze lokalnym, gdzie „Pantelleria Bianco” tradycyjnie określa się mianem „Zibibbo Secco” [wino wytrawne „Zibibbo”];
- 2) promowanie stosowania ChNP „Pantelleria” zamiast ChOG „Terre Siciliane” poprzez zezwolenie na stosowanie określenia „Zibibbo”;
- 3) umożliwienie ujednoczenia podejścia do etykietowania, nazewnictwa i prezentacji tych win.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz punktu „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie.

3. Etykietowanie i prezentacja – odniesienie do szerszej jednostki geograficznej

Opis: zmiana dotyczy możliwości stosowania określenia geograficznego „Sicilia”, które jest już stosowane w przypadku pozostałych ośmiu nazw pochodzenia z Sycylii.

Uzasadnienie: zmiana ta wynika z faktu, że użycie określenia „Sicilia” dostosowuje nazwę produktu „Pantelleria” do innych nazw produktów pochodzących z regionu i wprowadza go w kontekst geograficzny na rynku światowym. Szersze określenie geograficzne „Sicilia” stanowi dodatkowe oznaczenie geograficzne, które – w szczególności na rynku eksportowym – pomaga zidentyfikować wyspę Pantelleria jako część terytorium regionalnego Sycylii.

Zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz punktu „Dodatkowe wymogi” w jednolitym dokumencie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Pantelleria

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
3. Wino likierowe
4. Wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wina musujące
8. Wino półmusujące
11. Częściowo sfermentowany moszcz winogronowy
15. Wino z suszonych winogron
16. Wino z przejrziałych winogron

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win:**

1. „Pantelleria” Moscato di Pantelleria

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: żółta, czasami przechodząca w bursztynową.

Smak: słodki, o aromacie muszkatowym.

Aromat: charakterystyczny, muszkatowy, przyjemnie aromatyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 15,00 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 25
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. „Pantelleria” Passito di Pantelleria

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: złotożółta, przechodząca w bursztynową.

Smak: słodki, aromatyczny, przyjemny.

Aromat: wonny, typowo muszkatowy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 20,00 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 31,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 14
- Minimalna kwasowość ogólna: 4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 30
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. „Pantelleria” Moscato Liquoroso, Moscato dorato, Passito liquoroso

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: żółta lub złotożółta o różnej intensywności, czasami przechodząca w bursztynową.

Smak: muszkatowy, słodki, aksamitny.

Aromat: charakterystyczny muszkatowy, przyjemny, aromatyczny, intensywny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 21,00 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 15
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4. „Pantelleria” Moscato Spumante

ZWIĘZŁY OPIS

Pianka: delikatna i długotrwała.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Smak: słodki, typowo muszkatowy.

Aromat: typowo muszkatowy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 6
- Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. „Pantelleria” Zibibbo dolce

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: złotożółta o różnej intensywności.

Smak: typowo muszkatowy.

Aromat: przyjemny, aromatyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

6. „Pantelleria” Bianco, w tym Frizzante

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Smak: harmonijny, raczej miękki, czasami półmusujący.

Aromat: przyjemny, charakterystyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. „Pantelleria” Moscato di Pantelleria

10 000 kg winogron z hektara

2. „Pantelleria” Passito di Pantelleria

10 000 kg winogron z hektara

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

10 000 kg winogron z hektara

4. „Pantelleria” Moscato Dorato

10 000 kg winogron z hektara

5. „Pantelleria” Passito Liquoroso

10 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji znajduje się w regionie Sycylia i obejmuje całe terytorium wyspy Pantelleria, która znajduje się w prowincji Trapani.

7. **Odmiany winorośli**

Zibibbo B – Moscatellone

8. **Opis związku lub związków**

ChNP Pantelleria

Związek między wyznaczonym obszarem geograficznym a ChNP „Pantelleria” opiera się na specyficznych cechach gleby, klimatu i krajobrazu. Obszar geograficzny obejmuje wyłącznie odpowiednie tereny położone na terytorium całej wyspy Pantelleria, która ma pochodzenie wulkaniczne. Wyspa jest wietrzna, co – wraz z innymi cechami klimatycznymi i środowiskowymi – zapewnia odpowiednie warunki do produkcji win gatunkowych. Historia uprawy winorośli i produkcji wina, sięgająca na obszarze produkcji ChNP tysięcy lat wstecz, świadczy o tym, w jaki sposób interwencja człowieka na wyspie doprowadziła do tego, że tradycyjne techniki winiarskie i enologiczne były przekazywane przez wieki i są do dziś doskonałe.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Stosowanie szerszej nazwy geograficznej

Ramy prawne:

przepisy unijne

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Stosowanie szerszej nazwy geograficznej „Sicilia” jest dozwolone na etykietach i przy prezentacji win objętych ChNP „Pantelleria”. Jeżeli szersza nazwa geograficzna „Sicilia” jest używana, na etykiecie należy ją umieścić po nazwie „Pantelleria” i pod określeniem tradycyjnym „Zibibbo”.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W przypadku win „Pantelleria Bianco” na etykiecie można również umieścić określenie „Zibibbo” pod nazwą „Pantelleria” i odpowiadającym jej określeniem „chroniona nazwa pochodzenia”.

Link do specyfikacji produktu

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