

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 97 artiklan 3 kohdassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelämään tehtävän unionin muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen**

(2021/C 396/14)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (1) 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

HAKEMUS TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ UNIONIN MUUTOSTA VARTEN

**”TERRE TOLLESI”/”TULLUM”**

**PDO-IT-A0742-AM04**

**Hakemuksen jättöpäivä: 29. heinäkuuta 2019**

**1. Hakija ja oikeutettu etu**

SAN-viinin ”Tullum”/”Terre Tollesi” DOC suojeluyhdistys

Kansallisessa lainsäädännössä yhdistykseksi tunnustettu toimialojen välinen yhdistys

**2. Tuote-eritelmän kohta, jota/kohdat, joita muutos koskee**

Tuotteen nimi

Rypäletuotteiden luokat

Yhteys

Kaupan pitämisen rajoitukset

**3. Muutoksen kuvaus ja perustelut**

3.1. Poistetaan luokat 4 (kuohuviini), 5 (laatukuohuviini) ja 15 (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini)

Tuote-eritelmän kohta, jota/kohdat, joita muutos koskee: 1, 2, 4, 5, 6 ja 9 artikla

Kuvaus ja perustelut

Luokat 4 (kuohuviini), 5 (laatukuohuviini) ja 15 (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini) on poistettu.

(1) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

Suurin osa eritelmässä nykyisin luetelluista tuotetyypeistä poistetaan, koska ne eivät tosiasiallisesti edusta olemukseltaan ja ainutlaatuisuudeltaan viinejä, jolle suojattua alkuperänimitystä DOCG ehdotetaan. Viinivalmistajien mukaan ainoastaan Montepulciano-rypäleestä valmistettu (tyyppien Rosso ja Rosso riserva) punaviini sekä Pecorino- ja Passerina-rypäleestä valmistetut valkoviinit voivat omata Tollon alueelle tunnusomaiset piirteet ja ilmentää niitä. Viininviljelyalueella viime vuosina tehdyt maastoa kartoittavat tutkimukset tukevat tätä valintaa ja osoittavat sen oikeaksi. Tutkimusten mukaan alueella on keskityttävä vain tiettyihin kotoperäisiin lajikkeisiin, jolle paikallisympäristö on ihanteellinen erinomaisten rypäleiden tuottamiseen.

Siksi tällä muutoksella poistetaan tuote-eritelmän aiempaan versioon sisältyneet luokat 4 (kuohuviini), 5 (laatukuohuviini) ja 15 (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini) sekä vastaavat viinityypit.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 3 kohtaa.

### 3.2. Viinien kuvaus

Tuote-eritelmän kohta, jota/kohdat, joita muutos koskee: 6 artikla – Ominaispiirteet kulutushetkellä

Kuvaus ja perustelut

Tuotettavien viinien kulutushetken ominaispiirteiden kuvausta on täsmennetty. Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

### 3.3. Lisäedellytykset – Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Tuote-eritelmän kohta, jota/kohdat, joita muutos koskee: 5 artikla – Viinivalmistusta koskevat säännöt

Kuvaus ja perustelut

Tuote-eritelämään on lisätty näyttöä, joka tukee tarvetta rajoittaa pullotus rajatulle maantieteelliselle alueelle. Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

### 3.4. Yhteys ympäristöön

Tuote-eritelmän kohta, jota/kohdat, joita muutos koskee: 9 artikla – Yhteys maantieteelliseen ympäristöön

Kuvaus ja perustelut

Yhteyden kuvausta on laajennettu niin, että siinä täsmennetään SAN-viinien Tullum/Terre Tollesi erityisominaisuuksia, jotka liittyvät suoraan maantieteelliseen ympäristöön ja inhimillisiin tekijöihin. Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

### 1. Tuotteen nimi

Terre Tollesi

Tullum

### 2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

### 3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

### 4. Viinin/viinien kuvaus

Terre Tollesi Rosso/Tullum Rosso ja Terre Tollesi Rosso Riserva/Tullum Rosso Riserva

SAN-nimisuojan saaneiden Terre Tollesi/Tullum -punaviinien väri on voimakkaan rubiininpunainen, ja siinä on vivahtus violettiä ja viinin vanhetessa granaatinpunaista; tuoksussa on havaittavissa vivahteita punaisista marjoista ja hedelmistä, esimerkiksi kirsikkaa, hapankirsikkaa, karhunvatukkaa, luumua ja hilloa, jotka ovat tyypillisiä alueella kasvatetulle Montepulciano-rypälelajikkeelle, ja mahdollisesti aavistus vaniljaa, mausteita ja tupakkaa, mikä johtuu puutynnyrissä kypsyttämisestä; maku on kuiva, ja siinä on runsaasti aavistuksen kireitä tanniineja, jotka muuttuvat pehmeiksi ja samettisiksi viinin vanhetessa; kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 13 tilavuusprosenttia (Riserva-viineissä 13,5 tilavuusprosenttia).

