V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2023/C 6/05)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Tintilia del Molise“

PDO-IT-A0677-AM02

Datum oznámení: 26.10.2022

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Odchylka od postupu vinifikace a zrání vín ve vymezené zeměpisné oblasti**

Specifikace produktu s CHOP „Tintilia del Molise“ stanoví tuto změnu:

V článku 5 – „Pravidla týkající se vinifikace“ se znění odstavce 1:

„1. Postupy vinifikace, včetně zrání druhů vín uvedených v článku 1, musí být prováděny v oblasti produkce uvedené v článku 3.“

nahrazuje tímto:

„1. Postupy vinifikace, včetně zrání druhů vín uvedených v článku 1, musí být prováděny v oblasti produkce uvedené v článku 3.

Vzhledem k tradiční povaze těchto postupů je rovněž možné, aby byly tyto operace prováděny na území sousedních obcí Campomarino a Termoli v provincii Campobasso.“

ODŮVODNĚNÍ:

V souladu s odchylkou stanovenou v čl. 5 odst. 1 prvním pododstavci písm. a) a b) nařízení (EU) 2019/33 mohou být postupy související s vinifikací, včetně zrání, prováděny kromě zařízení nacházejících se uvnitř vymezené oblasti rovněž v zařízeních nacházejících se v její bezprostřední blízkosti, tj. na celém správním území sousedních obcí Campomarino a Termoli v provincii Campobasso.

Touto změnou se má zohlednit tradiční způsob produkce v hospodářských subjektech na výše uvedených katastrálních územích.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

Tato změna se týká čl. 5 odst. 1 specifikace produktu a oddílu 9 jednotného dokumentu – DALŠÍ ZÁKLADNÍ PODMÍNKY (BALENÍ, OZNAČOVÁNÍ A DALŠÍ POŽADAVKY).

2. **Změna kontrolního subjektu**

Došlo ke změně kontrolního subjektu, přičemž nyní jím je Società Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualita nell'agroalimentare. Tento kontrolní subjekt je podle článku 64 zákona č. 238/2016 pověřen Ministerstvem zemědělství, potravinářství a lesnictví k provádění každoroční kontroly dodržování ustanovení specifikace produktu.

Tato změna se týká článku 10 specifikace produktu a nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Tintilia del Molise

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

1. Tintilia del Molise rosso

STRUČNÝ POPIS

Barva: sytá rubínová, s fialovými odlesky;

Vůně: vinná, intenzivní, příjemná, charakteristická;

Chuť: suchá, harmonická, jemná, charakteristická;

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.;

Minimální bezcukerný extrakt: 21 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. Tintilia del Molise rosato

STRUČNÝ POPIS

Barva: růžová, různé intenzity;

Vůně: jemná, ovocná;

Chuť: suchá, svěží, harmonická, ovocná;

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 11,5 % obj.;

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. Tintilia del Molise rosso riserva

STRUČNÝ POPIS

Barva: granátově červená s cihlovými odstíny;

Vůně: kořeněná, intenzivní, charakteristická;

Chuť: suchá, harmonická, jemná, charakteristická;

Minimální celkový obsah alkoholu v procentech objemových: 13 % obj.;

Minimální bezcukerný extrakt: 23 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Postup související s výrobou vín

Zvláštní enologický postup

U vína „Tintilia del Molise“ rosso riserva je povinné zrání po dobu dvou let. Doba zrání se počítá od 1. listopadu roku produkce hroznů.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Tintilia del Molise rosso a rosato

56 hektolitrů na hektar

2. Tintilia del Molise rosso a rosato

8 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Tintilia del Molise rosso riserva

44 hektolitrů na hektar

4. Tintilia del Molise rosso riserva

8 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zeměpisná oblast vymezená v článku 3 specifikace produktu je tvořena kopcovitým pásem v podhůří Molise procházejícím mezi pohořím Monti Frentani a horami Monti del Matese, které směrem k Jaderskému moři klesají do údolí Trigno, Biferno a Fortore. Oblast produkce vína s CHOP „Tintilia del Molise“ zahrnuje území 76 obcí v provinciích Campobasso a Isernia nebo jejich částí, které je obzvláště vhodné pro pěstování kvalitních hroznů.

7. **Odrůda vinné révy**

Tintilia N.

8. **Popis souvislostí**

Tintilia del Molise

Dotčená oblast, která představuje přibližně třetinu rozlohy regionu, má sice poměrně homogenní topografii a pedologii, avšak liší se svým podnebím, přičemž průměrná roční teplota dosahuje 13,5–14,8 °C a průměrné roční srážky se pohybují v rozmezí 696,8–1 067 mm. Tyto faktory spolu s odlišným složením půdy a orientací významně ovlivňují kvalitu dotčených hroznů a moštových odrůd. Místní odrůda Tintilia vykazuje jasně dané a snadno rozpoznatelné vlastnosti, které díky vzájemnému působení mezi přírodním prostředím a pěstitelskými a enologickými postupy vytvářejí vína s typickými prvky, díky nimž se dají neomylně rozpoznat.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Odchylka od postupu vinifikace a zrání vín ve vymezené zeměpisné oblasti

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

V souladu s odchylkou stanovenou v čl. 5 odst. 1 prvním pododstavci písm. a) a b) nařízení (EU) 2019/33 mohou být postupy související s vinifikací, včetně zrání, prováděny kromě zařízení nacházejících se uvnitř vymezené oblasti rovněž v zařízeních nacházejících se v její bezprostřední blízkosti, tj. na celém správním území sousedních obcí Campomarino a Termoli v provincii Campobasso.

Tím se má zohlednit tradiční způsob produkce v hospodářských subjektech na těchto katastrálních územích.

Odkaz na specifikaci produktu

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