

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags auf eine Unionsänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(2021/C 396/14)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von zwei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF EINE UNIONSÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION

„TERRE TOLLESI“/„TULLUM“**PDO-IT-A0742-AM04****Datum der Antragstellung: 29. Juli 2019****1. Antragsteller und berechtigtes Interesse**

Vereinigung zum Schutz der DOC (g. U.) „Terre Tollesi“/„Tullum“

Nach nationalem Recht anerkannter Branchenverband

2. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht

- Name des Erzeugnisses
- Kategorie des Weinbauerzeugnisses
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Vermarktungsbeschränkungen

3. Beschreibung und Begründung der Änderung**3.1. Streichung der Kategorien 4 (Schaumwein), 5 (Qualitätsschaumwein) und 15 (Wein aus eingetrockneten Trauben)**

Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht: Artikel 1, 2, 4, 5, 6 und 9

Beschreibung und Begründung

Die Kategorien 4 (Schaumwein), 5 (Qualitätsschaumwein) und 15 (Wein aus eingetrockneten Trauben) wurden gestrichen.

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Die meisten der derzeit in der Produktspezifikation aufgeführten Erzeugnisarten werden gestrichen, da sie das Wesen und die Einzigartigkeit der für die Bezeichnung DOCG (g. U.) vorgeschlagenen Weine nicht wirklich verkörpern. Die Winzer sind der Auffassung, dass nur die Rotweine aus der Montepulciano-Traube (Rosso und Rosso Riserva) und die Weißweine aus der Pecorino- und Passerina-Traube die charakteristischen Merkmale des Tollo-Gebiets verkörpern und voll zur Geltung bringen. Diese Auswahl wird durch die in den letzten Jahren durchgeführten Studien zu Weinbauzonen eindeutig bestätigt. Darin wird die Richtigkeit der Auswahl belegt und unterstrichen, dass es notwendig ist, sich auf bestimmte heimische Rebsorten zu beschränken, für die die lokalen Bedingungen ideal sind, um Trauben von außerordentlicher Güte hervorzubringen.

Mit dieser Änderung werden somit die Kategorien 4 (Schaumwein), 5 (Qualitätsschaumwein) und 15 (Wein aus eingetrockneten Trauben) sowie die entsprechenden in der bisherigen Fassung der Produktspezifikation enthaltenen Weintypen gestrichen.

Die Änderung betrifft Punkt 3 des Einziges Dokuments.

3.2. Beschreibung der Weine

Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht: Artikel 6 – Eigenschaften beim Genuss

Beschreibung und Begründung

Die Eigenschaften der Weine beim Genuss wurden ausführlicher beschrieben. Die Änderung betrifft Punkt 4 des Einziges Dokuments.

3.3. Weitere Bedingungen – Verpackung in dem abgegrenzten Gebiet

Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht: Artikel 5 – Vorschriften für die Weinbereitung

Beschreibung und Begründung

Es wurden zusätzliche Unterlagen vorgelegt, die belegen, dass die Abfüllung auf das abgegrenzte Gebiet beschränkt werden muss. Die Änderung betrifft Punkt 9 des Einziges Dokuments.

3.4. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht: Artikel 9 – Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen

Beschreibung und Begründung

Die Beschreibung des Zusammenhangs wurde erweitert, um die Besonderheiten der Weine mit der g. U. „Terre Tollesi“/„Tullum“ hervorzuheben, die unmittelbar den geografischen Verhältnissen und menschlichen Einflüssen zuschreiben sind. Die Änderung betrifft Punkt 8 des Einziges Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Terre Tollesi

Tullum

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

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

Die Rotweine mit der g. U. „Terre Tollesi“/„Tullum“ zeichnen sich durch eine intensive rubinrote Farbe mit leichten lilafarbenen Reflexen aus, die mit zunehmendem Alter ins Granatrot übergeht. In der Nase sind Noten von roten Früchten wie Kirsche, Sauerkirsche, Brombeere, Pflaume sowie Konfitüren wahrnehmbar, die typisch für die in diesem Gebiet angebaute Rebsorte Montepulciano sind, und möglicherweise auch Anklänge an Vanille, Gewürze und Tabak, die durch die Reifung im Holz entstehen. Der Geschmack ist trocken, mit reichlichen, leicht adstringierenden Tanninen, die mit zunehmendem Alter weich und samtig werden. Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13 % vol (13,5 % vol bei „Riserva“-Sorten).

