

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o změnu specifikace produktu na úrovni Unie, pokud jde o název v odvětví vína podle čl. 97 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013**

(2021/C 396/14)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 <sup>(1)</sup> do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU NA ÚROVNI UNIE

„TERRE TOLLESI“/„TULLUM“

PDO-IT-A0742-AM04

Datum podání žádosti: 29. července 2019

**1. Žadatel a oprávněný zájem**

Sdružení na ochranu CHOP „Tullum“/„Terre Tollesi“

Mezioborové sdružení uznané podle vnitrostátního práva

**2. Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

- Název produktu
- Druh výrobků z révy vinné
- Souvislost
- Omezení při uvádění na trh

**3. Popis a důvody ke změně**

**3.1. Zrušení kategorií 4 (šumivé víno), 5 (jakostní šumivé víno) a 15 (víno ze zaschlých hroznů)**

Položka specifikace produktu, jíž se změna týká: články 1, 2, 4, 5, 6 a 9

Popis a důvody

Kategorie 4 (šumivé víno), 5 (jakostní šumivé víno) a 15 (víno ze zaschlých hroznů) byly zrušeny.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Změna se týká zrušení většiny typů produktů stanovených stávající specifikací, protože patřičně nereprezentují typické a jedinečné vlastnosti vín navrhovaného označení DOCG (CHOP). Producenti mají totiž za to, že pouze červená vína na bázi Montepulciano (Rosso a Rosso riserva) a bílá vína na bázi Pecorino a Passerina jsou schopna plně vyjádřit a reprezentovat zvláštnosti oblasti obklopující obec Tollo. Tato rozhodnutí jsou široce podepřena a potvrzena studii o vymezování vinařských oblastí, které byly provedeny v posledních letech a jež prokázaly validitu zmíněných rozhodnutí a nezbytnost zaměřit se pouze na některé původní odrůdy révy, které v této oblasti nacházejí nejlepší podmínky pro produkci hroznů mimořádné kvality.

Tato změna proto spočívá ve zrušení kategorií 4 (šumivé víno), 5 (jakostní šumivé víno) a 15 (víno ze zaschlých hroznů) a odpovídajících druhů vína obsažených v předchozí verzi specifikace produktu.

Tato změna se týká bodu 3 jednotného dokumentu.

### 3.2. Popis vín

Položka specifikace produktu, jíž se změna týká: Článek 6 – Způsob spotřeby

Popis a důvody

Byl podrobněji popsán způsob spotřeby vyrobených vín. Tato změna se týká bodu 4 jednotného dokumentu.

### 3.3. Další podmínky – balení ve vymezené oblasti

Položka specifikace produktu, jíž se změna týká: Článek 5 – enologická pravidla

Popis a důvody

Byly předloženy další důkazy, které podporují potřebu omezit plnění do lahví na vymezenou oblast. Tato změna se týká bodu 9 jednotného dokumentu.

### 3.4. Souvislost s prostředím

Položka specifikace produktu, jíž se změna týká: Článek 9 – Souvislost se zeměpisným prostředím

Popis a důvody

Byl rozšířen popis souvislosti, čímž jsou dále zdůrazněny specifické rysy vín CHOP „Tullum“/„Terre Tollesi“, které lze přímo přičíst zeměpisnému prostředí a lidským faktorům. Tato změna se týká bodu 8 jednotného dokumentu.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

### 1. Název produktu

Terre Tollesi

Tullum

### 2. Druh zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

### 3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

### 4. Popis vína (vín)

„Terre Tollesi“ Rosso/„Tullum“ Rosso a „Terre Tollesi“ Rosso Riserva nebo „Tullum“ Rosso Riserva

Červená vína s CHOP „Tullum“/„Terre Tollesi“ mají intenzivní rubínovou barvu s lehkým nádechem do fialova, který se zráním přechází do granátové. Ve vůni lze vnímat tóny červeného ovoce, jako jsou třešně, višně, ostružiny, švestky, džemy, typické pro odrůdu Montepulciano pěstovanou v této oblasti, a případně také tóny vanilky, koření a tabáku, které jsou výsledkem zrání ve dřevě. Chuť je suchá, oplývající lehce trpkými tríslovinami, které se se zráním stávají měkkými a sametovými. Minimální celkový obsah alkoholu: 13 % objemových (13,5 % objemových pro typ „Riserva“).

