

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 97, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(2021/C 396/14)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«TERRE TOLLESI»/«TULLUM»

PDO-IT-A0742-AM04

Date de la demande: 29 juillet 2019

1. Demandeur et intérêt légitime

Association de protection de la DOC (AOP) «Tullum»/«Terre Tollesi»

Association interprofessionnelle reconnue comme telle par le droit national

2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications

- Dénomination du produit
- Catégorie de produit de la vigne
- Lien
- Restrictions à la commercialisation

3. Description et motifs de la modification**3.1. Suppression des catégories 4 (vin mousseux), 5 (vin mousseux de qualité) et 15 (vin de raisins passerillés)**Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification: articles 1^{er}, 2, 4, 5, 6 et 9

Description et motifs

Les catégories 4 (vin mousseux), 5 (vin mousseux de qualité) et 15 (vin de raisins passerillés) ont été supprimées.

(1) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

La modification concerne la suppression de la plupart des types de vins prévus par le cahier des charges en vigueur pour n'y laisser que ceux qui sont susceptibles de représenter le caractère typique et unique des vins de la DOCG (AOP) proposée. En effet, les producteurs estiment que seuls les vins rouges à base de Montepulciano (Rosso et Rosso Riserva) et les vins blancs à base de Pecorino et de Passerina sont de nature à exprimer et représenter pleinement les particularités du territoire de Tollo. Ces choix sont largement confirmés par les études de zonage viticole effectuées au cours de ces dernières années, lesquelles ont démontré la validité de ces choix et la nécessité de ne miser que sur certains cépages autochtones qui, dans cette région, trouvent les meilleures conditions pour produire des raisins aux qualités exceptionnelles.

Cette modification consiste donc en la suppression des catégories 4 (vin mousseux), 5 (vin mousseux de qualité) et 15 (vin de raisins passerillés) et des types de vin correspondants inclus dans la version précédente du cahier des charges.

La modification concerne la section 3 du document unique.

3.2. Description des vins

Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification: Article 6 — Caractéristiques de la consommation

Description et motifs

Les caractéristiques de la consommation des vins produits sont décrites plus en détail. La modification concerne la section 4 du document unique.

3.3. Autres conditions — Conditionnement dans la zone délimitée

Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification: Article 5 — Règles de vinification

Description et motifs

Des preuves supplémentaires attestant la nécessité de restreindre la mise en bouteille à la zone délimitée ont été fournies. La modification concerne la section 9 du document unique.

3.4. Lien avec l'environnement

Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification: Article 9 — Lien avec le milieu géographique

Description et motifs

La description du lien a été élargie, de sorte qu'elle souligne davantage les spécificités des vins bénéficiant de l'AOP «Tullum»/«Terre Tollesi» qui sont directement attribuables au milieu géographique et aux facteurs humains. La modification concerne la section 8 du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s) à enregistrer

Terre Tollesi

Tullum

2. Type de l'indication géographique

AOP – Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

«Terre Tollesi» Rosso/«Tullum» Rosso et «Terre Tollesi» Rosso Riserva/«Tullum» Rosso Riserva

Les vins rouges de l'AOP «Terre Tollesi»/«Tullum» possèdent une robe rubis intense légèrement teintée de pourpre tirant vers le grenat avec l'âge; des notes de fruits rouges, notamment la cerise, la cerise acide, la mûre et la prune, ainsi que de confiture, typiques du cépage Montepulciano cultivé dans cette région, ainsi que, éventuellement, des soupçons de vanille, d'épices et de tabac résultant de l'élevage sous bois, sont perceptibles au nez; le goût est sec, caractérisé par des tanins abondants, légèrement astringents, qui s'adoucisent et gagnent en velouté avec l'âge; titre alcoométrique volumique total minimal: 13 % vol. (13,5 % vol. pour les types «Riserva»).

