V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2023/C 6/05)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Tintilia del Molise“

PDO-IT-A0677-AM02

Dátum oznámenia: 26. 10. 2022

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Výnimka z požiadavky, že výroba vína a dozrievania prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti**

V špecifikácii výrobku s CHOP „Tintilia del Molise“ sa stanovuje táto zmena:

Článok 5 bod 1 (pravidlá vinárskej výroby):

„1. Operácie vinárskej výroby vrátane vyzrievania typov vína uvedených v článku 1 sa musia vykonávať v oblasti výroby uvedenej v článku 3.“

Nahrádza sa takto:

„1. Operácie vinárskej výroby vrátane vyzrievania typov vína uvedených v článku 1 sa musia vykonávať v oblasti výroby uvedenej v článku 3.

Vzhľadom na tradičné postupy výroby je takisto povolené vykonávať tieto operácie na územiach susedných obcí Campomarino a Termoli provincie Campobasso.“

DÔVODY:

Pri uplatňovaní výnimky stanovenej v článku 5 ods. 1 písm. a) a b) delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 možno operácie výroby vína (vrátane zrenia) vykonávať jednak vo vymedzenej oblasti výroby, ako aj v zariadeniach nachádzajúcich sa v bezprostrednej blízkosti, t. j. v akejkoľvek časti správneho územia susedných obcí Campomarino a Termoli provincie Campobasso.

Táto zmena sa zaviedla s cieľom zohľadniť tradičnú výrobu prevádzkovateľov v uvedených obciach.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Táto zmena sa týka článku 5 ods. 1 špecifikácie výrobku a oddielu 9 [Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)] jednotného dokumentu.

2. **Zmena kontrolného orgánu**

Kontrolný orgán sa zmenil a aktuálne ním je *Società Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualita nell'agro-alimentare*. Tento kontrolný orgán schválilo Ministerstvo politiky pôdohospodárstva, potravín a lesného hospodárstva podľa článku 64 zákona 238/2016 na vykonávanie výročnej kontroly súladu s predpismi špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa týka bodu 10 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Tintilia del Molise

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

1. Tintilia del Molise *rosso*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: intenzívna rubínová s purpurovými odleskami

Vôňa: vínna, intenzívna, príjemná, výrazná

Chuť: suchá, harmonická, mäkká, výrazná

Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,5 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 21 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. Tintilia del Molise *rosato*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: ružová v rozmanitej intenzite

Vôňa: lahodná, ovocná

Chuť: suchá, čerstvá, harmonická, ovocná

Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,5 %;

Minimálny bezcukorný extrakt: 18 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. Tintilia del Molise *rosso riserva*

STRUČNÝ SLOVNÝ OPIS

Farba: granátová s náznakmi oranžovej

Vôňa: korenistá, intenzívna, výrazná

Chuť: suchá, harmonická, mäkká, výrazná

Minimálny celkový obsah alkoholu: 13 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 23 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Vinárske výrobné postupy:

Osobitný enologický postup

Vína Tintilia del Molise *rosso riserva* musia vyzrievať počas dvoch rokov. Doba zrenia začína 1. novembra roku, v ktorom sa hrozno zozbieralo.

5.2. *Maximálne výnosy*

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

56 hektolitrov na hektár

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

8 000 kilogramov hrozna na hektár

3. Tintilia del Molise *rosso riserva*

44 hektolitrov na hektár

4. Tintilia del Molise *rosso riserva*

8 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť vymedzená v článku 3 špecifikácie výrobku zahŕňa územie, ktoré tvoria vrchy a úpätia Molise medzi horami Frentani a Matese, ktoré sa zvažuje k Jadranskému moru cez údolia Trigno, Biferno a Fortore. Oblasť výroby vína „Tintilia del Molise“ zahŕňa pozemky vhodné na výrobu vysokokvalitného vína, ktoré sa celé alebo sčasti nachádzajú v 76 obciach provincií Campobasso a Isernia.

7. **Muštové odrody**

Tintilia N.

8. **Opis súvislostí**

Tintilia del Molise

Vymedzená oblasť tvorí približne tretinu pozemkov regiónu. Je pomerne jednoliata z hľadiska reliéfu a pôdneho zloženia, ale podnebné podmienky sa do určitej miery líšia; priemerná ročná teplota sa pohybuje na škále 13,5 °C až 14,8 °C a priemerný ročný úhrn zrážok na škále od 696,8 mm do 1 067 mm. Spolu s variáciami pôdnych typov a vystaveniu slnku majú tieto danosti výrazný vplyv na kvalitu hrozna a vín. Vinič, z ktorého sa vína Tintilia vyrábajú, pochádza z tejto oblasti a má jasne vymedzené a jednoducho identifikovateľné vlastnosti, ktoré v kombinácii s konkrétnym pôsobením prostredia a postupmi pestovania a enologickými postupmi, umožňujú výrobu výrazných vín, ktoré sa od iných dajú okamžite odlíšiť.

9. **Iné základné požiadavky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Výnimka z požiadavky, že výroba vína a dozrievania prebiehať vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Pri uplatňovaní výnimky stanovenej v článku 5 ods. 1 písm. a) a b) delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 možno operácie výroby vína (vrátane vyzrievania) vykonávať jednak vo vymedzenej oblasti výroby, ako aj v zariadeniach nachádzajúcich sa v bezprostrednej blízkosti, t. j. v akejkoľvek časti správneho územia susedných obcí Campomarino a Termoli provincie Campobasso.

Táto skutočnosť slúži na zohľadnenie tradičnej výroby prevádzkovateľov v uvedených obciach.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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