Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI IV

Decreto recante "modifiche ordinarie" al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini "Terre Tollesi" o "Tullum", concernente il passaggio dalla Denominazione di Origine Controllata alla Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

VISTO il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del Regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016 n. 238, pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90 della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge e dei citati Reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP "Terre Tollesi" o "Tullum" e il relativo documento unico riepilogativo;

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

VISTA la documentata domanda e la successiva documentazione integrativa, presentata per il tramite della Regione Abruzzo, dal Consorzio di tutela DOC Terre Tollesi o Tullum, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Terre Tollesi" o "Tullum";

VISTO il parere favorevole della regione Abruzzo in ordine alla citata proposta di modifica;

ATTESO che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche "non minori" ai sensi del Reg. CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare, è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 27 marzo 2019;

CONSIDERATO che ai sensi dei richiamati Regg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche "non minori" ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea sono da considerare in parte "modifiche ordinarie" e in parte "modifiche unionali", le quali, ai sensi dell'art. 15, par. 3, del citato Reg. UE n. 33/2019, sono state separate ai fini del loro distinto seguito procedurale, che comporta, in caso di esito positivo della valutazione, l'approvazione delle "modifiche ordinarie" con provvedimento nazionale e l'approvazione delle "modifiche unionali" con decisione comunitaria;

ATTESO che, a seguito dell'acquisizione del richiamato parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, la proposta di "modifiche ordinarie" del disciplinare in questione è stata pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 103 del 04.05.2019 e che, entro il termine previsto di 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla medesima proposta di modifica, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'articolo 17 del Reg. UE n. 33/2019 e all'articolo 10 del Reg. UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le "modifiche ordinarie" contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini "Terre Tollesi" o "Tullum" e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, mentre si rimanda ad altro provvedimento ministeriale la definizione dell'iter procedurale nazionale delle "modifiche unionali" contenute nella stessa domanda per l'ulteriore seguito presso la Commissione U.E.;

RITENUTO altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle "modifiche ordinarie" del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse "modifiche ordinarie" alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'articolo 30, par. 1, lettera a) del Reg. UE n. 34/2019;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale n. 19899 del 19/03/2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

DECRETA

Articolo 1

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino "Terre Tollesi" o "Tullum", così come consolidato con il DM 30.11.2011 e da ultimo modificato con il DM 7 marzo 2014 richiamati in premessa, a titolo di approvazione delle "modifiche ordinarie" contenute nella proposta richiamata in premessa, è sostituito dal testo di cui all'allegato 1 al presente decreto.

2. Il documento unico consolidato figura all'allegato 2 del presente decreto.

Articolo 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le "modifiche ordinarie" di cui all'articolo 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo "e-Ambrosia" messo a disposizione ai sensi dell'articolo 30, par. 1, lettera a) del Regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro 3 mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le "modifiche ordinarie" di cui all'articolo 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020. Inoltre le stesse modifiche

sono applicabili per le giacenze di prodotti provenienti dalle vendemmie 2018 e precedenti atte a diventare DOC "Terre Tollesi o Tullum" che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'articolo 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata e garantita del vino "Terre Tollesi" o "Tullum", di cui all'articolo 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

ALLEGATO 1

DISCIPLINARE CONSOLIDATO DEI VINI DOP "TERRE TOLLESI" O "TULLUM"

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: Rosso, Rosso riserva, Pecorino, Passerina, Spumante.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini della denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso: Montepulciano per almeno il 95%.

"Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso Riserva: Montepulciano per almeno il 95%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 5%, presenti in ambito aziendale.

"Terre Tollesi" o "Tullum" Spumante: Chardonnay minimo 60%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%, presenti in ambito aziendale.

"Terre Tollesi" o "Tullum" con le seguenti specificazioni: Pecorino, Passerina**,** , devono essere ottenuti per almeno il 90% da uno dei sopraccitati vitigni.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Abruzzo, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 10%, presenti in ambito aziendale.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere raccolte esclusivamente nella zona di produzione che comprende l'intero territorio del Comune di Tollo.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario solo i vigneti compresi nei territori di cui all'articolo 3 e con un'altitudine non inferiore agli 80 metri sul livello del mare, con buona sistemazione idraulico – agraria. Sono esclusi tutti i terreni di fondovalle.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
Fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 1.600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese e 4.000 ceppi/ettaro per i filari.

