

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda na razini Unije za naziv u sektoru vina na temelju članka 97. stavka 3. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(2021/C 396/14)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od dva mjeseca od dana ove objave.

ZAHTJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAZINI UNIJE

TERRE TOLLESI/TULLUM

PDO-IT-A0742-AM04

Datum zahtjeva: 29. srpnja 2019.

1. Podnositelj zahtjeva i legitiman interes

Udruženje za zaštitu vina koja nose oznaku DOC (ZOI) „Terre Tollesi”/„Tullum”

Međustrukovno udruženje priznato kao takvo na temelju nacionalnog prava

2. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Kategorija proizvoda od vinove loze
- Povezanost
- Ograničenja u pogledu stavljanja na tržište

3. Opis i razlozi za izmjenu

3.1. *Uklanjanje kategorija 4 (pjenušavo vino), 5 (kvalitetno pjenušavo vino) i 15 (vino od prosušenoga grožđa)*

Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena: članci 1., 2., 4., 5., 6. i 9.

Opis i razlozi

Uklonjene su kategorije 4 (pjenušavo vino), 5 (kvalitetno pjenušavo vino) i 15 (vino od prosušenoga grožđa).

⁽¹⁾ SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

Treba izbrisati većinu vrsta proizvoda koje su trenutačno navedene u specifikaciji jer se iz njih ne vide posebnost i jedinstvenost vina za koje se predlaže oznaka DOCG (ZOI). Proizvođači vina smatraju da samo crna vina na bazi sorte grožđa Montepulciano (vrste Rosso i Rosso Riserva) i bijela vina na bazi sorti grožđa Pecorino i Passerina mogu utjeloviti i u cijelosti prenijeti posebnosti područja Tollo. Taj izbor potvrđuju i u prilog njemu govore studije o zoniranju vinogradarskih područja provedene zadnjih godina, koje pokazuju valjanost tog izbora i naglašavaju potrebu usmjeravanja samo na određene autohtone sorte koje u tom lokalnom okruženju imaju idealne uvjete za proizvodnju grožđa iznimne kvalitete.

Izmjena se stoga sastoji od uklanjanja kategorija 4 (pjenušavo vino), 5 (kvalitetno pjenušavo vino) i 15 (vino od prosušenoga grožđa) i odgovarajućih vrsta vina uvrštenih u prethodnu verziju specifikacije proizvoda.

Ta se izmjena odnosi na odjeljak 3. jedinstvenog dokumenta.

3.2. Opis vina

Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena: članak 6. – Značajke pri konzumaciji

Opis i razlozi

Podrobnije su opisane značajke pri konzumaciji proizvedenih vina. Ta se izmjena odnosi na odjeljak 4. jedinstvenog dokumenta.

3.3. Dodatni uvjeti – Pakiranje i razgraničeno područje

Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena: članak 5. – Pravila za proizvodnju vina

Opis i razlozi

Dostavljeni su dodatni dokazi koji potvrđuju potrebu da se punjenje u boci ograniči na razgraničeno područje. Ta se izmjena odnosi na odjeljak 9. jedinstvenog dokumenta.

3.4. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena: točka 9. – Povezanost sa zemljopisnim područjem

Opis i razlozi

Opis povezanosti proširen je kako bi se dodatno istaknula posebna svojstva vina sa zaštićenom oznakom izvornosti (ZOI) „Tullum”/„Terre Tollesi”, koja se mogu izravno pripisati zemljopisnom području i ljudskim čimbenicima. Ta se izmjena odnosi na odjeljak 8. jedinstvenog dokumenta.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv proizvoda

Terre Tollesi

Tullum

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

4. Opis vina

„Terre Tollesi” Rosso/„Tullum” Rosso i „Terre Tollesi” Rosso Riserva/„Tullum” Rosso Riserva

Crna vina sa ZOI-jem „Terre Tollesi”/„Tullum” intenzivne su rubin-crvene boje, s blagim primjesama ljubičaste, a starenjem poprimaju granatno crvenu boju. Miris im se odlikuje notama crvenog bobičastog voća (npr. trešnje, višnje, kupine i šljive) i džemova, tipičnima za sortu grožđa Montepulciano, koja se uzgaja na tom području, te mogućim primjesama vanilije, začina i duhana koje nastaju starenjem u drvenim bačvama. Suha su okusa, s obilnim, blago trpkim taninima koji s godinama postaju meki i baršunasti. Najmanja ukupna alkoholna jakost: 13 % vol. (13,5 % vol. za vrste „Riserva”).

