

Proposta di modifica degli articoli 5, 6 e 7 del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Moscato di Pantelleria”, “Passito di Pantelleria” e “Pantelleria”.

All' articolo 5:

il comma 10 è sostituito dal seguente testo :

“Il vino “Moscato di Pantelleria” deve essere ottenuto dalla fermentazione di mosto da uve fresche. Il vino “Passito di Pantelleria”, deve provenire da uve sottoposte in tutto o in parte, sulla pianta o dopo la raccolta, ad appassimento al sole.”;

-il comma 13 è sostituito dal seguente testo:

“Il vino “Pantelleria Moscato liquoroso” deve essere ottenuto dalla fermentazione di mosto da uve fresche.

Il vino “Passito di Pantelleria liquoroso” deve essere ottenuto da uve sottoposte in tutto o in parte ad appassimento naturale o in ambiente condizionato.”.

-Alla tabella di cui al comma 16, le rese massime dell'uva in vino e delle produzioni massime di vino per ettaro, sono modificate come di seguito indicato:

- per la tipologia Pantelleria Moscato liquoroso resa massima dell'uva in vino “70%”, produzione massima di vino per ettaro litri “7000”;
- per la tipologia Pantelleria Passito liquoroso resa massima dell'uva in vino “55%”, produzione massima di vino per ettaro litri “5500”.

All'articolo 6:

le caratteristiche al consumo delle tipologie “Moscato di Pantelleria” e “Passito di Pantelleria” sono modificate come di seguito indicato:

-per la tipologia “Moscato di Pantelleria”
al colore, dopo la parola “giallo” inserire la dicitura “ talvolta”;

- per la tipologia “Passito di Pantelleria”
al colore dopo le parole “giallo dorato” eliminare la dicitura “ talvolta”.

All'articolo 7 :

il comma 6 è sostituito dal seguente testo:

“Nell'etichettatura del vino “Passito di Pantelleria” è consentito riportare in etichetta “vino ottenuto da uve appassite al sole.”.

