

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging op het niveau van de Unie van een productdossier voor een naam in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad**

(2021/C 396/14)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> binnen twee maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP HET NIVEAU VAN DE UNIE VAN HET PRODUCTDOSSIER

“TERRE TOLLESI”/“TULLUM”

PDO-IT-A0742-AM04

Datum van aanvraag: 29 juli 2019

**1. Aanvrager en rechtmatig belang**

Vereniging voor de bescherming van “Tullum”/“Terre Tollesi” DOC (BOB)

Naar nationaal recht erkende interprofessionele vereniging

**2. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben:**

- Naam van het product
- Categorie wijnbouwproduct
- Verband
- Beperkingen op het in de handel brengen

**3. Beschrijving van en redenen voor de wijziging****3.1. Schrapping van de categorieën 4 (mousserende wijn), 5 (mousserende kwaliteitswijn) en 15 (wijn van ingedroogde druiven)**

Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben: de punten 1, 2, 4, 5, 6 en 9

Beschrijving en motivering

De categorieën 4 (mousserende wijn), 5 (mousserende kwaliteitswijn) en 15 (wijn van ingedroogde druiven) zijn geschrapt.

---

(<sup>1</sup>) PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

De meeste van de momenteel in het productdossier vermelde productsoorten dienen te worden geschrapt, aangezien zij niet echt de essentie en de eigenheid van de voor DOCG-status (BOB) voorgestelde wijnen vertegenwoordigen. De wijnmakers stellen dat alleen de rode wijnen van de montepulcianodruif (de soorten Rosso en Rosso Riserva) en de witte wijnen van de pecorino- en de passerinadruif de onderscheidende kenmerken van het Tollo-gebied kunnen belichamen en volledig tot uitdrukking brengen. Deze selectie wordt degelijk onderbouwd door recente studies over de zonerings van het terroir. Die tonen aan dat het een gegronde selectie is en maken duidelijk dat de aandacht alleen moet uitgaan naar bepaalde inheemse rassen. De plaatselijke omgeving leent zich er uitstekend toe om met die rassen uitzonderlijk goede druiven te produceren.

Deze wijziging behelst derhalve de schrapping van de categorieën 4 (mousserende wijn), 5 (mousserende kwaliteitswijn) en 15 (wijn van ingedroogde druiven) en de overeenkomstige soorten wijn die in de vorige versie van het productdossier zijn opgenomen.

De wijziging betreft punt 3 van het enig document.

### 3.2. Beschrijving van de wijnen

Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben: Punt 6 — Eigenschappen bij consumptie

Beschrijving en motivering

De eigenschappen bij consumptie van de geproduceerde wijnen zijn in meer detail beschreven. De wijziging betreft punt 4 van het enig document.

### 3.3. Aanvullende voorwaarden — Verpakking in het afgebakende gebied

Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben: Punt 5 — Regels voor de wijnbereiding

Beschrijving en motivering

Er is aanvullend bewijsmateriaal verstrekt ter staving van de noodzaak om de botteling te beperken tot het afgebakend gebied. De wijziging betreft punt 9 van het enig document.

### 3.4. Verband met de omgeving

Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben: Punt 9 — Verband met de geografische omgeving

Beschrijving en motivering

De beschrijving van het verband is uitgebreid om meer de klemtoon te leggen op de specifieke eigenschappen van de BOB-wijnen "Tullum"/"Terre Tollesi" die rechtstreeks aan de geografische omgeving en menselijke factoren zijn toe te schrijven. De wijziging betreft punt 8 van het enig document.

## ENIG DOCUMENT

### 1. Naam van het product

Terre Tollesi

Tullum

### 2. Type geografische aanduiding

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

### 3. Categorieën van wijnbouwproducten

1. Wijn

### 4. Beschrijving van de wijn(en)

"Terre Tollesi" Rosso/"Tullum" Rosso en "Terre Tollesi" Rosso Riserva/"Tullum" Rosso Riserva

De rode BOB-wijnen "Terre Tollesi"/"Tullum" hebben een intens robijnrode kleur, met lichte toetsen van paars, bij rijping neigend naar granaatrood; in de neus kunnen toetsen van rode vruchten zoals kers, zure kers, braam, pruim, en jams, die typisch zijn voor de montepulcianodruif die in dit gebied wordt geteeld, en mogelijk ook hints van vanille, specerijen en tabak, als gevolg van de rijping op hout, worden waargenomen; de smaak is droog, met overvloedige, enigszins adstringente tanninen die zacht en fluweelachtig worden met de rijping; minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13 % vol (13,5 % vol voor de "Riserva"-soorten).

