

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare la nivelul Uniunii a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, în temeiul articolului 97 alineatul (3) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului

(2021/C 396/14)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cerere în temeiul articolului 98 din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾ în termen de două luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE LA NIVELUL UNIUNII A CAIETULUI DE SARCINI AL PRODUSULUI

„TERRE TOLLESI”/„TULLUM”

PDO-IT-A0742-AM04

Data cererii: 29 iulie 2019

1. Solicitantul și interesul legitim

Asociația pentru protecția DOC (DOP) „Tullum”/„Terre Tollesi”

Asociație interprofesională recunoscută în temeiul dreptului intern

2. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)

- Denumirea produsului
- Categoria de produse vitivinicole
- Legătura
- Restricții privind comercializarea

3. Descrierea și motivele modificării

3.1. Eliminarea categoriilor 4 (vin spumant), 5 (vin spumant de calitate) și 15 (vin din struguri stafidiți)

Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării: articolele 1, 2, 4, 5, 6 și 9

Descriere și motive

Au fost eliminate categoriile 4 (vin spumant), 5 (vin spumant de calitate) și 15 (vin din struguri stafidiți).

⁽¹⁾ JO L 347, 20.12.2013, p. 671.

Modificarea vizează eliminarea majorității tipurilor de produse prevăzute de caietul de sarcini în vigoare, întrucât nu reflectă cu adevărat caracterul tipic și unic al vinurilor care vor purta DOCG (DOP) propusă. Într-adevăr, producătorii consideră că doar vinurile roșii bazate pe Montepulciano (Rosso și Rosso Riserva) și cele albe bazate pe Pecorino și Passerina sunt capabile să exprime și să reprezinte pe deplin particularitățile teritoriului comunei Tollo. Aceste decizii sunt sprijinite și confirmate de studiile de zonare viticolă efectuate în ultimii ani, care au demonstrat validitatea unor astfel de opțiuni și necesitatea de concentrare a activităților asupra acelor soiuri de viță-de-vie care au găsit, în acest areal, cele mai bune condiții pentru a produce struguri cu caracteristici calitative extraordinare.

Prezenta modificare constă în eliminarea categoriilor 4 (vin spumant), 5 (vin spumant de calitate) și 15 (vin din struguri stafidiți) și a tipurilor de vin corespunzătoare incluse în versiunea anterioară a caietului de sarcini.

Modificarea vizează punctul 3 din documentul unic.

3.2. Descrierea vinurilor

Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării: articolul 6 - Caracteristicile în momentul consumului

Descriere și motive

Caracteristicile vinurilor în momentul consumului au fost descrise mai detaliat. Modificarea vizează punctul 4 din documentul unic.

3.3. Condiții suplimentare - Ambalarea în arealul delimitat

Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării: articolul 5 - Norme vitivinicole

Descriere și motive

S-au furnizat dovezi suplimentare care vin în sprijinul necesității de a restricționa îmbutelierea la arealul delimitat. Modificarea vizează punctul 9 din documentul unic.

3.4. Legătura cu mediul

Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării: articolul 9 - Legătura cu mediul geografic

Descriere și motive

Descrierea legăturii a fost extinsă pentru a evidenția și mai mult caracteristicile specifice ale vinurilor DOP „Tullum”/„Terre Tollesi” care sunt direct influențate de mediul geografic și de factorii umani. Modificarea vizează punctul 8 din documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. Denumirea produsului

Terre Tollesi

Tullum

2. Tipul de indicație geografică

DOP – Denumire de origine protejată

3. Categoriile de produse vitivinicole

1. Vin

4. Descrierea vinului (vinurilor)

„Terre Tollesi” Rosso/„Tullum” Rosso și „Terre Tollesi” Rosso Riserva/„Tullum” Rosso Riserva

Vinurile roșii cu DOP „Terre Tollesi”/„Tullum” au o culoare rubinie intensă, cu nuanțe de violet, tinzând spre grenă pe măsură ce se învechește vinul; poate fi perceput un miros cu note de fructe roșii precum cireșe, vișine, mure, prune, dulcețuri, caracteristice soiului de struguri Montepulciano cultivat în acest areal, și cu eventuale nuanțe de vanilie, condimente și tutun rezultate în urma învechirii vinului în recipiente de lemn; gustul este sec, cu taninuri din abundență, ușor astringente, care devin delicate și catifelate pe măsură ce se învechește vinul; tăria alcoolică totală minimă în volume: 13 % vol. (13,5 % vol. în cazul tipurilor „Riserva”).