3. Sono esclusi i sistemi di coltivazione espansi, ad eccezione della pergola Abruzzese tradizionale, i sistemi a doppia cortina (G.D.C.) e cordone libero. È ammessa la potatura a cordone speronato, Guyot singolo e/o doppio.
È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.

4. Le produzioni massime di uva per ettaro ed i titoli alcolometrici volumici minimi sono i seguenti:

Tipologia	Produzione t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Terre Tollesi o Tullum Rosso	12	12.00
Terre Tollesi o Tullum Rosso Riserva	9	12.50
Terre Tollesi o Tullum Spumante	12	10.00
Terre Tollesi o Tullum Pecorino	9	12.00
Terre Tollesi o Tullum Passerina	9	11.50

5. Per i vigneti impiantati precedentemente all'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione e che hanno una densità di ceppi inferiore a quella prima indicata, le produzioni per ettaro ammesse non possono essere superiori a quelle precedentemente indicate.
In annate favorevoli i quantitativi di uve ottenute e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

6. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione per tutto il prodotto.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

7. Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro ammessa è:
I e II anno Produzione ammessa: 0
III anno Produzione ammessa: 60%
IV anno e succes. Produzione ammessa: 100%

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, nei casi in cui è previsto, l'imbottigliamento e l'affinamento devono essere strettamente effettuate nell'ambito del territorio di produzione delle uve delimitato dall'articolo 3 del presente disciplinare di produzione.

2. Ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.
A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 35, comma 3 e 4 della Legge n. 238/2016.

3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro caratteristiche peculiari.

4. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, secondo i limiti e le modalità stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati rettificati oppure con mosti concentrati questi ultimi ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario della stessa D.O.C.G. o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

5. È ammessa la colmatura dei vini destinati alla denominazione di origine di cui all'art. 1 in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti ad invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 10%.

6. La resa massima dell'uva in vino, compreso l'eventuale arricchimento, è del 70% per tutte le tipologie; qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

7. Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" con specificazione del vitigno Pecorino o Passerina,l'immissione al consumo è consentita a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di raccolta delle uve.

8. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso, non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della raccolta delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso Riserva deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni di cui almeno 6 mesi in recipienti o contenitori di legno. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" di cui all'articolo 1 del presente disciplinare all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso:
- Colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei.
- Odore: vinoso, tenue, gradevole
- Sapore: asciutto, pieno, leggermente tannico.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.
- Acidità Totale 5 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre Tollesi" o "Tullum" Pecorino:
- Colore: giallo paglierino più o meno intenso.
- Odore: fruttato, fine, caratteristico.
- Sapore: secco, fresco, sapido, armonico.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.
- Acidità Totale: 5 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre Tollesi" o "Tullum" Passerina:
- Colore: giallo paglierino tenue.
- Odore: fruttato, delicato, caratteristico.
- Sapore: secco, fresco, armonico.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.
- Acidità Totale: 5 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre Tollesi" o "Tullum" Spumante:
- Colore: giallo paglierino.
- Odore: caratteristico, gradevole.
- Sapore: da brut nature a dolce, armonico, gradevole, caratteristico.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.
- Acidità Totale: 5 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre Tollesi" o "Tullum" Rosso Riserva:
- Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granata con l'invecchiamento.
- Odore: intenso, caratteristico.
- Sapore: asciutto, pieno, armonico, vellutato.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5% vol.
- Acidità Totale: 5 g/l.
- Estratto non riduttore minimo: 28 g/l.

2. I vini "Terre Tollesi" o "Tullum", eventualmente sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rivelare sentori di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato e similari.

2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalla normativa comunitaria, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione ed altre purché pertinenti ai vini di cui all'articolo 1.

4. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi ai sensi della normativa vigente.

5. Sulle bottiglie contenenti il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Terre Tollesi" o "Tullum" deve figurare l'annata di produzione.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini di cui all'articolo 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro del seguente volume nominale: litri 0,187; 0,250, 0,375; 0,500; 0,750; 1,500; 3,000 ed altri formati speciali da litri 4,500; 6,000; 9,000; 12,000; 15,000.