Viinit ovat harmonisia, hyvärakenteisia ja pitkäikäisiä ja sisältävät runsaasti uutosta (vähintään 26 grammaa litrassa, Riserva-viineissä 28 grammaa litrassa).

Punaista hedelmää, mahdollisesti häivähdys kirsikkaa ja mustikkaa, lakritsaa, orvokkia, tupakkaa, vaniljaa ja mausteita; intensiivinen, viinillinen, pehmeä, sopiva.

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

#### Terre Tollesi Pecorino/Tullum Pecorino

– Yksinomaan Pecorino-lajikkeesta valmistetun valkoviinin väri on intensiivisyydeltään vaihtelevan oljenkeltainen; tuoksussa on havaittavissa päärynän, omenan ja valkolihasen persikan kaltaisia hedelmiä ja mantelia sekä salvian, laventelin ja seljankukan kaltaisia kukkia; viinien hapokkuus yltyä hyvästä erinomaiseen, mikä tekee niistä raikkaita ja sopivia ja maultaan intensiivisiä, miellyttäviä ja pitkäkestoisia.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 13 tilavuusprosenttia

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

#### Terre Tollesi Passerina/Tullum Passerina

– Yksinomaan Passerina-lajikkeesta valmistetun valkoviinin väri on intensiivisyydeltään vaihteleva oljenkeltainen; mieto tuoksu, jossa on häivähdys sitrushedelmiä, valkolihaista persikkaa, mantelia tai seljankukkaa.

Maku on kuiva, hapokkuudeltaan hyvä, raikas ja harmoninen, ja jälkimaussa on usein aavistus karvasmantelia.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,5 tilavuusprosenttia

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kaikki analyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

## 5. Viininvalmistusmenetelmät

### a. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Ei ole

### b. Enimmäistuotokset:

Terre Tollesi Rosso/Tullum Rosso

14 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

Terre Tollesi Rosso/Tullum Rosso

84 hehtolitraa hehtaaria kohden

Terre Tollesi Rosso Riserva/Tullum Rosso Riserva

9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

Terre Tollesi Pecorino/Tullum Pecorino

63 hehtolitraa hehtaaria kohden

Terre Tollesi Rosso Riserva/Tullum Rosso Riserva

63 hehtolitraa hehtaaria kohden

Terre Tollesi Pecorino/Tullum Pecorino

9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

Terre Tollesi Passerina/Tullum Passerina

9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

Terre Tollesi Passerina/Tullum Passerina

63 hehtolitraa hehtaaria kohden

## 6. Rajattu maantieteellinen alue

Tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Terre Tollesi”/”Tullum” merkittyjen viinien valmistamiseen käytettävät rypäleet on korjattava tuotantoalueelta, joka kattaa Chietin maakunnan Tollon kunnan.

## 7. Rypälelajike/rypälelajikkeet

Montepulciano N.

Passerina B.

Pecorino B.

## 8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

### *Maantieteellinen ympäristö*

Tollon alueen ainutlaatuinen maasto, jolle ovat ominaisia leveät Adrianmereen viettävät rinteet sekä vaikuttava Maiellan massiivi, takaavat viiniviljelmille erinomaisen suuntautuneisuuden sekä sen, että ilma kiertää niissä hyvin eikä vesi jää seisomaan. Tämän ansiosta alueella perinteisesti viljeltävät köynnökset – Montepulciano N., Pecorino B. ja Passerina B. – ovat erinomaisessa kunnossa ja tuottavat terveitä ja korkealaatuisia rypäleitä tunnusomaisine ominaisuuksineen.

Maaperän koostumus vaihtelee, mutta se on enimmäkseen saveen taipuvaista hiesua. Savea on keskimäärin noin 29 prosenttia, ja sen osuus vaihtelee 14,7–45 prosentin välillä; hiekkaa puolestaan on keskimäärin 36,5 prosenttia, ja sen osuus vaihtelee 12,3 prosentista 59 prosenttiin. Suuria hiekkapitoisuuksia esiintyy usein laakson pohjan tulva-alueilla. PH on vähäemäksinen tai emäksinen, ja sen keskiarvo on 7,88. Kokonaiskarbonaattipitoisuus on yleensä suuri, keskimäärin noin 32 prosenttia. Karbonaattien aktiivinen osa on yleensä myös suuri, keskimäärin 8,9 prosenttia. Orgaanisen aineksen osuus on useimmiten hyvin pieni.

