

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaati tehtava liidu muudatuse taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 97 lõikele 3

(2021/C 396/14)

Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ artiklile 98 annab käesoleva dokumendi avaldamine õiguse esitada muutmistaotluse suhtes vastuväiteid kahe kuu jooksul alates dokumendi avaldamise kuupäevast.

TOOTESPETSIFIKAATI TEHTAVA LIIDU MUUDATUSE TAOTLUS

„TERRE TOLLESI“/„TULLUM“

PDO-IT-A0742-AM04

Taotluse esitamise kuupäev: 29. juuli 2019

1. Taotleja ja õigustatud huvi

Kaitstud päritolunimetuse „Tullum“/„Terre Tollesi“ kaitseühendus

Siseriikliku õiguse alusel tunnustatud kutsealadevaheline ühendus

2. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- Toote nimetus
- Viinamarjasaaduse kategooria
- Seos piirkonnaga
- Turustamiskeeld

3. Muudatuse kirjeldus ja põhjendused**3.1. Kategooriate 4 (vahuvein), 5 (kvaliteetvahuvein) ja 15 (kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein) väljajätmine**

Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab: artiklid 1, 2, 4, 5, 6 ja 9.

Kirjeldus ja põhjendused

Kategooriad 4 (vahuvein), 5 (kvaliteetvahuvein) ja 15 (kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein) on välja jäetud.

(¹) ELT L 347, 20.12.2013, lk 671.

Muudatusettepanekuga jäetakse välja enamik praeguses spetsifikaadis loetletud tooteliikidest, kuna need ei esinda päriselt kaitstud päritolunimetusega veinide olemust ja omapära. Veinitootjate arvates suudavad Tollo piirkonna eripära täielikult väljendada vaid „Montepulciano“ sordi viinamarjadest valmistatud punased veinid (Rosso ja Rosso Riserva) ning „Pecorino“ ja „Passerina“ sordi viinamarjadest valmistatud valged veinid. Seda toetavad ja kinnitavad ka viimastel aastatel tehtud viinamarjade kasvukeskkonna tsoneerimise uuringud, mis on tõestanud valiku õigsust ja vajadust keskenduda üksnes teatavatele põliste sortidele, mis annavad erakordselt häid viinamarju just kohalikus keskkonnas kasvades.

Seega seisneb muudatus kategooriate 4 (vahuvein), 5 (kvaliteetvahuvein) ja 15 (kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein) ning tootespetsifikaadi eelmises versioonis sisalduvate vastavate veinitüüpide väljajätmises.

Kõnealune muudatus puudutab koonddokumendi punkti 3.

3.2. Veini(de) kirjeldus

Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab: artikkel 6 „Tarbimisomadused“

Kirjeldus ja põhjendused

Toodetavate veinide tarbimisomadusi on täpsustatud. Kõnealune muudatus puudutab koonddokumendi punkti 4.

3.3. Lisatingimused – pakendamine määratletud piirkonnas

Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab: artikkel 5 „Veinivalmistuseeskirjad“

Kirjeldus ja põhjendused

Esitatud on täiendavaid tõendeid, mis toetavad vajadust lubada villimist vaid määratletud piirkonnas. Kõnealune muudatus puudutab koonddokumendi punkti 9.

3.4. Seos piirkonnaga

Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab: artikkel 9 „Seos geograafilise piirkonnaga“

Kirjeldus ja põhjendused

Seose kirjeldust on laiendatud, rõhutades täiendavalt kaitstud päritolunimetusega „Tullum“/„Terre Tollesi“ veinide geograafilise piirkonna ja inimteguritega otseselt seotud eriomadusi. Kõnealune muudatus puudutab koonddokumendi punkti 8.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimetus

Terre Tollesi

Tullum

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

4. Veini(de) kirjeldus

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

Kaitstud päritolunimetusega „Terre Tollesi“/„Tullum“ punased veinid on intensiivset rubiinpunast värvi kergegete purpursete varjunditega, mis küpsedes granaatpunasemaks muutuvad; lõhnas võib tunda selles piirkonnas kasvatatavale „Montepulciano“ viinamarjasordile iseloomulikke punaste viljade, nagu kirss, hapukirss, põldmurakas ja ploom, ning mooside nüansse, aga võib-olla ka puitvaadis laagerdumisel omandatud vanilli, vürtside ja tubaka varjundeid; maitse on kuiv, rohkete ja kergelt kootavate tanniinidega, mis küpsedes pehmeks ja sametiseks muutuvad; minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 13 mahuprotsenti (Riserva puhul 13,5 mahuprotsenti)

Veinid on tasakaalus, hea struktuuriga, pikaalised ning nende ekstraktisaldus on märkimisväärselt suur (minimaalselt 26 g/l, Riserva puhul 28 g/l).

