V

(Avisos)

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.º 2 e 3, do Regulamento Delegado da Comissão (UE) 2019/33

(2023/C 6/05)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Tintilia del Molise»

PDO-IT-A0677-AM02

Data da comunicação: 26.10.2022

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Derrogação no respeitante à vinificação e ao envelhecimento dos vinhos na área geográfica delimitada**

Prevê-se a seguinte alteração do caderno de especificações da DOP «Tintilia del Molise»:

No artigo 5.º – Normas de vinificação, o n.º 1:

«1. As operações de vinificação, incluindo o envelhecimento dos diferentes tipos de vinho referidos no artigo 1.º, devem ter lugar na área de produção indicada no artigo 3.º.»,

passa a ter a seguinte redação:

«1. As operações de vinificação, incluindo o envelhecimento dos diferentes tipos de vinho referidos no artigo 1.º, devem ter lugar na área de produção indicada no artigo 3.º.

Além disso, tendo em conta as tradições locais, é permitido realizar essas operações no território dos municípios limítrofes de Campomarino e Termoli, na província de Campobasso.».

JUSTIFICAÇÃO

De acordo com a derrogação prevista no artigo 5.º, n.º 1, primeiro parágrafo, alíneas a) e b), do Regulamento (UE) 2019/33, as operações de vinificação, incluindo o envelhecimento, podem também ser efetuadas fora da área de produção delimitada, em estabelecimentos situados na proximidade imediata do território administrativo dos municípios vizinhos de Campomarino e Termoli, na província de Campobasso.

Esta alteração visa ter em conta a produção tradicional pelos operadores radicados no território desses municípios.

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

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.º 1, do caderno de especificações e à secção 9 do documento único – OUTRAS CONDIÇÕES ESSENCIAIS (ACONDICIONAMENTO, ROTULAGEM, OUTROS REQUISITOS).

2. **Mudança de organismo de controlo**

O organismo de controlo passa a ser a empresa Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualitanell'agroalimentare. Nos termos do artigo 64.º da Lei n.º 238/2016, este organismo de controlo é autorizado pelo Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais a proceder à verificação anual do cumprimento das disposições do caderno de especificações.

Esta alteração incide no artigo 10.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Tintilia del Molise

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição dos vinhos:**

1. Tintilia del Molise tinto

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho rubi intenso, com reflexos roxos

Nariz: vinoso, intenso, agradável, característico

Boca: seco, harmonioso, macio, característico

Título alcoométrico total mínimo: 11,5 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 21 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. Tintilia del Molise rosado

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: rosado, mais ou menos intenso

Nariz: frutado suave

Boca: seco, fresco, harmonioso, frutado

Título alcoométrico total mínimo: 11,5 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

3. Tintilia del Molise tinto reserva

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho granadino com reflexos alaranjados

Nariz: notas de especiarias, intenso, característico

Boca: seco, harmonioso, macio, característico

Título alcoométrico total mínimo: 13 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 23 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas de elaboração dos vinhos

Prática enológica específica

O «Tintilia del Molise» tinto reserva passa obrigatoriamente por um período de envelhecimento de 2 anos. O período de envelhecimento tem início a 1 de novembro do ano de produção das uvas.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Tintilia del Molise tinto e rosado

56 hectolitros por hectare

2. Tintilia del Molise tinto e rosado

8 000 kg de uvas por hectare

3. Tintilia del Molise tinto reserva

44 hectolitros por hectare

4. Tintilia del Molise tinto reserva

8 000 kg de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área geográfica definida no artigo 3.º do caderno de especificações inclui as encostas e o sopé do estreito de Molise, entre as serras de Frentani e de Matese, na direção do mar Adriático, incluindo os vales de Trigno, Biferno e Fortore. A área de produção de «Tintilia del Molise» inclui a totalidade ou parte dos territórios de 76 municípios das províncias de Campobasso e de Isernia especificamente vocacionados para a produção deste vinho.

7. **Castas de uvas de vinho**

Tintilia N.

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Tintilia del Molise

A área em causa, que abarca cerca de um terço das terras da região, apesar da topografia e pedologia bastante homogéneas, regista condições climatéricas algo diferenciadas, com temperaturas médias anuais entre 13,5 e 14,8 °C e precipitação média anual entre 696,8 e 1 067 mm, o que, aliado às diferentes naturezas dos solos e à exposição solar, influencia significativamente a qualidade das uvas e da vinha.A casta autóctone *tintilia* apresenta características bem definidas e facilmente identificáveis. Graças às reais interações entre o meio ambiente e as práticas culturais e enológicas, esta casta dá vinhos com características típicas fortes, que permitem a sua identificação de maneira inconfundível.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Derrogação no respeitante à vinificação e ao envelhecimento dos vinhos na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Legislação da União

Tipo de condição adicional:

Derrogação no respeitante à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

De acordo com a derrogação prevista no artigo 5.º, n.º 1, primeiro parágrafo, alíneas a) e b), do Regulamento (UE) 2019/33, as operações de vinificação, incluindo o envelhecimento, podem também ser efetuadas fora da área de produção delimitada, em estabelecimentos situados na proximidade imediata do território administrativo dos municípios vizinhos de Campomarino e Termoli, na província de Campobasso.

O objetivo é ter em conta a produção tradicional dos operadores radicados no território desses municípios.

Hiperligação para o caderno de especificações

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