Riječ je o skladnim, dobro strukturiranim, postojanim vinima s velikom količinom ekstrakta (najmanje 26 g/l, 28 g/l za vrste „Riserva”).

Crveno bobičasto voće, s mogućim primjesama trešnje i borovnice, slatkog korijena, ljubičice, duhana, vanilije i začina; intenzivan, vinozan, mekan i ugodan.

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Terre Tollesi” Pecorino/„Tullum” Pecorino

Jednosortno bijelo vino Pecorino slamnatožute je boje različitog intenziteta. Miris mu se odlikuje notama voća kao što su kruška, jabuka, bijela breskva i badem te cvijeća kao što su kadulja, lavanda i cvijet bazge. Riječ je o vinima intenzivnog, ugodnog i postojanog okusa, dobre do izvrsne kiselosti, koja im daje svježinu i ugodnost.

Najmanja ukupna alkoholna jakost: 13 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 18 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Terre Tollesi” Passerina/„Tullum” Passerina

Jednosortno bijelo vino Passerina slamnatožute je boje različitog intenziteta. Nježna je mirisa, s notama agruma, bijele breskve, badema ili cvijeta bazge.

Okus je suh, dobre kiselosti, svjež i skladan, često s gorkastim završnim okusom badema.

Najmanja ukupna alkoholna jakost: 12,5 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 18 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Enološki postupci

a. Posebni enološki postupci

Nema.

b. Najveći prinosi

„Terre Tollesi” Rosso/„Tullum” Rosso

14 000 kg grožđa po hektaru

„Terre Tollesi” Rosso/„Tullum” Rosso

84 hektolitara po hektaru

„Terre Tollesi” Rosso Riserva/„Tullum” Rosso Riserva

9 000 kg grožđa po hektaru

„Terre Tollesi” Pecorino/„Tullum” Pecorino

63 hektolitara po hektaru

„Terre Tollesi” Rosso Riserva/„Tullum” Rosso Riserva

63 hektolitara po hektaru

„Terre Tollesi” Pecorino/„Tullum” Pecorino

9 000 kg grožđa po hektaru

„Terre Tollesi” Passerina/„Tullum” Passerina

9 000 kg grožđa po hektaru

„Terre Tollesi” Passerina/„Tullum” Passerina

63 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Grožđe namijenjeno proizvodnji vina koja nose kontroliranu oznaku izvornosti „Terre Tollesi”/„Tullum” mora biti ubrano isključivo na proizvodnom području, koje obuhvaća čitavo područje općine Tollo u pokrajini Chieti.

7. Sorte vinove loze

Montepulciano N.

Passerina B.

Pecorino B.

8. Opis povezanosti

Zemljopisno područje

Jedinstveni reljef područja oko grada Tollo s prostranim padinama koje se spuštaju prema Jadranskom moru i impozantnim gorskim masivom Maiella, koji omogućuje optimalnu orijentaciju vinograda, dovoljno svježeg zraka i odsutnost voda stajaćica, pruža savršene uvjete za sorte vinove loze koje se ondje tradicionalno uzgajaju (Montepulciano N., Pecorino B. i Passerina B.) i daju zdravo grožđe visoke kvalitete i prepoznatljivih svojstava.

Iako je tekstura tla u određenoj mjeri promjenjiva, uglavnom je riječ o ilovastom tlu koje prelazi u glinovito. Prosječni udio gline otprilike je 29 %, s vrijednostima u rasponu od 14,7 % do 45 %, dok je sadržaj pijeska u prosjeku 36,5 %, s vrijednostima u rasponu od 12,3 % do 59 %, pri čemu se pijesak često nalazi u aluvijalnim područjima na dnu doline. Vrijednost pH blago je alkalna ili alkalna, a u prosjeku iznosi 7,88. Ukupni sadržaj ugljika općenito je vrlo visok, a prosječno iznosi približno 32 %. I aktivna komponenta prisutnih ugljika općenito je visoka, u prosjeku iznosi 8,9 %. Sadržaj organskih tvari općenito je vrlo nizak.

