

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2023/C 6/05)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Tintilia del Molise”**PDO-IT-A0677-AM02****Data przekazania informacji: 26.10.2022****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Odstępstwo od wymogu produkcji i leżakowania win na wyznaczonym obszarze geograficznym**

W specyfikacji produktu objętego ChNP „Tintilia del Molise” przewidziano następującą zmianę:

W pkt 5 – „Normy produkcji wina” ppkt 1:

„1. Czynności związane z produkcją wina, w tym leżakowanie rodzajów wina, o których mowa w pkt 1, muszą być przeprowadzane na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 3.”,

otrzymuje brzmienie:

„1. Czynności związane z produkcją wina, w tym leżakowanie rodzajów wina, o których mowa w pkt 1, muszą być przeprowadzane na obszarze produkcji, o którym mowa w pkt 3.

Ponadto, biorąc pod uwagę lokalne tradycje, dopuszczalne jest prowadzenie takich działań na terytorium sąsiednich gmin Campomarino i Termoli w prowincji Campobasso.”.

UZASADNIENIE:

Zgodnie z odstępstwem przewidzianym w art. 5 ust. 1 akapit pierwszy lit. a) i b) rozporządzenia (UE) 2019/33 czynności związane z produkcją wina, w tym leżakowanie, mogą być prowadzone – obok wyznaczonego obszaru produkcji – również w zakładach znajdujących się w bliskim sąsiedztwie, na całym terytorium administracyjnym sąsiednich gmin Campomarino i Termoli w prowincji Campobasso.

Zmiana ta została wprowadzona w celu uwzględnienia produkcji prowadzonej zgodnie z tradycją przez podmioty gospodarcze na wyżej wymienionych obszarach gminnych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmiana dotyczy pkt 5 ppkt 1 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu – DODATKOWE WYMOGI ZASADNICZE (PAKOWANIE, ETYKIETOWANIE I INNE WYMOGI).

2. Zmiana jednostki certyfikującej

Doszło do zmiany jednostki certyfikującej, którą jest Società Agroqualità S.p.A. – przedsiębiorstwo kontroli jakości w sektorze rolno-spożywczym. Wspomniana jednostka certyfikująca jest upoważniona przez Ministerstwo Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej, zgodnie z art. 64 ustawy nr 238/2016, do przeprowadzania corocznej kontroli zgodności z przepisami specyfikacji produktu.

Zmiana ta dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

„Tintilia del Molise”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. „Tintilia del Molise” rosso

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: rubinowa, niekiedy z odcieniami fioletu;

Aromat: winny, intensywny, przyjemny, charakterystyczny;

Smak: wytrawny, harmonijny, miękki, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. „Tintilia del Molise” rosato

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: różowa o różnej intensywności;

Aromat: lekko owocowy;

Smak: wytrawny, świeży, harmonijny, owocowy;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. „Tintilia del Molise” rosso riserva

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Barwa: barwa owocu granatu z refleksami przypominającymi barwę dachówek;

Aromat: korzenny, intensywny, charakterystyczny;

Smak: wytrawny, harmonijny, miękki, charakterystyczny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 % obj.;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z przedziałami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Praktyka związana z produkcją wina

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku wina „Tintilia del Molise” rosso riserva okres dojrzewania wynosi obowiązkowo dwa lata. Okres dojrzewania rozpoczyna się dnia 1 listopada roku, w którym wyprodukowano winogrona.

5.2. Maksymalna wydajność

1. „Tintilia del Molise” rosso e rosato

56 hektolitrów z hektara

2. „Tintilia del Molise” rosso e rosato

8 000 kg winogron z hektara

3. „Tintilia del Molise” rosso riserva

44 hektolitry z hektara

4. „Tintilia del Molise” rosso riserva

8 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar geograficzny określony w pkt 3 specyfikacji produktu obejmuje wzgórza i podgórza Molise położone między pasmami górskimi Frentani i Matese, przechodząc w kierunku Morza Adriatyckiego przez doliny rzek Trigno, Biferno i Fortore. Obszar produkcji „Tintilia del Molise” obejmuje w całości lub w części obszary o odpowiedniej jakości na terytorium 76 gmin położonych w prowincjach Campobasso i Isernia.

7. Odmiany winorośli

Tintilia N.

8. Opis związku lub związków

„Tintilia del Molise”

Przedmiotowy obszar, który stanowi około jednej trzeciej regionu, choć charakteryzuje się dość jednorodną topografią i pedologią, ma dość zróżnicowany klimat, gdzie średnia roczna temperatura wynosi 13,5–14,8 °C a średnie roczne opady wynoszą 696,8–1 067 mm, co w połączeniu z odmiennym charakterem gleby i wystawą wywiera znaczący wpływ na jakość winogron i odmian winorośli. Rodzima odmiana winorośli Tintilia ma wyraźnie określone i łatwe do zidentyfikowania właściwości, które dzięki wzajemnym oddziaływaniom środowiska, praktyk uprawy i praktyk enologicznych nadają winom wyrazisty charakter i sprawiają, że wina te są łatwo rozpoznawalne.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Odstępstwo od wymogu produkcji i leżakowania win na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na określonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Zgodnie z odstępstwem przewidzianym w art. 5 ust. 1 akapit pierwszy lit. a) i b) rozporządzenia (UE) 2019/33 czynności związane z produkcją wina, w tym leżakowanie, mogą być prowadzone – obok wyznaczonego obszaru produkcji – również w zakładach znajdujących się w bliskim sąsiedztwie, na całym terytorium administracyjnym sąsiednich gmin Campomarino i Termoli w prowincji Campobasso.

Ma to na celu uwzględnienie produkcji prowadzonej zgodnie z tradycją przez podmioty gospodarcze na tych obszarach.

Link do specyfikacji produktu

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