Jsou to harmonická, dobře strukturovaná, dlouhotrvající vína se značným množstvím extraktu (minimálně 26 g/l, 28 g/l u typu „Riserva“).

Červené ovoce s možnými tóny třešní a borůvek, lékořice, fialky, tabáku, vanilky a koření; intenzivní, vinná, měkká, příjemná.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                     |   |
|--|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                |   |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)               |   |
| Minimální celková kyselost                                       | 5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)   |   |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) |   |

„Terre Tollesi“ Pecorino nebo „Tullum“ Pecorino

Jednodřůdové bílé víno Pecorino má slámově žlutou barvu různé intenzity. Ve vůni lze vnímat tóny ovoce, jako je hruška, jablko, bílá broskev a mandle, a květin, jako je šalvěj, levandule a květ černého bezu. Jedná se o vína s dobrou až vynikající kyselostí, díky níž jsou svěží a příjemná, s intenzivní, příjemnou a dlouhotrvající chutí.

Minimální celkový obsah alkoholu: 13 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                     |   |
|--|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                |   |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)               |   |
| Minimální celková kyselost                                       | 5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)   |   |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) |   |

„Terre Tollesi“ Passerina/„Tullum“ Passerina

Jednodřůdové bílé víno Passerina má slámově žlutou barvu různé intenzity. Vůně je jemná, s tóny citrusových plodů, bílé broskve, mandlí nebo květu černého bezu.

Chuť je suchá, s dobrou kyselostí, svěží a harmonická, často s lehce hořkým mandlovým dozvukem.

Minimální celkový obsah alkoholu: 12,5 % obj.

Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

| Obecné analytické vlastnosti                                     |   |
|--|---|
| Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)                |   |
| Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)               |   |
| Minimální celková kyselost                                       | 5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné |
| Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)   |   |
| Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) |   |

## 5. Enologické postupy

### a. Zvláštní enologické postupy

Žádné

### b. Maximální výnosy:

„Terre Tollesi“ Rosso/„Tullum“ Rosso

14 000 kg hroznů na hektar

„Terre Tollesi“ Rosso/„Tullum“ Rosso

84 hektolitřů na hektar

„Terre Tollesi“ Rosso Riserva/„Tullum“ Rosso Riserva

9 000 kg hroznů na hektar

„Terre Tollesi“ Pecorino/„Tullum“ Pecorino

63 hektolitřů na hektar

„Terre Tollesi“ Rosso Riserva/„Tullum“ Rosso Riserva

63 hektolitřů na hektar

„Terre Tollesi“ Pecorino/„Tullum“ Pecorino

9 000 kg hroznů na hektar

„Terre Tollesi“ Passerina/„Tullum“ Passerina

9 000 kg hroznů na hektar

„Terre Tollesi“ Passerina/„Tullum“ Passerina

63 hektolitřů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

Hrozny určené k výrobě vín s kontrolovaným označením původu „Terre Tollesi“/„Tullum“ se musí sklízet výhradně v oblasti produkce zahrnující celé území obce Tollo v provincii Chieti.

## 7. Moštová odrůda (odrůdy)

Montepulciano N.

Passerina B.

Pecorino B.



## 8. Popis souvislosti

### *Zeměpisné prostředí*

Jedinečný terén oblasti Tollo s širokými svahy svažujícími se k Jaderskému moři a imponantním masivem Maiella, který poskytuje vinicím vynikající orientaci, dobré větrání a absenci stojatých vod, zajišťuje tradičně pěstované vinné révě – odrůdám Montepulciano N., Pecorino B. a Passerina B. – ideální podmínky pro produkci zdravých a vysoce kvalitních hroznů s význačnými vlastnostmi.

