

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o wprowadzenie na poziomie Unii zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 97 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2021/C 396/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU NA POZIOMIE UNII

„TERRE TOLLESI”/„TULLUM”

PDO-IT-A0742-AM04

Data wniosku: 29 lipca 2019 r.

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Stowarzyszenie Ochrony DOC (ChNP) „Tullum”/„Terre Tollesi”

Stowarzyszenie międzybranżowe w rozumieniu prawa krajowego

2. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

Nazwa produktu

Kategorie produktów sektora wina

Związek

Ograniczenia dotyczące wprowadzania do obrotu

3. Opis i uzasadnienie zmiany

3.1. Usunięcie kategorii 4 (wino musujące), 5 (gatunkowe wino musujące) oraz 15 (wino z suszonych winogron)

Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany: art. 1, 2, 4, 5, 6 i 9

Opis i uzasadnienie

Usunięto kategorie 4 (wino musujące), 5 (gatunkowe wino musujące) oraz 15 (wino z suszonych winogron).

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Większość rodzajów produktów, które obecnie widnieją w specyfikacji, zostanie wykreślona, ponieważ nie reprezentują one faktycznie kwintesencji i wyjątkowości win, dla których wnioskuje się o status DOCG (ChNP). Zdaniem producentów jedynie wina czerwone z winogron Montepulciano (rodzaje Rosso i Rosso Riserva) oraz wina białe z winogron Pecorino i Passerina mogą zawierać i w pełni oddawać charakterystyczne cechy obszaru Tollo. Ten wybór znajduje wyraźne potwierdzenie w prowadzonych w ostatnich latach badaniach terenowo-strefowych, które wykazują jego słuszność oraz uwidaczniają konieczność skupienia się tylko na niektórych rodzimych odmianach, dla których miejscowe środowisko idealne nadaje się do uprawy winorośli o nadzwyczajnych właściwościach.

Niniejsza zmiana polega zatem na usunięciu kategorii 4 (wino musujące), 5 (gatunkowe wino musujące) oraz 15 (wino z suszonych winogron) oraz odpowiadających im rodzajów wina ujętych w poprzedniej wersji specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy pkt 3 jednolitego dokumentu.

3.2. Opis wina lub win

Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany: Art. 6 – Cechy charakterystyczne w momencie wprowadzenia do obrotu

Opis i uzasadnienie

Cechy charakterystyczne produkowanego wina w momencie wprowadzenia do obrotu opisano bardziej szczegółowo. Zmiana dotyczy pkt 4 jednolitego dokumentu.

3.3. Dalsze warunki — pakowanie na wyznaczonym obszarze

Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany: Art. 5 – Zasady produkcji wina

Opis i uzasadnienie

Przedstawiono dodatkowe dowody potwierdzające konieczność, aby butelkowanie odbywało się wyłącznie na wyznaczonym obszarze. Zmiana dotyczy pkt 9 jednolitego dokumentu.

3.4. Związek ze środowiskiem

Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany: Art. 9 – Związek ze środowiskiem geograficznym

Opis i uzasadnienie

Rozszerzono opis związku: uwypuklono cechy charakterystyczne win objętych ChNP „Tullum”/„Terre Tollesi”, które można bezpośrednio przypisać środowisku geograficznemu i czynnikom ludzkim. Zmiana dotyczy pkt 8 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Terre Tollesi

Tullum

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

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

Wina czerwone objęte ChNP „Terre Tollesi”/„Tullum” mają intensywną rubinową barwę z łagodnymi fioletowymi odcieniami przechodzącymi w miarę dojrzewania w kolor granatu; w zapachu czuć nuty czerwonych owoców – np. czereśni, wiśni, jeżyn, śliwek, dzemów – charakterystyczne dla odmiany winorośli Montepulciano uprawianej na tym obszarze, oraz możliwe aromaty wanilii, przypraw i tytoniu wynikające z dojrzewania w drewnie; mają smak wytrawny oraz zawierają obfite, nieco ściągające taniny, które w miarę dojrzewania stają się łagodne i aksamitne; minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 % obj. (13,5 % obj. dla rodzajów „Riserva”).

