V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2023/C 6/05)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Tintilia del Molise“

PDO-IT-A0677-AM02

Datum obvestila: 26. oktober 2022

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Odstopanje od vinifikacije in staranja vina na razmejenem geografskem območju**

Specifikacija proizvoda za ZOP „Tintilia del Molise“ se spremeni:

v členu 5 – Standardi za proizvodnjo vina se odstavek 1:

„1. Postopki vinifikacije, vključno s staranjem vrst vina iz člena 1, morajo potekati na območju proizvodnje iz člena 3.“;

nadomesti z naslednjim:

„1. Postopki vinifikacije, vključno s staranjem vrst vina iz člena 1, morajo potekati na območju proizvodnje iz člena 3.“.

Poleg tega je po tradicionalni rabi dovoljeno, da taki postopki potekajo na ozemlju sosednjih občin Campomarino in Termoli v pokrajini Campobasso.“.

RAZLOGI

Po odstopanju iz člena 5(1), prvi odstavek, točki (a) in (b), Uredbe (EU) 2019/33 postopki vinifikacije, vključno s staranjem, lahko potekajo tudi v obratih v neposredni bližini celotnega upravnega ozemlja sosednjih občin Campomarino in Termoli v pokrajini Campobasso.

Ta sprememba je bila sprejeta, da bi se upoštevala tradicionalna proizvodna raba gospodarskih subjektov na teh občinskih ozemljih.

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

Ta sprememba se nanaša na člen 5, odstavek 1, specifikacije proizvoda in enotni dokument v oddelku 9 – Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve).

2. **Sprememba nadzornega organa**

Spremenjen je bil nadzorni organ, ki je zdaj družba za certificiranje agroživilske kakovosti Società Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualita nell'agroalimentare. Ta nadzorni organ je ministrstvo za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo v skladu s členom 64 zakona št. 238/2016 pooblastilo za letno preverjanje skladnosti z določbami specifikacije proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na člen 10 specifikacije proizvoda in ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Tintilia del Molise

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. vino

4. **Opis vina**

1. Rdeče vino „Tintilia del Molise“

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, včasih z vijoličnimi odsevi;

vonj vinski, izrazit, prijeten, razpoznaven;

okus: suh, skladen, mehek, razpoznaven;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 21 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. Vino rosé „Tintilia del Molise“

KRATEK OPIS

Barva: rožnata različne intenzivnosti;

vonj blago saden;

okus: suh, svež, skladen, saden;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. Rdeče vino „Tintilia del Molise riserva“

KRATEK OPIS

Barva: granatno rdeča z oranžnimi odsevi;

vonj začimben, izrazit, razpoznaven;

okus: suh, skladen, mehek, razpoznaven;

najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13 vol %;

najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Vinarska praksa

Posebni enološki postopek

Rdeče vino „Tintilia del Molise riserva“ se obvezno stara dve leti. Obdobje staranja traja od 1. novembra leta, v katerem je bilo grozdje pridelano.

5.2. *Največji donosi*

1. Rdeče in rosé vino „Tintilia del Molise“

56 hektolitrov na hektar

2. Rdeče in rosé vino „Tintilia del Molise“

8 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Rdeče vino „Tintilia del Molise riserva“

44 hektolitrov na hektar

4. Rdeče vino „Tintilia del Molise riserva“

8 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Geografsko območje, razmejeno v členu 3 specifikacije proizvoda, vključuje gričevnati in predgorski pas dežele Molise, ki je stisnjen med Frentanskimi in Mateškimi gorami ter se spušča v Jadran z dolinami Trigno, Biferno in Fortore. Proizvodno območje sira „Tintilia del Molise“ zajema območja, primerna za kakovost, na celoti ali delu ozemelj 76 občin v pokrajinah Campobasso in Isernia.

7. **Sorte vinske trte**

Tintilia N.

8. **Opis povezave**

Tintilia del Molise

Zadevno območje, ki obsega približno tretjino deželnega ozemlja in je sicer po oblikovitosti in tleh precej enotno, ga zaznamujejo manjše podnebne razlike, povprečna letna temperatura 13,5–14,8 °C in povprečna letna količina padavin 696,8–1 067 mm, kar skupaj z različno naravo tal in izpostavljenostjo bistveno vpliva na kakovost grozdja in sort vinske trte. Domača sorta tintilia ima jasne in zlahka razpoznavne lastnosti, ki v otipljivem prepletu okolja ter pridelovalnih in vinarskih praks dajejo zelo značilna vina, ki so nezgrešljivo prepoznavna.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, druge zahteve)**

Odstopanje od vinifikacije in staranja vina na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Po odstopanju iz člena 5(1), prvi odstavek, točki (a) in (b), Uredbe (EU) 2019/33 postopki vinifikacije, vključno s staranjem, lahko potekajo tudi v obratih v neposredni bližini celotnega upravnega ozemlja sosednjih občin Campomarino in Termoli v pokrajini Campobasso.

S tem se upošteva tradicionalna proizvodna raba gospodarskih subjektov na teh občinskih ozemljih.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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