

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás uniós módosítására irányuló kérelem közzététele az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 97. cikkének (3) bekezdése alapján**

(2021/C 396/14)

Ez a közzététel az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 98. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra, amely a közzététel időpontjától számított két hónapon belül tehető meg.

A TERMÉKLEÍRÁS UNIÓS MÓDOSÍTÁSÁRA IRÁNYULÓ KÉRELEM

„TERRE TOLLESI”/„TULLUM”

PDO-IT-A0742-AM04

A kérelem benyújtásának időpontja: 2019.7.29.

**1. Kérelmező és jogos érdek**

Consorzio di Tutela DOC (DOP) „Tullum o Terre Tollesi” („Tullum”/„Terre Tollesi” (OEM) Védelmi Egyesület)

A nemzeti jog szerint elismert szakmaközi szervezet

**2. A termékleírás módosítással (módosításokkal) érintett rovata**

- A termék elnevezése
- A szőlőből készült termékek kategóriája
- Kapcsolat
- Forgalmazási korlátozások

**3. A módosítás leírása és indokolása****3.1. A 4. kategória (pezsgő), az 5. kategória (minőségi pezsgő) és a 15. kategória (szárított szőlőből készült bor) törlése**

A termékleírás módosítással érintett rovata: 1, 2., 4., 5., 6. és 9. cikk

Leírás és indokolás

A 4. kategóriát (pezsgő), az 5. kategóriát (minőségi pezsgő) és a 15. kategóriát (szárított szőlőből készült bor) törölték.

(<sup>1</sup>) HLL 347., 2013.12.20., 671. o.

A termékleírásban jelenleg felsorolt termékkategóriák többségét törölni kell, mivel nem képviselik megfelelő módon a DOCG (OEM) státusz megadására vonatkozó javaslatban szereplő borok jellegzetességét és egyediségét. A termelők úgy vélik, hogy kizárólag a Montepulciano alapú vörösborok (Rosso és Rosso riserva), továbbá a Pecorino és Passerina alapú fehérborok alkalmasak arra, hogy teljes mértékben kifejezzék és képviseljék a Tollo környéki „Tollese” terület sajátosságait. Ezt a választást nagymértékben alátámasztják és megerősítik az utóbbi években a szőlőtermesztési övezetek kialakítására vonatkozóan végzett tanulmányok, amelyek igazolták a választás létjogosultságát és annak szükségességét, hogy csak néhány olyan őshonos szőlőfajtára összpontosítsanak, amelyek számára ez a terület kínálja a rendkívüli minőségi jellemzőkkel bíró szőlő termesztéséhez szükséges legjobb feltételeket.

Ez a módosítás ezért a 4. kategória (pezsgő), az 5. kategória (minőségi pezsgő) és a 15. kategória (szárított szőlőből készült bor), valamint a termékleírás korábbi változatában szereplő megfelelő bortípusok törléséből áll.

E módosítás következtében az egységes dokumentum 3. szakasza módosul.

### 3.2. A borok leírása

A termékleírás módosítással érintett rovata: 6. cikk – Fogyasztási jellemzők

Leírás és indoklás

Az előállított borok fogyasztási jellemzőiről részletesebb leírás készült. E módosítás következtében az egységes dokumentum 4. szakasza módosul.

### 3.3. További feltételek – Csomagolás a körülhatárolt területen

A termékleírás módosítással érintett rovata: 5. cikk – Borkészítési szabályok

Leírás és indoklás

További bizonyítékokat nyújtottak be annak alátámasztására, hogy a palackozást a körülhatárolt területre kell korlátozni. E módosítás következtében az egységes dokumentum 9. szakasza módosul.

### 3.4. Kapcsolat a környezettel

A termékleírás módosítással érintett rovata: 9. cikk – Kapcsolat a földrajzi környezettel

Leírás és indoklás

A kapcsolat leírása kibővült, kiemelve a „Tullum”/„Terre Tollesi” OEM borok azon sajátosságait, amelyek közvetlenül a földrajzi környezetnek és az emberi tényezőknek tulajdoníthatók. E módosítás következtében az egységes dokumentum 8. szakasza módosul.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

### 1. A termék elnevezése

Terre Tollesi

Tullum

### 2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

### 3. A szőlőből készült termékek kategóriái

1. Bor

### 4. A bor(ok) leírása

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

A „Terre Tollesi”/„Tullum” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vörösborok élénk rubinpiros színűek lilás árnyalattal, amely idővel gránátpirossá válik; illatuk a területen termesztett Montepulciano szőlőfajtára jellemző, piros bogyós gyümölcsökre, például a cseresznyére, a meggyre, a szederre, a szilvára, a dzsemre, valamint esetleg a fahordós érlelésből származó, vaníliára, fűszerekre és dohányra utaló jegyekkel rendelkezik; ízük száraz, magas, enyhén összehúzó hatású tannintartalommal, amely az érleléssel lággyá és bárnyóssá teszi a bort; minimális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 13 térfogatszázalék (a „Riserva” típusok esetében 13,5 térfogatszázalék).

