

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(2021/C 396/14)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de dois meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES AO NÍVEL DA UNIÃO

«TERRE TOLLESI»/«TULLUM»

PDO-IT-A0742-AM04

Data do pedido: 29 de julho de 2019

1. Requerente e interesse legítimo

Associação protetora da DOC (DOP) «Tullum»/«Terre Tollesi»

Associação interprofissional reconhecida como tal pela legislação nacional

2. Rubrica do caderno de especificações a alterar

- Nome do produto
- Categoria do produto vitivinícola
- Relação
- Restrições comerciais

3. Descrição e motivos da alteração**3.1. Supressão das categorias 4 (vinho espumante), 5 (vinho espumante de qualidade) e 15 (vinho proveniente de uvas passas)**

Rubrica do caderno de especificações a alterar: Artigos 1.º, 2.º, 4.º, 5.º, 6.º e 9.º

Descrição e motivos

Categorias 4 (vinho espumante), 5 (vinho espumante de qualidade) e 15 (vinho proveniente de uvas passas)

(1) JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Elimina-se a maior parte dos tipos previstos no caderno de especificações vigente, uma vez que não representam o caráter típico e único dos vinhos propostos pela DOCG. Os produtores consideram que só os vinhos tintos à base de *montepulciano* (Rosso e Rosso Riserva) e os brancos à base de *pecorino* e *passerina* podem exprimir e representar em pleno as peculiaridades do território de Tollo. Estas escolhas são amplamente avalizadas e confirmadas por estudos de demarcação de zonas vitícolas efetuados nos últimos anos, que demonstraram a validade das mesmas e a necessidade de seleção de algumas castas autóctones que neste terreno encontram as melhores condições para produzir uvas com extraordinárias características qualitativas.

Eliminam-se, assim, as categorias 4 (vinho espumante), 5 (vinho espumante de qualidade) e 15 (vinho proveniente de uvas passas) e os tipos de vinho correspondentes incluídos na versão anterior do caderno de especificações.

Esta alteração diz respeito ao ponto 3 do documento único.

3.2. Descrição dos vinhos

Rubrica do caderno de especificações a alterar: Artigo 6.º – Características na fase de consumo

Descrição e motivos

As características na fase de consumo dos vinhos produzidos são descritas de forma mais pormenorizada. Esta alteração diz respeito ao ponto 4 do documento único.

3.3. Outras condições – Acondicionamento na zona demarcada

Rubrica do caderno de especificações a alterar: Artigo 5.º – Regras aplicáveis à vinificação

Descrição e motivos

Foram apresentados elementos de prova adicionais que justificam a necessidade de limitar o engarrafamento à zona demarcada. Esta alteração diz respeito ao ponto 9 do documento único.

3.4. Relação com a área geográfica

Rubrica do caderno de especificações a alterar: Artigo 9.º – Relação com a área geográfica

Descrição e motivos

A descrição da relação foi alargada, salientando-se as características específicas dos vinhos DOP «Tullum»/«Terre Tollesi» diretamente atribuíveis ao meio geográfico e aos fatores humanos. Esta alteração diz respeito ao ponto 8 do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Terre Tollesi

Tullum

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

«Terre Tollesi»/«Tullum» tinto e «Terre Tollesi»/«Tullum» tinto reserva

Os vinhos tintos da DOP «Terre Tollesi»/«Tullum» apresentam cor rubi intensa, com ténues reflexos de púrpura que tendem para o vermelho-granada com o envelhecimento; no nariz, notas de frutos vermelhos (cereja, ginja, amora, ameixa, compotas) próprias da casta *montepulciano* cultivada nesta área e, eventualmente, notas de baunilha, especiarias e tabaco resultantes do envelhecimento em madeira; na boca, são secos, com taninos abundantes e ligeiramente adstringentes, que se tornam macios e aveludados com a idade; título alcoométrico total mínimo: 13 % vol. (13,5 % vol. para os tipos «Riserva»).

São vinhos harmoniosos, bem estruturados e longevos, com uma quantidade significativa de extrato (mínimo 26 g/l; 28 g/l para os tipos «Riserva»).

Frutos vermelhos, podendo apresentar notas de cereja e mirtilo, alcaçuz, violeta, tabaco, baunilha e especiarias; intenso, vinoso, macio, agradável.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

«Terre Tollesi» ou «Tullum» Pecorino

O vinho branco monovarietal «Pecorino» apresenta cor amarela-palha de intensidade variável; no nariz, é frutado, com notas de pera, maçã, pêssego branco e amêndoa e aromas florais de salva, alfazema e sabugueiro; são vinhos com um bom/excelente grau de acidez, que os torna frescos e agradáveis, de sabor intenso, agradável e persistente.

Título alcoométrico total mínimo: 13 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

«Terre Tollesi» ou «Tullum» Passerina

O vinho branco monovarietal «Passerina» apresenta cor amarela-palha de intensidade variável; nariz delicado, com notas de citrinos, pêssego-branco, amêndoa ou flor de sabugueiro.

