

<b>Domanda di una nuova modifica</b>
--------------------------------------

**I. DOCUMENTO UNICO****1. DENOMINAZIONE E TIPO****a. Nome/i da registrare**

Pantelleria (it)
------------------

**b. Tipo di indicazione geografica:**

DOP - Denominazione di origine protetta
---

**2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
---------

3. Vino liquoroso
-------------------

4. Vino spumante
------------------

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
--

8. Vino frizzante
-------------------

11. Mosto di uve parzialmente fermentato
--

15. Vino ottenuto da uve appassite
------------------------------------

16. Vino di uve stramature
----------------------------

**3. DESCRIZIONE DEI VINI:****“Pantelleria” Moscato di Pantelleria***Breve descrizione testuale*

Colore: giallo talvolta tendente all'ambra;  
 Sapore: dolce, aromatico di moscato;  
 odore: caratteristico, fragrante di moscato, gradevole aromatico.  
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol  
 Estratto non riduttore minimo 25,0g/l

*Caratteristiche analitiche generali*

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico</i>	
-----------------------------	--

	11
--	----

<i>effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	25
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

### “Pantelleria” Passito di Pantelleria

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: giallo dorato, tendente all’ambra; Sapore: dolce, aromatico, gradevole; Odore: fragrante, caratteristico di moscato Titolo alcolometrico volumico totale minimo 20,00% vol Estratto non riduttore minimo 31,0g/l

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	14
<i>Acidità totale minima:</i>	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	30
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

### “Pantelleria” Moscato Liquoroso, Moscato dorato, Passito liquoroso

<i>Breve descrizione testuale</i>
Colore: giallo o giallo dorato più o meno intenso, talvolta tendente all’ambra; Sapore: aromatico di moscato, dolce, vellutato; Odore: caratteristico di moscato, gradevole, aromatico, intenso.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo 21,00% vol Estratto non riduttore minimo 19,0g/l
---

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	15
<i>Acidità totale minima:</i>	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

### “Pantelleria” Moscato Spumante

<i>Breve descrizione testuale</i>	
Spuma: fine e persistente; Colore: paglierino più o meno intenso; Sapore: dolce, tipico di moscato; Odore: caratteristico di moscato Titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol Estratto non riduttore minimo 15,0g/l	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	6
<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale</i>	

(in milligrammi per litro):	
-----------------------------	--

**“Pantelleria” Zibibbo dolce***Breve descrizione testuale*

Colore: giallo dorato più o meno intenso;  
Sapore: caratteristico di moscato;  
Odore: gradevole, aromatico  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,00% vol  
Estratto non riduttore minimo 17,0g/l

*Caratteristiche analitiche generali*

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Acidità totale minima:</i>	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
-------------------------------	---

<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
--	--

<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	
--	--

**“Pantelleria” Bianco, anche Frizzante***Breve descrizione testuale*

Colore: paglierino più o meno intenso;  
Sapore: armonico, più o meno morbido, talvolta frizzante;  
Odore: gradevole, caratteristico.  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol  
Estratto non riduttore minimo 17,0g/l

*Caratteristiche analitiche generali*

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
--	--

<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in %</i>	
--	--

<i>vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

#### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

##### a. Pratiche enologiche essenziali

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

##### b. Rese massime:

###### “Pantelleria” Moscato Di Pantelleria

<i>Resa massima:</i>	
	10000 chilogrammi di uve per ettaro

###### “Pantelleria” Passito di Pantelleria

<i>Resa massima:</i>	
	10000 chilogrammi di uve per ettaro

###### “Pantelleria” Moscato Liquoroso, Moscato Spumante, Zibibbo dolce, Bianco e Frizzante

<i>Resa massima:</i>	
	10000 chilogrammi di uve per ettaro

###### “Pantelleria” Moscato Dorato

<i>Resa massima:</i>	
	10000 chilogrammi di uve per ettaro

**“Pantelleria” Passito Liquoroso**

*Resa massima:*

10000 chilogrammi di uve per ettaro

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione ricade nella Regione Sicilia e comprende, in provincia di Trapani, l'intero territorio dell'isola di Pantelleria.