Harmonikus, jól strukturált, hosszú lecsengésű borok, jelentős extrakttartalommal (legalább 26 g/l, a „Riserva” típusok esetében 28 g/l).

Ízük a piros bogyós gyümölcsökre emlékeztet, esetleg a cseresznye és a fekete áfonya, az édesgyökér, az ibolya, a dohány, a vanília és a fűszerek jegyeivel; illatuk intenzív, boros, gyengéd, jellegzetes.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

„Terre Tollesi” Pecorino/„Tullum” Pecorino

– A Pecorino fehér fajtabor színe változó intenzitású szalmasárga; illata gyümölcsös, a körtére, almára, fehér húsú őszibarackra és a mandulára, valamint virágokra, mint például zsályára, levendulára és bodzára emlékeztető jegyekkel; jó vagy kiváló savtartalommal rendelkező borok, amelyek frissek és kellemesek, intenzív, élvezetes és hosszan tartó ízzel.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 13 térfogatszázalék

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

„Terre Tollesi” Passerina/„Tullum” Passerina

A Passerina fehér fajtabor színe változó intenzitású szalmasárga; illata gyengéd, citrusfélékre, fehér húsú őszibarackra, mandulára vagy bodzára emlékeztető jegyekkel.

Íze száraz, jó savtartalommal, friss és harmonikus, gyakran enyhén kesernyés mandulás lecsengéssel.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,5 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 18 g/l

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5 g/l, borkósavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

## 5. Borkészítési eljárások

### a) Különleges borászati eljárások

Nincsenek

### b) Maximális hozamok:

„Terre Tollesi” Rosso/„Tullum” Rosso

14 000 kilogramm szőlő hektáronként

„Terre Tollesi” Rosso/„Tullum” Rosso

84 hektoliter hektáronként

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

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

„Terre Tollesi” Pecorino/„Tullum” Pecorino

63 hektoliter hektáronként

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

63 hektoliter hektáronként

„Terre Tollesi” Pecorino/„Tullum” Pecorino

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

„Terre Tollesi” Passerina/„Tullum” Passerina

9 000 kilogramm szőlő hektáronként

„Terre Tollesi” Passerina/„Tullum” Passerina

63 hektoliter hektáronként

## 6. Körülhatárolt földrajzi terület

A „Terre Tollesi” vagy „Tullum” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok készítéséhez felhasznált szőlőt kizárólag az előállítási területen lehet szüretelni, amely Chieti megye Tollo településének teljes közigazgatási területét foglalja magában.

## 7. Borszőlőfajták

Montepulciano N.

Passerina B.

Pecorino B.

## 8. A kapcsolat(ok) leírása

### *Földrajzi környezet*

A Tollo környéki „Tollese” terület sajátos domborzati adottságai, a szőlőültetvények számára kitűnő fekvésű és megfelelő szellőzésű, állóvíztől mentes, az Adriai-tenger irányába lejtő széles dombokkal és az impozáns Majella-hegységgel optimális feltételeket biztosítanak ahhoz, hogy az ezen a területen hagyományosan termesztett szőlőfajták – Montepulciano N., Pecorino B. és Passerina B. – minőségi és jellemző tulajdonságokkal rendelkező szőlőt teremjenek.

Bár a talaj szerkezete mutat némi változatosságot, a területen általában agyagos mészkő található; az agyagfrakció átlagosan körülbelül 29 %-ot tesz ki, és 14,7 % és 45 % között mozog, míg a homok-összetevő aránya átlagosan 36,5 %, 12,3 % és 59 % között változó értékekkel; ez utóbbi gyakran a völgy fenekén lévő hordalékos területeken található. A pH-érték enyhén lúgos vagy lúgos, átlagosan 7,88-as értékkel. A teljes karbonáttartalom általában nagyon magas, átlagosan 32 % körüli. A karbonátok aktív összetevőjének szintje általában szintén magas, átlagosan 8,9 %. A szervesanyag-tartalom általában nagyon alacsony.

