

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge za spremembo specifikacije proizvoda na ravni Unije za ime v vinskem sektorju
v skladu s členom 97(3) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta**

(2021/C 396/14)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

„TERRE TOLLESI“/„TULLUM“

PDO-IT-A0742-AM04

Datum vloge: 29. julij 2019

1. Vložnik in pravni interes

Združenje za zaščito DOC (ZOP) „Tullum“/„Terre Tollesi“

Medpanožno združenje, priznано kot tako v skladu z nacionalno zakonodajo

2. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se spremembe nanašajo

- Ime proizvoda
- Kategorije proizvoda vinske trte
- Povezava
- Omejitve trženja

3. Opis spremembe in razlogi zanjo**3.1. Izločitev kategorij 4 (peneče vino), 5 (kakovostno peneče vino) in 15 (vino iz sušenega grozdja)**

Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša: Členi 1, 2, 4, 5, 6 in 9

Opis in razlogi

Kategorije 4 (peneče vino), 5 (kakovostno peneče vino) in 15 (vino iz sušenega grozdja) so bile odstranjene.

⁽¹⁾ ULL 347, 20.12.2013, str. 671.

Večina vrst proizvodov, ki so zdaj navedene v specifikaciji proizvoda, bo odstranjenih, saj dejansko ne izražajo bistva in edinstvenosti vin, za katera se predlaga navedba DOCG (ZOP). Po mnenju vinogradnikov so lahko posebne lastnosti območja Tollo poosebljene in v celoti prenesene le z rdečimi vini iz sorte montepulciano (sorti rosso in rosso riserva) ter belimi vini iz sort pecorino in passerina. Ta izbor je dobro podprt in potrjen s študijami območij regije, izvedenimi v zadnjih letih, ki dokazujejo, da gre za veljaven izbor, in poudarjajo potrebo po usmeritvi le v nekatere avtohtone sorte, ki jim lokalno okolje zagotavlja idealne možnosti za pridelavo izjemno dobrega grozdja.

Ta sprememba zato vsebuje izločitev kategorij 4 (peneče vino), 5 (kakovostno peneče vino) in 15 (vino iz sušenega grozdja) ter ustreznih vrst vina, vključenih v prejšnjo različico specifikacije proizvoda.

Sprememba se nanaša na oddelek 3 enotnega dokumenta.

3.2. Opis vina

Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša: Člen 6 – Značilnosti ob porabi

Opis in razlogi

Značilnosti uživanja pridelanih vin so podrobneje opisane. Sprememba se nanaša na oddelek 4 enotnega dokumenta.

3.3. Dodatni pogoji – Pakiranje na razmejenem geografskem območju

Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša: Člen 5 – Pravila pri pridelavi vina

Opis in razlogi

Predloženi so bili dodatni dokazi, ki potrjujejo potrebo po omejitvi stekleničenja na razmejeno geografsko območje. Sprememba se nanaša na oddelek 9 enotnega dokumenta.

3.4. Povezava z okoljem

Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša: Člen 9 – Povezava z geografskim okoljem

Opis in razlogi

Opis povezave je bil razširjen, pri čemer so bile dodatno poudarjene posebne značilnosti vin z ZOP „Tullum“/„Terre Tollesi“, ki jih je mogoče neposredno pripisati geografskemu okolju in človeškim dejavnikom. Sprememba se nanaša na oddelek 8 enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. Ime proizvoda

Terre Tollesi

Tullum

2. Vrsta geografske označbe

ZOP – zaščitena označba porekla

3. Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

4. Opis vina

„Terre Tollesi“ Rosso/„Tullum“ Rosso in „Terre Tollesi“ Rosso Riserva/„Tullum“ Rosso Riserva

Rdeča vina z ZOP „Terre Tollesi“/„Tullum“ so intenzivne rubinaste barve, z rahlimi vijoličnimi odtenki, ki se s staranjem nagiba h granatno rdeči; vonj ima note rdečega jagodičja, kot so češnje, višnje, robidnice in slive, ter marmelade, značilne za sorto vinske trte montepulciano, ki se prideluje na tem območju, lahko pa tudi pridihi vanilje, začimb in tobaka, ki so posledica staranja v sodih; okus je suh, z obilico rahlo trpkih taninov, ki s staranjem postanejo mehki in žametni; najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13 vol. % (13,5 vol. % za vrste „Riserva“).