Punased viljad, võimalike kirsik ja mustika, lagritsa, kannikese, tubaka, vanilli ja vürtside varjunditega; intensiivne, veinine, pehme, meeldiv.

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Terre Tollesi“ Pecorino/„Tullum“ Pecorino

– „Pecorino“ sordist toodetud valged sordiveinid on eri intensiivsusega õlgkollast värvi; lõhnas võib tajuda puuviljade, nagu pirn, õun ja valge virsik, aga ka mandli ning salvei-, lavendli- ja leedriõie nüansse; need veinid on hea või suurepärase happesusega, mis teeb need värskeks ja meeldivaks, nende maitse on intensiivne, meeldiv ja kauakestev.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 13 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne väeveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Terre Tollesi“ Passerina/„Tullum“ Passerina

„Passerina“ sordist toodetud valged sordiveinid on eri intensiivsusega õlgkollast värvi; lõhn on õrn, esineb tsitrusviljade, valge virsiku, mandli ja leedriõie nüansse.

Maitse on kuiv, hea happesusega, värske ja tasakaalus, sageli veidi mõrkja mandlise järelmaitsega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne väveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

a. Veinivalmistuse eritavad

Puuduvad.

b. Maksimaalne saagikus:

„Terre Tollesi“ Rosso/„Tullum“ Rosso

14 000 kg viinamarju hektari kohta

„Terre Tollesi“ Rosso/„Tullum“ Rosso

84 hektoliitrit hektari kohta

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

9 000 kg viinamarju hektari kohta

„Terre Tollesi“ Pecorino/„Tullum“ Pecorino

63 hektoliitrit hektari kohta

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

63 hektoliitrit hektari kohta

„Terre Tollesi“ Pecorino/„Tullum“ Pecorino

9 000 kg viinamarju hektari kohta

„Terre Tollesi“ Passerina/„Tullum“ Passerina

9 000 kg viinamarju hektari kohta

„Terre Tollesi“ Passerina/„Tullum“ Passerina

63 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Kõik kontrollitud päritolunimetust „Terre Tollesi“/„Tullum“ kandvate veinide tootmiseks kasutatavad viinamarjad peavad olema korjatud tootmispiirkonnast, mis hõlmab kogu Tollo kommuuni Chieti provintsis.

7. Viinamarjasort või sordid, millest veinid on valmistatud

„Montepulciano N“

„Passerina B“

„Pecorino B“

8. Seos(t)e kirjeldus

Geograafiline piirkond

Tollo piirkonna ainulaadne maastik Aadria mere ääres laiuvate mäenõlvade ja suursuguse Maiella massiiviga annab viinamarjaistandustele suurepärase valgustingimused. Hea õhuvahetus ja seisva vee puudumine tagavad seal traditsiooniliselt kasvatatavatele viinapuusortidele („Montepulciano N“, „Pecorino B“ ja „Passerina B“) täiuslikud tingimused, et toota terveid ja kvaliteetseid iseloomulike omadustega viinamarju.

Kuigi mulla tekstuuris esineb varieeruvusi, valitseb seal üldiselt pigem savine liivsavimuld; savisisaldus on keskmiselt umbes 29 %, kusjuures väärtused jäävad 14,7 % ja 45 % vahele, liiva on pinnases keskmiselt 36,5 % ja selle väärtused varieeruvad 12,3 %-st 59 %-ni, suurem liivasisaldus esineb alluviaalsetel aladel orupõhjades. Vesinikueksponent on nõrgalt aluseline või aluseline ja selle keskmine väärtus on 7,88. Karbonaatide kogusisaldus on üldiselt väga suur, keskmiselt 32 %. Leiduvate karbonaatide aktiivkomponent on samuti üldiselt suur, keskmiselt 8,9 %. Orgaanilise aine sisaldus on üldiselt väga väike.