Na boca, é seco, fresco e harmonioso, apresentando boa acidez e, com frequência, um final ligeiramente amendoado.

Título alcoométrico total mínimo: 12,5 % vol.

Extrato não redutor mínimo: 18 g/l

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro)	

5. Práticas de vinificação

a. Práticas enológicas específicas

Nenhuma

b. Rendimentos máximos

«Terre Tollesi» ou «Tullum» tinto:

14 000 kg de uvas por hectare

«Terre Tollesi» ou «Tullum» tinto:

84 hectolitros por hectare

«Terre Tollesi» ou «Tullum» tinto reserva:

9 000 kg de uvas por hectare

«Terre Tollesi» ou «Tullum» Pecorino:

63 hectolitros por hectare

«Terre Tollesi» ou «Tullum» tinto reserva:

63 hectolitros por hectare

«Terre Tollesi» ou «Tullum» Pecorino:

9 000 kg de uvas por hectare

«Terre Tollesi» ou «Tullum» Passerina:

9 000 kg de uvas por hectare

«Terre Tollesi» ou «Tullum» Passerina:

63 hectolitros por hectare

6. Área geográfica delimitada

As uvas destinadas à produção dos vinhos com denominação de origem controlada «Terre Tollesi» ou «Tullum» são exclusivamente vindimadas na zona de produção, que abarca todo o território do município de Tollo, na província de Chieti.

7. Castas de uva de vinho

Montepulciano N.

Passerina B.

Pecorino B.

8. Descrição da(s) relação(ões)

Meio geográfico

A configuração orográfica particular da região de Tollo, caracterizada por amplas encostas que se estendem até ao mar Adriático e pelo maciço de Maiella, bem como a excelente orientação dos vinhedos, a boa ventilação e ausência de águas estagnadas, garantem às castas tradicionalmente cultivadas no território – *montepulciano* N, *pecorino* B e *passerina* B – condições ideais para a produção de uvas sãs e de qualidade, com características distintivas.

Embora a textura do solo apresente alguma variabilidade, tende geralmente para o argiloso; a fração argilosa representa cerca de 29 %, em média, com valores que variam entre 14,7 % e 45 %; a componente arenosa é, em média, de 36,5 %, com valores que variam entre 12,3 % e 59 %, encontrando-se, com frequência, esta última nas zonas aluviais do fundo do vale. O pH é subalcalino ou alcalino, com um valor médio de 7,88. O teor total de carbonatos é geralmente muito elevado, rondando, em média, 32 %. A componente ativa dos carbonatos presentes é também geralmente elevada, com um nível médio de 8,9 %. O teor de matéria orgânica é geralmente muito baixo.

O clima é temperado, com temperaturas médias que oscilam entre 12 °C em abril e 16 °C em outubro; julho e agosto tendem a ser quentes e muito secos e as temperaturas podem exceder 35 °C. A precipitação média é de cerca de 700 mm/ano, concentrando-se sobretudo no período de novembro a abril.

O índice térmico de Winkler, ou seja, a temperatura média ativa de abril a outubro, é superior a 2 200 graus-dias, assegurando a maturação ideal das castas de uva branca e tinta.

Fatores históricos e humanos

A presença de vinhas e de vinho nesta zona remonta à época romana. Prova-o a descoberta, em algumas zonas de Tollo, de fragmentos e espécimes inteiros de *dolias* (talhas de grande dimensão), bem como de caves de vinho. Foram ainda descobertos nas proximidades de Tollo vestígios de *villae rusticae* romanas, que são os primeiros exemplos de grandes propriedades em que a viticultura era uma das atividades principais.

São inúmeros os documentos históricos que fazem referência à produção de vinhos nesta zona, desde o Império Romano até aos nossos dias. Contam-se, entre eles, um documento de 1 062, onde se menciona o *castrum* de Tullum, e outro de 1 300, onde o topónimo figura como «Tullum» nos «Registri Angioini».

Existem provas documentais da existência de trocas comerciais importantes desde 1 400, a partir do porto de Ortona, de onde saíam navios carregados de «caratelli» (barricas) de vinho, entre os quais se contavam vinhos da zona de Tollo.

Em 1776, o vinho de Tollo era já celebrado no Reino de Nápoles em algumas composições poéticas que definiam a região como: « ... uma pequena região do Abruzzo Citerior, pouco distante do mar Adriático, local agradável e bem conhecido pelo seu vinho tinto rubi [...]».

No entanto, só após o negro interlúdio da Segunda Guerra Mundial, durante o qual Tollo foi literalmente arrasada, é que a economia agrícola passou a ter por base a produção de vinho. Atualmente, Tollo é uma das zonas vitícolas mais importantes da região.

A par das tradições e raízes históricas, há que salientar o papel fundamental dos vitivinicultores na definição e melhoria das práticas vinícolas.

