V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele.

(2023/C 6/05)

Ezen értesítés közzétételére az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Tintilia del Molise”

PDO-IT-A0677-AM02

Az értesítés időpontja: 2022.10.26.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A körülhatárolt földrajzi területen történő borkészítésre és érlelésre vonatkozó eltérés**

A „Tintilia del Molise” OEM termékleírása a következő módosítást tartalmazza:

Az 5. cikkben – „Borkészítési előírások” – a következő (1) bekezdés:

„(1) A borkészítési műveleteket – az 1. cikkben említett bortípusok érlelését is beleértve – a 3. cikkben említett termőterületen kell elvégezni.”

helyébe a következő lép:

„(1) A borkészítési műveleteket – az 1. cikkben említett bortípusok érlelését is beleértve – a 3. cikkben említett termőterületen kell elvégezni.

Ezenkívül, tekintettel a hagyományos helyzetekre, megengedett, hogy az ilyen műveleteket a szomszédos Campomarino és Termoli települések területén végezzék el.”

INDOKOLÁS:

Az (EU) 2019/33 rendelet 5. cikke (1) bekezdése első albekezdésének a) és b) pontjában előírt eltéréssel összhangban a borkészítési műveletek – az érlelést is beleértve – az adott körülhatárolt terület mellett az annak közvetlen szomszédságában lévő területen található létesítményekben is elvégezhetők, ami a – Campobasso megyében található – szomszédos Campomarino és Termoli települések teljes közigazgatási területét is lefedi.

E módosítás célja, hogy figyelembe vegye a fent említett önkormányzati területeken működő gazdasági szereplők hagyományos termelési helyzetét.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

Ez a módosítás a termékleírás 5. cikkének (1) bekezdését és az egységes dokumentum 9. szakaszát – TOVÁBBI ALAPVETŐ FELTÉTELEK (CSOMAGOLÁS, CÍMKÉZÉS, EGYÉB KÖVETELMÉNYEK) – érinti.

2. **Az ellenőrző szerv megváltozása**

Az ellenőrző szerv megváltozott, az új ellenőrző szerv a *Società Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualita nell'agroalimentare*. Ez az ellenőrző szerv a 238/2016. sz. törvény 64. cikke alapján a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium felhatalmazásával rendelkezik arra, hogy évente ellenőrizze a termékleírás rendelkezéseinek való megfelelést.

Ez a módosítás a termékleírás 10. cikkét érinti, és nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Tintilia del Molise

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

1. Tintilia del Molise rosso

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: mély rubinvörös, lilás árnyalattal;

illat: boros, intenzív, kellemes, jellegzetes;

íz: száraz, harmonikus, bársonyos, jellegzetes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 21 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. Tintilia del Molise rosato

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású rózsaszín;

illat: finoman gyümölcsös;

íz: száraz, friss, harmonikus, gyümölcsös;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,5 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 18 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. Tintilia del Molise rosso riserva

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: gránátvörös, narancssárga árnyalatokkal;

illat: fűszeres, intenzív, jellegzetes;

íz: száraz, harmonikus, bársonyos, jellegzetes;

minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13 térfogatszázalék;

minimális cukormentes kivonat: 23 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Borkészítési eljárás

Különleges borászati eljárás

A „Tintilia del Molise” rosso riserva esetében az érlelés két évig kötelező. Az érlelési időszak a szőlő termesztési évének november 1-jétől kezdődik.

5.2. *Maximális hozamok:*

1. Tintilia del Molise rosso és rosato

56 hektoliter hektáronként

2. Tintilia del Molise rosso és rosato

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

3. Tintilia del Molise rosso riserva

44 hektoliter hektáronként

4. Tintilia del Molise rosso riserva

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A termékleírás 3. cikkében meghatározott körülhatárolt földrajzi terület magában foglalja a Monti Frentani (vagy Campobassói-Appenninek) és a Matese-hegység közötti szűkebb Molise-i, dombvidéket és előhegyeket, amelyek a Trigno, a Biferno és a Fortore völgyével az Adriai-tenger felé ereszkednek. A „Tintilia del Molise" előállítási területe a Campobasso és Isernia megyében található 76 település egészén vagy egy részén található, jó minőség előállítására alkalmas területeket foglalja magában.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

Tintilia N.

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Tintilia del Molise

Az érintett terület – amely a régió területének körülbelül egyharmadát teszi ki – meglehetősen homogén domborzati és talajtani jellemzőkkel rendelkezik, ugyanakkor kissé eltérő éghajlati adottságokkal rendelkezik: a 13,5–14,8 °C-os éves átlaghőmérséklet és a 696,8–1 067 mm-es éves átlagos csapadékmennyiség az eltérő talajokkal és a fekvéssel együtt jelentősen befolyásolja az érintett szőlőfajták és szőlőültetvények minőségét.Az őshonos Tintilia szőlőfajta jól meghatározott és könnyen azonosítható jellemzőkkel rendelkezik, amelyek a környezet, valamint a termesztési és borászati eljárások közötti kézzelfogható kölcsönhatásoknak köszönhetően olyan jellegzetes borokat eredményeznek, amelyek összetéveszthetetlenül beazonosíthatók.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A körülhatárolt földrajzi területen történő borkészítésre és érlelésre vonatkozó eltérés

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

Az (EU) 2019/33 rendelet 5. cikke (1) bekezdése első albekezdésének a) és b) pontjában előírt eltéréssel összhangban a borkészítési műveletek – az érlelést is beleértve – az adott körülhatárolt terület mellett az annak közvetlen szomszédságában lévő területen található létesítményekben is elvégezhetők, ami a – Campobasso megyében található – szomszédos Campomarino és Termoli települések teljes közigazgatási területét is lefedi.

Ennek célja, hogy figyelembe vegye a fent említett önkormányzati területeken működő gazdasági szereplők hagyományos termelési helyzetét.

A termékleíráshoz vezető link

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