

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Vyno sektoriaus produkto specifikacijos Sąjungos lygmens pakeitimo paraiškos, nurodytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 97 straipsnio 3 dalyje, paskelbimas

(2021/C 396/14)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ 98 straipsnį per du mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SPECIFIKACIJOS SAJUNGOS LYGMENS PAKEITIMO PARAIŠKA

„TERRE TOLLESI“ arba „TULLUM“**PDO-IT-A0742-AM04****Paraiškos pateikimo data – 2019 07 29****1. Pareiškėjas ir teisėtas interesas**

„Tullum“/„Terre Tollesi“ DOC (SKVN) apsaugos asociacija

Pagal nacionalinę teisę pripažinta tarpprofesinė asociacija

2. Keičiama (-os) produkto specifikacijos antraštinė (-ės) dalis (-ys)

- Produkto pavadinimas
- Vynuogių produkto kategorija
- Ryšys su geografine vietoje
- Prekybos apribojimai

3. Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas

3.1. 4 kategorija (putojantis vynas), 5 kategorija (rūšinis putojantis vynas) ir 15 kategorija (vytintų vynuogių vynas) pašalinamos

Keičiamos produkto specifikacijos dalys: 1, 2, 4, 5, 6 ir 9 straipsniai

Aprašymas ir pagrindimas

4 kategorija (putojantis vynas), 5 kategorija (rūšinis putojantis vynas) ir 15 kategorija (vytintų vynuogių vynas) pašalintos.

(¹) O L L 347, 2013 12 20, p. 671.

Šiuo pakeitimu siekiama išbraukti didžiąją dalį galiojančioje specifikacijoje numatytų vynu rūšių, nes jie iš tikrųjų neatitinka vynams su siūloma DOCG (SKVN) būdingų ir unikalių savybių. Išties gamintojai mano, kad tik raudonieji vynai iš veislių „Montepulciano“ vynuogių („Rosso“ ir „Rosso riserva“) ir baltieji vynai iš veislių „Pecorino“ ir „Passerina“ vynuogių gali įkūnyti ir visapusiškai atskleisti išskirtinius Tolo teritorijos ypatumus. Šį sprendimą išsamiai pagrindžia ir patvirtina pastaraisiais metais atliktos vynuogynų teritorijų suskirstymo į zonas studijos, kuriomis įrodyta, jog pasirinkta pagrįstai ir pabrėžiamas poreikis koncentruotis tik į kelias vietas veisles, kurioms šioje vietovėje sudarytos geriausios sąlygos subrandinti išskirtinai geros kokybės vynuoges.

Todėl šiuo pakeitimu pašalinamos 4 kategorija (putojantis vynas), 5 kategorija (rūšinis putojantis vynas) ir 15 kategorija (vytintų vynuogių vynas) bei atitinkamos vyno rūšys, įtrauktos į ankstesnę produkto specifikacijos versiją.

Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento 3 punktu.

3.2. Vyno (-ų) aprašymas

Keičiamos produkto specifikacijos dalys: 6 straipsnis. Savybės ir vartojimas

Aprašymas ir pagrindimas

Išsamiau aprašytos pagamintų vynu vartojimo ypatybės. Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento 4 punktu.

3.3. Kitos pagrindinės sąlygos – pakavimas nustatytoje vietovėje

Keičiamos produkto specifikacijos dalys: 5 straipsnis. Vyno gamybos taisyklės

Aprašymas ir pagrindimas

Buvo pateikti papildomi įrodymai, patvirtinantys būtinybę išpilstyti į butelius tik nustatytų ribų vietovėje. Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento 9 punktu.

