V

(Anuncios)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, contemplada en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2023/C 6/05)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Tintilia del Molise»

PDO-IT-A0677-AM02

Fecha de la comunicación: 26.10.2022

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Excepción relativa a la vinificación y el envejecimiento de los vinos en la zona geográfica delimitada**

El pliego de condiciones de la DOP de los vinos «Tintilia del Molise» prevé la siguiente modificación:

En el artículo 5 – «Normas de vinificación», el apartado 1 siguiente:

«1. Las operaciones de vinificación, incluido el envejecimiento de los tipos de vino a que se refiere el artículo 1, deberán efectuarse en la zona de producción a que se refiere el artículo 3.»,

se sustituye por el texto siguiente:

«1. Las operaciones de vinificación, incluido el envejecimiento de los tipos de vino a que se refiere el artículo 1, deberán efectuarse en la zona de producción a que se refiere el artículo 3.

Además, habida cuenta de las tradiciones establecidas, se permite que tales operaciones se lleven a cabo en el territorio de los municipios limítrofes de Campomarino y Termoli, en la provincia de Campobasso.».

JUSTIFICACIÓN:

De conformidad con la excepción prevista en el artículo 5, apartado 1, párrafo primero, letras a) y b), del Reglamento (UE) 2019/33, las operaciones de vinificación de las uvas, incluido el envejecimiento, podrán llevarse a cabo no solo en la zona de producción delimitada, sino también en establecimientos situados a proximidad inmediata: todo el territorio administrativo de los municipios limítrofes de Campomarino y Termoli, en la provincia de Campobasso.

Esta modificación se efectuó para tener en cuenta las tradiciones establecidas en materia de producción por parte de los operadores de los citados territorios municipales.

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

Esta modificación afecta al artículo 5, apartado 1, del pliego de condiciones y a la sección 9 del documento único – CONDICIONES COMPLEMENTARIAS ESENCIALES (ENVASADO, ETIQUETADO, OTROS REQUISITOS).

2. **Cambio del organismo de control**

Se ha modificado el organismo de control y se ha designado como tal a la *Società Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualita nell'agroalimentare*. Este organismo de control está autorizado por el *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales), de conformidad con el artículo 64 de la Ley n.º 238/2016, para efectuar el control anual del cumplimiento de lo dispuesto en el pliego de condiciones.

Esta modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones y no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

«Tintilia del Molise»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción de los vinos**

1. «Tintilia del Molise» **rosso**

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí intenso, con matices violáceos.

En nariz: vinoso, intenso, agradable, característico.

En boca: seco, armonioso, suave, característico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 21 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. «Tintilia del Molise» **rosato**

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rosa de intensidad variable.

En nariz: delicadamente afrutado.

En boca: seco, fresco, armonioso, afrutado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. «Tintilia del Molise» **rosso riserva**

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo granate con tonos anaranjados.

En nariz: especiado, intenso, característico.

En boca: seco, armonioso, suave, característico.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13 % vol.

Extracto no reductor mínimo: 23 g/l.

Los parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica relativa a la elaboración de los vinos

Práctica enológica específica

Para el «Tintilia del Molise» *Rosso Riserva* es obligatorio un envejecimiento de 2 años. El período de envejecimiento comienza el 1 de noviembre del año de producción de las uvas.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. «Tintilia del Molise» *rosso* y *rosato*

56 hectolitros por hectárea

2. «Tintilia del Molise» *rosso* y *rosato*

8 000 kg de uvas por hectárea

3. «Tintilia del Molise» *rosso riserva*

44 hectolitros por hectárea

4. «Tintilia del Molise» *rosso riserva*

8 000 kg de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona geográfica definida en el artículo 3 del pliego de condiciones incluye las colinas y las estribaciones de las montañas de Molise, situadas entre los montes Frentani y los montes del Matese, que descienden hacia el mar Adriático por los valles de los ríos Trigno, Biferno y Fortore. La zona de producción del «Tintilia del Molise» comprende las tierras aptas para la producción de calidad de la totalidad o de parte de los territorios de 76 municipios situados en las provincias de Campobasso e Isernia.

7. **Variedad de uva**

Tintilia N.

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

«Tintilia del Molise»

A pesar de contar con un relieve y una composición de los suelos bastante homogéneos, el territorio en cuestión, que cubre aproximadamente un tercio de la superficie de la región, presenta condiciones climáticas variadas, con una temperatura media anual de 13,5 a 14,8 °C y precipitaciones medias anuales que oscilan entre 696,8 y 1 067 mm. Estas condiciones, asociadas a la diferente naturaleza de los suelos y a la exposición, influyen significativamente en la calidad de las uvas y de las variedades de uva. La variedad autóctona Tintilia presenta características bien definidas y fácilmente identificables que, gracias a las interacciones tangibles entre el medio ambiente, el modo de cultivo y las prácticas enológicas, producen vinos con elementos característicos destacables que permiten identificarlos de manera inconfundible.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Excepción relativa a la vinificación y el envejecimiento de los vinos en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

De conformidad con la excepción prevista en el artículo 5, apartado 1, párrafo primero, letras a) y b), del Reglamento (UE) 2019/33, las operaciones de vinificación de las uvas, incluido el envejecimiento, podrán llevarse a cabo no solo en la zona de producción delimitada, sino también en establecimientos situados a proximidad inmediata: todo el territorio administrativo de los municipios limítrofes de Campomarino y Termoli, en la provincia de Campobasso.

Con ello se pretende tener en consideración las tradiciones establecidas en materia de producción por parte de los operadores de los citados territorios municipales.

Enlace al pliego de condiciones

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