Az éghajlat mérsékelt, az átlaghőmérséklet az áprilisi 12 °C és az októberi 16 °C között van, júliusban és augusztusban azonban jellemzően meleg és száraz, 35 °C-ot meghaladó hőmérséklettel. Az átlagos csapadékmennyiség 700 mm/év körüli, amely főként a november és április közötti időszakra koncentrálódik.

A Winkler-index szerinti hőösszeg, azaz az áprilistől októberig mért átlagos aktív hőmérséklet meghaladja a 2 200 fokot, ami biztosítja mind a fehér, mind a vörös szőlőfajták optimális érését.

### *Történelmi és emberi tényezők*

A szőlő és a bor jelenléte ezen a területen a római időkre nyúlik vissza. Ezt bizonyítja, hogy Tollo egyes körzeteiben bortárolásra szolgáló agyagedények töredékeit és teljesen épen maradt példányait, valamint borpincéket tártak fel. Tollo közelében olyan maradványokat is találtak, amelyek igazolják néhány római „villae rusticae” létezését, amelyek az olyan nagy birtokok első példái, ahol a szőlőtermesztés volt az egyik fő tevékenység.

Számtalan történelmi dokumentum utal az e területen a római birodalomtól napjainkig folytatott bortermelésre, a Tullum „castrum”-ra, azaz erődítményre utaló 1 062-es dokumentumtól az 1 300-as okmányig, ahol a „Registri Angioini”-ben a helyiségnév „Tullum” formában szerepel.

Az ortonai kikötőből induló jelentős kereskedelemről 1 400-ra visszamenőleg rendelkezésre állnak okirati bizonyítékok; a szóban forgó kikötőből a hajók „caratelli”-ben vagy hordókban szállított – többek között Tollo területéről származó – borokkal indultak útnak.

1776-ban a Tollo borról a Nápolyi Királyságban Tollo területét a következőképpen meghatározó irodalmi művekben emlékeztek meg: „[...] Abruzzo Citeriore kis, az Adriai-tengertől nem túl távol eső régiója kellemes hely, amely jól ismert a rubinvörös borról...” .

A bortermelés azonban csak a Tollót elpusztító második világháború sötét korszaka után vált a mezőgazdasági termelés növekedésének alapjává. Jelenleg Tollo a régió egyik legfontosabb szőlőtermő területe.

A történelmi hagyományok és gyökerek mellett ki kell emelnünk az emberi tényezőknek a szőlőtermesztési eljárások meghatározása és fejlesztése révén betöltött igen fontos szerepét is.

A termelők idővel egyre magasabb szintre fejlesztették művelési technikáikat, ami lehetővé tette az OEM borok minőségének javítását, különösen a szőlőtermesztésre legalkalmasabb övezetek kialakítására vonatkozó tanulmányoknak, valamint a területen hagyományosan termesztett Montepulciano, Pecorino és Passerina fajtáknak köszönhetően. Ez ahhoz vezetett, hogy a termelők – a hagyományos Abruzzo stílusú lúgasrendszert használó egyes szőlőültetvények kivételével – többé nem alkalmazták az expanzív művelési rendszereket, valamint ahhoz, hogy kiigazították az ültetési és metszési rendszereket és az alkalmazott művelésmódokat annak érdekében, hogy folyamatosan optimalizálják a szőlőgazdálkodást és maximalizálják a terméshozamot.

A „Terre Tollesi”/„Tullum” DOCG (OEM) borok forgalomba hozatala előtt finomításra vagy érlelésre is sor kerül – egyes borok esetében hosszabb, más borok esetében rövidebb ideig. Különösen a vörösborok nem bocsáthatók szabad forgalomba a szüretet követő második év január 1-je előtt, míg a „Rosso Riserva” bort legalább két évig kell érlelni, beleértve a fából készült tárolóedényekben vagy tartályokban hat hónapig történő érlelést is.

### *Kapcsolat a földrajzi területtel*

1. borkategória – A „Tullum”/„Terre Tollesi” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vörösborok olyan szőlőfajtákból készülnek, amelyek alkalmazkodtak e területhez és ott különösen jól teremnek, és amelyek sajátos jellemzői teljes mértékben tükröződnek a „Terre Tollesi” vagy „Tullum” borokban. Az OEM a Montepulciano szőlőfajtából készült „Rosso” borokat, köztük a „Rosso Riserva” típust, valamint az őshonos Pecorino és Passerina szőlőfajtákból készült fehérborokat foglalja magában.