Het gaat om harmonieuze, goed gestructureerde wijnen met een lange nasmaak en een aanzienlijke hoeveelheid extract (minimaal 26 g/l, 28 g/l voor de "Riserva"-soorten).

Rode vruchten, met mogelijke hints van kersen en bosbes, zoethout, viooltje, tabak, vanille en specerijen; intens, vineus, zacht, aangenaam.

Wanneer in de onderstaande tabel de waarde niet is ingevuld, betekent dit dat de wijnen voldoen aan de limieten die in nationale en EU-wetgeving zijn vastgelegd.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximale vluchtige aciditeit (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Terre Tollesi" Pecorino/"Tullum" Pecorino

- De witte monocepagewijn op basis van de pecorinodruif heeft een strogele kleur van wisselende intensiteit; toetsen van vruchten zoals peren, appels, witte perziken en amandelen, en planten zoals salie, lavendel en vlierbloem kunnen in de neus worden waargenomen; dit zijn wijnen met een goede tot uitstekende zuurheid, waardoor ze fris en aangenaam zijn, met een intense, aangename en persistente smaak.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 13 % vol

Minimaal suikervrij extract: 18 g/l

Wanneer in de onderstaande tabel de waarde niet is ingevuld, betekent dit dat de wijnen voldoen aan de limieten die in nationale en EU-wetgeving zijn vastgelegd.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximale vluchtige aciditeit (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

"Terre Tollesi" Passerina/"Tullum" Passerina

De witte monocepagewijn op basis van passerina heeft een strogele kleur van wisselende intensiteit; delicaat in de neus, met toetsen van citrusvruchten, witte perzik, amandel of vlierbloem.

De smaak is droog, met een goede zuurheid, fris en harmonieus, vaak met een licht bittere amandelafdrank.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,5 % vol

Minimaal suikervrij extract: 18 g/l

Wanneer in de onderstaande tabel de waarde niet is ingevuld, betekent dit dat de wijnen voldoen aan de limieten die in nationale en EU-wetgeving zijn vastgelegd.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximale vluchtige aciditeit (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

## 5. **Wijnbereidingsprocedés**

### a. *Essentiële oenologische procedés*

Geen

### b. *Maximumopbrengsten*

“Terre Tollesi” Rosso/“Tullum” Rosso

14 000 kg druiven per hectare

“Terre Tollesi” Rosso/“Tullum” Rosso

84 hectoliter per hectare

“Terre Tollesi” Rosso Riserva/“Tullum” Rosso Riserva

9 000 kg druiven per hectare

“Terre Tollesi” Pecorino/“Tullum” Pecorino

63 hectoliter per hectare

“Terre Tollesi” Rosso Riserva/“Tullum” Rosso Riserva

63 hectoliter per hectare

“Terre Tollesi” Pecorino/“Tullum” Pecorino

9 000 kg druiven per hectare

“Terre Tollesi” Passerina/“Tullum” Passerina

9 000 kg druiven per hectare

“Terre Tollesi” Passerina/“Tullum” Passerina

63 hectoliter per hectare

## 6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druiven die worden gebruikt voor de bereiding van wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming “Terre Tollesi”/“Tullum” mogen uitsluitend worden geoogst binnen het productiegebied, dat zich uitstrekt over de hele gemeente Tollo in de provincie Chieti.

## 7. **Wijndruivenras(sen)**

Montepulciano N.

Passerina B.

Pecorino B.

## 8. Beschrijving van het (de) verband(en)

### *Geografische omgeving*

Het unieke gebied rond Tollo, met uitgestrekte heuvels die afhellen naar de Adriatische Zee en het imposante Maiella-massief, dat een uitstekende oriëntatie voor wijngaarden en een goede ventilatie heeft, zonder stilstaand water, biedt de wijnstokken die er traditioneel worden verbouwd – montepulciano N., pecorino B. en passerina B. – de ideale omstandigheden voor de productie van gezonde, hoogwaardige druiven met onderscheidende kenmerken.

