

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33

(2019/C 306/04)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Terre Tollesi»/«Tullum»

Numero di riferimento: PDO-IT-A0742-AM03

Data della comunicazione: 20.6.2019

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Modifica menzione tradizionale con passaggio da DOC a DOCG

Descrizione e motivi

La richiesta di modifica del disciplinare di produzione della DOC «Terre Tollesi» o «Tullum» è finalizzata al passaggio della denominazione di origine controllata e garantita modificando quindi la menzione di cui all'articolo 112, lett. a) del regolamento (UE) n. 1308/2013.

Detta esigenza nasce dalla necessità da parte delle aziende che operano nella zona delimitata di poter elevare a rango superiore le produzioni ottenute dai propri vigneti che rappresentano la punta più avanzata della produzione di qualità aziendale ma che, attraverso la nuova menzione, potrebbero aspirare a maggiori soddisfazioni sia in termini di immagine che di riscontro di mercato.

Tale modifica riguarda:

- Sul disciplinare di produzione: ove previsto, la menzione passa da DOC a DOCG;
- Sul documento unico: sezione «Menzioni tradizionali» lettera a).

2. Cancellazione tipologie poco rappresentative

Descrizione e motivi

La modifica riguarda l'eliminazione della maggior parte delle tipologie previste dal vigente disciplinare lasciando solo quelle idonee a rappresentare la tipicità e l'unicità dei vini della proponenda DOCG. Infatti, i produttori ritengono che solo i vini rossi a base Montepulciano (Rosso e Rosso riserva) e quelli bianchi a base Pecorino e Passerina siano in grado di esprimere e di rappresentare appieno le peculiarità del territorio tollese.

Dette scelte sono ampiamente avvalorate e confermate dagli studi di zonazione viticola effettuati in questi ultimi anni, che hanno dimostrato la validità delle stesse e la necessità di puntare solo su alcuni vitigni autoctoni che in questo areale trovano le migliori condizioni per produrre uve dalle straordinarie caratteristiche qualitative.

Tale modifica riguarda:

- Sul disciplinare di produzione: cancellate le tipologie ove previste all'articolo 1, 2, 4, 5, 6, 9;
- Sul documento unico: sezione «Descrizione dei vini»; sezione «Rese massime»; sezione «Legame con l'ambiente».

3. Modificata la base ampelografica dei vini

Descrizione e motivi

Viene confermata e rafforzata la scelta relativa al fatto che il vitigno Montepulciano rappresenti il vitigno prevalente della base ampelografica dei vini rossi della proponenda DOCG «Terre Tollesi» o «Tullum» (almeno il 95 % rispetto al 90 %), mentre viene confermata al 90 % la percentuale minima dei vini bianchi da vitigno autoctono Pecorino e Passerina. Sia per i vini rossi che per i bianchi, rispettivamente il restante 5 % e 10 %, può essere costituito da uve provenienti da vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Poiché si prevede il passaggio/riconoscimento solo di alcune specifiche tipologie di vini, vengono eliminate tutte le altre basi ampelografiche previste per le tipologie eliminate e quindi non ricomprese nella proposta di disciplinare della DOCG.

Tale modifica riguarda:

- Sul disciplinare di produzione: articolo 2;
- Sul documento unico: sezione «Vitigni principali».

4. Norme per la viticoltura

Descrizione e motivi

Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti si propone che la densità dei ceppi per ettaro non possa essere inferiore a 1 600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese e 4 000 ceppi/ettaro per i filari (anziché 3 300 come previsto nel vigente disciplinare di produzione). Detta richiesta nasce dalla necessità di consentire ai viticoltori di meglio gestire la fase dei nuovi impianti ciò anche in considerazione delle risultanze emerse dagli studi sulla zonazione viticola dell'area interessata.

Per quanto attiene le produzioni massime di uva per ettaro ed i titoli alcolometrici volumici minimi vengono eliminati tutti i parametri relativi alle tipologie non più ricomprese nella proponenda DOCG.

Tale modifica riguarda:

- Sul disciplinare di produzione: articolo 4;
- Sul documento unico: sezione «Rese massime».

5. Norme per la vinificazione

Descrizione e motivi

Vengono eliminati tutti i riferimenti alle tipologie non ricomprese nella proponenda DOCG. Inoltre, si propone di sostituire il termine «botti di legno» con «recipienti o contenitori di legno» al fine di evitare possibili elementi di equivoco sull'uso di detto termine, legati in particolare alla capacità degli stessi.