Klima je umjerena, s prosječnim temperaturnim rasponom od 12 °C u travnju do 16 °C u listopadu, s vrućim i sušnim razdobljima u srpnju i kolovozu i temperaturama koje mogu prelaziti 35 °C. Prosječne količine oborina iznose približno 700 mm godišnje, a ima ih najviše uglavnom u razdoblju od studenoga do travnja.

Winklerov toplinski indeks, tj. prosječna aktivna temperatura od travnja do listopada, iznosi više od 2 200 stupanj-dana te pogoduje optimalnom zrenju i bijelih i crvenih sorti grožđa.

Povijesni i ljudski čimbenici

Vinova loza i vina na zemljopisnom području prisutni su još od rimskog doba. To dokazuje otkriće fragmenata i cijelih primjeraka vinskih dolija i podruma u nekim četvrtima grada Tollo. U blizini grada pronađeni su i ostaci koji svjedoče o postojanju rimskih vila „*villae rusticae*”, prvih primjeraka velikih posjeda na kojima je uzgoj vinove loze bio jedna od glavnih aktivnosti.

Proizvodnja vina na tom području od Rimskog Carstva do danas spominje se u brojnim povijesnim dokumentima, od onog iz 1 062., u kojem se spominje „*castrum*”, odnosno utvrda Tullum, do onog iz 1 300., u kojem se ime mjesta u obliku „*Tullum*” pojavljuje u zapisima „*Registri Angioini*”.

Postoje dokumentirani dokazi o intenzivnoj trgovini koja se već 1 400. odvijala iz luke Ortona, iz koje su isplivali brodovi s teretom vina („*caratelli*” ili bačve), uključujući vina s područja oko Tolla.

U Napuljskom Kraljevstvu vino iz općine Tollo veličalo se 1776. u pjesmama u kojima je područje oko Tolla opisano kao „mala regija u pokrajini Abruzzo Citeriore, nedaleko od Jadranskog mora, ugodna lokacija poznata po vinu rubin-crvene boje”.

Međutim, proizvodnja vina postala je glavni temelj rasta poljoprivredne tek nakon mračnog razdoblja Drugog svjetskog rata, u kojem je Tollo doslovce srađan sa zemljom. Danas je područje oko Tolla jedno od najvažnijih vinogradarskih područja u regiji.

Osim povijesne tradicije i korijena, treba istaknuti vrlo važnu ulogu ljudskih čimbenika u definiranju i poboljšavanju vinogradarskih praksi.

Proizvođači su postupno sve više usavršavali tehnike uzgoja, što je omogućilo poboljšanje kvalitete vina sa ZOI-jem, osobito zahvaljujući studijama o zoniranju zemljišta najprikladnijeg za uzgoj vinove loze te o sortama Montepulciano, Pecorino i Passerina, koje se tradicionalno uzgajaju na tom području. Zahvaljujući tomu uzgajivači su napustili opsežne sustave uzgoja, uz iznimku određenih vinograda u kojima se primjenjuje tradicionalni sustav iz regije Abruzzo s uzgojnim oblikom „*pergola*” s letvicama, te prilagodili obrasce sadnje, sustave rezidbe i korištene oblike osposobljavanja kako bi se upravljanje vinogradom neprestano optimiziralo te ostvario najveći prinos grožđa.

Vina s oznakom DOCG (ZOI) „*Terre Tollesi*”/„*Tullum*” prije stavljanja na tržište moraju proći i razdoblje oplemenjivanja ili odležavanja, koje je za neka vina dulje, a za druga kraće. Konkretno, crna vina ne smiju se staviti na tržište prije 1. siječnja druge godine koja slijedi nakon godine berbe, a vina „*Rosso Riserva*” moraju odležati najmanje dvije godine, od čega šest mjeseci u drvenim spremnicima ili posudama.

Uzročna veza sa zemljopisnim područjem

Vino kategorije 1 – Crna vina sa ZOI-jem „Terre Tollesi”/„Tullum” proizvode se od sorti grožđa koje su se prilagodile tom zemljopisnom području u kojem se posebno ističu te čija se posebna svojstva u potpunosti odražavaju u vinima „Terre Tollesi”/„Tullum”. ZOI obuhvaća vrstu „Rosso”, uključujući „Rosso Riserva”, proizvedenu od grožđa sorte Montepulciano i bijela vina proizvedena od grožđa domaćih sorti Pecorino i Passerina.