Hoewel de bodemtextuur enigszins variabel is, gaat het meestal om leem, neigend naar klei; de kleifractie bedraagt gemiddeld ongeveer 29 %, met waarden variërend van 14,7 % tot 45 %, terwijl de zandcomponent gemiddeld 36,5 % bedraagt, met waarden variërend van 12,3 % tot 59 %, en vaak voorkomt in de alluviale gebieden onderaan de vallei. De pH is subalkalisch of alkalisch met een gemiddelde waarde van 7,88. Het totale gehalte aan carbonaat is over het algemeen zeer hoog, gemiddeld ongeveer 32 %. De actieve component van de aanwezige carbonaten is over het algemeen ook hoog, gemiddeld 8,9 %. Het gehalte aan organische stoffen is over het algemeen zeer laag.

Het klimaat is gematigd, met gemiddelde temperaturen die schommelen tussen 12 °C in april tot 16 °C in oktober, maar in juli en augustus is het meestal warm en droog bij temperaturen die meer dan 35 °C kunnen bedragen. De gemiddelde neerslag bedraagt ongeveer 700 mm/jaar, voornamelijk geconcentreerd in de periode november tot en met april.

De thermische index van Winkler, d.w.z. de gemiddelde actieve temperatuur van april tot en met oktober, bedraagt meer dan 2 200 gradendagen, waardoor zowel witte als rode druivenrassen optimaal kunnen rijpen.

### *Historische en menselijke factoren*

De aanwezigheid van wijnstokken en wijn in dit gebied gaat terug tot de Romeinse tijd. Dit blijkt uit de ontdekking, in sommige districten van Tollo, van fragmenten en volledige exemplaren van wijnamfora's en wijnkelders. In de buurt van Tollo zijn ook overblijfselen aangetroffen die getuigen van het bestaan van een aantal Romeinse "villae rusticae", de eerste voorbeelden van grote landgoederen waar wijnbouw een van de belangrijkste activiteiten was.

Tallose historische documenten maken melding van de productie van wijnen in dit gebied van het Romeinse Rijk tot heden, gaande van een document uit 1 062 dat verwijst naar het "castrum" of "fort" van Tullum, tot een document uit 1 300, waarin de plaatsnaam in de vorm "Tullum" voorkomt in het "Registri Angioini".

Uit bewijsstukken blijkt dat er al sinds 1 400 sprake was van een bloeiende handel vanuit de haven van Ortona, vanwaaruit vaartuigen met ladingen "caratelli" of vaatjes wijn, waaronder wijn uit het Tollo-gebied, uitvoeren.

In 1776 werd Tollo in het Koninkrijk Napels geprezen in een aantal poëtische composities die het Tollo-gebied beschreven als: "[...] een klein gebied in Abruzzo Citeriore, niet ver van de Adriatische Zee, een aangename locatie, en bekend om zijn robijnrode wijn [...]".

Pas na de zwarte bladzijde van de Tweede Wereldoorlog echter, waarin Tollo letterlijk met de grond gelijk werd gemaakt, ging de groei van de landbouweconomie hoofdzakelijk op de wijnproductie steunen. Vandaag is Tollo een van de belangrijkste wijnbouwgebieden in de regio.

Naast de historische tradities en wortels moet de aandacht worden gevestigd op de zeer belangrijke rol die menselijke factoren spelen door de vaststelling en verbetering van wijnbouwmethoden.

In de loop der tijd hebben de producenten hun teelttechnieken steeds verder verfijnd, waardoor de kwaliteit van de BOB-wijnen kon worden verbeterd, met name dankzij studies inzake de zonering van de voor wijnbouw meest geschikte grond en inzake de rassen montepulciano, pecorino en passerina die traditioneel in het gebied worden geteeld. Hierdoor zijn telers gaan afstappen van extensieve teeltsystemen, met uitzondering van bepaalde wijngaarden die gebruikmaken van het pergolalatwerksysteem dat traditioneel in de Abruzzes wordt gebruikt, en hebben zij aanplantpatronen, snoeimethoden en de gebruikte geleidingsvormen aangepast teneinde het beheer van de wijngaarden voortdurend te optimaliseren en de opbrengst van de druiven te maximaliseren.

Er is ook een periode van verfijning of rijping — langer voor sommige wijnen, korter voor andere — voordat de wijnen "Terre Tollesi"/"Tullum" DOCG (BOB) tot verbruik worden uitgeslagen. Met name mogen de rode wijnen niet tot verbruik worden uitgeslagen vóór 1 januari van het tweede jaar na de oogst, terwijl de "Rosso Riserva" ten minste twee jaar moet worden gerijpt, waarvan zes maanden in houten recipiënten of vaten.

