

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om unionsändring av en produktspecifikation för ett namn inom vinsektorn i enlighet med artikel 97.3 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013

(2021/C 396/14)

I enlighet med artikel 98 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ ges rätt att göra invändningar inom två månader från dagen för detta offentliggörande.

ANSÖKAN OM UNIONSÄNDRING AV PRODUKTSPECIFIKATION

”TERRE TOLLESI”/”TULLUM”**PDO-IT-A0742-AM04****Datum för ansökan: 29 juli 2019****1. Sökande och berättigat intresse**

”Tullum”/”Terre Tollesi” DOC (PDO) Protection Association

Erkänd branschorganisation enligt nationell lagstiftning

2. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna

- Produktens namn
- Kategori av vinprodukt
- Samband
- Saluföringsbegränsningar

3. Beskrivning av och motivering till ändringen**3.1. Strykning av kategorierna 4 (mousserande vin), 5 (mousserande kvalitetsvin) och 15 (vin från lätt torkade druvor)**

Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna: Artiklarna 1, 2, 4, 5, 6 och 9

Beskrivning och motivering

Kategorierna 4 (mousserande vin), 5 (mousserande kvalitetsvin) och 15 (vin från lätt torkade druvor) har strukits.

(¹) EUTL 347, 20.12.2013, s. 671.

De flesta av de produkttyper som för närvarande förtecknas i specifikationen ska strykas eftersom de i själva verket inte representerar grunddragen och den unika karaktären hos de viner som föreslås för den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen (SUB). Vinproducenterna anser att det endast är de röda viner som baseras på montepulcianodruvan (typerna Rosso och Rosso Riserva) och de vita viner som baseras på pecorino- och passerinadruvorna som kan förkroppsliga och fullständigt förmedla Tollo-områdets utmärkande egenskaper. Detta urval bekräftas väl av odlingslägesundersökningar som genomförts under senare år, som visar att det är ett gott urval och belyser behovet av att endast fokusera på vissa inhemska sorter där den lokala miljön är idealiskt lämpad för att erhålla utomordentligt goda druvor.

Denna ändring består därför av en strykning av kategorierna 4 (mousserande vin), 5 (mousserande kvalitetsvin) och 15 (vin från lätt torkade druvor) och motsvarande vintyper som anges i den tidigare versionen av produktspecifikationen.

Ändringen rör punkt 3 i det sammanfattande dokumentet.

3.2. *Beskrivning av vinet eller vinerna*

Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna: artikel 6 – Konsumtionsegenskaper
Beskrivning och motivering

Konsumtionen av de framställda vinerna beskrivs närmare. Ändringen rör punkt 4 i det sammanfattande dokumentet.

3.3. *Kompletterande krav – Förpackning i det avgränsade geografiska området*

Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna: artikel 5 – Bestämmelser om vinodling
Beskrivning och motivering

Ytterligare belägg som stöder behovet av att begränsa tappningen till det avgränsade området har infogats. Ändringen rör punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

3.4. *Samband med området*

Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen eller ändringarna: artikel 9 – Samband med det geografiska området

Beskrivning och motivering

Beskrivningen av sambandet har förtydligats för att belysa de specifika särdragen hos de viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Tullum"/"Terre Tollesi", som direkt kan tillskrivas det geografiska området och mänskliga faktorer. Ändringen rör punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Terre Tollesi

Tullum

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

"Terre Tollesi" Rosso/"Tullum" Rosso och "Terre Tollesi" Rosso Riserva/"Tullum" Rosso Riserva.

De röda viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Terre Tollesi"/"Tullum" har en intensiv rubinröd färg med vissa purpurfärgade skiftningar, som övergår i granatrött med åldern. Noter av röda bär såsom körsbär, surkörsbär, björnbär, plummon och marmelad, vilka är typiska för montepulcianodruvan som odlas i detta område, och möjligtvis även toner av vanilj, kryddor och tobak som följer av lagringen på träfat, kan urskiljas när man luktar på vinet. Torr smak, med rikliga och något sträva tanniner som blir mjuka och sammetslena med åldern. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13 volymprocent (13,5 volymprocent för "Riserva"-typerna).

