

ATTI OHRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda tal-Unjoni għall-Ispesifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(3) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(2021/C 396/14)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ⁽¹⁾ fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI GĦALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

TERRE TOLLESI/TULLUM**PDO-IT-A0742-AM04****Data tal-applikazzjoni: 29 ta' Lulju 2019****1. Applikant u interess legittimu**

Assoċjazzjoni għall-Protezzjoni tat-Tullum/Terre Tollesi DOK (DOP)

Assoċjazzjoni interprofessjonali rikonoxxuta bhala tali skont il-liġi nazzjonali

2. Intestatura fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda/i

- Isem il-prodott
- Kategorija tal-prodott tad-dwieli
- Rabta
- Restrizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

3. Deskrizzjoni u raġunijiet għall-emenda**3.1. Eliminazzjoni tal-kategoriji 4 (inbid frizzanti), 5 (inbid frizzanti ta' kwalità) u 15 (inbid minn għeneb imqadded)**

Intestatura fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda: Artikoli 1, 2, 4, 5, 6 u 9

Deskrizzjoni u raġunijiet

Il-kategoriji 4 (inbid frizzanti), 5 (inbid frizzanti ta' kwalità) u 15 (inbid minn għeneb imqadded) tnehew.

(¹) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

Hafna mit-tipi ta' prodotti elenkati bhalissa fl-Ispesifikazzjoni għandhom jitnehhew, minhabba li ma jirrapprezentawx verament l-essenza u l-unicità tal-inbejjed proposti għal status ta' DOKG (DOP). Skont il-produtturi tal-inbid, huma biss l-inbejjed homor ibbażati fuq l-għeneb Montepulciano (it-tipi Rosso u Rosso Riserva) u l-inbejjed bojod ibbażati fuq l-għeneb Pecorino u Passerina li huma kapaċi jinkorporaw u jipprovdu b'mod shiħ il-karatteristiċi distintivi taż-żona Tollo. Din l-għażla hija kkorroborata u kkonfermata sew minn studji dwar it-tqassim f'żoni tat-territorju li twettqu fis-snin riċenti, li juru li din hija għażla valida u tenfasizza l-htieġa li wiehed jiffoka biss fuq ċerti varjetajiet indigeni li għalihom l-ambjent lokali huwa ideali għall-produzzjoni ta' għeneb eċċezzjonalment tajjeb.

Din l-emenda għalhekk tikkonsisti fl-eliminazzjoni tal-kategoriji 4 (inbid frizzanti), 5 (inbid frizzanti ta' kwalità) u 15 (inbid minn għeneb imqadded) u t-tipi korrispondenti ta' nbid inklużi fil-verżjoni preċedenti tal-Ispesifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda tikkonċerna t-taqsim 3 tad-Dokument Uniku.

3.2. *Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed*

Intestatura fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda: Artikolu 6 - Karatteristiċi dwar il-konsum

Deskrizzjoni u raġunijiet

Il-karatteristiċi dwar il-konsum tal-inbejjed prodotti ġew deskritti f'aktar dettall. Din l-emenda tikkonċerna t-taqsim 4 tad-Dokument Uniku.

3.3. *Kundizzjonijiet ulterjuri — Ippakkjar fiż-żona demarkata*

Intestatura fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda: Artikolu 5 - Regoli tal-enologija

Deskrizzjoni u raġunijiet

Ġiet ipprovduta evidenza addizzjonali li ssostrni l-htieġa li l-ibbottiljar jiġi ristrett għaž-żona demarkata. L-emenda tikkonċerna t-taqsim 9 tad-Dokument Uniku.

