V

(Bekanntmachungen)

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2023/C 6/05)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]) veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Tintilia del Molise“

PDO-IT-A0677-AM02

Datum der Mitteilung: 26.10.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Ausnahme in Bezug auf die Weinbereitung und Reifung im abgegrenzten geografischen Gebiet**

Die Produktspezifikation der g. U. „Tintilia del Molise“ wird wie folgt geändert:

In Artikel 5 („Vorschriften für die Weinbereitung“) erhält Absatz 1:

„1. Die Weinbereitung, einschließlich Reifung, bei den Weinsorten gemäß Artikel 1 muss in dem Erzeugungsgebiet gemäß Artikel 3 erfolgen.“

folgende Fassung:

„1. Die Weinbereitung, einschließlich Reifung, bei den Weinsorten gemäß Artikel 1 muss in dem Erzeugungsgebiet gemäß Artikel 3 erfolgen.

Darüber hinaus dürfen diese Vorgänge aufgrund der traditionellen Gegebenheiten auch im Gebiet der benachbarten Gemeinden Campomarino und Termoli in der Provinz Campobasso erfolgen.“

BEGRÜNDUNG:

Gemäß der Ausnahmeregelung nach Artikel 5 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstaben a und b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 können die Weinbereitungsverfahren, einschließlich Reifung, nicht nur im abgegrenzten Erzeugungsgebiet, sondern auch in Betrieben durchgeführt werden, die sich in unmittelbarer Nachbarschaft (gesamtes Verwaltungsgebiet der benachbarten Gemeinden Campomarino und Termoli in der Provinz Campobasso) befinden.

Diese Änderung wurde vorgenommen, um der traditionellen Erzeugung durch Marktteilnehmer in diesen Gemeinden Rechnung zu tragen.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 Absatz 1 der Produktspezifikation sowie Abschnitt 9 („Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)“) des Einzigen Dokuments.

2. **Änderung der Kontrollstelle**

Die Kontrollstelle wurde geändert und ist jetzt die *Società Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare*. Diese Kontrollstelle wurde vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten gemäß Artikel 64 des Gesetzes Nr. 238/2016 ermächtigt, die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation jährlich zu kontrollieren.

Diese Änderung betrifft Artikel 10 der Produktspezifikation, hat jedoch keine Änderung des Einzigen Dokuments zur Folge.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Tintilia del Molise

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung der weine:**

1. Tintilia del Molise Rosso

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv rubinrot, mit violetten Reflexen

Geruch: weinig, intensiv, angenehm, charakteristisch

Geschmack: trocken, harmonisch, weich, charakteristisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 21 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

2. Tintilia del Molise Rosato

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: mehr oder weniger intensiv rosa

Geruch: zart fruchtig

Geschmack: trocken, frisch, harmonisch, fruchtig

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

3. Tintilia del Molise Rosso Riserva

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: granatrot mit orangefarbenen Reflexen

Geruch: würzig, intensiv, charakteristisch

Geschmack: trocken, harmonisch, weich, charakteristisch

Mindestgesamtalkoholgehalt: 13 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23 g/l

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen Grenzwerten, die in nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegt sind.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Wesentliche önologische Verfahren*

1. Verfahren der Weinbereitung

Spezifisches önologisches Verfahren

Für „Tintilia del Molise“ Rosso Riserva ist eine Reifezeit von zwei Jahren vorgeschrieben. Die Reifezeit beginnt am 1. November des Erzeugungsjahres der Trauben.

5.2. *Höchsterträge*

1. Tintilia del Molise Rosso und Rosato

56 Hektoliter je Hektar

2. Tintilia del Molise Rosso und Rosato

8 000 kg Trauben pro Hektar

3. Tintilia del Molise Rosso Riserva

44 Hektoliter je Hektar

4. Tintilia del Molise Rosso Riserva

8 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das in Artikel 3 der Produktspezifikation definierte geografische Gebiet umfasst die Hügel- und Vorgebirgslandschaft von Molise zwischen den Frentani- und den Matese-Bergen, die über das Trigno-, das Biferno- und das Fortore-Tal zur Adria hin abfällt. Das Erzeugungsgebiet von „Tintilia del Molise“ umfasst im gesamten Gebiet von 76 Gemeinden in den Provinzen Campobasso und Isernia oder in Teilen davon die Flächen, die sich für die Erzeugung von Qualitätsweinen eignen.

7. **Rebsorten**

Tintilia N.

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Tintilia del Molise

Das abgegrenzte Gebiet, das etwa ein Drittel der Region umfasst, ist orografisch und pedologisch recht homogen, während die klimatischen Verhältnisse (mittlere Jahrestemperatur von 13,5 bis 14,8 °C, mittlere jährliche Niederschläge von 696,8 bis 1 067 mm) stärkere Unterschiede aufweisen. In Verbindung mit den unterschiedlichen Böden und der unterschiedlichen Exposition hat dies einen erheblichen Einfluss auf die Qualität der Trauben und Rebsorten. Die heimische Rebsorte Tintilia hat ganz bestimmte, leicht erkennbare Eigenschaften, die aufgrund der deutlichen Wechselwirkungen zwischen Umwelt, Anbauverfahren und önologischen Verfahren Weine mit sehr typischen Merkmalen hervorbringen, anhand deren sie eindeutig identifiziert werden können.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Ausnahme in Bezug auf die Weinbereitung und Reifung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Gemäß der Ausnahmeregelung nach Artikel 5 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstaben a und b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 können die Weinbereitungsverfahren, einschließlich Reifung, nicht nur im abgegrenzten Erzeugungsgebiet, sondern auch in Betrieben durchgeführt werden, die sich in unmittelbarer Nachbarschaft (gesamtes Verwaltungsgebiet der benachbarten Gemeinden Campomarino und Termoli in der Provinz Campobasso) befinden.

Hierdurch soll der traditionellen Erzeugung durch Marktteilnehmer in diesen Gemeinden Rechnung getragen werden.

Link zur Produktspezifikation

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