3.4. Ryšys su aplinka

Keičiamos produkto specifikacijos dalys: 9 straipsnis. Ryšys su geografine aplinka

Aprašymas ir pagrindimas

Ryšio aprašymas buvo išplėstas, dar labiau pabrėžiant specifines SKVN „Tullum“/„Terre Tollesi“ žymimų vynu savybes, tiesiogiai sietinas su geografine aplinka ir žmogiškaisiais veiksniais. Šis pakeitimas susijęs su bendrojo dokumento 8 punktu.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. Produkto pavadinimas

Terre Tollesi

Tullum

2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. Vynuogių produktų kategorijos

1. Vynas

4. Vyno (-ų) aprašymas

„Terre Tollesi“ arba „Tullum Rosso“ ir „Terre Tollesi“ arba „Tullum Rosso Riserva“

SKVN „Terre Tollesi“/„Tullum“ žymimi raudonieji vynai yra intensyvios rubino spalvos, o brandinami įgyja švelniai violetinį, pereinantį į granato spalvą, atspalvį; galima užuosti raudonųjų vaisių, pvz., vyšnių, paprastųjų vyšnių, gervuogių, slyvų, džemų, būdingų vynuogių veislei „Montepulciano“, auginamų šioje vietovėje, aromatą ir galbūt vanilės, prieskonių ir tabako pokvapi, atsirandantį brandinant medinėje talpykloje; skonis sausas, gausiai jaučiami šiek tiek aitrūs taninai, kurie vynuui bręstant tampa švelnaus ir subtilaus skonio; Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 13 tūrio proc. (rūšių „Riserva“ vynu – 13,5 tūrio proc.).

Tai harmoningi, gerai struktūrizuoti, ilgai išsilaikantys vynai, kuriuose daug ekstrakto, (mažiausiai 26 g/l, rūšių „Riserva“ vynų – 28 g/l).

Raudonieji vaisiai su galimu švelniu vyšnių ir mėlynių, saldymedžio, našlaičių, tabako, vanilės ir prieskonių aromatu; intensyvūs, vyno, švelnūs, malonūs.

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Terre Tollesi“ „Pecorino“ arba „Tullum Pecorino“

– iš vienos „Pecorino“ veislės vynuogių gaminamas baltasis vynas yra įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos; galima užuosti vaisių, pvz., kriaušių, obuolių, baltųjų persikų ir migdolų, taip pat gėlių, pavyzdžiui, šalavijo, levandų ir šėivamedžių žiedų, aromatą; šių vynų rūgštingumo lygis – nuo tinkamo iki puikiai subalansuoto, todėl jie yra gairūs ir švelnūs, intensyvaus, malonaus ir ilgai išsilaikančio skonio.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 13 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 18 g/l

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

„Terre Tollesi“ arba „Tullum Passerina“

Iš vienos veislės – „Passerina“ – vynuogių gaminamas baltasis vynas yra įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos; galima užuosti švelnų aromatą su citrusinių vaisių, baltųjų persikų, migdolų ar šėivamedžio žiedų pokvapiais.

Skonis sausas, tinkamo rūgštingumo, gairūs ir harmoningas, dažnai turi švelnų kartoką migdolo poskonį.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 12,5 tūrio %

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis – 18 g/l

Bet kokie analitiniai parametrai, kurie nėra nurodyti toliau pateiktoje lentelėje, atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytus apribojimus.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l vyno rūgšties ekvivalento
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. Vyno gamybos metodai

a) *Specifiniai vynininkystės metodai*

Nèra

b) *Didžiausias derlingumas ir išeiga:*

„Terre Tollesi“ arba „Tullum Rosso“

14 000 kg vynuogių iš vieno hektaro

„Terre Tollesi“ arba „Tullum Rosso“

84 hektolitrus iš hektaro

„Terre Tollesi“ arba „Tullum Rosso Riserva“

9 000 kg vynuogių iš hektaro

„Terre Tollesi“ arba „Tullum Pecorino“

63 hektolitrus iš hektaro

„Terre Tollesi“ arba „Tullum Rosso Riserva“

63 hektolitrus iš hektaro

„Terre Tollesi“ arba „Tullum Pecorino“

9 000 kg vynuogių iš hektaro

„Terre Tollesi“ arba „Tullum Passerina“

9 000 kg vynuogių iš hektaro

„Terre Tollesi“ arba „Tullum Passerina“

63 hektolitrus iš hektaro

6. Nustatyta geografinė vietovė

Vynuogės, skirtas DOC (SKVN) žymimiems vynams „Terre Tollesi“ arba „Tullum“ gaminti, privalu rinkti tik gamybos vietovėje, kuri apima visą Tolo komunos teritoriją Kječio provincijoje.