2. Sono ammesse soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio.

3. Per la tappatura valgono le norme comunitarie e nazionali in vigore. Sono comunque esclusi il tappo corona e di vetro.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
Fattori naturali rilevanti per il legame.
La zona interessata comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Tollo, in provincia di Chieti. Il territorio presenta una giacitura prettamente collinare con pendenze che non superano il 5-10%; l'altezza massima è di circa 228 metri s.l.m., sono esclusi però dalla denominazione i terreni con un'altitudine inferiore agli 80 metri s.l.m. e quelli posti nei fondovalle umidi. La tessitura del suolo pur presentando una certa variabilità, risulta generalmente di medio impasto tendente all'argilloso; difatti la frazione argillosa costituisce mediamente circa il 29% assumendo valori variabili dal 14,7% al 45%, mentre la componente sabbiosa si riscontra in percentuale media del 36,5% con valori compresi tra il 12,3% ed il 59%, quest'ultima situazione si riscontra di frequente nelle zone alluvionali dei fondo valle. Il pH è sub-alcalino o alcalino con valore medio di 7,88. Il contenuto in carbonati totali è in generale molto elevato, se ne riscontra una presenza media del 32% circa. Anche la componente attiva dei carbonati presenti è in generale elevata con un livello medio dell'8,9%. La dotazione di sostanza organica è in maniera generalizzata molto bassa, infatti il contenuto medio è del 1,21%; situazione ancor più carente si evidenzia per quanto riguarda il contenuto in azoto totale il cui livello medio è dello 0,6%. Il contenuto in fosforo assimilabile risulta estremamente variabile mentre la dotazione di potassio assimilabile è generalmente sufficiente alle esigenze colturali.

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12°C di aprile ed i 16°C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature medie di 24-25°C. Le precipitazioni medie si aggirano sui 700 mm/anno, concentrate prevalentemente nel periodo novembre-aprile.
L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2.200 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia delle varietà a bacca bianca sia di quelle a bacca rossa.
Fattori umani rilevanti per il legame.
La presenza della vite e del vino nell'area interessata risale all'epoca romana. Ne fa fede e testimonianza il rinvenimento in alcune contrade di Tollo di dolia da vino e celle vinarie intere ed a frammenti. Inoltre, nel circondario di Tollo sono stati rinvenuti resti che testimoniano l'esistenza di alcune "villae rusticae" romane che rappresentano i primi esempi di grande azienda agricola organizzata nella quale la coltivazione della vite è una tra le principali attività svolte.
Dopo la caduta dell'Impero romano, sia ai Longobardi che ai Normanni non era sfuggita la felice posizione dell'ager tollese ed un documento del 1062 parla del castrum Tullum posto "capofine" in mezzo a 50 Tomoli di terreno. Nella storica suddivisione dell'Abruzzo decretata il 5 ottobre del 1273 da Carlo D'Angiò dopo la conquista del Regno Svevo, l'attuale territorio di Tollo venne ascritto all'Aprutium Citra. In seguito, nel 1300, Carlo D'Angiò operò un'ulteriore divisione amministrativa dell'Aprutium Citra e Tollo fu inclusa nella circoscrizione di Theate Minori ed il toponimo appare nei "Registri Angioini" nella forma di TULLUM.
Nel basso Medio Evo e, successivamente, fra il 1400 ed il 1500, è documentato un forte movimento commerciale dal porto di Ortona dal quale partivano navi cariche di "caratelli" di vino e, certamente, molto di quel vino proveniva proprio dalla zona di Tollo.
Alle soglie dell'età moderna, nel 1776, nel Regno di Napoli il vino di Tollo era già famoso tanto da essere celebrato nei componimenti poetici del frate Bernardo Maria Valera pubblicati nel 1835 che definisce la zona di Tollo come: "Piccola terra nell'Abruzzo Citeriore, e non molto lontana dal mare Adriatico, di amena situazione, e celebre pel suo vino rosso, rubino, volgarmente detto Lacrima". All'inizio dell'800 il vino di Tollo è ormai noto in tutta Italia: il Giustiniani nel Dizionario Geografico Ragionato del Regno di Napoli compilato nel 1805 scrive in Tollo…. "il vino vi riesce di buona qualità". Dopo l'Unità d'Italia Tollo viene descritta nel Dizionario Geografico d'Italia stampato tra il 1875 ed il 1878 come segue: "Il suo territorio si stende in collina …Le principali produzioni e commerci consistono nei vini, che sono squisiti e nell'olio...". Nei censimenti del 1923 e del 1929 a Tollo risultavano coltivati a vigna circa 200 ettari per una produzione di 6.650 quintali di uva.
Dopo l'oscura parentesi della seconda guerra mondiale, nella quale Tollo fu letteralmente rasa al suolo, lo sviluppo dell'economia agricola si è basata fondamentalmente sull'attività vitivinicola ed oggi il territorio tollese è uno tra i più importanti per la vitivinicoltura regionale.
Comunque, accanto alle tradizioni ed alle radici storiche, un ruolo molto importante va attribuito anche all'incidenza dei fattori umani che diventano spesso fondamentali poiché, attraverso la definizione ed il miglioramento di alcune pratiche viticole ed enologiche, che fanno parte integrante e sostanziale del disciplinare di produzione, oggi si riescono ad ottenere prodotti dalle spiccate caratteristiche di tipicità.
- *Base ampelografia dei vigneti:* i vini rossi, nella tipologia base - riserva, sono ottenuti utilizzando prevalentemente il vitigno Montepulciano cui possono essere affiancati altri vitigni complementari sempre a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 5%**.** I vini bianchi invece utilizzano come base il vitigno Pecorino e Passerina cui possono essere affiancati altri vitigni complementari sempre a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della regione Abruzzo, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 10%**.** - *Forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura*: la forma di allevamento generalmente usata nella zona è la pergola abruzzese. Tuttavia, fermo restando i vigneti esistenti, per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 1.600 ceppi/ettaro per la pergola abruzzese ed a 4.000 ceppi/ettaro per i filari.. Sono esclusi i sistemi di