Es sind harmonische, gut strukturierte, langlebige Weine mit hohem Extraktgehalt (mindestens 26 g/l, 28 g/l bei „Riserva“-Sorten).

Rote Früchte, mit möglichen Anklängen an Kirsche und Heidelbeere, Lakritze, Veilchen, Tabak, Vanille und Gewürze. Intensiv, wenig, weich, angenehm.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

„Terre Tollesi“ Pecorino/„Tullum“ Pecorino

Der sortenreine Pecorino-Weißwein hat eine strohgelbe Farbe von unterschiedlicher Intensität. In der Nase sind fruchtige Noten wie Birne, Apfel, weißer Pfirsich und Mandel sowie blumige Noten wie Salbei, Lavendel und Holunderblüten wahrnehmbar. Diese Weine verfügen über eine gute bis hervorragende Säure, die ihnen eine frische und süffige Note verleiht, mit einem intensiven, angenehmen und lang anhaltenden Geschmack.

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 13 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

„Terre Tollesi“ Passerina/„Tullum“ Passerina

Der sortenreine Passerina-Weißwein hat eine strohgelbe Farbe von unterschiedlicher Intensität und ist delikat in der Nase mit Noten von Zitrusfrüchten, weißem Pfirsich, Mandeln oder Holunderblüten.

Der Geschmack ist trocken, von guter Säure, frisch und harmonisch, oft mit einem leichten Bittermandelabgang.

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,5 % vol

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter)	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Spezifische önologische Verfahren

Keine

b. Höchsterträge

„Terre Tollesi“ Rosso/„Tullum“ Rosso

14 000 kg Trauben pro Hektar

„Terre Tollesi“ Rosso/„Tullum“ Rosso

84 Hektoliter pro Hektar

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

9 000 kg Trauben pro Hektar

„Terre Tollesi“ Pecorino/„Tullum“ Pecorino

63 Hektoliter pro Hektar

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

63 Hektoliter pro Hektar

„Terre Tollesi“ Pecorino/„Tullum“ Pecorino

9 000 kg Trauben pro Hektar

„Terre Tollesi“ Passerina/„Tullum“ Passerina

9 000 kg Trauben pro Hektar

„Terre Tollesi“ Passerina/„Tullum“ Passerina

63 Hektoliter pro Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die für die Erzeugung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Terre Tollesi“/„Tullum“ bestimmten Trauben dürfen ausschließlich in dem Erzeugungsbereich gelesen werden, das das gesamte Gebiet der Gemeinde Tollo in der Provinz Chieti umfasst.

7. Keltertraubensorte(n)

Montepulciano N.

Passerina B.

Pecorino B.

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Geografische Verhältnisse

Die besondere Beschaffenheit des Geländes im Gebiet von Tollo, das von ausgedehnten, zur Adria hin abfallenden Hängen und dem imposanten Bergmassiv Maiella geprägt ist, sorgt für eine hervorragende Ausrichtung der Rebflächen, gute Belüftung sowie staunässefreie Böden und bietet damit optimale Bedingungen, unter denen die dort traditionell angebauten Rebsorten – Montepulciano N., Pecorino B. und Passerina B. – gesunde, hochwertige Trauben mit den für sie typischen Eigenschaften hervorbringen können.

Die Bodentextur variiert leicht, ist aber im Allgemeinen lehmig bis tonig. Der Tonanteil macht bei einer Spreizung von 14,7 % bis 45 % durchschnittlich etwa 29 % aus. Der Sandanteil beträgt im Durchschnitt 36,5 %, wobei die Werte zwischen 12,3 % und 59 % liegen. Letztere sind häufig in den Schwemmlandgebieten in der Talsohle anzutreffen. Der pH-Wert ist schwach alkalisch oder alkalisch mit einem Durchschnittswert von 7,88. Der Gesamtcarbonatgehalt ist generell sehr hoch und liegt im Durchschnitt bei etwa 32 %. Auch der Aktivkalkgehalt ist mit durchschnittlich 8,9 % im Allgemeinen hoch. Der Gehalt an organischen Stoffen ist allgemein sehr niedrig.

Das Klima ist gemäßigt, mit Durchschnittstemperaturen zwischen 12 °C im April und 16 °C im Oktober; die Monate Juli und August sind jedoch meist heiß und trocken, wobei die Temperaturen 35 °C übersteigen können. Der durchschnittliche Jahresniederschlag liegt bei etwa 700 mm und konzentriert sich hauptsächlich auf den Zeitraum von November bis April.