7. Vyninių vynuogių veislė (-ės)

„Montepulciano N.“

„Passerina B.“

„Pecorino B.“

8. Ryšys (-iai) su geografine vietove

Geografinė aplinka

Unikalus Tolo vietovės reljefas su plačiais kalvų šlaitais, nusileidžiančiais link Adrijos jūros, ir išpūdingu Majelos masyvu, užtikrinantis puikų vynuogynų išsidėstymą, geras pralaidumas ir stovinčio vandens sankaupų nebuvimas užtikrina, kad tradiciškai ten auginamų veislių – „Montepulciano N.“, „Pecorino B.“ ir „Passerina B.“ – vynmedžiams sudaromos puikios sąlygos vesti skanias, aukštos kokybės vynuoges, pasižyminčias išskirtinėmis savybėmis.

Nors dirvožemio tekstūra yra kintanti, paprastai tai yra priemolis, pereinantis į molį; molio dalis vidutiniškai sudaro apie 29 proc., o vertės dirvožemyje svyruoja nuo 14,7 proc. iki 45 proc., smėlio komponentas dirvožemyje vidutiniškai sudaro 36,5 proc., jo vertės dirvožemyje svyruoja nuo 12,3 proc. iki 59 proc. (šio tipo dirvožemis dažnai randamas slėnio apačioje esančiose aliuvinėse zonose). pH yra beveik šarminis arba šarminis, vidutinė vertė yra 7,88. Bendras karbonato kiekis paprastai yra labai didelis – vidutiniškai apie 32 proc. Aktyvus karbonatų komponentas taip pat paprastai yra didelis – vidutiniškai 8,9 proc. Organinių medžiagų kiekis paprastai yra labai mažas.

Klimatas yra nuosaikus, vidutinė temperatūra svyruoja nuo 12 °C balandžio mėn. iki 16 °C spalio mėn., tačiau liepos ir rugpjūčio mėn. būna karšti ir sausi, o temperatūra gali viršyti 35 °C. Vidutinis kritulių kiekis yra apie 700 mm per metus, iškrentantis daugiausia nuo lapkričio iki balandžio mėn.

A. J. Winkler'io šiluminės energijos indeksas, t. y. vidutinė aktyvi temperatūra nuo balandžio iki spalio mėn., yra didesnė nei 2 200 paros laipsnių, užtikrinant optimalų tiek baltųjų, tiek raudonųjų vynuogių veislių nokinimą.

Istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Vynmedžiai ir vynas šioje vietovėje atsirado dar romėnų laikais. Tai įrodo kai kuriuose Tolo rajonuose atrasti vyno molinių statinių (*dolium*) ir vyno rūšių fragmentai bei pilnai išsilaikę egzemplioriai. Netoli Tolo taip pat buvo rasti likučiai, liudijantys apie tam tikrų romėnų „*villae rusticae*“, kurie yra pirmieji didelių dvarų, kuriuose vynuogių auginimas buvo viena iš pagrindinių vykdomų veiklų, likučiai, egzistavimą.

Nesuskaičiuojama daugybė istorinių dokumentų yra susiję su vynu gamyba šioje vietovėje nuo Romos imperijos iki šių dienų, nuo 1 062 m. dokumento, kuriame minima Tulo karinė bazė (lot. *castrum*) arba fortas, iki 1 300 m. dokumento, kuriame Tulo vietovės pavadinimas nurodytas *Registri Angioini*.

Yra dokumentinių įrodymų apie jau 1 400 m. vykdytą aktyvią prekybą iš Ortonos uosto, iš kurio laivai plaukė su vyno „*caratelli*“ kroviniais arba statinėmis, įskaitant vynus iš Tolo vietovės.