3.4. *Rabta mal-ambjent*

Intestatura fl-Ispesifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda: Artikolu 9 — Rabta mal-ambjent ġeografiku

Deskrizzjoni u raġunijiet

Id-deskrizzjoni tar-rabta giet estiża, biex jiġu enfasizzati ulterjorment il-karatteristiċi speċifiċi tal-inbejjed tad-DOP Tullum/Terre Tollesi li huma direttament attribwibbli għall-ambjent ġeografiku u għal fatturi umani. Din l-emenda tikkonċerna t-taqsim 8 tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Terre Tollesi

Tullum

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Origini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

Terre Tollesi Rosso/Tullum Rosso u Terre Tollesi Rosso Riserva/Tullum Rosso Riserva

L-inbejjed homor tad-DOP Terre Tollesi/Tullum għandhom kulur qawwi lewn ir-rubin, b'noti hfief ta' vjola li jxaqleb lejn lewn il-granata biż-żmien; noti ta' frott aħmar bħaċ-ċirasa, iċ-ċirasa qarsa, it-tuta tal-ghollieq, l-għanbaqra, il-ġammijiet, tipiċi tal-varjetà ta' għeneb Montepulciano kkultivata f'din iż-żona, u possibbilment ukoll noti ta' vanilla, ħwawar, u tabakk li jirriżultaw mit-tqaddim fl-injam, jistghu jiġu pperċepiti mill-immieher; it-toghma hija xotta, b'tannini abbondanti u kemxejn astringenti li maż-żmien isiru rotob u bellusija; qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13 % vol. (13,5 % vol. għat-tipi "Riserva").

Huma nbejjed armonjużi, strutturati tajjeb u deġġiema b'ammont sinifikanti ta' estratt (minimu ta' 26 g/l, 28 g/l għat-tipi "Riserva").

Frott aħmar, b'noti possibbli ta' ċirasa u mirtilli, għud is-sus, vjoli, tabakk, vanilla u hwawar; toġhma qawwija, ta' nbid, ratba, u pjaċevoli.

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella ta' hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Terre Tollesi Pecorino/Tullum Pecorino

L-inbid abjad monovarjetali Pecorino għandu kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja; noti ta' frott bħal-langas, it-tuffieħ, il-hawh abjad, u l-lewż, u fjuri bhas-salvja, il-lavanda, u s-sebuqa jistgħu jiġu pperċepiti mill-immieher; dawn huma nbejjed b'aċidità minn tajba sa eċċellenti, li tagħmilhom friski u pjaċevoli, b'toġhma qawwija, pjaċevoli u deġġiema.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 13 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella ta' hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Terre Tollesi Passerina/Tullum Passerina

L-inbid abjad monovarjetali Passerina għandu kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja; delikat fuq l-immieher, b'noti ta' frott taċ-ċitru, hawh abjad, lewż jew sebuqa.

It-toġhma hija xotta, b'aċidità tajba, friska u armonjuża, spiss b'finitura kemxejn morra tal-lewż.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,5 % vol.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l

Kull parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella ta' hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	5 grammi għal kull litru espressi bħala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enologiċi speċifiċi*

L-ebda

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru:*

Terre Tollesi Rosso/Tullum Rosso

14 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Terre Tollesi Rosso/Tullum Rosso

84 ettolitr għal kull ettaru

Terre Tollesi Rosso Riserva/Tullum Rosso Riserva

9 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Terre Tollesi Pecorino/Tullum Pecorino

63 ettolitr għal kull ettaru

Terre Tollesi Rosso Riserva/Tullum Rosso Riserva

63 ettolitr għal kull ettaru

Terre Tollesi Pecorino/Tullum Pecorino

9 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Terre Tollesi Passerina/Tullum Passerina

9 000 kg ta' għeneb għal kull ettaru

Terre Tollesi Passerina/Tullum Passerina

63 ettolitr għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

L-għeneb li għandu jintuża biex isiru l-inbejjed li jkollhom id-Denominazzjoni tal-Orìgini Kontrollata Terre Tollesi/Tullum għandu jinhasad esklussivament fiż-żona tal-produzzjoni, li tkopri l-muniċipalità kollha ta' Tollo fil-provincja ta' Chieti.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

Montepulciano N.

Passerina B.

Pecorino B.

8. Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet

Ambjent ġeografiku

L-art unika taż-żona ta' Tollo, li fiha għoljiet wesgħin imżerżqin lejn il-Baħar Adrijatiku u l-massif imponenti ta' Maiella, tipprovdi orjentazzjoni eċċellenti għall-vinji, ventilazzjoni tajba u nuqqas ta' ilma qiegħed, tiżgura li d-dwieli li tradizzjonalment jtkabbru fiha – Montepulciano N., Pecorino B. u Passerina B. – jkunu f'kundizzjonijiet perfetti biex jipproduċu għeneb tajjeb ta' kwalità għolja b'karatteristiċi distintivi.