Ilmasto on lauhkea, keskilämpötila on huhtikuussa 12 celsiusastetta ja lokakuussa 16 celsiusastetta. Heinä- ja elokuu ovat kuitenkin yleensä kuumia ja kuivia, ja lämpötila voi nousta yli 35 celsiusasteen. Vuoden keskimääräinen sademäärä on 700 millimetriä ja keskittyy lähinnä marras- ja huhtikuun väliselle ajalle.

Winklerin lämpöindeksi eli kasvukauden tehoisan lämpötilan summa on huhti–toukokuussa yli 2 200, mikä takaa sekä valkoisten että punaisten rypälelajikkeiden optimaalisen kypsymisen.

### *Historialliset ja inhimilliset tekijät*

Viiniköynnökset ja viini on tunnettu alueella jo Rooman valtakunnan ajoista. Siitä ovat osoituksena eräiltä Tollon alueilta löytyneet viiniruukkujen sirpaleet ja kokonaiset viiniruukut ja -kellarit. Tollon läheisyydestä on löydetty myös jäänteitä roomalaisista tiloista ("villa rustica"), jotka ovat ensimmäisiä esimerkkejä pääasiallisesti viiniviljelyyn keskittyneistä suurtiloista.

Lukemattomissa asiakirjoissa kerrotaan viiniviljelystä alueella aina Rooman valtakunnan ajoista nykypäivään asti. Eräässä vuodelle 1 062 päivättyssä asiakirjassa mainitaan Tullumin linnoitus ("castrum"), ja vuonna 1 300 Registri Angioinissa mainitaan paikannimi "Tullum".

Asiakirjojen mukaan kaupankäynti on jo 1 400-luvulla ollut vilkasta Ortonan satamassa, josta alukset ovat lähteneet merelle lastinaan viinitynnyreitä ("caratelli"), joissa on ollut myös Tollon alueella valmistettuja viinejä.

Vuonna 1776 Tollon viinejä ylistettiin Napolin kuningaskunnassa runoissa, joissa Tollon alue määriteltiin seuraavasti: "– – pieni alue Abruzzo Citerioressa, ei kovin kaukana Adrianmerestä. Miellyttävä paikka, joka on tunnettu rubiinipunaisesta viinistään – –".

Toisessa maailmansodassa Tollo tuhoutui lähes maan tasalle, mutta sen jälkeen maatalous alkoi kasvaa erityisesti viinintuotannossa. Nykyään Tollo on yksi alueen tärkeimmistä viiniviljelypaikoista.

Vanhon perinteiden ja juurten lisäksi on syytä korostaa myös inhimillisten tekijöiden merkitystä, sillä juuri ihmiset ovat laatineet ja kehittäneet viiniviljelykäytäntöjä.

Ajan kuluessa tuottajat ovat hioneet viljelytekniikoitaan SAN-nimityksen saaneiden viinien laadun parantamiseksi. Tämä tarkoittaa erityisesti viiniviljelyyn sekä alueilla perinteisesti kasvatettaville Montepulciano-, Pecorino- ja Passerina-lajikkeille parhaiten soveltuvan maan kaavoittamista koskevia tutkimuksia. Tämän johdosta viljelijät ovat etääntyneet laajentumiseen tähtäävistä viljelyjärjestelmistä, lukuun ottamatta perinteistä Abruzzolle tyypillistä pergola trellis -järjestelmää käyttäviä viinitiloja, sekä mukauttaneet istutustiheyttä, leikkausjärjestelyjä ja käytettäviä koulutusmuotoja, jotta viinitilan hallinnosta saataisiin mahdollisimman toimiva ja sadosta mahdollisimman suuri.

Ennen SAN-nimisuojan saaneiden Terre Tollesi/Tullum DOCG -viinien luovuttamista kuluttajille niiden on käytävä läpi jalostus- tai kypsyysprosessi, jonka pituus määräytyy viinin mukaan. Etenkään punaviinejä ei voida luovuttaa kulutukseen ennen toisen sadonkorjuuta seuraavan vuoden tammikuun ensimmäistä päivää, koska Rosso Riserva edellyttää vähintään kahden vuoden kypsyystä, jonka aikana sen on oltava kuusi kuukautta puisessa säiliössä tai astiassa.

*Yhteys maantieteelliseen alueeseen*

Viiniluokka (1) – SAN-merkityt Tullum/Terre Tollesi -punaviinit on valmistettu rypälelajikkeista, jotka ovat sopeutuneet alueelle ja erottuvat edukseen. Näiden rypäleiden erityisominaisuudet ovat selvästi havaittavissa Terre Tollesi/Tullum -viineissä. SAN-merkintä kattaa Rosso-tyypin viinit, Rosso Riserva mukaan luettuna, jotka on valmistettu Montepulciano-rypäleistä, sekä valkoviinit, jotka on valmistettu paikallisista Pecorino- ja Passerina-lajikkeista.