Harmoniserade, välstrukturerade viner, med en smak som dröjer sig kvar i munnen, med en hög andel extrakt (minst 26 g/l, 28 g/l för "Riserva"-typerna).

Röda bär, med möjliga toner av körsbär och blåbär, lakrits, viol, tobak, vanilj och kryddor. Intensiv, vinös, mjuk och behaglig smak.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Terre Tollesi" Pecorino/"Tullum" Pecorino

Det vita endruvsvinet Pecorino har en halmgul färg av varierande intensitet. Noter av frukt såsom päron, äpple, vit persika och mandel, och blommor som salvia, lavendel och fläder kan urskiljas när man luktar på vinet. Vinerna har medelhög till hög syra, vilket gör dem friska och behagliga, med en intensiv, tilltalande smak som dröjer sig kvar i munnen.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 13 volymprocent

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

"Terre Tollesi" Passerina/"Tullum" Passerina

Det vita endruvsvinet Passerina har en halmgul färg av varierande intensitet. Lätt doft, med noter av citrusfrukt, vit persika, mandel eller fläder.

Torr smak med hög syra, frisk och harmonisk, ofta med en något bitter mandelton på slutet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,5 volymprocent

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

a. Särskilda oenologiska metoder

Inga

b. Högsta avkastning:

"Terre Tollesi" Rosso/"Tullum" Rosso

14 000 kg druvor per hektar

"Terre Tollesi" Rosso/"Tullum" Rosso

84 hektoliter per hektar

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

9 000 kg druvor per hektar

"Terre Tollesi" Pecorino/"Tullum" Pecorino

63 hektoliter per hektar

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

63 hektoliter per hektar

"Terre Tollesi" Pecorino/"Tullum" Pecorino

9 000 kg druvor per hektar

"Terre Tollesi" Passerina/"Tullum" Passerina

9 000 kg druvor per hektar

"Terre Tollesi" Passerina/"Tullum" Passerina

63 hektoliter per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

De druvor som används för att framställa de viner som bär den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Terre Tollesi"/"Tullum" måste uteslutande skördas inom produktionsområdet, som omfattar hela kommunen Tollo i Chietiprovinsen.

7. Druvsorter

Montepulciano N.

Passerina B.

Pecorino B.

8. Beskrivning av samband

Geografiskt område

Den unika marken i Tollo-området, med breda sluttningar ned mot Adriatiska havet och det imponerande Maiella-massivet, som utgör ett utmärkt läge för vingårdar och ger god luftväxling och avsaknad av stillastående vatten, säkerställer att de vinstockar som odlas traditionellt i området – montepulciano N., pecorino B. och passerina B. – omges av perfekta förhållanden för att producera högkvalitetsdruvor med distinkta egenskaper.

Trots att markt texturen varierar något utgörs den i regel av sandblandad lera och ibland mer ren lera: andelen lera uppgår i genomsnitt till omkring 29 %, med variationer på mellan 14,7 % och 45 %, medan andelen sand i genomsnitt uppgår till 36,5 %, med variationer på mellan 12,3 % och 59 %. Den sistnämnda andelen återfinns ofta i de alluviala områdena längst ner i dalgången. pH-värdet är subalkaliskt eller alkaliskt med ett genomsnitt på 7,88. Det totala karbonatinnehållet är i allmänhet mycket högt, i genomsnitt ca. 32 %. Den aktiva karbonatkomponenten är också i regel hög, i genomsnitt 8,9 %. Halten av organiskt material är mycket låg.