Der Winkler-Index-Wert, d. h. die durchschnittliche Aktivtemperatur von April bis Oktober, liegt bei über 2 200 Gradtagen, was sowohl für weiße als auch rote Rebsorten eine optimale Reifung gewährleistet.

Historische und menschliche Einflüsse

Der Anbau von Reben und Wein in dem Gebiet geht bis auf die Römerzeit zurück. Dies wird durch die Entdeckung von Fragmenten und vollständig erhaltenen Exemplaren von Weindolia sowie Weinkellern in einigen Gegenden von Tollo belegt. In der Umgebung von Tollo wurden auch Überreste gefunden, die die Existenz mehrerer römischer „villae rusticae“ belegen, d. h. erster großer Landgüter, zu deren Haupttätigkeiten der Weinanbau zählte.

Unzählige historische Dokumente von der Urkunde aus dem Jahr 1 062, in der das „castrum“ (Fort) von Tullum erwähnt wird, bis zur Urkunde von 1 300, in der der Ortsname in der Schreibweise „Tullum“ in den „Registri Angioini“ erscheint, verweisen auf die Weinerzeugung in diesem Gebiet vom Römischen Reich bis heute.

Urkundlich belegt ist ein reger Handel bereits um 1 400 für den Hafen von Ortona, aus dem Schiffe ausliefen, die „caratelli“ (Fässer) mit Wein, auch aus dem Gebiet von Tollo, geladen hatten.

Im Jahr 1776 wurde der Tollo-Wein im Königreich Neapel in einigen poetischen Werken gefeiert, in denen das Tollo-Gebiet beschrieben wurde als „eine kleine Region in Abruzzo Citeriore, nicht sehr weit von der Adria entfernt, in schöner Lage und bekannt für ihren rubinroten Wein“.

Doch erst nach dem düsteren Zwischenspiel des Zweiten Weltkriegs, als Tollo buchstäblich dem Erdboden gleichgemacht wurde, beruhte das Wachstum der Agrarwirtschaft im Wesentlichen auf der Weinerzeugung. Heute ist Tollo eines der wichtigsten Weinbaugebiete der Region.

Neben den historischen Traditionen und Wurzeln ist auch die wichtige Rolle der menschlichen Einflüsse, d. h. die Erarbeitung und Verbesserung der Weinbauverfahren, hervorzuheben.

Im Laufe der Zeit haben die Erzeuger ihre Verfahren immer weiter verfeinert, sodass die Qualität der Weine mit der g. U. – insbesondere infolge von Studien über die für den Weinbau und die in diesem Gebiet traditionell angebauten Sorten Montepulciano, Pecorino und Passerina am besten geeigneten Flächen – gesteigert werden konnte. Dabei haben sich die Winzer von großflächigen Anbausystemen abgewandt – sofern von einigen Rebanlagen abgesehen wird, auf denen die für die Abruzzen typische Pergola-Erziehung zur Anwendung kommt – und die Pflanzabstände, die Schnittsysteme sowie die Erziehungsformen angepasst, um die Rebpflege immer weiter zu optimieren und die Traubenerträge zu maximieren.

Vor dem Inverkehrbringen müssen die Weine mit der DOCG (g. U.) „Terre Tollesi“/„Tullum“ eine gewisse Zeit altern bzw. reifen, die bei einigen Weinen länger, bei anderen kürzer ist. Insbesondere die Rotweine dürfen nicht vor dem 1. Januar des zweiten Jahres nach der Ernte in Verkehr gebracht werden, während der „Rosso Riserva“ mindestens zwei Jahre reifen muss, davon sechs Monate in Holzbehältern.

Ursächlicher Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Weinkategorie 1 – Die Rotweine mit der g. U. „Terre Tollesi“/„Tullum“ werden aus Rebsorten erzeugt, die sich in diesem Gebiet akklimatisiert haben und dort besonders gut gedeihen und deren spezifische Eigenschaften in den Weinen mit der Bezeichnung „Terre Tollesi“ oder „Tullum“ in vollem Umfang zur Geltung kommen. Unter die g. U. fallen Weine des Typs „Rosso“, einschließlich „Rosso Riserva“, aus Trauben der Sorte Montepulciano sowie Weißweine aus Trauben der heimischen Rebsorten Pecorino und Passerina.