1776 m. Neapolio karalystėje Tolo vynas buvo minimas kai kuriuose poezijos kūriniuose, kuriuose Tolo vietovė apibūdinta kaip: „<...> nedidelis Artimųjų Abrucų regionas, netoli nuo Adrijos jūros, maloni vieta ir gerai žinoma dėl savo rubino raudonumo spalvos raudonojo vyno <...>“.

Tačiau tik po niūraus tarpsnio, susijusio su Antruoju pasauliniu karu, per kurį Tolas tiesiogine to žodžio prasme buvo sugriautas, žemės ūkio ekonomikos augimas iš esmės tapo pagrįstas vyno gamyba. Šiandien Tolas yra viena iš svarbiausių regiono vynuogių auginimo vietovių.

Be istorinių tradicijų ir šaknų, turime atkreipti dėmesį į labai svarbią žmogiškųjų veiksnių reikšmę nustatant ir tobulinant vynuogių auginimo metodus.

Laikui bėgant gamintojai vis labiau tobulino auginimo būdus, leidusius pagerinti SKVN vynu kokybę, visų pirma dėl tradiciškai toje vietovėje esančios žemės, geriausiai tinkančios vynuogių auginimui, ir veislių „Montepulciano“, „Pecorino“ ir „Passerina“ teritorijų suskirstymo į zonas tyrimų. Tai leido augintojams atsiskirti plėtra pagrįstų auginimo sistemų, išskyrus tam tikruose vynuogynuose, kuriuose naudojama tradicinė Abrucų stiliaus pergolės formos gyvasienės vynuogienų sistema, ir sodinimo modelių, genėjimo sistemų ir taikomų formavimo būdų, siekiant nuolat optimizuoti vynuogynų valdymą ir padidinti vynuogių derlių.

Prieš pateikiant DOCG (SKVN) produktą „Terre Tollesi“/„Tullum“ vartotojams, taip pat yra tobulinimo ar brandinimo laikotarpis (kai kurių vynu ilgesnis, kitų trumpesnis). Visų pirma, raudonųjų vynu negalima pateikti vartotojams iki antrų metų po derliaus nuėmimo sausio 1 d., o produktas „Rosso Riserva“ turi būti brandinamas mažiausiai dvejus metus, įskaitant šešis mėnesius mediniuose konteineriuose ar talpyklose.

Priežastinis ryšys su geografinė vietovė

Vyno kategorija (1) – SKVN „Tullum“/„Terre Tollesi“ raudonieji vynai gaminami iš vynuogių veislių, kurios aklimatizavosi ir ypač išsiskiria šioje vietovėje, ir kurių specifinės savybės visiškai atspindi „Terre Tollesi“ arba „Tullum“ vynuose. SKVN taikoma „Rosso“, įskaitant „Rosso Riserva“ vynams, pagamintiems iš vynuogių veislės „Montepulciano“, ir baltiesiems vynams, pagamintiems iš vietinių vynuogių veislių „Pecorino“ ir „Passerina“.

Vidutinė temperatūra nuo balandžio iki spalio mėn. užtikrina optimalų baltųjų ir raudonųjų vynuogių sunokimą, didesnę ekstraktų ir cukrų koncentraciją, o tinkami temperatūros svyravimai suteikia vynams šioje vietovėje, esančioje tarp kalnų ir jūros, rūgštingumą ir šviežumą.

Dirvožemio sudėtis – tiek molis, tiek smėlis ir klintys – kartu esant tinkamiems temperatūros svyravimams, sudaro sąlygas pagaminti aromatingesnius vynus, kuriems būdingas tinkamas rūgštingumas, gaivumas ir subtilumas, ypač baltuosius vynus, o dėl dirvožemio, kuriame gausu karbonatų ir mažai organinių medžiagų, sudaromos sąlygos gaminti raudonus, intensyvios spalvos įvairialypės struktūros aromatingus vynus.