Prosječne temperature u razdoblju od travnja do listopada omogućuju optimalno zrenje i bijelog i crvenog grožđa, s većom koncentracijom ekstrakata i šećera, a dobre temperaturne razlike vinu zemljopisnog područja, koje leži između planina i mora, daju kiselost i svježinu.

Sastav tla, i glinovitih i pjeskovito-vapnenačkih, u kombinaciji s dobrim temperaturnim oscilacijama omogućuje dobivanje aromatičnijih vina odgovarajuće kiselosti, svježine i profinjenosti, osobito kad je riječ o bijelim vinima, dok tla bogata ugljicima i siromašna organskim tvarima omogućuju proizvodnju crnih vina intenzivnih boja, vrlo strukturiranih i s velikom koncentracijom aroma.

Čimbenici okoliša kao što su klima i sastav tla, tehnike uzgoja (zoniranje, upravljanje vinogradom, niski prinosi, integrirana poljoprivreda) i tehnike proizvodnje vina (lagano prešanje, dugo odležavanje u bocama i upotreba drvenih bačvi) omogućili su proizvođačima vina sa ZOI-jem „Tullum” da dosegnu glasovitu razinu kvalitete, među ostalim i na međunarodnoj razini.

- Crna vina sa ZOI-jem „Terre Tollesi”/„Tullum” intenzivne su rubin-crvene boje, s blagim primjesama ljubičaste, a starenjem poprimaju granatno crvenu boju; arome crvenog bobičastog voća (npr. trešnje, višnje, kupine i šljive) i džemova, tipične su za sortu grožđa Montepulciano i pojačane sastavom vapnenačkog tla tog područja proizvodnje. Zbog starenja u drvenim bačvama mogu se razviti note vanilije i začina. Suha su okusa, s obilnim, blago trpkim taninima koji s godinama postaju meki i baršunasti. Riječ je o skladnim, dobro strukturiranim, postojećim vinima s velikom količinom ekstrakta.
- Jednosortna bijela vina Pecorino slamnatožute su boje različitog intenziteta. Miris im se odlikuje voćnim notama kruške, jabuke, bijele breskve i badema te aromama kadulje, lavande i cvijeta bazge. Tla s većim sadržajem gline/pijeska omogućuju proizvodnju vina velike profinjenosti, intenzivnog i postojanog okusa te dobre do izvorske kiselosti, koja im daje svježinu i ugodnost.

9. Posebni dodatni zahtjevi (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

Pakiranje na ograničenom zemljopisnom području

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Svi postupci punjenja u boce moraju se odvijati na proizvodnom području opisanom u odjeljku 6. jedinstvenog dokumenta kako bi se sačuvala specifična svojstva i ugled proizvoda te zajamčila njihova izvornost. Od priznanja te oznake ti su se postupci uvijek izvodili na tom vrlo ograničenom području proizvodnje, na kojem je uvijek bilo mnogo punionica.

Zbog te je obveze omogućeno održavanje kvalitete vina na visokoj razini jer domaći proizvođači zahvaljujući tehničkom znanju i iskustvu izravno mogu sudjelovati u svim fazama proizvodnje, sve do punjenja u boce, a posebno kasnijeg odležavanja i/ili oplemenjivanja vina, a da se pritom pošiljke vina ne trebaju premještati ili da je barem trajanje prijevoza svedeno na minimum.

Zbog te obveze uklonjeni su i mogući rizici koje bi prijevoz izvan područja proizvodnje mogao imati za kvalitetu vina, primjerice: oksidacija i toplinski stres s negativnim učincima na kemijska, fizikalna i organoleptička svojstva te mogući rizici od mikrobiološke kontaminacije (uzrokovane bakterijama, virusima, gljivicama, plijesni i kvascem).

Zahvaljujući punjenju u boce na tom području omogućen je i učinkovitiji sustav kontrole nadležnog tijela, poboljšana sljedivost do posljednje faze proizvodnje te su podrijetlo i identitet vina u potpunosti zajamčeni.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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