Il s'agit de vins harmonieux, bien structurés, de longue garde et riches en extraits (minimum 26 g/l, 28 g/l pour les vins du type «Riserva»).

Fruits rouges, avec d'éventuelles notes de cerise et de myrtille, de réglisse, de violette, de tabac, de vanille et d'épices; intense, vineux, doux, agréable.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation de l'État membre et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Terre Tollesi» Pecorino/«Tullum» Pecorino

- Le vin blanc monocépage produit à partir de Pecorino possède une robe jaune paille d'intensité variable; des notes de fruits, notamment la poire, la pomme, la pêche blanche et l'amande, ainsi que de fleurs telles que la sauge, la lavande et la fleur de sureau, sont perceptibles au nez; il s'agit de vins présentant une acidité bonne à excellente, ce qui les rend frais et agréables, avec un goût intense, plaisant et persistant.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation de l'État membre et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

«Terre Tollesi» Passerina/«Tullum» Passerina

- Le vin blanc monocépage produit à partir de Passerina possède une robe jaune paille d'intensité variable; délicat au nez, avec des notes d'agrumes, de pêche blanche, d'amande ou de fleur de sureau.

Le goût est sec, frais et harmonieux, présente une bonne acidité et, souvent, de légères notes d'amande amère en fin de bouche.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,5 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation de l'État membre et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes/litre exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

a. Pratiques œnologiques spécifiques

Aucune

b. Rendements maximaux

«Terre Tollesi» Rosso/«Tullum» Rosso

14 000 kilogrammes de raisins par hectare

«Terre Tollesi» Rosso/«Tullum» Rosso

84 hectolitres par hectare

«Terre Tollesi» Rosso Riserva/«Tullum» Rosso Riserva

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

«Terre Tollesi» Pecorino/«Tullum» Pecorino

63 hectolitres par hectare

«Terre Tollesi» Rosso Riserva/«Tullum» Rosso Riserva

63 hectolitres par hectare

«Terre Tollesi» Pecorino/«Tullum» Pecorino

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

«Terre Tollesi» Passerina/«Tullum» Passerina

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

«Terre Tollesi» Passerina/«Tullum» Passerina

63 hectolitres par hectare

6. Zone délimitée

Les raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Terre Tollesi»/«Tullum» doivent être récoltés exclusivement dans la zone de production, qui couvre l'ensemble de la commune de Tollo, dans la province de Chieti.

7. Cépages

Montepulciano N.

Passerina B.

Pecorino B.

8. Description du ou des liens

Milieu géographique

La configuration orographique particulière du territoire de Tollo, caractérisé par de larges collines plongeant vers la mer Adriatique et la présence de l'imposant massif de la Majella, associée à l'excellente exposition des vignobles, à une bonne ventilation et à l'absence d'eau stagnante, garantissent aux cépages cultivés dans la zone — Montepulciano N., Pecorino B. et Passerina B. — des conditions optimales pour la production de raisins de qualité aux caractéristiques typiques.

Bien que la texture du sol soit quelque peu variable, elle se compose généralement de limon tendant vers l'argile; la fraction argileuse représente environ 29 % en moyenne, avec des valeurs allant de 14,7 % à 45 %, tandis que la composante sableuse s'élève en moyenne à 36,5 %, avec des valeurs variant entre 12,3 % et 59 %, le sable étant souvent présent dans les zones alluviales situées au pied de la vallée. Le pH est subalcalin ou alcalin et présente une valeur moyenne de 7,88. La teneur totale en carbonate est généralement très élevée (32 % en moyenne). La composante active des carbonates présents est elle aussi généralement élevée (8,9 % en moyenne). La teneur en matière organique est généralement très faible.

Le climat est tempéré, des températures moyennes allant de 12 °C en avril à 16 °C en octobre étant enregistrées, mais, en juillet et en août, il tend à être chaud et aride, avec des températures pouvant dépasser 35 °C. Les précipitations moyennes s'élèvent à environ 700 mm/an, concentrées principalement entre novembre et avril.