Wina te są harmonijne, trwałe i mają wyraźną strukturę z dużą ilością ekstraktu (minimalnie 26 g/l, 28 g/l w przypadku rodzajów „Riserva”).

Czerwone owoce, z możliwymi nutami czereśni i borówki czarnej, lukrecji, fiołków, tytoniu, wanilii i przypraw; intensywne, winne, łagodne, przyjemne.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Terre Tollesi” Pecorino/„Tullum” Pecorino

- Jednodmianowe wino białe Pecorino ma barwę słomkowożółtą o różnej intensywności; w zapachu czuć nuty owoców, takich jak gruszki, jabłka, białe brzoskwinie i migdały, oraz kwiatów, takich jak szałwia, lawenda i czarny bez; są to wina o dobrej lub doskonałej kwasowości, co sprawia, że są świeże i przyjemne, o intensywnym, łagodnym i trwałym smaku.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Terre Tollesi” Passerina/„Tullum” Passerina

Jednodmianowe wino białe Passerina ma barwę słomkowożółtą o różnej intensywności; w zapachu jest delikatne z nutami owoców cytrusowych, białych brzoskwiń, migdałów i czarnego bzu.

Jego smak ma dobrą kwasowość i jest wytrawny, świeży i harmonijny, często z nieco gorzkim migdałowym finiszem.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,5 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Szczególne praktyki enologiczne

Brak.

b) Maksymalna wydajność

„Terre Tollesi” Rosso/„Tullum” Rosso

14 000 kg winogron z hektara

„Terre Tollesi” Rosso/„Tullum” Rosso

84 hektolitry z hektara

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

9 000 kg winogron z hektara

„Terre Tollesi” Pecorino/„Tullum” Pecorino

63 hektolitry z hektara

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

63 hektolitry z hektara

„Terre Tollesi” Pecorino/„Tullum” Pecorino

9 000 kg winogron z hektara

„Terre Tollesi” Passerina/„Tullum” Passerina

9 000 kg winogron z hektara

„Terre Tollesi” Passerina/„Tullum” Passerina

63 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Winogrona stosowane do produkcji win z kontrolowaną nazwą pochodzenia „Terre Tollesi”/„Tullum” muszą być uprawiane wyłącznie na obszarze produkcji, który obejmuje całą gminę Tollo w prowincji Chieti.

7. Odmiany winorośli

Montepulciano N.

Passerina B.

Pecorino B.

8. Opis związku lub związków

Środowisko geograficzne

Wyjątkowe ukształtowanie terenu na obszarze Tollo, obejmujące rozległe wzgórza opadające w kierunku Morza Adriatyckiego i okazały masyw górski Majella, umożliwiające doskonałą orientację winnic, dobry przepływ powietrza i brak wód stojących, gwarantują, że winorośle tradycyjnie uprawiane na tym obszarze – Montepulciano N., Pecorino B. i Passerina B. – mają doskonałe warunki, aby owocować zdrowymi winogronami o wysokiej jakości i wyjątkowych właściwościach.

Choć tekstura gleby jest nieco zmienna, zasadniczo składa się z gleby piaszczysto-gliniastej przechodzącej w ilastą; frakcja ilasta stanowi średnio około 29 %, mieszcząc się w przedziale od 14,7 % do 45 %, natomiast komponent piaszczysty wynosi średnio 36,5 %, mieszcząc się w przedziale od 12,3 % do 59 %, przy czym gleby piaszczyste znajdują się na obszarach zalewowych w niższych partiach doliny. pH jest subalkaliczne lub alkaliczne, przy czym wartość średnia wynosi 7,88. Całkowita zawartość węglanów jest zasadniczo bardzo wysoka, średnio stanowi około 32 %. Aktywny składnik obecnych węglanów jest na ogół również wysoki, średnio na poziomie 8,9 %. Zawartość materii organicznej jest na ogół bardzo niska.

Klimat jest umiarkowany: średnie temperatury wahają się od 12 °C w kwietniu do 16 °C w październiku, lecz w lipcu i sierpniu zazwyczaj jest gorąco i bardzo sucho, przy temperaturach przekraczających 35 °C. Średnioroczne opady wynoszą około 700 mm i występują głównie w okresie od listopada do kwietnia.