coltivazione espansi, ad eccezione della pergola abruzzese tradizionale, i sistemi a doppia cortina (G.D.C.) e a cordone libero. È ammessa la potatura a cordone speronato, Guyot singolo e/o doppio. I sesti di impianto, così come i sistemi di potatura, sono adeguati alle forme di allevamento utilizzate al fine di una buona gestione del vigneto ed una migliore gestione delle rese massime di uva che sono comprese tra le 9 e le 12 tonnellate per ettaro.
- *Pratiche relative all'elaborazione dei vini*: sono quelle tradizionali ed ormai consolidate per i vini rossi e bianchi tranquilli, adeguatamente differenziate a seconda della destinazione finale del prodotto. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, nei casi in cui è previsto, l'imbottigliamento e l'affinamento devono essere strettamente effettuate nell'ambito del territorio di produzione delle uve delimitato dall'articolo 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine.

I vini prima di essere immessi al consumo devono subire un periodo più o meno lungo di affinamento: in particolare il rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della vendemmia mentre il rosso riserva prevede un invecchiamento minimo di due anni, di cui sei mesi in contenitori o recipienti di legno.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Il vitigno Montepulciano, base essenziale dei vini rossi della presente denominazione, ha trovato nell'area interessata una particolare acclimatazione e differenziazione, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nei vini "Terre Tollesi" o "Tullum". La denominazione comprende diverse tipologie di prodotto: il rosso, anche nella versione riserva, e soprattutto vini con specificazione di vitigni autoctoni quali il Pecorino e la Passerina, che dal punto di vista analitico ed organolettico esprimono caratteri propri, specifici, descritti in maniera sintetica e non esaustiva nell'art.6 del disciplinare.

In particolare i vini rossi presentano un colore rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico è quello dei frutti rossi, del vegetale e delle spezie; il sapore è secco, giustamente tannico, con una buona struttura che conferisce al vino armonia ed eleganza. I vini bianchi con specificazione di vitigno sono di colore giallo paglierino tenue, con sentori floreali e fruttati, intensi, freschi e piacevoli e rispondono pienamente ai caratteri tipici e peculiari della varietà.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
La particolare conformazione orografica del territorio del comune di Tollo, caratterizzata da ampie colline degradanti verso il mare Adriatico ad est e la presenza dell'imponente massiccio della Maiella ad ovest, associata all'ottima esposizione della maggior parte dei terreni coltivati a vigneto, alla buona ventilazione (brezze di mare e di monte) ed all'assenza di ristagni idrici, garantiscono ai vitigni diffusi in zona, in particolare al Montepulciano ed ai due vitigni bianchi autoctoni per eccellenza ossia il Pecorino e la Passerina, condizioni ottimali per vegetare e produrre uve con spiccate caratteristiche di qualità e tipicità. L'interazione dei fattori naturali con quelli umani, strettamente legati alla tradizione storica, alle moderne tecniche di coltivazione e di vinificazione, consentono di ottenere vini bianchi e rossi con forti elementi distintivi, caratteristici, tipici del territorio e dei vitigni di provenienza.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A. – Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare
Viale Cesare Pavese, 305 – 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it
e-mail: vini.abruzzo@agroqualita.it