Ao longo do tempo, os produtores aperfeiçoaram as suas técnicas de cultivo, melhorando a qualidade dos vinhos DOP, graças, em particular, aos estudos realizados sobre a classificação dos terrenos mais adequados à viticultura e às castas *montepulciano*, *pecorino* e *passerina*, tradicionalmente cultivadas na região. Os produtores abandonaram os sistemas extensivos de cultura, com exceção de certas vinhas que continuam a ser conduzidas em latada, segundo o sistema tradicional de «pergola de Abruzzo», e adotaram novos padrões de plantação, bem como sistemas de poda e condução que tendem a otimizar a gestão das vinhas e maximizar o rendimento das uvas.

Está ainda previsto para os vinhos da DOCG (DOP) «Terre Tollesi»/«Tullum», um período de afinamento ou envelhecimento – mais longo para alguns, mais curto para outros – anterior à comercialização. Os tintos, em especial, não podem ser comercializados antes de 1 de janeiro do segundo ano seguinte ao da colheita, devendo o «Rosso Riserva» ser envelhecido durante, pelo menos, dois anos, seis meses dos quais em contentores ou recipientes de madeira.

Relação com a área geográfica

Categoria de vinho (1) – Os vinhos tintos da DOP «Tullum»/«Terre Tollesi» são produzidos a partir de castas aclimatadas à região, que aqui se distinguem de modo particular e cujas características específicas se exprimem plenamente nos vinhos «Terre Tollesi» ou «Tullum». A DOP compreende o tipo tinto, também na versão «reserva», feito a partir de uvas da casta *montepulciano*, e os vinhos brancos produzidos a partir de uvas das castas autóctones *pecorino* e *passerina*.

As temperaturas médias no período de abril a outubro asseguram uma maturação ideal tanto das uvas brancas como das tintas, e maior concentração de extratos e de açúcares. As variações favoráveis de temperatura conferem aos vinhos desta área, situada entre o mar e as montanhas, acidez e frescura.

A composição dos solos – argilosos, arenosos e calcários –, aliada às variações favoráveis de temperatura, permite obter vinhos mais aromáticos, com um grau adequado de acidez, frescura e finura, sobretudo nos vinhos brancos. Os solos ricos em carbonatos e pobres em matéria orgânica dão vinhos tintos de cores intensas, com muita estrutura e concentração de aromas.

Os fatores ambientais ligados ao clima e à composição do solo, as técnicas de cultivo (classificação dos terrenos, gestão das vinhas, baixos rendimentos, agricultura integrada) e de vinificação (prensagem suave, envelhecimento prolongado em garrafa e utilização de barricas de madeira) permitiram aos produtores de vinhos da DOP «Tullum» atingir um nível de qualidade de renome internacional.

- Os vinhos tintos da DOP «Terre Tollesi»/«Tullum» apresentam cor rubi intensa, com ténues reflexos de púrpura que tendem para o vermelho-granada com o envelhecimento; no nariz, notas de frutos vermelhos (cereja, ginja, amora, ameixa, compotas), próprias da casta *montepulciano*, acentuadas pela composição dos solos calcários desta área de produção; podem ainda desenvolver-se notas de baunilha e especiarias, próprias do envelhecimento em madeira; na boca, são secos, com taninos abundantes e ligeiramente adstringentes, que se tornam macios e aveludados com a idade; São vinhos harmoniosos, bem estruturados e longevos, com uma quantidade significativa de extrato.
- O vinho branco monovarietal «Pecorino» apresenta cor amarela-palha de intensidade variável; no nariz, é frutado, com notas de pera, maçã, pêssego-branco e amêndoa e aromas florais de salva, alfazema e sabugueiro; os solos com maior componente argilosa/arenosa permitem a produção de vinhos de grande finura e um bom/excelente grau de acidez, que os torna frescos e agradáveis, com um sabor intenso e persistente.

9. Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

As operações de engarrafamento devem ser efetuadas na área de produção descrita na parte 6 do documento único, a fim de preservar as características próprias dos produtos e a sua reputação e garantir a origem. Desde o reconhecimento da denominação, as operações em causa foram sempre efetuadas nesta área muito restrita, onde sempre existiram importantes instalações de engarrafamento.

Este requisito permite manter o nível elevado de qualidade dos vinhos, já que os produtores locais dispõem dos conhecimentos técnicos necessários para acompanhar todas as fases da produção, até ao engarrafamento e, em particular, o subsequente envelhecimento e/ou afinamento dos vinhos. Evita-se, assim, o transporte dos lotes ou reduz-se ao mínimo o tempo de transporte, se for caso disso.

Este requisito evita igualmente os riscos que possam decorrer do transporte fora da área vitivinícola e que comprometem a qualidade dos vinhos, tais como: oxidação e *stress* térmico, com efeitos prejudiciais nas características químicas, físicas e organolépticas e possível risco de contaminação microbológica (bactérias, vírus, fungos, bolores e leveduras).

O engarrafamento na área permite também ao organismo competente tornar o sistema de controlo mais eficaz, melhorando a rastreabilidade até à última fase da produção e contribuindo, assim, para a máxima garantia de origem e identidade dos vinhos.

Hiperligação para o caderno de especificações

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