Indeks ciepły Winklera, tj. średnia aktywna temperatura w okresie od kwietnia do października, przekracza 2 200 stopniocdni, co zapewnia optymalne dojrzewanie odmian winogron białych i czerwonych.

Czynniki historyczne i ludzkie

Winorośle i wina są obecne na tym obszarze od czasów rzymskich. Świadczy o tym odkrycie w niektórych rejonach Tollo fragmentów lub całych okazów beczek na wino (*dolia*) oraz piwnic winiarskich. W okolicach Tollo znaleziono także pozostałości świadczące o istnieniu rzymskich „*villae rusticae*” – pierwszych przykładów dużych posiadłości, w których jednym z głównych rodzajów działalności była uprawa winorośli.

W niezliczonych dokumentach historycznych jest mowa o produkcji wina na tym obszarze od czasów Imperium Rzymskiego do dnia dzisiejszego: w dokumencie z 1 062 wymienia się „castrum” (fort) Tullum, w dokumencie z 1 300 występuje nazwa miejsca „Tullum” umieszczona w „Registri Angioini” (rejestrach andegawęńskich).

Istnieją dokumenty świadczące, że już w roku 1 400 prowadzono rozległy handel z portu w Ortonie, skąd odpływały statki załadowane beczkami („*caratelli*”) z winem, między innymi z winem z obszaru Tollo.

W 1776 r. wino z Tollo wychwalano w Królestwie Neapolu, gdzie w poetyckich słowach określano obszar Tollo jako: „...mały region w Abruzzo Citeriore, niedaleko Morza Adriatyckiego – przyjemne miejsce, słynące z rubinowego wina czerwonego...” .

Jednak dopiero po mrocznym okresie drugiej wojny światowej, gdy Tollo zostało dosłownie zrównane z ziemią, rozwój rolnictwa został zasadniczo oparty na produkcji wina. Obecnie Tollo należy do najważniejszych obszarów uprawy winorośli w regionie.

Oprócz tradycji i korzeni historycznych należy podkreślić bardzo ważną rolę, jaką odgrywają czynniki ludzkie poprzez określenie i doskonalenie praktyk uprawy winorośli.

Z biegiem czasu producenci coraz bardziej udoskonalali metody uprawy; to pozwoliło podnieść jakość win objętych ChNP, zwłaszcza dzięki badaniom dotyczącym wyznaczania stref najlepiej nadających się do uprawy winorośli, w tym odmian Montepulciano, Pecorino i Passerina, które są tradycyjnie uprawiane na tym obszarze. Wskutek tego producenci odeszli od ekspansywnych systemów uprawy – z wyjątkiem niektórych winnic korzystających z tradycyjnego systemu – oraz dostosowano modele nasadzeń, systemy przycinania oraz stosowane formy pielęgnacji, tak aby stale optymalizować zarządzanie winnicami i maksymalizować zbiory winogron.

Stosuje się też okres dojrzewania lub starzenia – o różnej długości dla różnych win – przed dopuszczeniem win objętych DOCG (ChNP) „Terre Tollesi”/„Tullum” do obrotu. W szczególności wina czerwone nie mogą być dopuszczone do obrotu przed 1 stycznia drugiego roku po zbiorach, natomiast wino „Rosso Riserva” musi dojrzewać co najmniej dwa lata, w tym sześć miesięcy w drewnianych pojemnikach lub zbiornikach.

Związek przyczynowy z obszarem geograficznym

Kategoria wina (1) – Czerwone wina objęte ChNP „Tullum”/„Terre Tollesi” są wytwarzane z odmian winogron, które się zaaklimatyzowały oraz szczególnie się wyróżniają na tym obszarze i których cechy szczególne są w pełni odzwierciedlone w winach „Terre Tollesi” lub „Tullum”. ChNP obejmuje rodzaj „Rosso”, w tym „Rosso Riserva”, wytwarzany z winogron odmiany Montepulciano oraz wina białe wytworzone z winogron rodzimych odmian Pecorino i Passerina.