Klimatet är tempererat, med medeltemperaturer på mellan 12 °C i april till 16 °C i oktober. I juli och augusti tenderar vädret att vara varmt och torrt med temperaturer som kan nå över 35 °C. Den genomsnittliga nederbördsmängden uppgår till cirka 700 mm/år och faller under perioden mellan november och april.

Winklers temperaturindex, dvs. den genomsnittliga aktiva temperaturen mellan april och oktober, överstiger 2 200 dyngsgrader, vilket säkerställer en optimal mognad hos både de gröna och de blåa druvsorterna.

Historiska och mänskliga faktorer

Vinstockar och vin har funnits i detta område sedan romartiden. Detta styrks av det faktum att man i vissa av Tollos distrikt har upptäckt delar av och hela vinurnor och vinkällare. Lämningar som vittnar om att det funnits vissa romerska "villae rusticae", de första exemplen på stora gårdar där vinodling var en av de huvudsakliga verksamheterna, har också påträffats i närheten av Tollo.

Ett stort antal historiska dokument nämner framställningen av vin i detta område, från Romarriket och fram till idag: från de 1 062 dokument som nämner fortet (*castrum*) i Tullum, till de 1 300 dokument där Ortsnamnet "Tullum" nämns i "Registri Angioini".

Det finns dokumenterade bevis för omfattande handel så tidigt som år 1 400, från hamnen i Ortona, varifrån fartyg seglade med laster av vin på fat (*caratelli*) eller i tunnor, även viner från Tollo-området.

1776 hyllades vinet från Tollo i kungariket Neapel i ett antal dikter, där Tollo-området beskrivs som "... en liten region i Abruzzo Citeriore, inte särskilt långt från Adriatiska havet, en härlig plats, som är välkänd för sitt rubinröda vin ...".

Det var först efter andra världskrigets mörka mellanspel, där Tollo bokstavligen jämnades med marken, som jordbruksekonomins tillväxt i huvudsak började baseras på vinframställning. Idag är Tollo ett av de viktigaste vinodlingsområdena i regionen.

Vid sidan av de historiska traditionerna och kopplingarna måste vi belysa den mycket viktiga roll som spelas av de mänskliga faktorerna, dvs. definitionen och förbättringen av vinodlingsmetoderna.

Med tiden har producenterna förfinat sina odlingstekniker allt mer, vilket har gjort det möjligt att förbättra kvaliteten på SUB-vinerna, i synnerhet tack vare studierna av den mark som är bäst lämpad för vinodling och sorterna montepulciano, pecorino och passerina, som traditionellt odlas i området. Detta har lett till att odlarna har avstått från expansiva odlingssystem, med undantag av vissa vingårdar som använder sig av det traditionella vinuppbindingssystemet på pergola som är vanligt i Abruzzo, och anpassat planeringsmönstren, grengallringssystemen och den form av beskärning och uppbinding som används, för att kontinuerligt optimera skötseln av vingårdarna och maximera druvskörden.

Man använder sig även av en raffinerings- eller lagringsperiod – som är längre för vissa viner och kortare för andra – innan vinerna med den kontrollerade och garanterade ursprungsbeteckningen "Terre Tollesi"/"Tullum" (SUB) frisläpps för konsumtion. De röda vinerna får i synnerhet inte frisläppas för konsumtion före den 1 januari det andra året efter skörden, medan Rosso Riserva måste lagras i minst två år, vilket inbegriper sex månader i träbehållare eller träkärl.

Samband med det geografiska området

Vinkategori (1) – De röda viner som omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung "Tullum"/"Terre Tollesi" framställs av druvsorter som har acklimatiserats efter och i synnerhet står ut i detta område, och vars specifika egenskaper till fullo speglas i viner med beteckningen "Terre Tollesi" eller "Tullum". Den skyddade ursprungsbezeichnung omfattar typen Rosso, inklusive Rosso Riserva, som framställs av montepulcianodruvan, och vita viner som framställs från druvorna från de inhemska sorterna pecorino och passerina.