Valitsev on parasvöötme kliima, kus keskmine temperatuur aprillis on 12 °C ja oktoobris 16 °C, juuli ja august kipuvad aga olema kuumad ja kuivad ning siis võib temperatuur küündida üle 35 °C. Keskmiselt sajab umbes 700 mm aastas, peamiselt novembrist aprillini.

Winkleri soojusenergia indeks, st keskmine aktiivne temperatuur aprillist oktoobrini on üle 2 200 kraadpäeva, mis tagab nii valgete kui ka punaste viinamarjasortide optimaalse küpsemise.

Ajaloolised ja inimtegurid

Viinapuid ja veini oli selles piirkonnas juba Rooma ajal. Seda tõendavad nii tervete veininõude ja -keldrite kui ka nende osade leiud Tollo piirkonnas. Tollo lähedusest on leitud ka varemeid, mis tõendavad, et piirkonnas leidis roomaaegseid ruraalhooneid (*villae rusticae*), mis on ühed esimesed suurmajapidamised, kus viinamarjakasvatust oli peamiste tegevusalade hulgas.

Veinitootmisele selles piirkonnas alates Rooma impeeriumist kuni tänapäevani viitavad arvukad ajaloolised dokumendid alates 1062. aastast pärit dokumendist, kus mainitakse Tullumi kindlust, kuni 1300. aasta dokumendini, kus kohanimi Tullum esineb „Registri Angioinis“.

Tõendid tiheda kaubavahetuse kohta pärinevad juba 1400. aastast, kui Ortona sadamast väljusid laevad veinisaadetistega, mille hulgas oli ka Tollo piirkonnast pärit veine.

1776. aastal kirjeldati Napoli kuningriigist pärit poetilises teoses Tollo piirkonda ja sealt pärit veini nii: „...Abruzzo Citeriore provintsi väike piirkond, Aadria mere külje all, meeldiv paik, mis on tuntud tänu oma rubiinpunasele veinile ...“.

Veinitootmisest sai põllumajanduse põhiharu siiski alles pärast II maailmasõja koledusi, mille keerises Tollo täielikult hävines. Tänapäeval on Tollo regiooni üks olulisemaid viinamarjakasvatustapiirkondi.

Lisaks traditsioonidele ja juurtele tuleb rõhutada ka inimteguri väga olulist rolli viinamarjakasvatustavade määratlemisel ja edendamisel.

Aja jooksul on tootjad oma viljelustehnikaid täiustanud, mis on võimaldanud kaitstud päritolunimetusega veinide kvaliteeti parandada, eelkõige tänu viinamarjakasvatuseks kõige sobivama maa tsoneerimise ning piirkonnas traditsiooniliselt kasvatatud „Montepulciano“, „Pecorino“ ja „Passerina“ sortide uuringutele. Selle tulemusel on viinamarjakasvatavad hüljanud ekspansiivsed viljelusvõtted, välja arvatud teatavad viinamarjaistandused, mis kasutavad Abruzzo-stiilis pergolatoestust, ja kohandanud istutuskeeme, lõikamistehnikaid ja toetamisviise, et viinamarjaistanduse haldamist pidevalt optimeerida ja viinamarjasaagikust suurendada.

Kaitstud päritolunimetusega „Terre Tollesi“/„Tullum“ veinide tarbimisse andmisele eelneb ka küpsemis- ja laagerdumisperiood, mis on mõne veini puhul pikem ja teise puhul lühem. Näiteks ei tohi punaseid veine tarbimisse anda enne teise korjele järgneva aasta 1. jaanuari ning Rosso Riserva veinid peavad laagerduma vähemalt kaks aastat, sealhulgas kuus kuud puitmahutites või -anumates.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonnaga

Veinikategooria (1) – kaitstud päritolunimetusega „Tullum“/„Terre Tollesi“ punaseid veine valmistatakse piirkonnas kohanenud ja eriti silmapaistvatest viinamarjasortidest, mille eriomadused avalduvad „Terre Tollesi“/„Tullum“ veinides täielikult. Kaitstud päritolunimetus hõlmab ka Rosso tüüpi veine, sealhulgas Rosso Riservat, mida valmistatakse „Montepulciano“ sordi viinamarjadest, ja valgeid veine, mida valmistatakse kohalikest viinamarjasortidest „Pecorino“ ja „Passerina“.