La società Agroqualità - Società per la certificazione della qualità nell'agroalimentare - S.p.A. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1°, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana in G.U. n. 253 del 30.10.2018.

ALLEGATO 2

DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DEL DISCILINARE CONSOLIDATO DELLA DOP DEI VINI "TERRE TOLLESI" O "TULLUM"

1. Documento unico

a. Denominazione/denominazioni

Terre Tollesi (it)

Tullum (it)

b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

c. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

15. Vino ottenuto da uve appassite

d. Descrizione dei vini:

Terre Tollesi o Tullum Rosso e Terre Tollesi o Tullum Rosso Riserva

Colore: rosso rubino con sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento;

Odore: vinoso, tenue, intenso, caratteristico;

Sapore: asciutto, pieno, armonico, leggermente tannico, vellutato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol (13,5% vol per la menzione riserva).

Estratto non riduttore minimo: 26 g/l (28 g/l per la menzione riserva).

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Terre Tollesi o Tullum Pecorino

Colore: giallo paglierino più o meno intenso;

Odore: fruttato, fine, caratteristico;

Sapore: secco, fresco, sapido, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Terre Tollesi o Tullum Passerina

Colore: giallo paglierino tenue;

Odore: fruttato, delicato, caratteristico;

Sapore: secco, fresco, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol .

Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Terre Tollesi o Tullum Spumante

Colore: giallo paglierino;

Odore: caratteristico, gradevole;

Sapore: da brut nature a dolce, fresco, armonico, gradevole, caratteristico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

e. Pratiche di vinificazione

i. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

ii. Rese massime:

Terre Tollesi o Tullum Rosso

12000 chilogrammi di uve per ettaro

Terre Tollesi o Tullum Rosso

84 ettolitri per ettaro

Terre Tollesi o Tullum Spumante

84 ettolitri per ettaro

Terre Tollesi o Tullum Rosso Riserva

9000 chilogrammi di uve per ettaro

Terre Tollesi o Tullum Pecorino

63 ettolitri per ettaro

Terre Tollesi o Tullum Rosso Riserva

63 ettolitri per ettaro

Terre Tollesi o Tullum Pecorino

9000 chilogrammi di uve per ettaro

Terre Tollesi o Tullum Passerina

9000 chilogrammi di uve per ettaro

Terre Tollesi o Tullum Passerina

63 ettolitri per ettaro

f. Zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre Tollesi" o "Tullum" devono essere raccolte esclusivamente nella zona di produzione che comprende l'intero territorio del Comune di Tollo, in provincia di Chieti.

g. Varietà principale/i di uve da vino

Chardonnay B.

Passerina B.

Pecorino B.

Montepulciano N.

h. Legame con la zona geografica

Terre Tollesi o Tullum

La particolare conformazione orografica del territorio Tollese, caratterizzato da ampie colline degradanti verso il mare Adriatico e la presenza dell'imponente massiccio della Maiella, associata all'ottima esposizione dei vigneti, alla buona ventilazione ed all'assenza di ristagni idrici, garantiscono ai vitigni coltivati in zona condizioni ottimali per produrre uve di qualità e dai caratteri tipici. L'interazione dei fattori naturali con quelli umani, strettamente legati alla tradizione storica, alle moderne tecniche di coltivazione e di vinificazione, consentono di ottenere vini bianchi e rossi con forti elementi distintivi, caratteristici, tipici del territorio e dei vitigni di provenienza.

i. Ulteriori condizioni

Imbottigliamento in zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento, imbottigliamento e affinamento, devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata nell'art. 3 al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantire l'origine.

j. Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14053

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica dell'Unione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2021/C 396/14)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro due mesi dalla data di pubblicazione

DOMANDA DI MODIFICA DELL'UNIONE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«TERRE TOLLESI»/«TULLUM»