Ačkoli je struktura půdy do jisté míry proměnlivá, obecně se jedná o půdu hlinitou, blížíci se jílovitě; jílovitá část tvoří v průměru asi 29 %, přičemž hodnoty se pohybují od 14,7 % do 45 %, zatímco písková složka tvoří v průměru 36,5 %, přičemž hodnoty se pohybují od 12,3 % do 59 %, přičemž písek se často vyskytuje v aluviálních oblastech na dně údolí. Hladina pH je subalkalická nebo alkalická s průměrnou hodnotou 7,88. Celkový obsah uhličitánů je obecně velmi vysoký, v průměru kolem 32 %. Aktivní složka přítomných uhličitánů je rovněž obecně vysoká, v průměru 8,9 %. Obsah organických látek je obecně velmi nízký.

Podnebí je mírné, průměrné teploty se pohybují od 12 °C v dubnu do 16 °C v říjnu, ale v červenci a srpnu bývá horko a sucho s teplotami, které mohou přesáhnout 35 °C. Průměrný úhrn srážek se pohybuje kolem 700 mm/rok s výskytem především v období od listopadu do dubna.

Winklerův teplotní index, tj. průměrná aktivní teplota od dubna do října, je vyšší než 2 200 stupňodnů, což zajišťuje optimální zrání bílých i červených odrůd révy vinné.

### *Historické a lidské faktory*

Výskyt vinné révy a vína v této oblasti sahá až do římských dob. Svědčí o tom nálezy fragmentů i celých exemplářů amfor na víno a vinných sklepů, které byly objeveny v některých čtvrtích města Tollo. V okolí Tolla byly rovněž nalezeny pozůstatky svědčící o existenci některých římských „villae rusticae“, což jsou první příklady velkých usedlostí, kde bylo pěstování vinné révy jednou z hlavních činností.

Na výrobu vína v této oblasti od dob Římské říše až po současnost odkazuje nespočet historických dokumentů, od dokumentu z roku 1 062, v němž je Tullum nazýván pojmem „castrum“, neboli pevnost, až po dokument z roku 1 300, v němž se v „Registri Angioini“ objevuje název místa ve tvaru „Tullum“.

O tom, že z přístavu Ortona, odkud vyplouvaly lodě s nákladem vinných „caratelli“ neboli sudů, včetně vína z oblasti Tollo, se provozoval masivní obchod, existují důkazy již z roku 1 400.

V roce 1776 bylo tollské víno oslavováno v Neapolském království v některých básnických skladbách, které definovaly oblast Tollo jako: „...malou oblast v Abruzzo Citeriore, nedaleko Jaderského moře, příjemné místo známé svým rubínově červeným vínem...“ .

Teprve po temném mezidobí druhé světové války, kdy bylo Tollo doslova srovnáno se zemí, se však růst zemědělského hospodářství začal podstatně opírat o produkci vína. Dnes je Tollo jednou z nejvýznamnějších vinařských oblastí v regionu.

Vedle historických tradic a kořenů je třeba vyzdvihnout velmi důležitou roli, kterou sehrál lidský faktor prostřednictvím vymezení a zdokonalování vinařských pěstebních postupů.

Postupem času výrobci stále více zdokonalovali své pěstitelské techniky, což umožnilo zlepšit kvalitu vín s CHOP, a to zejména díky studiím o rozdělení pozemků podle toho, kde je nejvhodnější pěstovat révu a v oblasti tradiční odrůdy Montepulciano, Pecorino a Passerina. To vedlo k odklonu pěstitelů od expanzivních systémů pěstování, s výjimkou některých vinic využívajících tradiční pergolový mřížový systém v abruzzském stylu, a k úpravě způsobu výsadby, systému řezu a forem tvarování, aby se neustále optimalizovalo obhospodařování vinic a maximalizovaly výnosy hroznů.

Před uvedením vína s DOCG (CHOP) „Tullum“/„Terre Tollesi“ na trh se také provádí zušlechťování nebo zrání – u některých vín delší, u jiných kratší. Zejména červená vína se nesmějí uvádět na trh před 1. lednem druhého roku po sklizni, zatímco „Rosso Riserva“ musí zrát nejméně dva roky, z toho šest měsíců v dřevěných kontejnerech nebo nádobách.