Vina so harmonična, dobro strukturirana in obstojna ter imajo veliko količino ekstrakta (najmanj 26 g/l, 28 g/l za vrste „Riserva“).

Rdeče jagodičje z morebitnimi odtenki češenj in borovnic, golostebelnega sladkega korena, vijolic, tobaka, vanilje in začimb; intenziven, vinski, mehek, prijeten.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Terre Tollesi“ Pecorino/„Tullum“ Pecorino

Sortno belo vino pecorino je slamnato rumene barve različne intenzivnosti; vonj ima note sadja, kot so hruške, jabolka in bele breskve, mandljev ter cvetja, kot so žajbelj, sivka in bezeg; to so vina, ki imajo dobro do odlično vsebnost kislin, zaradi česar so sveža in prijetna ter imajo intenziven, prijeten in dolgotrajen okus.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 13 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

„Terre Tollesi“ Passerina/„Tullum“ Passerina

Sortno belo vino passerina je slamnato rumene barve različne intenzivnosti; je nežnega vonja z notami agrumov, bele breskve, mandljev ali bezga.

Okus je suh, z dobro vsebnostjo kislin, svež in harmoničen, pogosto z nekoliko grenkim pookusom po mandljih.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,5 vol. %

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Enološki postopki

a. Posebni enološki postopki

Jih ni

b. Največji donosi:

„Terre Tollesi“ Rosso/„Tullum“ Rosso

14 000 kilogramov grozdja na hektar

„Terre Tollesi“ Rosso/„Tullum“ Rosso

84 hektolitrov na hektar

„Terre Tollesi“ Rosso Riserva/„Tullum“ Rosso Riserva

9 000 kilogramov grozdja na hektar

„Terre Tollesi“ Pecorino/„Tullum“ Pecorino

63 hektolitrov na hektar

„Terre Tollesi“ Rosso Riserva/„Tullum“ Rosso Riserva

63 hektolitrov na hektar

„Terre Tollesi“ Pecorino/„Tullum“ Pecorino

9 000 kilogramov grozdja na hektar

„Terre Tollesi“ Passerina/„Tullum“ Passerina

9 000 kilogramov grozdja na hektar

„Terre Tollesi“ Passerina/„Tullum“ Passerina

63 hektolitrov na hektar

6. Razmejeno geografsko območje

Grozdje, uporabljeno za pridelavo vin s kontrolirano označbo porekla „Terre Tollesi“/„Tullum“, je treba trgati izključno na območju pridelave, ki obsega celotno občino Tollo in pokrajino Chieti.

7. Sorte vinske trte

Montepulciano N.

Passerina B.

Pecorino B.

8. Opis povezave

Geografsko okolje

Edinstveno ozemlje območja Tollo, obkroženo s prostranimi pobočji, ki se spuščajo proti Jadranskemu morju, in mogočni gorski masiv Maiella, ki zagotavljata odlično lego vinogradov, dobro kroženje zraka in odsotnost stoječih voda, zagotavljata, da imajo vinske trte, ki se tam tradicionalno gojijo – montepulciano N., pecorino B. in passerina B. – odlične pogoje za pridelavo zdravega, visokokakovostnega grozdja z izrazitimi značilnostmi.

Čprav se tekstura tal nekoliko spreminja, jo na splošno sestavlja ilovica, ki prehaja proti glini; delež gline v povprečju znaša približno 29 %, pri čemer se vrednosti gibljejo od 14,7 % do 45 %, medtem ko delež peska, ki je pogosto prisoten na aluvialnih območjih na dnu doline, v povprečju znaša 36,5 %, pri čemer se vrednosti gibljejo od 12,3 % do 59 %. pH je subalkalen ali alkalen s povprečno vrednostjo 7,88. Skupna vsebnost karbonatov je na splošno zelo visoka in v povprečju znaša približno 32 %. Tudi aktivna sestavina prisotnih karbonatov je na splošno visoka in znaša povprečno 8,9 %. Vsebnost organskih snovi je na splošno zelo nizka.