L'indice thermique de Winkler, c'est-à-dire la température active moyenne d'avril à octobre, est supérieur à 2 200 degrés-jours, ce qui garantit une maturation optimale des cépages blancs et rouges.

Facteurs historiques et humains

La présence de vignes et de vin dans cette région remonte à l'époque romaine, comme en témoigne la découverte, dans certains quartiers de Tollo, de fragments et de spécimens entiers de dolia de vin et de celliers. Des vestiges attestant l'existence de certaines «*villae rusticae*» romaines, qui sont les premiers exemples de grands domaines dont la viticulture était l'une des principales activités, ont également été retrouvés à proximité de Tollo.

D'innombrables documents historiques évoquent la production de vins dans cette région depuis l'Empire romain jusqu'à ce jour, du document de 1 062 évoquant le «*castrum*» (fort) de Tullum, au document de 1 300 incluant le toponyme sous la forme «Tullum» dans les «*Registri Angioini*».

Des preuves documentaires témoignent de l'existence, dès 1 400, d'un commerce soutenu depuis le port d'Ortona, à partir duquel des navires naviguaient chargés de «*caratelli*» (fûts) de vin, notamment du vin provenant de la région de Tollo.

En 1776, le vin de Tollo a été mis à l'honneur, dans le Royaume de Naples, dans plusieurs compositions poétiques qui définissaient la région de Tollo comme suit: «... une petite région de l'Abruzze citérieure, non loin de la mer Adriatique, un lieu agréable et bien connu pour son vin de couleur rouge rubis ...».

Or, ce n'est qu'après l'interlude sombre de la Seconde Guerre mondiale, au cours de laquelle Tollo a été littéralement rayé de la carte, que l'essor de l'économie agricole s'est principalement fondé sur la production vinicole. Aujourd'hui, Tollo est l'une des plus importantes zones viticoles de la région.

Outre les traditions et racines historiques, il convient de souligner le rôle majeur des facteurs humains dans la définition et l'amélioration des pratiques viticoles.

Au fil du temps, les producteurs ont affiné de plus en plus leurs techniques culturelles, améliorant ainsi la qualité des vins bénéficiant de cette AOP, notamment grâce aux études de zonage des terres les plus adaptées à la viticulture et aux cépages Montepulciano, Pecorino et Passerina qui sont traditionnellement cultivés dans la région. Ce processus a conduit les producteurs à se détourner des systèmes de culture extensive, à l'exception de certains vignobles recourant au système traditionnel de pergola abruzzais, et a entraîné l'adaptation des intervalles de plantation, des systèmes de taille et des types de formation utilisés, afin d'optimiser constamment la gestion des vignobles et de maximiser le rendement des raisins.

Les vins bénéficiant de la DOCG (AOP) «Terre Tollesi»/«Tullum» font également l'objet d'une période de raffinage ou de vieillissement — plus longue pour certains vins, plus courte pour d'autres — avant leur mise sur le marché. En particulier, les vins rouges ne peuvent être mis sur le marché avant le 1^{er} janvier de la deuxième année qui suit la récolte, tandis que les vins du type «Rosso Riserva» doivent être vieillis pendant au moins deux ans, dont six mois dans des contenants ou récipients en bois.

Lien avec l'aire géographique

Catégorie «vin» (1) — Les vins rouges de l'AOP «Tullum»/«Terre Tollesi» sont élaborés à partir de cépages qui se sont acclimatés à la région, qui se distinguent particulièrement dans cette dernière et dont les caractéristiques spécifiques se retrouvent pleinement dans les vins «Terre Tollesi» ou «Tullum». L'AOP couvre le type «Rosso», y compris le type «Rosso Riserva», fabriqué à partir de raisins du cépage Montepulciano, ainsi que les vins blancs produits à partir de raisins des cépages autochtones Pecorino et Passerina.