Medeltemperaturerna under perioden mellan april och oktober säkerställer en optimal mognad hos både de gröna och de blåa druvorna, med en högre koncentration av extrakt och socker, samtidigt som de gynnsamma temperaturvariationerna ger vinerna i detta område, som ligger mellan bergen och havet, syra och friskhet.

Markens sammansättning – både lerig och sandhaltig – kombinerat med de gynnsamma temperaturvariationerna, gör det möjligt att erhålla mer aromatiska viner med lämplig syra, friskhet och finess, framför allt hos de vita vinerna, medan den mark som innehåller mycket karbonat och har lågt organiskt innehåll gör det möjligt att framställa röda viner med intensiva färger, mycket struktur och koncentrerade aromer.

Olika miljöfaktorer, bland annat klimatet och markens sammansättning, odlingsteknikerna (zonindelning, skötseln av vingårdar, låg avkastning, integrerat jordbruk) och vinframställningsteknikerna (försiktig pressning, lång lagring på flaska och användningen av träfat), har därför gjort att producenterna av viner med den skyddade ursprungsbezeichnung "Tullum" kan uppnå en mycket väl ansedd kvalitetsnivå, även internationellt sett.

- De röda viner som omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung "Terre Tollesi"/"Tullum" har en intensiv rubinröd färg med vissa purpurfärgade skiftningar, som övergår i granatrött med åldern. Dofter av röda bär såsom körsbär, surkörsbär, björnbär, plummon och marmelad, som är typiska för montepulcianodruvan, förstärks av den kalkhaltiga jordens sammansättning i produktionsområdet. Noter av vanilj och kryddor kan också utvecklas som ett resultat av lagringen på fat. Torr smak, med rikliga och något sträva tanniner som blir mjuka och sammetslena med åldern. Vinerna är harmoniserade och välstrukturerade, med en smak som dröjer sig kvar i munnen och en hög andel extrakt.
- Det vita endruvsvinet Pecorino har en halmgul färg av varierande intensitet. Noter av frukt såsom päron, äpple, vit persika och mandel, och aromer av salvia, lavendel och fläder kan urskiljas när man luktar på vinet. Marken med en högre andel lera/sand gör det möjligt att framställa viner med stor finess och medelhög till hög syra, vilket gör dem friska och behagliga, med en intensiv smak som dröjer sig kvar i munnen.

9. Väsentliga relevanta krav (förpackning, märkning, andra krav)

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av kompletterande krav:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet:

All tappning måste utföras inom det produktionsområde som beskrivs i avsnitt 6 i det sammanfattande dokumentet för att bevara produkternas särskilda egenskaper och anseende, och för att garantera deras ursprung. Sedan det att beteckningen i fråga erkändes har denna verksamhet alltid utförts i detta mycket begränsade produktionsområde, där tappningsmöjligheterna alltid har varit många.

Denna skyldighet gör det möjligt att bevara vinernas kvalitet på högsta nivå, i och med att de lokala producenternas tekniska expertis gör att de kan ingripa direkt i alla produktionssteg, ända fram till tappningen, och framför allt under den efterföljande lagringen och/eller raffineringen av vinerna, utan att behöva flytta vinpartierna. Det blir åtminstone möjligt att hålla transporttiderna på en miniminivå.

Denna skyldighet gör också att det går att undvika de möjliga kvalitetsrisker som kan uppstå i samband med att vinet transporteras utanför området, såsom oxidation och termiska spänningar, vilket får negativa konsekvenser för de kemiska, fysiska och organoleptiska egenskaperna, och den möjliga risken för mikrobiologisk kontaminering (från bakterier, virus, svampar, mögel och jäst).

Tappningen i området gör också att den behöriga myndigheten kan göra kontrollsystemet mer effektivt och förbättra spårbarheten fram till det sista produktionssteget, och bidrar därmed till att garantera vinernas ursprung och identitet maximalt.

Länk till produktspecifikationen

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