V

(Становища)

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение на продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2023/C 6/05)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Tintilia del Molise“

PDO-IT-A0677-AM02

Дата на съобщението: 26.10.2022 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Дерогация от винопроизводството и стареенето на вината в определения географски район**

В продуктовата спецификация на ЗНП на вината „Tintilia del Molise“ се предвижда следното изменение:

в член 5 — „Стандарти за винопроизводство“, следният параграф 1:

„1. Операциите по винопроизводство, включително стареенето на видовете вино, посочени в член 1, трябва да се извършват в района на производство, посочен в член 3.“

се заменя със следното:

„1. Операциите по винопроизводство, включително стареенето на видовете вино, посочени в член 1, трябва да се извършват в района на производство, посочен в член 3.

Освен това, с оглед на установените традиции, е допустимо тези операции да се извършват на територията на съседните общини Кампомарино и Термоли в провинция Кампобасо“.

ОСНОВАНИЯ:

В съответствие с дерогацията, предвидена в член 5, параграф 1, първа алинея, букви а) и б) от Регламент (ЕС) 2019/33, операциите по винопроизводство, включително стареенето, може да се извършват не само в определения район на производство, но и и в предприятия, разположени в непосредствена близост — на цялата административна територия на съседните общини Кампомарино и Термоли в провинция Кампобасо.

Това изменение е направено, за да се вземе предвид традиционното производство от страна на операторите в посочените общински територии.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

Вторичното изменение се отнася до член 5, параграф 1 от продуктовата спецификация и до единния документ, раздел 9 — „ДРУГИ ОСНОВНИ УСЛОВИЯ (ОПАКОВАНЕ, ЕТИКЕТИРАНЕ, ДРУГИ ИЗИСКВАНИЯ)“.

2. **Промяна на контролния орган**

Променен е контролният орган, който вече е Società Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualita nell'agroalimentare. Съгласно член 64 от Закон № 238/2016 този контролен орган е оправомощен от Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство да извършва годишната проверка за съответствие с разпоредбите на продуктовата спецификация.

Вторичното изменение се отнася до член 10 от продуктовата спецификация и не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Tintilia del Molise

2. **Вид на географското означение**

ЗНП – Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на вината**

1. Tintilia del Molise rosso

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: наситен рубиненочервен с виолетови нюанси

Мирис: винен, наситен, приятен, характерен

Вкус: сух, хармоничен, мек, характерен

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 21 g/l

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално общо съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. Tintilia del Molise rosato

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: розов с различна степен на наситеност

Мирис: деликатен плодов

Вкус: сух, свеж, хармоничен, плодов

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,5 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално общо съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. Tintilia del Molise rosso riserva

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: гранатовочервен с оранжеви нюанси

Мирис: на подправки, наситен, характерен

Вкус: сух, хармоничен, мек, характерен

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 13 % об.

Минимален беззахарен екстракт: 23 g/l

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l)	
Максимално общо съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Енологични практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Практика при приготвянето на вината

Специфична енологична практика

Вината „Tintilia del Molise“ rosso riserva задължително се подлагат на стареене в продължение на 2 години. Периодът на стареене започва на 1 ноември в годината на производство на гроздето.

5.2. *Максимални добиви:*

1. Tintilia del Molise rosso и rosato

56 хектолитра от хектар

2. Tintilia del Molise rosso и rosato

8 000 килограма грозде от хектар

3. Tintilia del Molise rosso riserva

44 хектолитра от хектар

4. Tintilia del Molise rosso riserva

8 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Определеният географски район съгласно член 3 от продуктовата спецификация включва ивицата в хълмистата и предпланинската част на Молизе, разположена между планините Френтани и планините Матезе, които се спускат към Адриатическо море през поречията на Триньо, Биферно и Форторе. Районът на производство на „Tintilia del Molise“ включва териториите, подходящи за производството на качествени вина, на териториите (изцяло или отчасти) на 76 общини в провинциите Кампобасо и Изерния.

7. **Винени сортове грозде**

Tintilia N.

8. **Описание на връзката/връзките**

Tintilia del Molise

Въпросната територия, която обхваща около една трета от почвите в района, има по-скоро еднороден релеф и еднородни почвени характеристики, но на практика леко различаващи се климатични условия — средна годишна температура от 13,5 до 14,8 °C и средни годишни валежи от 696,8 до 1 067 mm. В съчетание с различното естество на почвите и тяхното изложение това оказва значително влияние върху качеството на съответното грозде и съответните сортове. Местният сорт грозде Tintilia има добре определени и лесно установими характеристики, които, благодарение на осезаемото взаимодействие между околната среда, агротехническите и енологичните практики, водят до производството на вина със силно изразени типични характеристики, които позволяват безпогрешното им идентифициране.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Дерогация от винопроизводството и стареенето на вината в определения географски район

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

В съответствие с дерогацията, предвидена в член 5, параграф 1, първа алинея, букви а) и б) от Регламент (ЕС) 2019/33, операциите по винопроизводство, включително стареенето, може да се извършват не само в определения район на производство, но и и в предприятия, разположени в непосредствена близост — на цялата административна територия на съседните общини Кампомарино и Термоли в провинция Кампобасо.

Целта е да се вземе предвид традиционното производство от страна на операторите в посочените общински територии.

Връзка към спецификацията на продукта

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18602