V

(Øvrige meddelelser)

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2023/C 6/05)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Tintilia del Molise«

PDO-IT-A0677-AM02

Meddelelsesdato: 26.10.2022

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Undtagelse vedrørende fremstilling og lagring af vin i det afgrænsede geografiske område**

I produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse Tintilia del Molise foretages følgende ændring:

I artikel 5, »Regler for vinfremstilling«, erstattes punkt 1:

»1. Vinfremstillingen, herunder lagringen af de vintyper, der er omhandlet i artikel 1, skal foregå i det produktionsområde, der er beskrevet i artikel 3.«

med følgende:

»1. Vinfremstillingen, herunder lagringen af de vintyper, der er omhandlet i artikel 1, skal foregå i det produktionsområde, der er beskrevet i artikel 3.

Under hensyntagen til de traditionelle forhold er det desuden tilladt, at fremstillingen foregår i de tilstødende kommuner Campomarino og Termoli i provinsen Campobasso.«

BEGRUNDELSE:

I overensstemmelse med undtagelsen i artikel 5, stk. 1, punkt 1, litra a) og b), i forordning (EU) 2019/33 kan forarbejdelse af druer til vin, herunder lagring, foruden i det afgrænsede produktionsområde også foregå på brug i umiddelbar nærhed — dvs. i hele det administrative område, som udgøres af de tilstødende kommuner Campomarino og Termoli i provinsen Campobasso.

Denne ændring foretages for at tage hensyn til de traditionelle produktionsforhold hos de erhvervsdrivende i de ovennævnte kommuner.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

Denne ændring vedrører artikel 5, punkt 1, i produktspecifikationen og punkt 9 i enhedsdokumentet, »ANDRE VIGTIGE BETINGELSER (EMBALLERING, MÆRKNING, SUPPLERENDE KRAV)«.

2. **Ændring af kontrolorgan**

Kontrolorganet ændres til Società Agroqualità S.p.A. — Società per la certificazione della qualita nell'agroalimentare. Dette kontrolorgan er i henhold til artikel 64 i lov nr. 238/2016 bemyndiget af ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug til at foretage en årlig kontrol af overholdelsen af bestemmelserne i produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører artikel 10 i produktspecifikationen og berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Tintilia del Molise

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Tintilia del Molise — rosso

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: dyb rubinrød med strejf af violet

Aroma: vinøs, intens, behagelig og karakteristisk

Smag: tør, harmonisk, blød og karakteristisk

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol.

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 21 g/l.

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. Tintilia del Molise — rosato

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lys rød af varierende intensitet

Aroma: let frugtagtig

Smag: tør, frisk, harmonisk og frugtig

Minimalt totalt alkoholindhold: 11,5 % vol.

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. Tintilia del Molise — rosso riserva

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: granatrød med nuancer af okker

Aroma: æterisk, intens og karakteristisk

Smag: tør, harmonisk, blød og karakteristisk

Minimalt totalt alkoholindhold: 13 % vol.

Laveste indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23 g/l.

De analytiske parametre, der ikke fremgår af tabellen nedenfor, er i overensstemmelse med de grænseværdier, som er fastsat i den nationale lovgivning og EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Praksis i forbindelse med vinfremstillingen

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Tintilia del Molise rosso riserva skal lagres i to år. Lagringsperioden løber fra den 1. november i druernes produktionsår.

5.2. *Maksimale udbytter:*

1. Tintilia del Molise — rosso og rosato

56 hektoliter pr. hektar

2. Tintilia del Molise — rosso og rosato

8 000 kilogram druer pr. hektar

3. Tintilia del Molise — rosso riserva

44 hektoliter pr. hektar

4. Tintilia del Molise — rosso riserva

8 000 kilogram druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det geografiske område, der er beskrevet i artikel 3 i produktspecifikationen, omfatter de bakkedrag og bjergskråninger i Molise, der strækker sig mellem Frentani- og Matesebjergkæderne og løber mod Adriaterhavet via dalene Trigno, Biferno og Fortore. Produktionsområdet for Tintilia del Molise består af områder, som egner sig til fremstillingen af et kvalitetsprodukt, og omfatter helt eller delvist de 76 kommuner i provinserne Campobasso og Isernia.

7. **Druesort**

Tintilia N.

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Tintilia del Molise

Det pågældende område, som udgør ca. en tredjedel af jorden i regionen, har på trods af en ret homogen topografi og jordbund noget varierende klimaforhold, en årlig gennemsnitstemperatur på 13,5-14,8 °C og en gennemsnitlig årlig nedbør på 696,8-1 067 mm, hvilket sammen med jordbundens forskelligartede karakter og eksponeringen har en betydelig indflydelse på vinstokkenes og druernes kvalitet. Den oprindelige druesort Tintilia har veldefinerede og let genkendelige egenskaber, som på grund af det håndgribelige samspil mellem miljø, dyrkningsmetoder og ønologiske fremgangsmåder giver vine med stærke, typiske egenskaber, der gør det muligt utvetydigt at genkende dem.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Undtagelse vedrørende fremstilling og lagring af vin i det afgrænsede geografiske område

Retlig ramme:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

I overensstemmelse med undtagelsen i artikel 5, stk. 1, punkt 1, litra a) og b), i forordning (EU) 2019/33 kan forarbejdelse af druer til vin, herunder lagring, foruden i det afgrænsede produktionsområde også foregå på brug i umiddelbar nærhed — dvs. i hele det administrative område, som udgøres af de tilstødende kommuner Campomarino og Termoli i provinsen Campobasso.

Hermed tages der hensyn til de traditionelle produktionsforhold hos de erhvervsdrivende i disse kommuner.

Link til produktspecifikationen

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