Aceste vinuri sunt armonioase, bine structurate, longevive, cu o cantitate semnificativă de extract (minimum 26 g/l, 28 g/l pentru tipurile „Riserva”).

Ele prezintă nuanțe de fructe roșii, eventuale tonuri de cireșe și afine, lemn dulce, flori de violete, tutun, vanilie și condimente. Au un miros intens, de vin, delicat, plăcut.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Terre Tollesi” Pecorino/„Tullum” Pecorino

Vinul alb Pecorino monosoi are o culoare galben-pai care variază în intensitate; poate fi perceput un miros caracterizat de note de fructe cum ar fi pere, mere, piersici albe și migdale, precum și de flori cum ar fi salvie, lavandă și soc; acestea sunt vinuri cu o aciditate de la bună spre excelentă, ceea ce le conferă prospețime și un caracter plăcut, prezentând un gust intens, agreabil și persistent.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 13 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

„Terre Tollesi” Passerina/„Tullum” Passerina

Vinul alb Passerina monosoi are o culoare galben-pai care variază în intensitate; miros delicat, ce prezintă note de citrice, piersici albe, migdale sau soc.

Gustul este sec, cu o aciditate bună, proaspăt și armonios, deseori cu o notă finală ușor amăruie, de migdale.

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,5 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos sunt conformi cu limitele prevăzute de legislația statului membru și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale	
Tăria alcoolică totală maximă (% în volume)	
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume)	
Aciditatea totală minimă	5 grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru)	
Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame per litru)	

5. Practici oenologice

a. Practici oenologice specifice

Niciuna

b. Producții/rendamente maxime:

„Terre Tollesi” Rosso/„Tullum” Rosso

14 000 kg de struguri la hectar

„Terre Tollesi” Rosso/„Tullum” Rosso

84 de hectolitri la hectar

„Terre Tollesi” Rosso Riserva/„Tullum” Rosso Riserva

9 000 kg de struguri la hectar

„Terre Tollesi” Pecorino/„Tullum” Pecorino

63 de hectolitri la hectar

„Terre Tollesi” Rosso Riserva/„Tullum” Rosso Riserva

63 de hectolitri la hectar

„Terre Tollesi” Pecorino/„Tullum” Pecorino

9 000 kg de struguri la hectar

„Terre Tollesi” Passerina/„Tullum” Passerina

9 000 kg de struguri la hectar

„Terre Tollesi” Passerina/„Tullum” Passerina

63 de hectolitri la hectar

6. Arealul geografic delimitat

Strugurii destinați producției vinurilor cu denumirea de origine controlată „Terre Tollesi”/„Tullum” trebuie să fie recoltați numai în arealul de producție, care cuprinde întregul teritoriu al comunei Tollo din provincia Chieti.

7. Soiul/soiurile de struguri de vin

Montepulciano N.

Passerina B.

Pecorino B.

8. Descrierea legăturii (legăturilor)

Mediul geografic

Conformația orografică deosebită a teritoriului comunei Tollo, caracterizată de coline vaste cu pante care coboară spre Marea Adriatică, și prezența impunătorului masiv Maiella, împreună cu expunerea optimă a plantațiilor viticole, buna ventilație și absența apei stagnante, garantează plantațiilor viticole cultivate în mod tradițional în acest areal - Montepulciano N., Pecorino B. și Passerina B - condițiile perfecte pentru a produce struguri sănătoși, de calitate și cu caracteristici tipice.

Deși textura solului variază într-o oarecare măsură, aceasta este în general lutoasă, cu tendințe argiloase; fracția de argilă reprezintă în medie aproximativ 29 %, cu valori care variază de la 14,7 % la 45 %, în timp ce componenta de nisip se regăsește în medie în proporție de 36,5 %, cu valori care variază de la 12,3 % la 59 %, ultimul procent fiind întâlnit deseori în zonele aluviale din partea inferioară a văii. PH-ul este subcalcin sau alcalin, având o valoare de 7,88. Conținutul total de carbonat este în general foarte ridicat, ajungând în medie în jurul valorii de 32 %. De asemenea, componenta activă din carbonații prezenți este în general ridicată, atingând în medie valoarea de 8,9 %. Conținutul de materie organică este în general foarte scăzut.