PDO-IT-A0742-AM04

Data della domanda: 29 luglio 2019

1. **Richiedente e interesse legittimo**

Consorzio di Tutela DOC (DOP) «Tullum o Terre Tollesi»

Associazione interprofessionale riconosciuta ai sensi della normativa nazionale

2. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

☒ Nome del prodotto

☒ Categoria di prodotto vitivinicolo

☒ Legame

☒ Restrizioni in materia di commercializzazione

3. **Descrizione e motivi della modifica**

3.1. *Eliminazione delle categorie 4 (Vino Spumante), 5 (Vino Spumante di Qualità) e 15 (Vino ottenuto da uve appassite)*

Voce del disciplinare interessata dalla modifica: articoli 1, 2, 4, 5, 6 e 9

Descrizione e motivi

Sono state eliminate le Categorie 4 (Vino Spumante), 5 (Vino Spumante di Qualità) e 15 (Vino ottenuto da uve appassite).

([1]) GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

La modifica riguarda l'eliminazione della maggior parte delle tipologie previste dal vigente disciplinare poiché ritenute non idonee a rappresentare la tipicità e l'unicità dei vini della proponenda DOCG (DOP). Infatti i produttori ritengono che solo i vini rossi a base Montepulciano (Rosso, Rosso riserva) e quelli bianchi a base Pecorino e Passerina siano in grado di esprimere e di rappresentare appieno le peculiarità del territorio tollese. Dette scelte sono ampiamente avvalorate e confermate dagli studi di zonazione viticola effettuati in questi ultimi anni, che hanno dimostrato la validità delle stesse e la necessità di puntare solo su alcuni vitigni autoctoni che in questo areale trovano le migliori condizioni per produrre uve dalle straordinarie caratteristiche qualitative.

Pertanto la modifica prevede l'eliminazione delle categorie 4 (Vino Spumante), 5 (Vino Spumante di Qualità) e 15 (Vino ottenuto da uve appassite) e delle relative tipologie di vino previste nel precedente disciplinare.

La modifica interessa il punto 3 del documento unico.

3.2. *Descrizione vini*

Voce del disciplinare interessata dalla modifica: articolo 6 - Caratteristiche al consumo

Descrizione e motivi

Sono state descritte in maniera più specifica le caratteristiche al consumo dei vini prodotti. La modifica interessa il punto 4 del documento unico.

3.3. *Ulteriori condizioni - Condizionamento in zona delimitata*

Voce del disciplinare interessata dalla modifica: articolo 5 - Norme di vinificazione

Descrizione e motivi

Sono stati forniti ulteriori elementi giustificativi relativi alla condizione dell'imbottigliamento in zona delimitata. La modifica interessa il punto 9 del documento unico.

3.4. *Legame con l'ambiente*

Voce del disciplinare interessata dalla modifica: articolo 9 - Legame con l'ambiente geografico

Descrizione e motivi

La descrizione del legame è stata ampliata, evidenziando maggiormente gli elementi peculiari della DOP dei vini «Terre Tollesi» o «Tullum» che sono direttamente attribuibili all'ambiente geografico e ai fattori umani. La modifica interessa il punto 8 del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome da registrare**

Terre Tollesi

Tullum

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. **Descrizione dei vini**

«Terre Tollesi» o «Tullum» Rosso e «Terre Tollesi» o «Tullum» Rosso Riserva

I vini rossi della DOP «Terre Tollesi» o «Tullum» hanno colore rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; all'odore si possono percepire eventuali sentori di frutti rossi quali ciliegia, amarena, mora, prugna, confetture, tipici del vitigno Montepulciano coltivato in questa zona, e con eventuali sentori di vaniglia, spezie e tabacco derivanti dall'affinamento in legno; il sapore è secco, con tannini abbondanti, leggermente astringenti, che diventano morbidi e vellutati con l'invecchiamento; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol (13,5 % vol per la menzione riserva).

Sono vini armonici, di buona struttura, longevi con estratti importanti, (minimo 26 g/l, 28 g/l per la menzione riserva).