Az áprilistól októberig tartó időszakban az átlaghőmérséklet biztosítja mind a fehér, mind a vörös szőlő optimális érését, valamint a magasabb extrakt- és cukortartalmat, míg a jó hőmérséklet-ingadozások a hegyek és a tenger között elhelyezkedő területen termesztett boroknak megfelelő savtartalmat és frissességet biztosítanak.

A talajok – agyagos és homokos mésztartalmú talajok – összetétele a megfelelő hőmérséklet-ingadozással ötvözve lehetővé teszi a megfelelő savtartalommal, frissességgel és finomsággal jellemzett borok előállítását, különösen a fehérborok esetében, míg a karbonátokban gazdag és alacsony szervesanyag-tartalmú talajok lehetővé teszik az intenzív színű, jól strukturált és koncentrált aromákkal rendelkező vörösborok előállítását.

Az éghajlathoz és a talaj összetételéhez kapcsolódó környezeti tényezők, a termesztési technikák (termesztési övezetek kialakítása, szőlőgazdálkodás, alacsony terméshozamok, integrált mezőgazdasági termelés) és a borkészítési technikák (óvatos préselés, hosszú palackos érlelés és fahordók használata) ezért lehetővé tették a „Tullum” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok termelői számára, hogy széles körben elismert minőséget érjenek el, nemzetközi szinten is.

- A „Terre Tollesi”/„Tullum” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott vörösborok élénk rubinpiros színűek lilás árnyalattal, amely idővel gránátpirossá válik; a Montepulciano szőlőfajta jellemző piros bogyós gyümölcsök – például cseresznye, meggy, szeder, szilva, dzsem – illatával rendelkező borok, amelyet az előállítási terület meszes talajainak összetétele felerősít; a fahordós érlelés következtében vanília- és fűszerekre emlékeztető jegyek is kialakulhatnak; ízük száraz, magas, enyhén összehúzó hatású tannintartalommal, amely az érleléssel lággyá és bársonyossá teszi a bort; harmonikus, jól strukturált, hosszú lecsengésű borok, jelentős extrakttartalommal.
- A Pecorino fehér fajtaborok színe változó intenzitású szalmasárga; illatuk gyümölcsös, a körtére, almára, fehér húsú őszibarackra és a mandulára emlékeztető jegyekkel, valamint a zsálya, a levendula és a bodza aromáival; a magasabb agyag-/homoktartalmú talajok lehetővé teszik a rendkívül kifinomult, jó vagy kiváló savtartalommal, intenzív és hosszán tartó ízzel rendelkező friss és jellegzetes borok előállítását.

## **9. További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Csomagolás a körülhatárolt területen belül

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A termékek különleges jellemzőinek és hírnevének megtartása, illetve származásának garantálása érdekében valamennyi palackozási műveletet az egységes dokumentum 6. szakaszában ismertetett előállítási területen kell elvégezni. E megjelölés elismerése óta ezeket a műveleteket mindig ezen a rendkívül korlátozott előállítási területen végezték el, ahol mindig is jelentős palackozó létesítmények voltak.

Ez a kötelezettség lehetővé teszi a borok minőségének magas szinten tartását, tekintettel arra, hogy a helyi termelők technikai szakértelme lehetővé teszi számukra, hogy közvetlenül részt vegyenek a termelés valamennyi szakaszában, egészen a palackozásig, és különösen a borok ezt követő érleléséig és/vagy finomításáig anélkül, hogy a borszállítványokat el kellene szállítani, vagy ha mégis erre kerülne sor, a szállítási idő a minimálisra csökkenthető.

Ezzel a kötelezettséggel elkerülhetők azok az esetleges kockázatok is, amelyeket a borvidékről való elszállítás jelenthet a borok minőségére nézve, mint például: oxidáció és hőterhelés, amely káros hatással van a kémiai, fizikai és érzékszervi jellemzőkre, valamint a mikrobiológiai szennyeződés lehetséges kockázata (baktériumok, vírusok, gombák, penészgombák és élesztők).

A területen történő palackozás azt is lehetővé teszi az illetékes szerv számára, hogy hatékonyabbá tegye az ellenőrzési rendszert, javítva a nyomonkövethetőséget egészen az előállítás utolsó szakaszáig, hozzájárulva ezáltal a borok származásának és eredetiségének maximális garanciájához.

**A termékleíráshoz vezető link**

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

---