Clima este temperată, cu temperaturi medii care variază de la 12 °C în aprilie la 16 °C în octombrie, dar în iulie și august tinde să devină călduroasă și aridă, cu temperaturi care pot depăși 35 °C. Cantitatea medie de precipitații este de aproximativ 700 mm/an, concentrată în principal în perioada noiembrie-aprilie.

Indicele termic Winkler, și anume temperatura activă medie din aprilie până în octombrie, depășește 2 200 de grade-zile, asigurând coacerea optimă atât a soiurilor de struguri albi, cât și a celor roșii.

Factori istorici și umani

Prezența vinurilor și a viței-de-vie din acest areal datează încă din vremea romanilor, lucru demonstrat de descoperirea, în anumite districte ale orașului Tollo, a unor fragmente și a unor specimene complete de ulcioare și crame utilizate pentru depozitarea vinului. În apropierea orașului Tollo, au fost descoperite, de asemenea, ruine care atestă existența unor vile romane (*villae rusticae*), care sunt primele exemple ale existenței unor domenii vaste unde cultivarea viței-de-vie era una dintre principalele activități practicate.

Numeroase documente istorice fac trimitere la producerea de vinuri în acest areal din vremea Imperiului Roman până în prezent, de la documentul ce datează din 1 062 și care menționează castrul (*castrum*) sau fortăreața Tullum la documentul din 1 300 în care denumirea de „Tullum” a locului apare în *Registri Angioini*.

Acestea reprezintă dovezi documentare ale unui comerț intens încă din anul 1 400, desfășurat din portul Ortona, de unde vapoarele plecau cu încărcături de *caratelli* sau butoaie de vin, inclusiv cu vinuri din zona Tollo.

În 1776, vinul Tollo a fost celebrat în Regatul Napoli într-o compoziție poetică ce descrie zona Tollo ca fiind: „...o regiune mică în Abruzzo Citeriore, nu foarte departe de Marea Adriatică, o locație plăcută, renumită pentru vinul său roșu-rubiniu...”.

Cu toate acestea, dezvoltarea economiei agricole a ajuns să se bazeze în principal pe producerea vinului doar după încheierea perioadei întunecate a celui de Al Doilea Război Mondial, în timpul căruia Tollo a fost efectiv ras de pe fața pământului. În prezent, Tollo este una dintre cele mai importante zone vitivinicole din regiune.

Pe lângă tradițiile și rădăcinile istorice, trebuie să evidențiem rolul foarte important pe care l-au jucat oamenii prin stabilirea și îmbunătățirea practicilor de cultivare a viței-de-vie.

În timp, producătorii și-au rafinat din ce în ce mai mult tehnicile de cultivare, reușind să îmbunătățească calitatea vinurilor cu DOP, în special datorită studiilor privind zonarea optimă a terenului pentru cultivarea viței-de-vie și pentru soiurile Montepulciano, Pecorino și Passerina, care sunt cultivate în mod tradițional în zonă. Acest lucru a determinat viticultorii să se îndepărteze de sistemele de cultivare extensivă, cu excepția anumitor plantații viticole care utilizează sistemul tradițional cu spalieri *Pergola Abruzzese*, și a condus la adaptarea modelelor de plantare, a sistemelor de tăiere și a formelor de conducere utilizate, în vederea optimizării continue a gestionării plantațiilor viticole și a maximizării producțiilor de struguri.

Există și o perioadă de maturare sau de învechire - mai îndelungată pentru unele vinuri, mai scurtă pentru altele - înainte ca vinurile cu DOCG (DOP) „Terre Tollesi”/„Tullum” să fie eliberate pentru consum. În special, vinurile roșii nu pot fi eliberate pentru consum înainte de data de 1 ianuarie a celui de al doilea an de la recoltare, iar vinul „Rosso Riserva” trebuie să fie învechit timp de cel puțin doi ani, inclusiv șase luni în containere sau recipiente de lemn.

Legătura de cauzalitate cu mediul geografic

Categoria de vin (1) - Vinurile roșii cu DOP „Tullum”/„Terre Tollesi” sunt produse din soiuri de struguri care s-au aclimatizat și se remarcă în mod special în acest areal și ale căror caracteristici specifice sunt reflectate în totalitate în vinurile „Terre Tollesi”/„Tullum”. DOP acoperă tipul „Rosso”, inclusiv „Rosso Riserva”, produs din struguri din soiul Montepulciano și vinurile albe produse din struguri din soiurile autohtone Pecorino și Passerina.

