V.

(Objave)

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2023/C 6/05)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Tintilia del Molise"

PDO-IT-A0677-AM02

Datum obavijesti: 26.10.2022.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. **Odstupanje od zahtjeva da se proizvodnja i dozrijevanje vina moraju odvijati na razgraničenom zemljopisnom području**

U specifikaciji proizvoda ZOI „Tintilia del Molise" predviđena je sljedeća izmjena:

članak 5. točka 1. (Pravila o proizvodnji vina):

„1. Postupci proizvodnje vina, uključujući dozrijevanje vrsta vina iz članka 1., moraju se provoditi na području proizvodnje iz članka 3."

Ta se rečenica zamjenjuje kako slijedi:

„1. Postupci proizvodnje vina, uključujući dozrijevanje vrsta vina iz članka 1., moraju se provoditi na području proizvodnje iz članka 3.

S obzirom na tradicionalne proizvodne prakse, dopušteno je i da se ti postupci obavljaju unutar granica susjednih općina Campomarino i Termoli u pokrajini Campobasso."

RAZLOZI:

Primjenom odstupanja iz članka 5. stavka 1. točaka (a) i (b) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 postupci proizvodnje vina (uključujući dozrijevanje) mogu se, osim na razgraničenom području proizvodnje, provoditi i u objektima koji se nalaze u neposrednoj blizini, tj. na bilo kojem dijelu upravnog područja susjednih općina Campomarino i Termoli u pokrajini Campobasso.

Ta se izmjena uvodi kako bi se uzela u obzir tradicionalna proizvodnja koju provode gospodarski subjekti u navedenim općinama.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Izmjena se odnosi na članak 5. stavak 1. specifikacije proizvoda i odjeljak 9. (Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)) jedinstvenog dokumenta.

2. **Promjena kontrolnog tijela**

Kontrolno tijelo promijenjeno je i sada je to *Società Agroqualità S.p.A – Società per la certificazione della qualita nell'agroalimentare*. U skladu s člankom 64. Zakona br. 238/2016 Ministarstvo za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku ovlastilo je to kontrolno tijelo za provedbu godišnje provjere usklađenosti s odredbama specifikacije proizvoda.

Izmjena se odnosi na članak 10. specifikacije proizvoda, ali ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Tintilia del Molise

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. **Opis vina**

1. Tintilia del Molise *rosso*

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: intenzivna rubin-crvena s grimiznim nijansama;

Miris: vinski, intenzivan, ugodan, prepoznatljiv;

Okus: suh, skladan, mekan, prepoznatljiv;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 21 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu prikazani u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u nacionalnom zakonodavstvu i zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Tintilia del Molise **rosato**

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: ružičaste boje različitog intenziteta;

Miris: blagi voćni;

Okus: suh, svjež, skladan, voćni;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,5 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 18 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu prikazani u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u nacionalnom zakonodavstvu i zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. Tintilia del Molise **rosso riserva**

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: granatno crvena s naznakama narančaste;

Miris: pikantan, intenzivan, prepoznatljiv;

Okus: suh, skladan, mekan, prepoznatljiv;

Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 13 %;

Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 23 g/l.

Svi analitički parametri koji nisu prikazani u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima utvrđenima u nacionalnom zakonodavstvu i zakonodavstvu EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Postupci proizvodnje vina:

Posebni enološki postupci

Vina „Tintilia del Molise” *rosso riserva* moraju dozrijevati dvije godine. Razdoblje dozrijevanja započinje 1. studenoga godine berbe grožđa.

5.2. *Najveći prinosi*

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

56 hektolitara po hektaru

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

8 000 kilograma grožđa po hektaru

3. Tintilia del Molise *rosso riserva*

44 hektolitara po hektaru

4. Tintilia del Molise *rosso riserva*

8 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Zemljopisno područje definirano u članku 3. specifikacije proizvoda obuhvaća brežuljke i obronke u regiji Molise između planina Frentani i Matese, koje se spuštaju prema Jadranskom moru kroz doline Trigno, Biferno i Fortore. Područje proizvodnje vina „Tintilia del Molise" obuhvaća zemljište pogodno za proizvodnju visokokvalitetnog vina na cijelom ili dijelu područja 76 općina smještenih u pokrajinama Campobasso i Isernia.

7. **Sorte vinove loze**

Tintilia N.

8. **Opis povezanosti**

Tintilia del Molise

Razgraničeno područje čini otprilike trećinu zemljišta u regiji. Prilično je homogeno u smislu reljefa i sastava tla, dok su klimatski uvjeti donekle raznoliki, s prosječnim godišnjim vrijednostima od 13,5 °C do 14,8 °C za temperaturu te od 696,8 mm do 1 067 mm za padaline. Zajedno s razlikama u vrstama tla i ekspoziciji to znatno utječe na kvalitetu grožđa i vinove loze. Vina Tintilia autohtona su na tom području i imaju dobro definirana i lako prepoznatljiva svojstva, koja zahvaljujući jakom međudjelovanju okoliša s vinogradarskim praksama i praksama proizvodnje vina rezultiraju vrlo karakterističnim i odmah prepoznatljivim vinima.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, drugi zahtjevi)**

Odstupanje od zahtjeva da se proizvodnja i dozrijevanje vina moraju odvijati na razgraničenom zemljopisnom području

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Primjenom odstupanja iz članka 5. stavka 1. točaka (a) i (b) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 postupci proizvodnje vina (uključujući dozrijevanje) mogu se, osim na razgraničenom području proizvodnje, provoditi i u objektima koji se nalaze u neposrednoj blizini, tj. na bilo kojem dijelu upravnog područja susjednih općina Campomarino i Termoli u pokrajini Campobasso.

Time se uzima u obzir tradicionalna proizvodnja koju provode gospodarski subjekti sa sjedištem u tim općinama.

Upućivanje na objavu specifikacije

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