*Oorzakelijk verband met het geografische gebied*

Wijn­categorie (1) — De rode wijnen van de BOB “Tullum”/“Terre Tollesi” worden bereid uit druivenrassen die zijn aangepast aan en zich sterk onderscheiden in dit gebied en waarvan de specifieke kenmerken volledig tot uiting komen in de wijnen “Terre Tollesi” of “Tullum”. De BOB heeft betrekking op het type “Rosso”, met inbegrip van “Rosso Riserva”, dat is bereid uit druiven van het ras montepulciano, en witte wijnen van druiven van de inheemse druivenrassen pecorino en passerina.

De gemiddelde temperaturen in de periode van april tot en met oktober zorgen voor een optimale rijping van zowel witte als rode druiven, met een hogere concentratie extracten en suikers, terwijl de gunstige temperatuurschommelingen de wijnen in dit gebied, dat tussen de bergen en de zee gelegen is, zuurheid en frisheid verlenen.

De samenstelling van de bodems — zowel klei als kalkhoudend zand — in combinatie met gunstige temperatuurschommelingen maakt het mogelijk om meer aromatische wijnen te verkrijgen met een passende zuurheid, frisheid en finesse, met name in witte wijnen, terwijl bodems die rijk zijn aan carbonaten en weinig organisch materiaal bevatten, het mogelijk maken rode wijnen te produceren met intense kleuren, met veel structuur en een sterke concentratie aan aroma's.

Milieu­factoren die verband houden met de klimaat- en bodemgesteldheid, teelttechnieken (zonering, beheer van wijngaarden, lage opbrengsten, geïntegreerde landbouw) en wijnbereidingstechnieken (zachte persing, langdurige veroudering in de fles en het gebruik van houten vaten) hebben de producenten van wijnen met de BOB “Tullum” in staat gesteld grote faam te vergaren, ook op internationaal niveau.

- De rode BOB-wijnen “Terre Tollesi”/“Tullum” hebben een intens robijnrode kleur, met lichte toetsen van paars, bij rijping neigend naar granaatrood; geuren van rode vruchten zoals kers, zure kers, braam, pruim, en jams, typisch voor de montepulcianodruif en versterkt door de samenstelling van de kalkhoudende bodems van dit productiegebied; hints van vanille en specerijen kunnen zich ook ontwikkelen als gevolg van de rijping op hout; de smaak is droog, met overvloedige, enigszins adstringente tanninen die zacht en fluweelachtig worden met de rijping; het gaat om harmonieuze, goed gestructureerde en persistente wijnen met een aanzienlijke hoeveelheid extract.
- De witte monocepagewijnen op basis van pecorino hebben een strogele kleur van wisselende intensiteit; toetsen van vruchten zoals peren, appels, witte perziken en amandelen, en aroma's van salie, lavendel en vlierbloem kunnen in de neus worden waargenomen; de bodems met een hogere kleiige/zandige component maken de productie van wijnen met veel finesse en een goede tot uitstekende zuurheid mogelijk, waardoor ze fris en aangenaam zijn, met een intense en persistente smaak.

**9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

EU-wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Alle bottelingswerkzaamheden moeten in het in punt 6 van het enig document beschreven productiegebied plaatsvinden om de specifieke eigenschappen en faam van de producten te beschermen en hun oorsprong te waarborgen. Sinds de erkenning van deze benaming zijn deze werkzaamheden altijd uitgevoerd in dit zeer beperkte productiegebied, waar er altijd aanzienlijke bottelingsfaciliteiten zijn geweest.

Deze verplichting maakt het mogelijk de kwaliteit van de wijnen op een hoog niveau te houden, aangezien de plaatselijke producenten dankzij hun technische deskundigheid rechtstreeks alle productiestadia kunnen verzorgen, tot aan de botteling, en met name de latere rijping en/of verfijning van de wijnen zonder dat zij de partijen wijn hoeven te vervoeren of de vervoertijd tenminste tot een minimum wordt beperkt.

Deze verplichting voorkomt ook de mogelijke risico's die vervoer uit het wijngedebiet met zich mee kan brengen voor de kwaliteit van wijn, zoals oxidatie en thermische stress met schadelijke gevolgen voor de chemische, fysische en organoleptische kenmerken en het mogelijke risico van microbiologische besmetting (door bacteriën, virussen, schimmels en gisten).

Door botteling in het gebied kan de bevoegde instantie ook het controlesysteem efficiënter maken, de traceerbaarheid tot aan het laatste stadium van de productie verbeteren en zo bijdragen tot de maximale garantie van de oorsprong en de identiteit van de wijnen.

**Link naar het productdossier**

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

---