V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2023/C 6/05)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Tintilia del Molise”

PDO-IT-A0677-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 26.10.2022

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Viiniyttämistä ja viinien kypsytystä koskeva poikkeus rajatulla maantieteellisellä alueella**

Suojatun alkuperänimityksen ”Tintilia del Molise” tuote-eritelmään tehdään seuraava muutos:

Korvataan 5 artiklan ” Viininvalmistusta koskevat säännöt” 1 kohta:

”1. Viininvalmistukseen liittyvät toimenpiteet, mukaan lukien 1 artiklassa tarkoitettujen viinityyppien kypsytys, on suoritettava 3 artiklassa tarkoitetulla tuotantoalueella.”

uudella kohdalla seuraavasti:

”1. Viininvalmistukseen liittyvät toimenpiteet, mukaan lukien 1 artiklassa tarkoitettujen viinityyppien kypsyttäminen, on suoritettava 3 artiklassa tarkoitetulla tuotantoalueella.

Perinteiset tuotantokäytännöt huomioon ottaen on lisäksi sallittua, että tällaiset toimenpiteet toteutetaan naapurikuntien Campomarinon ja Termolin alueella Campobasson maakunnassa.”

PERUSTELUT:

Asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan a ja b alakohdassa säädetyn poikkeuksen mukaisesti viininvalmistukseen liittyviä toimenpiteitä, kypsytys mukaan luettuna, voidaan rajatun tuotantoalueen lisäksi toteuttaa myös laitoksissa, jotka sijaitsevat tuotantoalueen välittömässä läheisyydessä naapurikuntien Campomarinon ja Termolin hallintoalueella Campobasson maakunnassa.

Muutoksella on tarkoitus ottaa huomioon toimijoiden perinteinen tuotanto edellä mainittujen kuntien alueilla.

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

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklan 1 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa ”Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)”

2. **Valvontaelintä koskevat muutokset**

Valvontaelin on vaihtunut, ja on nyt *Società Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualita nell'agroalimentare*. Maa- ja metsätalousministeriö on lain nro 238/2016 64 §:n nojalla hyväksynyt kyseisen valvontaelimen tarkastamaan vuosittain tuote-eritelmän säännösten noudattamisen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 10 artiklaa eikä vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Tintilia del Molise

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. Tintilia del Molise *rosso*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: intensiivisen rubiininpunainen, purppuraisia sävyjä

Tuoksu: viinillinen, intensiivinen, miellyttävä, tunnusomainen

Maku: kuiva, tasapainoinen, pehmeä, tunnusomainen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 21 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen vähimmäisalkoholipitoisuus (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

2. Tintilia del Molise **rosato**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt

Tuoksu: miedon hedelmäinen

Maku: kuiva, raikas, tasapainoinen, hedelmäinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,5 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen vähimmäisalkoholipitoisuus (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

3. Tintilia del Molise **rosso riserva**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: granaatinpunainen, oransseja vivahteita

Tuoksu: mausteinen, intensiivinen, tunnusomainen

Maku: kuiva, tasapainoinen, pehmeä, tunnusomainen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 13 til-%

Sokeriton uutos vähintään: 23 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen vähimmäisalkoholipitoisuus (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

”Tintilia del Molise Rosso” *rosso riserva* -viinejä on kypsytettävä kahden vuoden ajan. Kypsytysaika alkaa viinirypäleiden tuotantovuoden 1. päivänä marraskuuta.

5.2. *Enimmäistuotokset:*

1. Tintilia del Molise *rosso* ja *rosato*

56 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Tintilia del Molise *rosso* ja *rosato*

8 000 kg rypäleitä hehtaarilta

3. Tintilia del Molise *rosso riserva*

44 hehtolitraa hehtaaria kohden

4. Tintilia del Molise *rosso riserva*

8 000 kg rypäleitä hehtaarilta

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tuote-eritelmän 3 artiklassa määritelty maantieteellinen alue käsittää Frentani- ja Matese-vuorten välissä sijaitsevat Molisen kukkulat ja alarinteet, jotka viettävät Trignon, Bifernon ja Fortoren laaksojen halki kohti Adrianmerta. Tintilia del Molise -viinien tuotantoalue käsittää maa-alueet, jotka soveltuvat korkealaatuisen viinin valmistukseen Campobasson ja Isernian maakunnissa sijaitsevien 76 kunnan koko alueella tai osalla siitä.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävä rypälelajike tai -lajikkeet**

Tintilia N.

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Tintilia del Molise

Tuotantoalue kattaa noin kolmanneksen alueen maa-alasta. Vaikka alue on pinnanmuodostukseltaan ja maaperältään melko yhtenäinen, sen ilmasto-olot vaihtelevat jonkin verran. Vuotuinen keskilämpötila on 13,5–14,8 °C ja vuotuinen sademäärä 696,8–1 067 mm. Nämä tekijät yhdessä vaihtelevan maaperätyypin ja rinteiden viettosuunnan kanssa vaikuttavat merkittävästi rypäleiden ja viiniköynnöslajikkeiden laatuun. Kotoperäisellä Tintilia-rypälelajikkeella on hyvin määritellyt ja helposti tunnistettavat ominaisuudet, jotka ympäristön, viininviljelyn ja viininvalmistusmenetelmien välisen vuorovaikutuksen ansiosta tuottavat tulokseksi viinejä, joilla on erittäin luonteikkaat ja välittömästi tunnistettavat ominaisuudet.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Viiniyttämistä ja viinien kypsytystä koskeva poikkeus rajatulla maantieteellisellä alueella

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan a ja b alakohdassa säädetyn poikkeuksen mukaisesti viininvalmistukseen liittyviä toimenpiteitä, kypsytys mukaan luettuna, voidaan rajatun tuotantoalueen lisäksi toteuttaa myös laitoksissa, jotka sijaitsevat tuotantoalueen välittömässä läheisyydessä eli naapurikuntien Campomarinon ja Termolin hallintoalueella Campobasson maakunnassa.

Tämän tarkoituksena on ottaa huomioon toimijoiden perinteinen tuotanto kyseisillä alueilla.

Linkki eritelmään

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