Todėl aplinkos veiksniai, susiję su klimatu ir dirvožemio sudėtimi, auginimo būdais (teritorijų suskirstymas į zonas, vynuogynų valdymas, mažas derlius, integruotas ūkininkavimas) ir vyndarystės būdais (švelnus spaudimas, ilgas brandinimas butelyje ir medinių statinių naudojimas), sudarė sąlygas SKVN „Tullum“ vynų gamintojams pasiekti gerai žinomą kokybės lygį, be kita ko, ir tarptautiniu lygmeniu.

— SKVN „Terre Tollesi“/„Tullum“ raudonieji vynai yra intensyvios rubino spalvos, o brandinami įgyja švelniai violetinį, pereinantį į granato spalvą, atspalvį; raudonųjų vaisių, pvz., vyšnių, paprastųjų vyšnių, gervuogių, slyvų, džemų, būdingų vynuogių veislei „Montepulciano“, kvapo, kuris suintensyvėja dėl šios gamybos vietovės kalkingų dirvožemių sudėties; vanilės ir prieskonių pokvapio, atsirandančio brandinant medinėse talpyklose; skonis sausas, gausiai jaučiami šiek tiek aitrūs taninai, kurie vynui bręstant tampa švelnaus ir subtilaus skonio; tai harmoningi, gerai struktūrizuoti, ilgai išsilaikantys vynai, kuriuose daug ekstrakto.

— Iš vienos „Pecorino“ veislės vynuogių gaminamas baltasis vynas yra įvairaus intensyvumo šiaudų geltonumo spalvos; galima užuosti vaisių, pvz., kriaušių, obuolių, baltųjų persikų ir migdolų, kvapus, taip pat šalavijo, levandų ir šėivamedžių žiedų aromatą; dirvožemis, kuriame yra didesnis molio/smėlio komponentas, sudaro sąlygas gaminti puikaus skonio bei tinkamo ir puikiai subalansuoto rūgštingumo vynus, todėl jie yra švieži ir švelnūs, intensyvaus ir ilgai išsilaikantį skonio.

9. Kitos specifinės sąlygos (išpilstymas, ženklavimas, kiti reikalavimai)

Išpilstymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Teisinė sistema –

nustatyta ES teisės aktuose.

Kitų sąlygų tipas –

išpilstymas nustatytų ribų geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas:

vynų išpilstymas į butelius privalo vykti bendrojo dokumento 6 skyriuje nustatytoje gamybos vietovėje, siekiant išsaugoti ypatingas produktų savybes, jų gerą vardą ir užtikrinti kilmę. Nuo šio pavadinimo pripažinimo ši veikla visada buvo vykdoma šioje labai ribotoje gamybos vietovėje, kurioje visada buvo daug išpilstymo į butelius įrenginių.

Šiuo įpareigojimu sudaromos sąlygos išlaikyti aukštą vynų kokybę, atsižvelgiant į tai, kad vietos gamintojų techninė patirtis leidžia jiems tiesiogiai dalyvauti visuose gamybos etapuose iki pat išpilstymo į butelius, ypač vėlesnis vynų brandinimas ir (arba) tobulinimas, neperkeliant vyno siuntų, arba bent jau maksimaliai sutrumpinant jų vežimo laiką.

Šiuo įpareigojimu taip pat išvengiama galimos rizikos vynų kokybei, kurią gali kelti vežimas iš vyno gamybos vietovės, pavyzdžiui: oksidacija ir šiluminis stresas, turintys neigiamą poveikį cheminėms, fizinėms ir juslinėms savybėms ir galima mikrobiologinio užteršimo (bakterijų, virusų, grybelių, pelėsių ir mielių) rizika.

Išpilstant į butelius vietovėje taip pat sudaromos sąlygos kompetentingai įstaigai užtikrinti veiksmingesnę kontrolės sistemą ir pagerinti atsekamumą iki paskutinio gamybos etapo, taip prisidedant prie didžiausios vynų kilmės ir tapatybės garantijos.

Produkto specifikacijos nuoroda

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