Podnebje je zmerno, saj se povprečne temperature gibljejo od 12 °C aprila do 16 °C oktobra, vendar je julija in avgusta običajno vroče in suho s temperaturami, ki lahko presežejo 35 °C. Povprečna količina padavin znaša približno 700 mm/leto, padejo pa večinoma v obdobju od novembra do aprila.

Winklerjev toplotni indeks, tj. povprečna aktivna temperatura od aprila do oktobra, je nad 2 200 stopinjskimi dnevi, kar zagotavlja optimalno zorenje bele in rdeče sorte vinske trte.

Zgodovinski in človeški dejavniki

Prisotnost vinske trte in vina na tem območju izvira iz rimskih časov. To dokazuje odkritje delov in celotnih primerkov vinskih dolijev in vinskih kleti v nekaterih okrožjih Tolla. Ostanki pričajo o obstoju nekaterih rimskih „villae rusticae“, ki so prvi primeri velikih posesti, kjer je bilo gojenje vinske trte ena glavnih dejavnosti, ki so potekale v bližini Tolla.

Zelo številni zgodovinski dokumenti se nanašajo na proizvodnjo vin na tem območju od rimskega imperija do danes, od dokumenta 1 062, ki se nanaša na „castrum“ ali utrdbo Tullum, do dokumenta 1 300, v katerem je v „Registri Angioini“ navedeno ime kraja v obliki „Tullum“.

Obstajajo dokumentirani dokazi o močni trgovini, ki je potekala že leta 1 400 iz пристanišča Ortona, iz katerega so plovila tovorila sodčke („caratelli“) vina, vključno z vini z območja Tollo.

Leta 1776 so v neapeljskem kraljestvu prirejali praznovanja v čast vinu iz Tolla v nekaterih poetičnih sestavkih, ki so območje Tollo opredelile kot: „[...] majhna regija v kraju Abruzzo Citeriore, ki ni zelo oddaljena od Jadranskega morja, je prijetna lokacija in dobro znana po rubinastem rdečem vinu [...]“.

Vendar je rast kmetijskega gospodarstva šele po temnem vmesnem obdobju druge svetovne vojne, med katero je bil Tollo dobesedno porušen do tal, začela temeljiti predvsem na proizvodnji vina. Danes je Tollo eno najpomembnejših vinorodnih območij v regiji.

Poleg zgodovinskih tradicij in korenin je treba poudariti zelo pomembno vlogo človeških dejavnikov v smislu določitve in izboljšanja vinogradniških praks.

Sčasoma so proizvajalci vse bolj izpopolnjevali svoje tehnike gojenja, kar je omogočilo boljšo kakovost vin z ZOP, zlasti zaradi študij območij, ki so najprimernejša za vinogradništvo, ter sort montepulciano, pecorino in passerina, ki se tradicionalno gojijo na tem območju. To je privedlo do tega, da so se proizvajalci oddaljili od ekspanzivnih sistemov gojenja, z izjemo nekaterih vinogradov, kjer se uporablja tradicionalni sistem pergola trellis v stilu Abruzzo, ter prilagodili vzorce sajenja, sisteme obrezovanja in načine usposabljanja, da bi stalno optimizirali upravljanje vinogradov in čim bolj povečali donos grozdja.

Pred sproščanjem vin z DOCG (ZOP) „Terre Tollesi“/„Tullum“ v porabo je tudi obdobje prečiščevanja ali staranja, ki je za nekatera vina daljše in za druga krajše. Zlasti rdeča vina ne smejo biti sproščena v porabo pred 1. januarjem drugega leta po žetvi, medtem ko je treba vino „Rosso Riserva“ starati vsaj dve leti, od tega šest mesecev v lesenih posodah ali vsebnikih.

Vzročna povezava z geografskim območjem

Kategorija vina (1) – rdeča vina z ZOP „Tullum“/„Terre Tollesi“ se proizvajajo iz sort vinske trte, ki so prilagojene na to območje in na njem še posebej izstopajo ter katerih posebne značilnosti se v celoti odražajo v vinih „Terre Tollesi“ ali „Tullum“. ZOP zajema vrsto „rosso“, vključno z „rosso riserva“, proizvedeno iz grozdja sorte montepulciano, in bela vina, pridelana iz grozdja avtohtonih sort pecorino in passerina.

