

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2023/C 6/05)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Tintilia del Molise»

PDO-IT-A0677-AM02

Data della comunicazione: 26.10.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Deroga alla vinificazione ed invecchiamento dei vini nella zona geografica delimitata

Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Tintilia del Molise», prevede la seguente modifica:

All'articolo 5 – «Norme per la vinificazione», il seguente comma 1:

«1. Le operazioni di vinificazione, compreso l'invecchiamento delle tipologie di vino di cui all'art. 1, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.»

è sostituito con il seguente:

«1. Le operazioni di vinificazione, compreso l'invecchiamento delle tipologie di vino di cui all'art. 1, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.»

Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio dei comuni limitrofi di Campomarino e Termoli in provincia di Campobasso.»

MOTIVAZIONI:

Conformemente alla deroga prevista dell'articolo 5, paragrafo 1, primo comma, lettera a) e b), del Regolamento UE n. 2019/33, le operazioni di vinificazione delle uve, ivi compreso l'invecchiamento possono essere effettuate, oltre che all'interno della zona di produzione delimitata, anche in stabilimenti situati nelle immediate vicinanze - intero territorio amministrativo dei comuni limitrofi di Campomarino e Termoli in provincia di Campobasso.

Tale modifica è stata effettuata per tenere conto delle situazioni tradizionali di produzione da parte di operatori ricadenti nei sopra detti territori comunali.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Detta modifica riguarda il disciplinare di produzione all'articolo 5 comma 1, ed il documento unico alla sezione 9 -ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI).

2. **Variazione Organismo di controllo**

E' stato variato l'Organismo di Controllo individuato nella Società Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare. Tale Organismo di Controllo è autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, ad effettuare la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del disciplinare di produzione.

Detta modifica riguarda il disciplinare di produzione all'articolo 10, ed non modifica il Documento Unico

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Tintilia del Molise

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione dei vini**

1. Tintilia del Molise rosso

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei;

odore: vinoso, intenso, gradevole, caratteristico;

sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. Tintilia del Molise rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato più o meno intenso;

odore: fruttato delicato;

sapore: asciutto, fresco, armonico, fruttato;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. Tintilia del Molise rosso riserva

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso granato con riflessi aranciati;

odore: speziato, intenso, caratteristico;

sapore: secco, armonico, morbido, caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol;

Estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. Pratica relativa all'elaborazione dei vini

Pratica enologica specifica

Per la «Tintilia del Molise» rosso riserva è obbligatorio di 2 anni invecchiamento. Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve.

5.2. *Rese massime*

1. Tintilia del Molise rosso e rosato

56 ettolitri per ettaro

2. Tintilia del Molise rosso e rosato

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Tintilia del Molise rosso riserva

44 ettolitri per ettaro

4. Tintilia del Molise rosso riserva

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona geografica delimitata dall'articolo 3 del disciplinare comprende la fascia collinare e pedemontana del Molise stretta tra i monti frentani e i monti del matese, digradanti verso il mare adriatico con le valli del trigno, del Biferno e del Fortore. La zona di produzione della «Tintilia del Molise» comprende i territori vocati alla qualità di tutto o in parte dei territori di 76 comuni situati nelle provincie di Campobasso ed Isernia.

7. **Varietà di uve da vino**

Tintilia N.

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Tintilia del Molise

Il territorio interessato, che è circa un terzo del suolo regionale, pur avendo un'orografia ed una pedologia piuttosto omogenea, di fatto, evidenzia condizioni climatiche un po' differrenti, temperatura media annua di 13,5-14,8°C e precipitazioni medie annue di 696,8-1 067 mm, che associate alla diversa natura dei suoli ed all'esposizione, influenzano significativamente la qualità delle uve e dei vitigni interessati. Il vitigno autoctono Tintilia presenta caratteri ben definiti e facilmente identificabili che, grazie alle tangibili interazioni tra ambiente, pratiche colturali ed enologiche, danno vini con forti elementi di tipicità che ne permettono l'identificazione in maniera inconfondibile.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Deroga alla vinificazione ed invecchiamento dei vini nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Conformemente alla deroga prevista dell'articolo 5, paragrafo 1, primo comma, lettera a) e b), del Regolamento UE n. 2019/33, le operazioni di vinificazione delle uve, ivi compreso l'invecchiamento possono essere effettuate, oltre che all'interno della zona di produzione delimitata, anche in stabilimenti situati nelle immediate vicinanze - intero territorio amministrativo dei comuni limitrofi di Campomarino e Termoli in provincia di Campobasso.

Ciò per tenere conto delle situazioni tradizionali di produzione da parte di operatori ricadenti in detti territori comunali.

Link al disciplinare del prodotto

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