Għalkemm it-tiswir tal-hamrija jvarja xi f'it, ġeneralment hija magħmula minn trab ġulgħieni li joqrob lejn it-tafal; il-frazzjoni tat-tafal tammonta għal madwar 29 % bhala medja, b'valuri li jvarjaw minn 14,7 % sa 45 %, filwaqt li l-komponent tar-ramel huwa bhala medja 36,5 %, b'valuri li jvarjaw minn 12,3 % sa 59 %, b'dan tal-aħħar spiss jinstab fiż-żoni alluvjali fil-qiegħ tal-wied. Il-pH huwa subalkalin jew alkalin b'valur medju ta' 7,88. Il-kontenut totali tal-karbonat ġeneralment huwa għoli hafna, b'medja ta' madwar 32 %. Il-komponent attiv tal-karbonati preżenti ġeneralment huwa għoli wkoll, b'medja ta' 8,9 %. Il-kontenut tal-materja organika ġeneralment huwa baxx hafna.

Il-klima hija moderata, b'temperaturi medji li jvarjaw minn 12 °C f'April sa 16 °C f'Ottubru, iżda f'Lulju u f'Awwissu għandha t-tendenza li tkun shuna u niexfa b'temperaturi li jistgħu jaqbu 1-35 °C. Ix-xita medja hija ta' madwar 700 mm/sena, ikkonċentrata prinċipalment fil-perjodu minn Novembru sa April.

L-indiċi termali Winkler, jiġifieri t-temperatura attiva medja minn April sa Ottubru, huwa 'l fuq minn 2 200 grad-jum, li jiżgura s-sajran ottimali kemm tal-varjetajiet ta' għeneb abjad kif ukoll dawk ta' għeneb aħmar.

Fatturi storiċi u umani

Il-preżenza tad-dwieli u tal-inbid f'din iż-żona tmur lura għal żmien ir-Rumani. Dan huwa muri mill-iskoperta, f'xi distretti ta' Tollo, ta' frammenti u kampjuni shah ta' dolja tal-inbid u kantini tal-inbid. Instabu wkoll f'dalijiet li jagħtu xhieda tal-eżistenza ta' xi "villae rusticae" Rumani, li huma l-ewwel eżempji ta' artijiet kbar fejn il-kultivazzjoni tad-dwieli kienet wahda mill-attivitajiet ewlenin imwettqa, qrib Tollo.

Hemm għadd bla qies ta' dokumenti storiċi li jirreferu għall-produzzjoni tal-inbejjed f'din iż-żona mill-Imperu Ruman sal-lum il-ġurnata, mid-dokument tal-1 062 li jirreferi għall-"castrum" jew forti ta' Tullum, għad-dokument tal-1 300 fejn l-isem tal-post fil-forma ta' Tullum jidher fir-"Registri Angioini".

Hemm evidenza dokumentarja ta' kummerċ robust sa mill-1 400 mill-port ta' Ortona, li minnu kienu jbaħħru bastimenti mgħobbija b'"caratelli" jew krietel tal-inbid, inklużi nbejjed miż-żona ta' Tollo.

Fl-1776, l-inbid Tollo kien iċċelebrat fir-Renju ta' Napli f'xi kompożizzjonijiet poetiċi li ddefinixxew iż-żona ta' Tollo bhala: "... reġjun żgħir f'Abruzzo Citeriore, mhux 'il bogħod hafna mill-Baħar Adrijatiku, post pjaċevoli, u magħruf sew għall-inbid aħmar lewn ir-rubini tiegħu..."

Madankollu, kien biss wara l-episodju ikrah tat-Tieni Gwerra Dinjija, li fih Tollo litteralment inqered għalkollox, li t-tkabbir tal-ekonomija agrkola sar essenzjalment ibbażat fuq il-produzzjoni tal-inbid. Illum Tollo huwa fost iż-żoni tal-vitikultura l-aktar importanti fir-reġjun.

