V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2023/C 6/05)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Tintilia del Molise»

PDO-IT-A0677-AM02

Date de la communication: 26.10.2022

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Dérogation à la vinification et au vieillissement des vins dans la zone géographique délimitée**

Le cahier des charges de l'AOP des vins «Tintilia del Molise» prévoit la modification suivante:

À l'article 5 — «Règles de vinification», le paragraphe 1 suivant:

«1. Les opérations de vinification, y compris le vieillissement des types de vin visés à l'article 1er, doivent être effectuées à l'intérieur de la zone de production visée à l'article 3.»,

est remplacé par le texte suivant:

«1. Les opérations de vinification, y compris le vieillissement des types de vin visés à l'article 1er, doivent être effectuées à l'intérieur de la zone de production visée à l'article 3.

En outre, compte tenu des traditions établies, il est permis que ces opérations soient effectuées sur le territoire des communes limitrophes de Campomarino et Termoli dans la province de Campobasso.».

MOTIFS:

Conformément à la dérogation prévue à l'article 5, paragraphe 1, premier alinéa, points a) et b), du règlement (UE) 2019/33, les opérations de vinification des raisins, y compris le vieillissement, peuvent être effectuées non seulement dans la zone de production délimitée, mais également dans des établissements situés à proximité immédiate — l'ensemble du territoire administratif des communes limitrophes de Campomarino et de Termoli dans la province de Campobasso.

Cette modification a été effectuée pour tenir compte des traditions établies en matière de production par des opérateurs situés sur ces territoires communaux.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Cette modification concerne le cahier des charges de production à l'article 5, paragraphe 1, et le document unique au point 9 — AUTRES CONDITIONS ESSENTIELLES (CONDITIONNEMENT, ÉTIQUETAGE, AUTRES EXIGENCES).

2. **Changement d'organisme de contrôle**

L'organisme de contrôle a été changé pour désigner la société *Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualita nell'agroalimentare*. Cet organisme de contrôle est autorisé par le *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières), conformément à l'article 64 de la loi n° 238/2016, à effectuer la vérification annuelle du respect des dispositions du cahier des charges.

Cette modification concerne l'article 10 du cahier des charges et ne modifie pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

«Tintilia del Molise»

2. **Type d'indication géographique**

AOP - Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. «Tintilia del Molise»

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge rubis intense, avec des nuances de violet;

Nez: vineux, intense, agréable, caractéristique;

Bouche: sèche, harmonieuse, souple, caractéristique;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 21 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. Tintilia del Molise rosato

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rose d'intensité variable;

Nez: fruité délicat;

Bouche: sèche, fraîche, harmonieuse, fruitée;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

3. Tintilia del Molise *rosso riserva*

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

Robe: rouge grenat avec des teintes tuilées

Nez: épicé, intense, caractéristique;

Bouche: sèche, harmonieuse, souple, caractéristique;

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13 % vol;

Extrait non réducteur minimal: 23 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Pratique relative à l'élaboration des vins

Pratique œnologique spécifique

Pour le «Tintilia del Molise» *rosso riserva*, un vieillissement de deux ans est obligatoire. La période de vieillissement débute le 1er novembre de l'année de production des raisins.

5.2. *Rendements maximaux*

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

56 hectolitres par hectare

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

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Tintilia del Molise *rosso riserva*

44 hectolitres par hectare

4. Tintilia del Molise *rosso riserva*

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone géographique délimitée par l'article 3 du cahier des charges comprend la bande de terre constituée de collines et située au pied des montagnes du Molise, encaissée entre les monts Frentani et les monts du Matese, descendant vers la mer Adriatique par les vallées du Trigno, du Biferno et du Fortore. La zone de production du «Tintilia del Molise» couvre les terres appropriées aux fins d'une production de qualité, situées sur tout ou partie des territoires de 76 communes dans les provinces de Campobasso et d'Isernia.

7. **Cépages**

Tintilia N.

8. **Description du ou des liens**

«Tintilia del Molise»

Le territoire en question, qui couvre environ un tiers des terres de la région, présente, malgré une certaine homogénéité dans le relief et la composition des sols, des conditions climatiques variées, avec une température moyenne annuelle pouvant aller de 13,5 à 14,8 °C et des précipitations moyennes annuelles oscillant entre 696,8 et 1 067 mm. Ces conditions, associées à la diversité des sols et à l'exposition, ont une influence majeure sur la qualité des raisins et des cépages concernés. Le cépage autochtone Tintilia présente des caractères bien définis et distinctifs qui, grâce aux interactions concrètes entre milieu, mode de culture et pratiques œnologiques, donnent des vins dotés d'éléments particulièrement typiques, clairement reconnaissables entre tous.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Dérogation à la vinification et au vieillissement des vins dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Conformément à la dérogation prévue à l'article 5, paragraphe 1, premier alinéa, points a) et b), du règlement (UE) 2019/33, les opérations de vinification des raisins, y compris le vieillissement, peuvent être effectuées non seulement dans la zone de production délimitée, mais également dans des établissements situés à proximité immédiate — l'ensemble du territoire administratif des communes limitrophes de Campomarino et de Termoli dans la province de Campobasso.

Cette modification a été effectuée pour tenir compte des traditions établies en matière de production par des opérateurs situés sur ces territoires communaux.

Lien vers le cahier des charges du produit

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