Średnie temperatury w okresie od kwietnia do października zapewniają optymalne dojrzewanie winogron białych i czerwonych oraz wyższe stężenie ekstraktów i cukrów, natomiast korzystna zmienność temperatury nadaje winom z tego obszaru, położonego między górami a morzem, kwasowość i świeżość.

Skład gleb – zarówno ilastych, jak i piaszczysto-wapiennych – w połączeniu z korzystną zmiennością temperatury umożliwia uzyskanie bardziej aromatycznych win o odpowiedniej kwasowości, świeżości i delikatności, zwłaszcza w winach białych, natomiast dzięki glebom bogatym w węglany i ubogim w materię organiczną można produkować wina czerwone o intensywnych barwach, bogatej strukturze i zdecydowanych aromatach.

Czynniki środowiskowe związane z klimatem i składem gleby, metody uprawy (wyznaczanie stref, zarządzanie winnicami, niska wydajność, zintegrowana produkcja) oraz metody produkcji (delikatne tłoczenie, długie dojrzewanie w butelkach oraz użycie drewnianych beczek) pozwoliły zatem producentom win objętych ChNP „Tullum” osiągnąć jakość o dużej renomie, w tym w skali międzynarodowej.

- Wina czerwone objęte ChNP „Terre Tollesi”/„Tullum” mają intensywną rubinową barwę z łagodnymi fioletowymi odcieniami przechodzącymi w miarę dojrzewania w kolor granatu; woń czerwonych owoców – np. czereśni, wiśni, jeżyn, śliwek, dzemów – charakterystyczna dla odmiany winorośli Montepulciano oraz wzmocniona wskutek składu gleb wapiennych występujących na tym obszarze produkcji; mogą też występować nuty wanilii i przypraw w wyniku dojrzewania w drewnie; mają smak wytrawny oraz zawierają obfite, nieco ściągające taniny, które w miarę dojrzewania stają się łagodne i aksamitne; są harmonijne, trwałe i mają wyraźną strukturę z dużą ilością ekstraktu.
- Jednoodmianowe wina białe Pecorino mają barwę słomkowożółtą o różnej intensywności; w zapachu czuć nuty owoców, takich jak gruszki, jabłka, białe brzoskwinie i migdały, a także aromaty szałwii, lawendy i czarnego bzu; dzięki glebom o wyższych składnikach ilastych/piaszczystych można produkować wina o bardzo dużej delikatności oraz dobrej lub doskonałej kwasowości, a to sprawia, że są one świeże i przyjemne, o intensywnym i trwałym smaku.

9. Szczegółowe wymogi dodatkowe (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

pakowanie na wyznaczonym obszarze

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wszystkie czynności związane z butelkowaniem muszą być prowadzone na obszarze produkcji opisanym w pkt 6 jednolitego dokumentu, aby zachować cechy charakterystyczne i renomę produktów, a także aby zagwarantować ich pochodzenie. Od czasu uznania nazwy pochodzenia te czynności zawsze były prowadzone we wskazanym bardzo ograniczonym obszarze produkcji, na którym zawsze istniały duże zakłady butelkowania.

Ten wymóg umożliwia utrzymanie wysokiej jakości win, ze względu na fakt, że dzięki posiadanej fachowej wiedzy technicznej lokalni producenci mogą bezpośrednio doglądać wszystkich etapów produkcji, aż do etapu butelkowania, a szczególnie późniejszego dojrzewania lub rafinowania win, unikając konieczności przewożenia wina bądź przynajmniej skracając do minimum czas transportu.

Ten wymóg pozwala również uniknąć ewentualnych zagrożeń dla jakości wina, które mogą wiązać się z jego transportem poza wyznaczony obszar, takich jak: utlenianie i skrajne warunki termiczne o niekorzystnych skutkach dla właściwości chemicznych, fizycznych i organoleptycznych oraz możliwe ryzyko zanieczyszczenia mikrobiologicznego (bakteriami, wirusami, grzybami, pleśnią i drożdżami).

Dzięki butelkowaniu na danym obszarze właściwy organ może podnieść efektywność systemu kontroli, zwiększając identyfikowalność produkcji na wszystkich jej etapach, przyczyniając się tym samym do maksymalnej gwarancji pochodzenia i identyfikacji win.

Link do specyfikacji produktu

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