Tale modifica riguarda:

- Sul disciplinare di produzione: articolo 5.

6. Designazione e presentazione

Descrizione e motivi

Resta ferma la descrizione organolettica dei vini previsti nella proponenda DOCG: Rosso, Rosso riserva, Pecorino e Passerina, spumante che rispecchiano fedelmente la tipicità di base dei vitigni di riferimento, mentre vengono eliminate tutte le descrizioni relative alle tipologie eliminate ossia non ricomprese nella proposta di disciplinare.

Al fine di innalzare la qualità dei prodotti esitati, si propone l'innalzamento dell'acidità totale della tipologia Rosso da 4,50 g/l a 5,00 g/l; inoltre per sia per la tipologia Rosso che Rosso riserva si propone l'innalzamento dell'estratto secco non riduttore: Rosso da 26 a 28 g/l, Rosso Riserva da 28 a 30 g/l poiché detti limiti sono sempre ampiamente raggiunti, a dimostrazione dell'ottimo lavoro che le aziende conducono prima in vigna e poi in cantina.

Tale modifica riguarda:

- Sul disciplinare di produzione: articolo 6;
- Sul documento unico: sezione «Descrizione dei vini».

7. Confezionamento

Descrizione e motivi

Si propone l'eliminazione di tipologie di recipienti ritenute non consone per questa denominazione ossia i formati: 0,200.

Fermo restando che si possono utilizzare solo recipienti di vetro, si confermano idonei tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo corona e di quello di vetro.

Tale modifica riguarda:

— Sul disciplinare di produzione: articolo 8.

8. Legame con l'ambiente geografico

Descrizione e motivi

Vengono apportate piccole modifiche relative alla descrizione della base ampelografica ed alle tipologie dei prodotti inseriti nella proposta di disciplinare al fine di adeguarla alla stessa.

Tale modifica riguarda:

— Sul disciplinare di produzione: articolo 9.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

«Terre Tollesi»

«Tullum»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP — Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

15. Vino ottenuto da uve appassite

4. Descrizione del vino (dei vini)

«Terre Tollesi» o «Tullum» rosso e «Terre Tollesi» o «Tullum» rosso riserva

Colore: rosso rubino con sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, tenue, intenso, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, armonico, leggermente tannico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol (13,5 % vol per la menzione riserva);

estratto non riduttore minimo: 26 g/l (28 g/l per la menzione riserva).

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Terre Tollesi» o «Tullum» *pecorino*

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fruttato, fine, caratteristico;

sapore: secco, fresco, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Terre Tollesi» o «Tullum» *passerina*

Colore: giallo paglierino tenue;

odore: fruttato, delicato, caratteristico;

sapore: secco, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Terre Tollesi» o «Tullum» *spumante*

Colore: giallo paglierino;

odore: caratteristico, gradevole;

sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico, gradevole, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

ASSENTI

b. Rese massime

«Terre Tollesi» o «Tullum» rosso

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» rosso

84 ettoltri per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» *spumante*

84 ettoltri per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» rosso riserva

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» *pecorino*

63 ettoltri per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» rosso riserva

63 ettoltri per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» *pecorino*

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» *passerina*

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» *passerina*

63 ettoltri per ettaro

6. Zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Terre Tollesi» o «Tullum» devono essere raccolte esclusivamente nella zona di produzione che comprende l'intero territorio del Comune di Tollo, in provincia di Chieti.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Chardonnay B

Passerina B

Pecorino B

Montepulciano N

8. Descrizione del legame/dei legami

«Terre Tollesi» o «Tullum»

La particolare conformazione orografica del territorio Tollese, caratterizzato da ampie colline degradanti verso il mare Adriatico e la presenza dell'imponente massiccio della Maiella, associata all'ottima esposizione dei vigneti, alla buona ventilazione ed all'assenza di ristagni idrici, garantiscono ai vitigni coltivati in zona condizioni ottimali per produrre uve di qualità e dai caratteri tipici. L'interazione dei fattori naturali con quelli umani, strettamente legati alla tradizione storica, alle moderne tecniche di coltivazione e di vinificazione, consentono di ottenere vini bianchi e rossi con forti elementi distintivi, caratteristici, tipici del territorio e dei vitigni di provenienza.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Imbottigliamento in zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e affinamento, devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata nell'articolo 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14053>