Die durchschnittlichen Temperaturen im Zeitraum April bis Oktober sorgen dafür, dass sowohl die weißen als auch die roten Trauben optimal, d. h. mit einer höheren Konzentration an Extrakten und Zucker, reifen, während die günstigen Temperaturunterschiede in diesem zwischen Bergen und Meer gelegenen Gebiet den Weinen Säure und Frische verleihen.

Die Zusammensetzung der Böden – sowohl tonhaltige als auch Sandkalkböden – führt in Verbindung mit den günstigen Temperaturunterschieden zu aromatischeren Weinen mit entsprechender Säure, Frische und Finesse, insbesondere bei den Weißweinen, während carbonatreiche Böden mit geringem Anteil an organischen Stoffen die Erzeugung von Rotweinen mit intensiver Farbe, viel Struktur und konzentrierten Aromen ermöglichen.

So haben die Umweltfaktoren Klima und Bodenzusammensetzung, die Anbauverfahren (Zoneneinteilung, Rebenbewirtschaftung, niedrige Erträge, integrierte Landwirtschaft) und die Weinbereitungsverfahren (schonende Pressung, lange Flaschenreifung und Verwendung von Holzfässern) den Erzeugern ermöglicht, ein Qualitätsniveau zu erreichen, für das die Weine mit der g. U. „Tullum“ auch auf internationaler Ebene hohes Ansehen genießen.

- Die Rotweine mit der g. U. „Terre Tollesi“/„Tullum“ zeichnen sich durch eine intensive rubinrote Farbe mit leichten lilafarbenen Reflexen aus, die mit zunehmendem Alter ins Granatrof übergeht, sowie durch die für die Rebsorte Montepulciano typischen Aromen von roten Früchten wie Kirsche, Sauerkirsche, Brombeere, Pflaume sowie Konfitüren, die durch die Zusammensetzung der kalkhaltigen Böden dieses Erzeugungsgebiets noch verstärkt werden. Durch die Reifung im Holz können sich auch Noten von Vanille und Gewürzen entwickeln. Der Geschmack ist trocken, mit reichlichen, leicht adstringierenden Tanninen, die mit zunehmendem Alter weich und samtig werden. Es sind harmonische, gut strukturierte, langlebige Weine mit hohem Extraktgehalt.
- Die sortenreinen Pecorino-Weißweine haben eine strohgelbe Farbe von unterschiedlicher Intensität. In der Nase sind fruchtige Noten wie Birne, Apfel, weißer Pfirsich und Mandel sowie Aromen von Salbei, Lavendel und Holunderblüten wahrnehmbar. Die Böden mit höherem Ton-/Sandanteil eignen sich für die Erzeugung von Weinen mit großer Finesse und guter bis hervorragender Säure, die ihnen eine frische und süffige Note verleiht, mit einem intensiven und lang anhaltenden Geschmack.

9. Spezifische weitere Anforderungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)

Verpackung in dem abgegrenzten Gebiet

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung muss in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß Punkt 6 des Einzigsten Dokuments erfolgen, um die besonderen Eigenschaften der Erzeugnisse und deren Ruf zu wahren und die Herkunft zu garantieren. Seit der Anerkennung der Bezeichnung erfolgte die Abfüllung stets in diesem eng umgrenzten Erzeugungsgebiet, in dem es schon immer zahlreiche Abfüllanlagen gab.

Mit dieser Vorschrift kann die Qualität der Weine auf hohem Niveau gewährleistet werden, da die lokalen Erzeuger dank ihres technischen Fachwissens an allen Erzeugungsschritten bis hin zur Abfüllung und insbesondere an der anschließenden Reifung bzw. Alterung der Weine direkt mitwirken können und die Weinpartien dafür nicht transportiert werden müssen oder zumindest die Dauer des Transports auf ein Minimum reduziert wird.

Außerdem werden mit dieser Vorschrift die möglichen Risiken vermieden, die durch den Transport außerhalb des Weingebiets entstehen könnten, z. B. Oxidation und thermische Belastung mit negativen Auswirkungen auf die chemischen, physikalischen und organoleptischen Eigenschaften oder mikrobiologische Kontamination (durch Bakterien, Viren, Pilze, Schimmel und Hefen).

Durch die Abfüllung im Erzeugungsgebiet kann die zuständige Stelle außerdem das Kontrollsystem effizienter gestalten und die Rückverfolgbarkeit bis zur letzten Stufe der Erzeugung verbessern, was zu einer maximalen Garantie für die Herkunft und Identität der Weine beiträgt.

Link zur Produktspezifikation

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