*Příčinná souvislost se zeměpisnou oblastí*

Kategorie vín 1) – Červená vína s CHOP „Tullum“/„Terre Tollesi“ se vyrábějí z odrůd révy vinné, které se v této oblasti aklimatizovaly a obzvláště vynikly a jejichž specifické vlastnosti se plně odrážejí ve vínech „Tullum“ nebo „Terre Tollesi“. CHOP se vztahuje na typ „Rosso“, včetně „Rosso Riserva“, vyráběného z hroznů odrůdy Montepulciano, a na bílá vína vyráběná z hroznů místních odrůd Pecorino a Passerina.

Průměrné teploty v období od dubna do října zajišťují optimální zrání bílých i červených hroznů s vyšší koncentrací extraktů a cukrů, zatímco vhodné teplotní rozdíly dodávají vínům v této oblasti, která leží mezi horami a mořem, kyselost a svěžest.

Složení půd – hlinitých i písčito-vápenitých – v kombinaci s vhodnými teplotními rozdíly umožňuje získat aromatictější vína s přiměřenou kyselostí, svěžestí a jemností, zejména u bílých vín, zatímco půdy bohaté na uhličitany a s nízkým obsahem organických látek umožňují vyrábět červená vína s intenzivní barvou, bohatou strukturou a koncentrací vůní.

Environmentální faktory související s klimatem a složením půdy, techniky pěstování (zonace, obhospodařování vinic, nízké výnosy, integrované zemědělství) a techniky výroby vína (šetrné lisování, dlouhé zrání v láhvi a používání dřevěných sudů) proto umožnily výrobcům vín s CHOP „Tullum“ dosáhnout význačně proslulé kvality, a to i na mezinárodní úrovni.

- Červená vína s CHOP „Tullum“/„Terre Tollesi“ mají intenzivní rubínovou barvu s lehkým nádechem do fialova, který se zráním přechází do granátové. Vůně červeného ovoce, jako jsou třešně, višně, ostružiny, švestky, džemy, jsou typické pro odrůdu Montepulciano a umocněné složením vápenatých půd této oblasti produkce. V důsledku zrání ve dřevě se mohou objevit také tóny vanilky a koření. Chuť je suchá, oplývající lehce trpkými tříslovinami, které se se zráním stávají měkkými a sametovými. Jsou to harmonická, dobře strukturovaná, dlouhotrvající vína se značným množstvím extraktu.
- Jednoodrůdová bílá vína Pecorino mají slámově žlutou barvu různé intenzity. Ve vůni lze vnímat tóny ovoce, jako je hruška, jablko, bílá broskev a mandle, a aroma šalvěže, levandule a květu černého bezu. Půdy s vyšším podílem jílu a písku umožňují produkci vín s velkou jemností a dobrou až vynikající kyselostí, díky čemuž jsou svěží a příjemná, s intenzivní a dlouhotrvající chutí.

## 9. Další zvláštní požadavky (balení, označování, jiné požadavky)

Balení ve vymezené oblasti

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Veškeré úkony při plnění do lahví musí probíhat v oblasti produkce vymezené v článku 6 jednotného dokumentu, aby se zachovaly zvláštní vlastnosti produktů a jejich pověst a byl zaručen jejich původ. Od uznání tohoto označení se tyto úkony vždy prováděly v této velmi omezené oblasti produkce, v níž se vždy nacházelo značné množství zařízení na plnění do lahví.

Tato povinnost umožňuje udržet kvalitu vín na vysoké úrovni vzhledem k tomu, že technické znalosti místních výrobců umožňují přímo se věnovat všem fázím produkce až po plnění do lahví, a zejména následnému zrání a/nebo zušlechťování vín, přičemž buď není nutné zásilky vína převážet, nebo je alespoň doba přepravy zkrácena na minimum.

Tato povinnost rovněž zabraňuje možným rizikům, která by mohla pro jakost vína znamenat přeprava mimo vinařskou oblast, jako např.: oxidace a tepelné namáhání s nepříznivými účinky na chemické, fyzikální a organoleptické vlastnosti a možné riziko mikrobiologické kontaminace (bakteriemi, viry, houbami, plísněmi a kvasinkami).

Plnění do lahví v této oblasti rovněž umožňuje příslušnému subjektu zefektivnit kontrolní systém, zlepšit sledovatelnost až do poslední fáze produkce, a tím přispět k maximální záruce původu a identity vín.

**Odkaz na specifikaci produktu**

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15566>

---