V

*(Teated)*

MUUD AKTID

# EUROOPA KOMISJON

## Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2023/C 6/05)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

**„Tintilia del Molise“**

**PDO-IT-A0677-AM02**

**Teate esitamise kuupäev: 26.10.2022**

**HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED**

1. **Erand nõudest, et veini valmistamine ja laagerdamine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas**

Kaitstud päritolunimetuse „Tintilia del Molise“ tootespetsifikaadis on ette nähtud järgmine muudatus:

Artiklis 5 „Veinivalmistamise eeskirjad“ on lõige 1

„1. Veini valmistamine, sealhulgas artiklis 1 nimetatud veinitüüpide laagerdamine, peab toimuma artiklis 3 osutatud tootmispiirkonnas.“

asendatud järgmisega

„1. Veini valmistamine, sealhulgas artiklis 1 nimetatud veinitüüpide laagerdamine, peab toimuma artiklis 3 osutatud tootmispiirkonnas.

Traditsioonilisi tootmistavasid silmas pidades on lubatud neid toiminguid teha Campobasso provintsi jäävates Campomarino ja Termoli kommuunide naaberomavalitsuste piirides.“

PÕHJUSED

Kooskõlas määruse (EL) 2019/33 artikli 5 lõike 1 esimese lõigu punktides a ja b sätestatud erandiga võib veinivalmistustoiminguid, sealhulgas laagerdamist, teha ka ettevõtetes, mis asuvad Campobasso provintsi jäävates Campomarino ja Termoli kommuunide naaberomavalitsuste piirides.

Muudatus on tehtud selleks, et võtta arvesse eespool nimetatud kommuunidest väljaspool tegutsevate ettevõtjate traditsioonilist tootmist.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikli 5 lõiget 1 ja koonddokumendi punkti 9 „Olulised täiendavad tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)“.

2. **Kontrolliasutusega seotud muudatus**

Kontrollorganit on muudetud ja see on nüüd Società Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualitate nell'agroalimentare. Sellele kontrolliasutusele on põllumajandus-, toidu- ja metsanduspoliitika ministeerium andnud seaduse nr 238/2016 artikli 64 kohaselt loa kontrollida igal aastal vastavust tootespetsifikaadi sätetele.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 10, kuid see ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

1. **Toote nimetus**

Tintilia del Molise

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. Tintilia del Molise rosso

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: intensiivne rubiinpunane, lillaka varjundiga

Lõhn: veinine, intensiivne, meeldiv, iseloomulik

Maitse: kuiv, harmooniline, pehme, iseloomulik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,5 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 21 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

2. Tintilia del Molise rosato

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: erineva intensiivsusega roosa

Lõhn: õrn puuviljane

Maitse: kuiv, värske, harmooniline, puuviljane

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,5 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

3. Tintilia del Molise rosso riserva

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: telliskivivarjundiga granaatpunane värvus

Lõhn: vürtsikas, intensiivne, iseloomulik

Maitse: kuiv, harmooniline, pehme, iseloomulik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 23 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

| Üldised analüütilised omadused | |
|---|---|
| Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) | |
| Minimaalne üldhappesus | 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna |
| Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta) | |
| Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta) | |

## 5. **Veinivalmistustavad**

### 5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. Veinivalmistustavad

Veinivalmistuse eritava

Veinid „Tintilia del Molise“ rosso riserva peavad laagerduma kaks aastat. Laagerdumine algab viinamarjade tootmisaasta 1. novembril.

5.2. *Maksimaalne saagikus:*

1. Tintilia del Molise rosso ja rosato

56 hektoliitrit hektari kohta

2. Tintilia del Molise rosso ja rosato

8 000 kg viinamarju hektari kohta

3. Tintilia del Molise rosso riserva

44 hektoliitrit hektari kohta

4. Tintilia del Molise rosso riserva

8 000 kg viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Tootespetsifikaadi artiklis 3 määratletud geograafiline piirkond hõlmab Molise kitsamaid künkaid ja jalamid Frentani ja Matese mäeahelike vahel, mis kulgevad Aadria mere suunas piki Trigno, Biferno ja Fortore orge. Toote „Tintilia del Molise“ tootmispiirkond hõlmab Campobasso ja Isernia provintsi 76 kommuuni kogu või osa territooriumit, mis sobib kvaliteetse veini tootmiseks.

7. **Viinamarjasort**

Tintilia N.

8. **Seos(t)e kirjeldus**

*Tintilia del Molise*

Määratletud ala moodustab ligikaudu kolmandiku maakonna territooriumist. Selle reljeef ja mulla koostis on üsna homogeenne, kuid kliimatingimused on mõnevõrra erinevad, aasta keskmine temperatuur on 13,5–14,8 °C ja sademete hulk 696,8–1 067 mm. Koos mullatüüpide ja -omaduste erinevustega mõjutab see märkimisväärselt viinamarjade ja viinapuude kvaliteeti. Põlist sorti „Tintilia“ viinamarjad on piirkonnale omased, iseloomulike tunnustega ja kergesti äratuntavad, tänu keskkonna ning viinamarjakasvatus- ja veinivalmistustavade koostoimele saab neist valmistada väga iseloomulike omadustega veine, mida on lihtne ära tunda.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Erand nõudest, et veini valmistamine ja laagerdamine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Tingimuse kirjeldus:

Kooskõlas määruse (EL) 2019/33 artikli 5 lõike 1 esimese lõigu punktides a ja b sätestatud erandiga võib veinivalmistustoiminguid, sealhulgas laagerdamist, teha ka ettevõtetes, mis asuvad Campobasso provintsi jäävates Campomarino ja Termoli kommuunide naaberomavalitsuste piirides.

Muudatus on tehtud selleks, et võtta arvesse eespool nimetatud kommuunidest väljaspool tegutsevate ettevõtjate traditsioonilist tootmist.

**Link tootespetsifikaadile**

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