Temperaturile medii din perioada aprilie-octombrie asigură coacerea optimă atât a strugurilor albi, cât și a celor roșii, rezultând o concentrație mai mare de extracte și de zaharuri, în timp ce variațiile importante de temperatură le oferă vinurilor din acest areal, cuprins între munți și mare, aciditate și prospețime.

Compoziția solurilor - lutoasă și calcaroasă-nisipoasă - combinată cu variații importante de temperatură face posibilă obținerea unor vinuri mai aromate cu o aciditate, prospețime și finețe corespunzătoare, în special în cazul vinurilor albe, în timp ce solurile bogate în carbonați și cu un conținut scăzut de materie organică permit producerea de vinuri roșii cu culori intense, o structură bine definită și arome concentrate.

Prin urmare, factorii de mediu legați de climă și de compoziția solului, tehnicile de cultivare (zonare, gestionarea plantațiilor viticole, producții scăzute, agricultură integrată), precum și tehnicile vitivinicole (presarea ușoară, învechirea îndelungată în sticle și utilizarea butoaielor de lemn) au permis producătorilor de vinuri cu DOP „Tullum” să atingă un nivel de calitate deosebit, renumit inclusiv la nivel internațional.

- Vinurile roșii cu DOP „Terre Tollesi”/„Tullum” au o culoare rubinie intensă, cu nuanțe de violet, tinzând spre grenă pe măsură ce se învechește vinul; cu arome olfactive de fructe roșii precum cireșe, vișine, mere, prune, dulcețuri, caracteristice soiului de struguri Montepulciano și amplificate de compoziția solurilor calcaroase din arealul de producție; odată cu învechirea în recipiente de lemn, pot apărea și note de vanilie și de condimente; gustul este sec, cu taninuri din abundență, ușor astringente, care devin delicate și catifelate pe măsură ce se învechește vinul; aceste vinuri sunt armonioase, bine structurate, longevive, cu o cantitate semnificativă de extract.
- Vinurile albe Pecorino monosoi au o culoare galben-pai care variază în intensitate; poate fi perceput un miros caracterizat de note de fructe cum ar fi pere, mere, piersici albe și migdale, precum și arome de flori cum ar fi salvie, lavandă și soc; datorită componentei lor lutoase/nisipoase mai importante, solurile permit producerea de vinuri de o finețe deosebită și cu o aciditate de la bună la excelentă, ceea ce le conferă prospețime și un caracter plăcut, prezentând un gust intens și persistent.

9. Alte cerințe specifice (ambalare, etichetare, alte cerințe)

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Cadrul juridic:

legislația UE

Tipul de condiție suplimentară:

ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

operațiunile de îmbuteliere trebuie să se desfășoare în arealul de producție delimitat la articolul 6 din documentul unic, pentru a se păstra caracteristicile deosebite și reputația produselor și pentru a se garanta originea acestora. De la recunoașterea acestei denumiri, operațiunile respective au fost întotdeauna desfășurate în acest areal de producție foarte restricționat, unde au existat mereu numeroase unități de îmbuteliere.

Această obligație permite păstrarea calității vinurilor la un nivel ridicat, având în vedere că expertiza tehnică a producătorilor locali le permite să participe în mod direct la toate etapele producției, până la îmbuteliere, și, în special, la învechirea și/sau maturarea ulterioară a vinurilor fără deplasarea loturilor de vinuri sau, cel puțin, cu reducerea perioadelor de transport la minimum.

De asemenea, obligația permite evitarea eventualelor riscuri pe care le-ar putea prezenta transportul în afara arealului pentru calitatea vinului, cum ar fi: oxidarea și stresul termic cu efecte negative asupra caracteristicilor fizico-chimice și organoleptice, precum și posibilul risc al contaminării microbiologice (de la bacterii, viruși, ciuperci, mucegaiuri și drojdii).

Îmbutelierea în areal permite, de asemenea, organului competent să eficientizeze sistemul de control, îmbunătățind trasabilitatea până la ultima etapă a producției, contribuind astfel la garantarea maximă a originii și a identității vinurilor.

Link către caietul de sarcini al produsului

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