Povprečne temperature v obdobju od aprila do oktobra zagotavljajo optimalno zorenje belega in rdečega grozdja z višjo koncentracijo ekstraktov in sladkorjev, dobra temperaturna nihanja pa dajejo vinom na tem območju, ki leži med gorami in morjem, dobro vsebnost kislin in svežino.

Sestava tal – tako glinasta kot peščeno-apnenčasta – skupaj z ustreznimi temperaturnimi nihanji omogoča pridobivanje več aromatičnih vin z ustrežno vsebnostjo kislin, svežino in prefinjenostjo, zlasti pri belih vinih, medtem ko tla, bogata s karbonati in z nizko vsebnostjo organskih snovi, omogočajo proizvodnjo rdečih vin z intenzivnimi barvami, z veliko strukturo in visoko koncentracijo arom.

Okoljski dejavniki, povezani s podnebjem in sestavo tal, tehnikami gojenja (območja, upravljanje vinogradov, nizki donosi, celostno kmetijstvo) in tehnikami pridelave vina (nežno stiskanje, dolgo staranje v steklenici in uporaba lesenih sodov) so tako proizvajalcem vin z ZOP „Tullum“ omogočili, da so dosegli visoko raven prepoznavnosti, tudi na mednarodni ravni.

- Rdeča vina z ZOP „Terre Tollesi“/„Tullum“ so intenzivne rubinaste barve, z rahlimi vijoličnimi odtenki, ki se s staranjem nagiba h granatno rdeči; vonj imajo po rdečem jagodičju, kot so češnje, višnje, robidnice in slive, ter po marmeladi, značilen za sorto vinske trte montepulciano in okrepljen zaradi sestave apnenčastih tal na tem območju pridelave; zaradi staranja v sodu se lahko pojavijo tudi note vanilije in začimb; okus je suh, z obilico rahlo trpkih taninov, ki s staranjem postanejo mehki in žametni; so harmonična, dobro strukturirana in obstojna vina z veliko količino ekstrakta.
- Sortna bela vina pecorino so različno intenzivne slamnato rumene barve; vonj ima note sadja, kot so hruške, jabolka in bele breskve, ter mandljev in arome žajblja, sivke in bezga; tla z višjo vsebnostjo glin/peska omogočajo proizvodnjo vin z veliko prefinjenostjo in dobro do odlično vsebnostjo kislin, kar jih naredi sveža in prijetna z intenzivnim in dolgotrajnim okusom.

9. Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)

Pakiranje na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir:

v zakonodaji EU

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vse postopke stekleničenja je treba opraviti na območju pridelave, opisanem v oddelku 6 enotnega dokumenta, da se ohranijo posebne značilnosti in sloves proizvodov ter zagotovi njihovo poreklo. Od priznanja te označbe so se ti postopki vedno izvajali na tem zelo omejenem območju pridelave, na katerem so vedno obstajale znatne zmogljivosti za stekleničenje.

Ta obveznost omogoča, da se kakovost vin ohrani na visoki ravni, saj so lokalni proizvajalci lahko zaradi svojega tehničnega znanja neposredno vključeni v vse faze proizvodnje, vse do stekleničenja in zlasti naknadnega staranja in/ali prečiščevanja vin, ne da bi jim bilo treba premeščati pošiljke vina ali vsaj skrajšati čas transporta na minimum.

Ta obveznost preprečuje tudi morebitna tveganja, ki bi jih transport z vinskega območja lahko pomenil za kakovost vin, kot so: oksidacija in toplotni stres s škodljivimi učinki na kemijske, fizikalne in organoleptične značilnosti ter morebitno tveganje mikrobiološke kontaminacije (z bakterijami, virusi, glivami, plesnijo in kvasovkami).

Stekleničenje na območju pristojnemu organu omogoča tudi, da poveča učinkovitost sistema nadzora in izboljša sledljivost do zadnje faze proizvodnje ter tako prispeva k čim večjemu jamstvu za poreklo in identiteto vin.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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