Les températures moyennes au cours de la période allant d'avril à octobre garantissent une maturation optimale des raisins blancs et rouges, avec une concentration plus élevée en extraits et en sucres, tandis que les bonnes variations de température confèrent une acidité et une fraîcheur aux vins produits dans cette région, située entre les montagnes et la mer.

La composition des sols, tant argileux que sableux et calcaires, combinée à de bonnes variations de température, permet d'obtenir des vins plus aromatiques présentant une acidité, une fraîcheur et une finesse appropriées, notamment dans les vins blancs, tandis que les sols riches en carbonates et pauvres en matière organique permettent de produire des vins rouges de couleur intense, bien structurés et dotés d'une importante concentration en arômes.

Les facteurs environnementaux liés au climat et à la composition des sols, aux techniques culturales (zonage, gestion des vignobles, faibles rendements, agriculture intégrée) et aux techniques de vinification (pressurage délicat, vieillissement prolongé en bouteille et utilisation de fûts en bois) ont donc permis aux producteurs de vins de l'AOP «Tullum» d'atteindre un niveau de qualité de grande notoriété, y compris à l'échelle internationale.

- Les vins rouges de l'AOP «Terre Tollesi»/«Tullum» possèdent une robe rubis intense légèrement teintée de pourpre tirant vers le grenat avec l'âge; des parfums de fruits rouges, notamment la cerise, la cerise acide, la mûre et la prune, ainsi que de confiture, typiques du cépage Montepulciano et amplifiés par la composition des sols calcaires de cette zone de production; des notes de vanille et d'épices peuvent également se développer au cours de l'élevage sous bois; le goût est sec, caractérisé par des tanins abondants, légèrement astringents, qui s'adoucissent et gagnent en velouté avec l'âge; il s'agit de vins harmonieux, bien structurés, de longue garde et riches en extraits.
- Les vins blancs monocépages produits à partir de Pecorino possèdent une robe jaune paille d'intensité variable; des notes de fruits, notamment la poire, la pomme, la pêche blanche et l'amande, ainsi que des arômes de sauge, de lavande et de fleur de sureau, sont perceptibles au nez; les sols présentant une composante argileuse/sableuse accrue permettent la production de vins dotés d'une grande finesse et d'une acidité bonne à excellente, ce qui les rend frais et agréables, avec un goût intense et persistant.

9. **Autres conditions spécifiques (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Conditionnement dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

dans la législation de l'Union

Type de condition supplémentaire:

conditionnement dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Toutes les opérations de mise en bouteille doivent être effectuées dans la zone de production décrite au point 6 du document unique afin de préserver les caractéristiques spécifiques et la réputation des produits et de garantir leur origine. Depuis la reconnaissance de cette appellation, ces opérations ont toujours été effectuées dans cette zone de production très restreinte, qui a toujours compté de nombreuses installations de mise en bouteille.

Cette obligation permet de maintenir la qualité des vins à un niveau élevé, compte tenu du fait que l'expertise technique des producteurs locaux leur permet de participer directement à toutes les étapes de la production, jusqu'à la mise en bouteille, et notamment au vieillissement et/ou au raffinage ultérieurs des vins sans avoir à déplacer les lots de vin, ou à tout le moins de réduire au minimum les temps de transport.

Cette obligation permet également d'éviter les risques que le transport hors de la zone viticole pourrait comporter pour la qualité des vins, tels que: une oxydation et une contrainte thermique se répercutant négativement sur les caractéristiques chimiques, physiques et organoleptiques et le risque de contamination microbiologique (à partir de bactéries, virus, champignons, moisissures et levures).

La mise en bouteille dans la zone permet également à l'organisme compétent de rendre le système de contrôle plus efficace, en améliorant la traçabilité jusqu'au dernier stade de la production, contribuant ainsi à la garantie maximale de l'origine et de l'identité des vins.

Lien vers le cahier des charges du produit

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