Huhti–lokakuun keskilämpötila takaa sekä valkoisten että punaisten rypäleiden optimaalisen kypsymisen, minkä ansiosta niissä on runsaasti uutosta ja sokeria. Sopivat lämpötilavaihtelut tekevät tämän vuorten ja meren välissä sijaitsevan alueen viineistä hapokkaita ja raikkaita.

Maaperän koostumuksen – sekä savea että hiekka- ja kalkkipitoista maata – ja suotuisten lämpötilavaihteluiden ansiosta viineistä tulee aromaattisempia, ja erityisesti valkoviinit ovat sopivan hapokkaita, raikkaita ja hienostuneita. Runsaasti karbonaatteja ja vähän orgaanista ainesta sisältävä maaperä puolestaan on omiaan väriltään intensiivisten, hyvärakenteisten ja aromipitoisten punaviinien tuotantoon.

Ilmatoon ja maaperään liittyvät ympäristökijät, viljelytekniikat (kaavoitus, viinitilan hallinnointi, pieni sato, integroitu viljely) ja viininvalmistustekniikat (hellävarainen puristus, pitkä kypsytyksen pullossa ja puisten tynnyrien käyttö) ovat auttaneet SAN-nimisuojan saaneiden Tullum-viinien tuottajia saavuttamaan korkean laadun, joka kerää kiitosta myös kansainvälisesti.

- SAN-nimisuojan saaneiden Terre Tollesi/Tullum -punaviinien väri on voimakkaan rubiininpunainen, ja siinä on vivahdus violetta ja viinin vanhetessa granaatinpunaista; tuoksussa tuntuvat punaiset marjat ja hedelmät, esimerkiksi kirsikka, hapankirsikka, karhunvatukka, luumu ja hillo, jotka ovat tyyppillisiä Montepulciano-rypälelajikkeelle ja joita tuotantoalueen kalkkipitoisen maaperän koostumus tehostaa; puutynnyrissä kypsyttämisen myötä tuoksussa voi olla myös vaniljainen ja mausteinen vivahde; maku on kuiva, ja siinä on runsaasti aavistuksen kireitä tanniineja, jotka muuttuvat pehmeiksi ja samettisiksi viinin vanhetessa; viinit ovat harmonisia, hyvärakenteisia ja pitkäikäisiä ja sisältävät runsaasti uutosta.
- Yksinomaan Pecorino-rypäleistä valmistettujen valkoviinien väri on intensiivisyydeltään vaihteleva oljenkeltainen; tuoksussa on havaittavissa päärynän, omenan ja valkoliuhaisen persikan kaltaisia hedelmiä ja mantelia sekä salvian, laventelin ja seljankukan aromi; Savi-/hiekkapitoisen maaperän ansiosta viineistä tulee hienostuneita ja hyvin tai erinomaisen hapokkaita, mikä tekee niistä raikkaita ja miellyttäviä ja maultaan intensiivisiä ja pitkäkestoisia.

**9. Erityiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Kaikki pullottamiseen liittyvät toimet on toteutettava yhtenäisen asiakirjan 6 kohdassa kuvatulla tuotantoalueella tuotteiden erityisten ominaisuuksien ja maineen säilyttämiseksi ja niiden alkuperän takaamiseksi. Alkuperänimityksen tunnustamisen jälkeen toimet on aina toteutettu kyseisellä rajatulla tuotantoalueella, jolla on aina ollut asianmukaiset pullottamot.

Tämän velvoitteen ansiosta viinien laatu pysyy korkeana, sillä paikallisten tuottajien teknisen asiantuntemuksen ansiosta tuottajat voivat osallistua suoraan kaikkiin tuotantovaiheisiin aina pullotukseen asti, ja erityisesti myös sitä seuraavaan viinien kypsytykseen ja/tai jalostukseen. Näin ollen viinejä ei tarvitse lähettää muualle tai kuljetukset voidaan ainakin minimoida.

Tällä velvoitteella vältetään myös viinien laadun vaarantuminen alueen ulkopuolelle tapahtuvan kuljetuksen yhteydessä, mikä voi johtua esimerkiksi hapettumisesta ja lämpökuormasta, jotka voivat vaikuttaa haitallisesti kemiallisiin, fysikaalisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin, ja mahdollisesta mikrobiologisesta saastumisesta (aiheutuu bakteereista, viruksista, sienistä, homeesta ja hiivasta).

Kun viinit pulloetaan alueella, toimivaltainen viranomainen voi tehostaa valvontajärjestelmää, mikä parantaa jäljitettävyyttä viimeiseen tuotantovaiheeseen asti ja edistää näin viinien alkuperän ja ominaislaadun varmistamista.

**Linkki eritelämään**

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

---