V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2023/C 6/05)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Tintilia del Molise”

PDO-IT-A0677-AM02

Datum för meddelandet: 26.10.2022

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Undantag från kravet att vinframställning och lagring ska ske inom det avgränsade geografiska området**

Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Tintilia del Molise” innehåller följande ändring:

Artikel 5.1 (Regler för vinframställning):

”1. Vinframställningsprocesserna, inklusive lagring av de typer av vin som avses i artikel 1, ska utföras inom det produktionsområde som avses i artikel 3.”

Detta ska ersättas enligt följande:

”1. Vinframställningsprocesserna, inklusive lagring av de typer av vin som avses i artikel 1, ska utföras inom det produktionsområde som avses i artikel 3.

Med hänsyn till traditionella produktionsmetoder är det också tillåtet att dessa processer utförs inom gränserna för de närliggande kommunerna Campomarino och Termoli i provinsen Campobasso.”

SKÄL:

Med tillämpning av undantaget enligt artikel 5.1 a och b i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 kan vinframställningen (inklusive lagring), utom i det avgränsade produktionsområdet, också utföras vid anläggningar belägna i omedelbar närhet, dvs. i någon del av det administrativa territoriet i de angränsande kommunerna Campomarino och Termoli i provinsen Campobasso.

Denna ändring görs för att ta hänsyn till traditionell produktion av aktörer i de ovannämnda kommunområdena.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Denna ändring gäller artikel 5.1 i produktspecifikationen och avsnitt 9 (Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)) i det sammanfattande dokumentet.

2. **Ändring av kontrollorgan**

Kontrollorganet har ändrats och är nu *Società Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualita nell'agroalimentare*. Detta kontrollorgan är auktoriserat av ministeriet för jordbruk, livsmedel och skogsbrukspolitik, i enlighet med artikel 64 i lag nr 238/2016, att utföra den årliga kontrollen av att bestämmelserna i produktspecifikationen följs.

Ändringen gäller artikel 10 i produktspecifikationen och påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Tintilia del Molise

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Tintilia del Molise *rosso*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: intensiv rubinröd med purpurröda inslag.

Doft: vinös, intensiv, behaglig, distinkt.

Smak: torr, harmonisk, mjuk, distinkt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 21 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. Tintilia del Molise *rosato*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rosa med varierande intensitet.

Doft: utsökt fruktig.

Smak: torr, frisk, harmonisk, fruktig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. Tintilia del Molise *rosso riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: granatröd med orange skiftningar.

Doft: kryddig, intensiv, distinkt.

Smak: torr, harmonisk, mjuk, distinkt.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13 %

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 23 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Vinframställningsmetoder

Särskild oenologisk metod

Produkten ”Tintilia del Molise” *rosso riserva* ska lagras i två år. Lagringsperioden ska inledas den 1 november samma år som druvorna skördas.

5.2. *Högsta avkastning*

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

56 hektoliter per hektar

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

8 000 kg druvor per hektar

3. Tintilia del Molise *rosso riserva*

44 hektoliter per hektar

4. Tintilia del Molise *rosso riserva*

8 000 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det geografiska området som definieras i artikel 3 i produktspecifikationen inkluderar Molises kullar och utlöparna mellan bergen Frentani och Matese, som går ned mot Adriatiska havet genom dalarna Trigno, Biferno och Fortore. Produktionsområdet för ”Tintilia del Molise” omfattar marken som är lämplig för att producera högkvalitativt vin i hela eller delar av territorierna i de 76 kommuner som ligger i provinserna Campobasso och Isernia.

7. **Druvsorter**

Tintilia N.

8. **Beskrivning av samband**

Tintilia del Molise

Det avgränsade området uppgår till cirka en tredjedel av marken i regionen. Den är ganska homogen när det gäller terräng och jordmånens sammansättning, men klimatförhållandena är något varierande med genomsnittliga årliga värden på mellan 13,5 °C och 14,8 °C för temperatur och mellan 696,8 mm och 1 067 mm för nederbörd. Tillsammans med variationerna i jordmånstyper och jordmånsaspekter har detta en betydande inverkan på kvaliteten på druvorna och vinstockarna. Tintilia-vinstockarna härstammar från området och har väldefinierade och lätt identifierbara egenskaper, vilket i kombination med det påtagliga samspelet mellan miljön och vinodlings- och vinframställningsmetoderna resulterar i mycket distinkta viner som omedelbart känns igen.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Undantag från kravet att vinframställning och lagring ska ske inom det avgränsade geografiska området

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Med tillämpning av undantaget enligt artikel 5.1 a och b i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 kan vinframställningen (inklusive lagring), såväl som i det avgränsade produktionsområdet, också utföras vid anläggningar belägna i omedelbar närhet, dvs. i någon del av det administrativa territoriet i de angränsande kommunerna Campomarino och Termoli i provinsen Campobasso.

Hänsyn tas sålunda till traditionell produktion av aktörer baserade i dessa kommunområden.

Länk till produktspecifikationen

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