Aprillist oktoobrini valitsevad keskmised temperatuurid tagavad nii valgete kui ka punaste viinamarjade optimaalse küpsenemise ning ekstrakti ja suhkrute suure sisalduse, samas annavad mägede ja mere vahel paiknemisest tingitud suured temperatuurivahed piirkonna veinidele happesuse ja värskuse.

Tänu muldade koostisele (nii savised kui ka liivased lubjakivirikkad mullad) ja suurtele temperatuurivahedele on võimalik toota sobiva happesuse, värskuse ja peenusega aromaatsmaid veine, eriti valgeid veine, samal ajal kui karbonaatiderikas ja orgaanilise aine vaene muld võimaldab toota intensiivse värvuse ning tugeva struktuuri ja lõhnaga punaseid veine.

Seega on tänu kliima ja mulla koostise, viljelusmeetodite (tsoneerimine, viinamarjaistanduste haldamine, madal saagikus, integreeritud tootmine) ja veinivalmistustehnikatega (õrn pressimismeetod, pikk pudelis laagerdumine ja puitvaatide kasutamine) seotud keskkonnateguritele kaitstud päritolunimetusega „Tullum“ veinide tootjad saavutanud nii kodu- kui ka välismaal väga tuntud kvaliteeditaseme.

- Kaitstud päritolunimetusega „Terre Tollesi“/„Tullum“ punased veinid on intensiivset rubiinpunast värvi kergete purpursete varjunditega, mis küpsedes granaatpunasemaks muutuvad; punaste viljade, nagu kirss, hapukirss, põldmurakas ja ploom, ning mooside aroomid, mis on „Montepulciano“ viinamarjasordile iseloomulikud ja mida võimendab tootmispiirkonna lubjarikas pinnas; puitvaadis laagerdudes võib omandada vanilliseid ja vürtsiseid nüansse; maitse on kuiv, rohkete ja kergelt kootavate tanniinidega, mis küpsedes pehmeks ja sametiseks muutuvad; tasakaalus, hea struktuuriga, pikaealised veinid, mille ekstraktisisaldus on märkimisväärselt suur.
- „Pecorino“ sordist toodetud valged sordiveinid on eri intensiivsusega õlgkollast värvi; tajuda võib puuviljade, nagu pirn, õun ja valge virsik, ning mandli nüansse ning salvei, lavendli ja leedriõie aroome; suurema savi/liiva sisaldusega mullad võimaldavad toota väga peeneid ja hea kuni suurepärase happesusega veine, mis on värsked ja meeldivad ning intensiivse ja kauakestva maitsega.

9. Kohaldatavad lisanõuded (pakendamine, märgistamine, täiendavad nõuded)

Pakendamine määratletud piirkonnas

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

kõik villimistoimingud tuleb teha koonddokumendi punktis 6 kirjeldatud tootmispiirkonnas, et säilitada toodete eriomadused ja maine ning tagada nende päritolu. Alates kõnealuse nimetuse tunnustamisest on neid toiminguid alati tehtud selles väga piiratud tootmispiirkonnas, kus on kogu aeg leidunud arvestatavaid villimistehaseid.

See kohustus aitab säilitada veinide head kvaliteeti, pidades silmas asjaolu, et kohalike tootjate tehnilised teadmised võimaldavad neil vahetult tegeleda kõigi tootmisetappidega, sealhulgas villimine ja eelkõige sellele järgnev veinide laagerdumine ja/või küpsenemine, ilma et veine peaks transportima või saab seda teha vähemalt transpordile minimaalselt aega kulutades.

Selle kohustusega välditakse ka võimalikke ohte veini kvaliteedile, mida veini piirkonnast välja vedamine võib kaasa tuua, näiteks: oksüdeerumine ja termiline stress, millel on kahjulik mõju veini keemilistele, füüsilistele ja organoleptilistele omadustele ning võimalik mikrobioloogilise saastumise oht (bakterite, viiruste, seente, hallitusseente ja pärmseente tõttu).

Villimine tootmispiirkonnas võimaldab pädeval organil kontrollisüsteemi tõhustada, parandades jälgitavust kuni tootmise viimase etapini, panustades seega veinide päritolu ja identiteedi maksimaalsele tagamisele.

Link tootespetsifikaadile

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