V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2023/C 6/05)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Tintilia del Molise»

PDO-IT-A0677-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 26.10.2022

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Παρέκκλιση όσον αφορά την οινοποίηση και την παλαίωση των οίνων στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Στις προδιαγραφές προϊόντος για την ΠΟΠ «Tintilia del Molise» προβλέπεται η ακόλουθη τροποποίηση:

Στο άρθρο 5 — «Κανόνες οινοποίησης», η ακόλουθη παράγραφος 1:

«1. Οι διαδικασίες οινοποίησης, συμπεριλαμβανομένης της παλαίωσης των τύπων οίνου που αναφέρονται στο άρθρο 1, πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της περιοχής παραγωγής που αναφέρεται στο άρθρο 3.»,

αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«1. Οι διαδικασίες οινοποίησης, συμπεριλαμβανομένης της παλαίωσης των τύπων οίνου που αναφέρονται στο άρθρο 1, πρέπει να πραγματοποιούνται εντός της περιοχής παραγωγής που αναφέρεται στο άρθρο 3.

Επιπλέον, λαμβανομένων υπόψη των παραδοσιακών περιστάσεων, οι διαδικασίες αυτές επιτρέπεται να πραγματοποιούνται στην επικράτεια των παρακείμενων δήμων Campomarino και Termoli στην επαρχία Campobasso.».

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΑ:

Σύμφωνα με την παρέκκλιση που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο στοιχεία α) και β) του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33, οι διαδικασίες οινοποίησης των σταφυλιών, συμπεριλαμβανομένης της παλαίωσης, μπορούν επίσης να πραγματοποιούνται, πέραν από το εσωτερικό της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής, και σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται σε άμεσα γειτνιάζουσες περιοχές —όπως είναι το σύνολο της διοικητικής επικράτειας των παρακείμενων δήμων Campomarino και Termoli στην επαρχία Campobasso.

Με αυτή την τροποποίηση λαμβάνεται υπόψη η παραδοσιακή παραγωγή εκ μέρους επιχειρήσεων που βρίσκονται στην επικράτεια των προαναφερθέντων δήμων.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 παράγραφος 1 των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα 9 του ενιαίου εγγράφου — ΑΛΛΕΣ ΟΥΣΙΩΔΕΙΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ, ΑΛΛΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ).

2. **Αλλαγή οργανισμού ελέγχου**

Ο οργανισμός ελέγχου έχει αλλάξει και είναι πλέον ο εξής: Società Agroqualità S.p.A. — Società per la certificazione della qualita nell'agroalimentare. Ο εν λόγω οργανισμός ελέγχου έχει εξουσιοδοτηθεί από το Υπουργείο Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών, σύμφωνα με το άρθρο 64 του νόμου αριθ. 238/2016, να διενεργεί τον ετήσιο έλεγχο συμμόρφωσης με τις διατάξεις των προδιαγραφών προϊόντος.

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος και δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες προϊόντος**

Tintilia del Molise

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικων προϊόντων**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή των οίνων**

1. Tintilia del Molise rosso

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: έντονο κόκκινο του ρουμπινιού, με ιώδεις αποχρώσεις·

Άρωμα: οινώδες, έντονο, ευχάριστο, χαρακτηριστικό·

Γεύση: ξηρή, αρμονική, απαλή, χαρακτηριστική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 % κατ' όγκο·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 21 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που προβλέπονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Tintilia del Molise rosato

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: απαλό φρουτώδες·

Γεύση: ξηρή, δροσερή, αρμονική, φρουτώδης·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 % κατ' όγκο·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που προβλέπονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. Tintilia del Molise rosso riserva

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: κόκκινο του γρανάτη με πορτοκαλί αποχρώσεις·

Άρωμα: πικάντικο, έντονο, χαρακτηριστικό·

Γεύση: ξηρή, αρμονική, απαλή, χαρακτηριστική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 13 % κατ' όγκο·

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που προβλέπονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Πρακτική σχετική με την παρασκευή των οίνων

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι «Tintilia del Molise» rosso riserva πρέπει να υποβάλλονται σε παλαίωση 2 ετών. Η περίοδος παλαίωσης αρχίζει την 1η Νοεμβρίου του έτους παραγωγής των σταφυλιών.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Tintilia del Molise rosso και rosato

56 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Tintilia del Molise rosso και rosato

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Tintilia del Molise rosso riserva

44 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

4. Tintilia del Molise rosso riserva

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή που ορίζεται στο άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος περιλαμβάνει τους λόφους και τους πρόποδες του Molise που βρίσκονται μεταξύ των βουνών Frentani και Matese και κατηφορίζουν προς την Αδριατική Θάλασσα μέσω των κοιλάδων Trigno, Biferno και Fortore. Η περιοχή παραγωγής του «Tintilia del Molise» περιλαμβάνει τα εδάφη που είναι κατάλληλα για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας και βρίσκονται σε ολόκληρη ή σε μέρος της επικράτειας 76 δήμων των επαρχιών Campobasso και Isernia.

7. **Οινοποιητικές ποικιλίες αμπέλου**

Tintilia N.

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Tintilia del Molise

Η εν λόγω περιοχή, η οποία αποτελεί περίπου το ένα τρίτο της περιφέρειας, ενώ έχει μάλλον ομοιογενές ανάγλυφο και εδαφολογία, παρουσιάζει στην πραγματικότητα ελαφρώς διαφορετικές κλιματικές συνθήκες, με μέση ετήσια θερμοκρασία 13,5-14,8 °C και μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις 696,8-1 067 mm που, σε συνδυασμό με την ποικίλη φύση των εδαφών και την έκθεση, επηρεάζουν σημαντικά την ποιότητα των σχετικών σταφυλιών και ποικιλιών αμπέλου. Η τοπική ποικιλία αμπέλου Tintilia παρουσιάζει σαφώς καθορισμένα και εύκολα αναγνωρίσιμα χαρακτηριστικά τα οποία, χάρη στις απτές αλληλεπιδράσεις μεταξύ του περιβάλλοντος, των καλλιεργητικών και των οινολογικών πρακτικών, παράγουν οίνους με ισχυρά τυπικά χαρακτηριστικά που της προσδίδουν την αδιαμφισβήτητη αναγνωρισιμότητά της.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Παρέκκλιση όσον αφορά την οινοποίηση και την παλαίωση των οίνων στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση από την παραγωγή εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Σύμφωνα με την παρέκκλιση που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο στοιχεία α) και β) του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33, οι διαδικασίες οινοποίησης των σταφυλιών, συμπεριλαμβανομένης της παλαίωσης, μπορούν επίσης να πραγματοποιούνται, πέραν από το εσωτερικό της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής, και σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται σε άμεσα γειτνιάζουσες περιοχές —όπως είναι το σύνολο της διοικητικής επικράτειας των παρακείμενων δήμων Campomarino και Termoli στην επαρχία Campobasso.

Με τον τρόπο αυτό λαμβάνεται υπόψη η παραδοσιακή παραγωγή εκ μέρους επιχειρήσεων που βρίσκονται στην επικράτεια των εν λόγω δήμων.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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