Flimkien mat-tradizzjonijiet u mal-għerq storiċi, irridu nenfasizzaw ir-rwol importanti hafna li għandhom il-fatturi umani permezz tad-definizzjoni u t-titjib tal-prattiki tal-vitikultura.

Maż-żmien, il-produtturi rfinaw dejjem aktar it-tekniki ta' kultivazzjoni tagħhom, u għamluha possibbli li tittejjeb il-kwalità tal-inbejjed tad-DOP, b'mod partikolari minhabba studji dwar it-tqassim f'żoni tal-art bil-mod l-aktar adattat għat-tkabbir tad-dwieli u għall-varjetajiet Montepulciano, Pecorino u Passerina li tradizzjonalment jtkabbru fiż-żona. Dan wassal biex il-vitikultura tbiegħdu mis-sistemi ta' kultivazzjoni espansivi, bl-eċċezzjoni ta' ċerti vinji li jużaw is-sistema tradizzjonali ta' kannizzati tal-pergola tal-istil ta' Abruzzo, u l-adattament tal-mudelli tat-thawwil, is-sistemi taż-żbir u l-forom ta' tharriġ użati, sabiex kontinwament jottimizzaw il-ġestjoni tal-vinji u jimmassimizzaw ir-rendiment tal-għeneb.

Hemm ukoll perjodu ta' rfinar jew tqaddim – li hu itwal għal xi nbejjed u iqsar għal ohrajn – qabel ma l-inbejjed tad-DOKG (DOP) Terre Tollesi/Tullum jiġu rilaxxati għall-konsum. B'mod partikolari, l-inbejjed homor ma jistgħux jiġu rilaxxati għall-konsum qabel l-1 ta' Jannar tat-tieni sena wara l-hsad, filwaqt li r-"Rosso Riserva" għandu jitqaddem għal mill-inqas sentejn, inkluż għal sitt xhur f'kontenituri jew reċipjenti tal-injam.

Rabta kawżali maż-żona ġeografika

Kategoriji tal-inbid (1) - L-inbejjed homor tad-DOP Tullum/Terre Tollesi huma magħmula minn varjetajiet ta' għeneb li akklimitazzaw għal din iż-żona u jispikkaw partikolarment fiha u li l-karatteristiċi speċifiċi tagħhom huma riflessi bis-siħ fl-inbejjed Terre Tollesi jew Tullum. Id-DOP tkopri t-tip Rosso, inkluż ir-Rosso Riserva, magħmul minn għeneb tal-varjetà Montepulciano, u nbejjed bojod prodotti minn għeneb tal-varjetajiet ta' għeneb nattivi Pecorino u Passerina.

It-temperaturi medji fil-perjodu minn April sa Ottubru jiżguraw is-sajran ottimali kemm tal-għeneb abjad kif ukoll ta' dak aħmar, b'koncentrazzjoni oghla ta' estratti u zokkor, filwaqt li l-varjazzjonijiet tajbin fit-temperatura jagħtu lill-inbejjed f'din iż-żona, li tinsab bejn il-muntanji u l-baħar, aċidità u freskezza.

Il-kompożizzjoni tal-ħamrija – kemm taflija kif ukoll ramlja-kalkarja – flimkien ma' varjazzjonijiet tajbin fit-temperatura, tagħmilha possibbli li jinkisbu nbejjed aktar aromatiċi b'aċidità, freskezza u finezza xierqa, b'mod partikolari f'inbejjed bojod, filwaqt li l-ħamrija rikka fil-karbonati u baxxa fil-materja organika tagħmilha possibbli li jiġu prodotti nbejjed homor b'kuluri qawwija, b'ħafna struttura u koncentrazzjoni ta' aromi.