**6. VITIGNI PRINCIPALI**

\*\* Zibibbo (OIV)

**7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI**

DOC Pantelleria

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Pantelleria” è comprovato dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona stessa: questa comprende esclusivamente i terreni vocati alla qualità dell'intera isola di Pantelleria, che ha origine vulcanica. La ventosità dell'isola e l'insieme degli elementi climatico-ambientali sono congeniali ad una viticoltura mirata alla qualità. La millenaria storia vitivinicola riferita alla zona di questa DOC è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche viticole ed enologiche, migliorate nell'epoca moderna.

**8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI**

--

## II. ALTRE INFORMAZIONI

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	Pantelleria (it)
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

#### Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

## 2. CONTATTI

### a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI A D.O.C. DELL'ISOLA DI PANTELLERIA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	16 CONTRADA REKALE 91017 Pantelleria Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0923953564
<i>Fax:</i>	+39.0923953564
<i>e-mail:</i>	info@consorziopantelleria.it

**b. Estremi dell'intermediario**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656129 +39-0646656030 +39-0646656127 +39-0646656033 +39-0646656048
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

--

**d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti**

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

**e. Informazioni sugli organismi di controllo**

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Istituto Regionale Vini e Oli
<i>Indirizzo:</i>	66 Viale della Libertà 90143 Palermo Italia
<i>Telefono:</i>	091 6278111
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	irvv@vitevino.it



**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

**b. Punto b)**

Vino Passito Liquoroso
------------------------

Vino passito
--------------

Passito
---------

**4. Zona NUTS**

ITG11	Trapani
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

**5. VITIGNI SECONDARI**

** Albanello B (OIV)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* ALICANTE N. (MAIN)
* ANCELLOTTA N. (MAIN)
* Ansonica B (OIV)
* BARBERA N. (MAIN)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* Cabernet-Sauvignon N (OIV)
* Calabrese N (OIV)
* CATARRATTO BIANCO COMUNE (MAIN)
* CATARRATTO BIANCO LUCIDO (MAIN)
* Chardonnay B (OIV)
** Chenin B. (OTHER)
** Ciliegiolo N (OIV)
* Corinto Nero N (OIV)
** Damaschino B (OIV)
* Fiano B (OIV)

** Frappato N (OIV)
* Gaglioppo N (OIV)
* Grecanico Dorato B (OIV)
* Grillo B (OIV)
** Malbech N (OIV)
** Malvasia Bianca B (OIV)
** Malvasia di Lipari B (OIV)
** Manzoni Bianco B (OIV)
* MERLOT N. (MAIN)
** Minnella Bianca B (OIV)
** Mondeuse n. (OTHER)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
** Montonico Bianco B (OIV)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
** Moscato Giallo B (OIV)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
* Nerello Cappuccio N (OIV)
** Nerello Mascalese N (OIV)
** Nocera N (OIV)
** Perricone N (OIV)
** Petit Manseng B (OTHER)
** Petit Verdot N (OIV)
* Pinot Bianco B (OIV)
* Pinot Grigio G (OIV)
* PINOT NERO N. (MAIN)
** PROSECCO B. (MAIN)
* Riesling renano B (OTHER)
* Sangiovese N (OIV)
* Sauvignon B (OIV)
* Semillon B. (OTHER)
* SYRAH N. (MAIN)
** Tannat N (OIV)
** Tempranillo N (OIV)
** Traminer Aromatico Rs (OIV)
** Trebbiano Toscano B (OIV)
* Vermentino B (OIV)
** Vernaccia di S. Gimignano B (OIV)
** Viogner B (OIV)

Aglianico
-----------

## 6. DOCUMENTAZIONE

### a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Pantelleria.doc

### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	Decreto adeguamento osservazioni - DOC Pantelleria.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 28.10.2013
<i>Nome del documento:</i>	DPR 11_08_1971 DOC Pantelleria.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 11.08.1971

### c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - DM 14 giugno 2012

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 3 - Vitigni Regione Sicilia.doc
<i>Descrizione:</i>	Allegato 3 - vitigni Regione Sicilia

### d. Mappe della zona delimitata

<i>Nome del documento:</i>	Pantelleria.jpg
<i>Descrizione:</i>	Mappa Pantelleria

**e. Nota per la Commissione europea**

--

**7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
--------------	---