Il-fatturi ambjentali relatati mal-klima u mal-kompożizzjoni tal-ħamrija, it-tekniki tal-kultivazzjoni (it-tqassim f'żoni, il-ġestjoni tal-vinji, ir-rendimenti baxxi, il-produzzjoni integrata) u t-tekniki tal-vinifikazzjoni (l-ippressar bil-mod, it-tqaddim fit-tul fil-flixkun u l-użu ta' btieti tal-injam) għalhekk iippermettew lill-produtturi tal-inbejjed tad-DOP Tullum jilħqu livell ta' kwalità ta' fama kbira, inkluż fil-livell internazzjonali.

— L-inbejjed homor tad-DOP Terre Tollesi/Tullum għandhom kulur qawwi lewn ir-rubin, b'noti ħfief ta' vjola li maż-żmien ixaqleb lejn lewn il-granata; irwejjah ta' frott aħmar b'ħaċ-ċirasa, iċ-ċirasa qarsa, it-tuta tal-ghollieq, l-ghanbaqra, il-ġammijiet, tipiċi tal-varjetà tal-għeneb Montepulciano u amplifikati mill-kompożizzjoni tal-ħamrija kalkarja ta' din iż-żona tal-produzzjoni; noti ta' vanilla u ħwawar jistgħu jiżviluppaw b'ħala riżultat tat-tqaddim fl-injam; it-togħma hija xotta, b'tannini abbondanti u kemxejn astringenti li maż-żmien isiru rotob u bellusija; huma nbejjed armonjużi, strutturati tajjeb u dejiema b'ammont sinifikanti ta' estratt.

— L-inbejjed bojod monovarjetali Pecorino għandhom kulur isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja; noti ta' frott b'ħal-langas, it-tuffieħ, il-ħawħ abjad, u lewż, u aromi ta' salvia, lavanda, u sebuqa jistgħu jiġu pperċepiti mill-immieher; il-ħamrija b'komponent taflil/ramli oghla tippermetti l-produzzjoni ta' nbejjed b'finezza kbira u b'aċidità tajba sa eċċellenti, li tagħmilhom friski u aċċettabbli, b'togħma intensa u dejiema.

9. Rekwiżiti oħra applikabbli

Ippakkjar fiż-żona demarkata

Qafas legali:

Fil-legiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit ieħor:

L-ippakkjar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tal-kundizzjoni:

L-operazzjonijiet kollha tal-ibbottiljar iridu jsiru fiż-żona tal-produzzjoni deskritta fit-taqsim 6 tad-Dokument Uniku biex jiġu ppreservati l-karatteristiċi speċifiċi u r-reputazzjoni tal-prodotti u biex tiġi ggarantita l-orijini tagħhom. Minn mindu ġiet rikonoxxuta din id-denominazzjoni, dawn l-operazzjonijiet dejjem twettqu f'din iż-żona tal-produzzjoni ristretta ħafna, li fiha dejjem kien hemm faċilitajiet tal-ibbottiljar konsiderevoli.

Dan l-obbligu jagħmilha possibbli li l-kwalità tal-inbejjed tinzamm f'livell għoli, fid-dawl tal-fatt li l-għarfien espert tekniku tal-produtturi lokali jippermettilhom jattendu għall-istadji kollha tal-produzzjoni b'mod dirett, sal-ibbottiljar, u b'mod partikolari t-tqaddim u/jew l-irfinar sussegwenti tal-inbejjed mingħajr il-ħtieġa li jcaqalqu l-kunsinni tal-inbid, jew għall-inqas li l-hinijiet tat-trasport jinżammu għal minimu.

Dan l-obbligu jevita wkoll il-possibbiltà ta' riskji li t-trasport tal-inbid barra miż-żona jista' johloq għall-kwalità tal-inbejjed, b'ħal: ossidazzjoni u stress termali b'effetti avversi fuq il-karatteristiċi kimiċi, fiżiċi u organolettiċi u r-riskju possibbli ta' kontaminazzjoni mikrobijoloġika (minn batterji, viruses, fungi, moffa u ħmira).

L-ibbottiljar fiż-żona jippermetti wkoll lill-korp kompetenti jagħmel is-sistema ta' kontroll aktar effiċjenti, billi jtejjeb it-traċċabbiltà sal-aħhar stadj tal-produzzjoni, u b'hekk jikkontribwixxi għall-garanzija massima tal-origini u l-identità tal-inbejjed.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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