Frutti rossi, con eventuali sentori di ciliegia e mirtillo, liquirizia, viola, tabacco, vaniglia e spezie, intenso, vinoso, tenue, gradevole.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Terre Tollesi» o «Tullum» Pecorino

- Il vino bianco con specificazione di vitigno Pecorino ha colore giallo paglierino più o meno intenso; all'odore si possono percepire sentori di frutta quali pera, mela, pesca bianca, mandorla nonché di fiori quali salvia, lavanda e sambuco; sono vini di buona-ottima acidità pertanto freschi e gradevoli, dal sapore intenso, piacevole e persistente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 18 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«Terre Tollesi» o «Tullum» Passerina

Il vino bianco con specificazione di vitigno Passerina ha colore giallo paglierino più o meno intenso, all'odore risulta delicato e si possono percepire sentori di frutti quali agrumi, pesca bianca, mandorla o di fiori di sambuco;

Il sapore è secco, di buona acidità, fresco, armonico, spesso con finale ammandorlato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 18 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	5 in grammi per litro espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

a. *Pratiche enologiche specifiche*

ASSENTI

b. *Rese massime*

«Terre Tollesi» o «Tullum» Rosso

14 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» Rosso

84 ettolitri per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» Rosso Riserva

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» Pecorino

63 ettolitri per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» Rosso Riserva

63 ettolitri per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» Pecorino

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» Passerina

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

«Terre Tollesi» o «Tullum» Passerina

63 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Terre Tollesi» o «Tullum» devono essere raccolte esclusivamente nella zona di produzione che comprende l'intero territorio del Comune di Tollo, in provincia di Chieti.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Montepulciano N.

Passerina B.

Pecorino B.

8. **Descrizione dei vini**

Ambiente geografico

La particolare conformazione orografica del territorio tollese, caratterizzato da ampie colline degradanti verso il mare Adriatico e dalla presenza dell'imponente massiccio della Maiella, associata all'ottima esposizione dei vigneti, alla buona ventilazione e dall'assenza di ristagni idrici, garantisce ai vitigni tradizionalmente coltivati, Montepulciano N., Pecorino B. e Passerina B., condizioni ottimali per produrre uve sane e di qualità, dai caratteri tipici e distintivi.

La tessitura del suolo pur presentando una certa variabilità, risulta generalmente di medio impasto tendente all'argilloso; la frazione argillosa costituisce mediamente circa il 29 %, assumendo valori variabili dal 14,7 % al 45 %, mentre la componente sabbiosa si riscontra in percentuale media del 36,5 % con valori compresi tra il 12,3 % ed il 59 %, quest'ultima situazione si riscontra di frequente nelle zone alluvionali dei fondo valle. Il pH è sub-alcalino o alcalino con valore medio di 7,88. Il contenuto in carbonati totali è in generale molto elevato, se ne riscontra una presenza media del 32 % circa. Anche la componente attiva dei carbonati presenti è in generale elevata con un livello medio dell'8,9 %. La dotazione di sostanza organica è in maniera generalizzata molto bassa.

Il clima è di tipo temperato, con temperature medie comprese tra i 12 °C di aprile ed i 16 °C di ottobre, ma nei mesi di luglio ed agosto tende al caldo-arido con temperature che possono superare anche i 35 °C. Le precipitazioni medie si aggirano sui 700 mm/anno, concentrate prevalentemente nel periodo novembre-aprile.

L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2 200 gradi-giorno, condizione che garantisce la maturazione ottimale sia delle varietà a bacca bianca sia di quelle a bacca rossa.

Fattori storici e umani

La presenza della vite e del vino nell'area interessata risale all'epoca romana. Ne fa fede e testimonianza il rinvenimento, in alcune contrade di Tollo, di dolia da vino e celle vinarie intere ed in frammenti. Inoltre nel circondario di Tollo sono stati rinvenuti resti che testimoniano l'esistenza di alcune «villae rusticae» romane che rappresentano i primi esempi di grande azienda agricola organizzata nella quale la coltivazione della vite era una tra le principali attività svolte.

Innumerevoli sono le documentazioni storiche che fanno riferimento alla produzione dei vini in questa zona a partire dall'Impero romano fino ai nostri giorni, dal documento del 1 062 ove si parla del castrum Tullum, al 1 300, ove il toponimo appare nei «Registri Angioini» nella forma di TULLUM.

Già nel 1 400 è documentato un forte movimento commerciale dal porto di Ortona, dal quale partivano navi cariche di «caratelli» di vino che provenivano anche dalla zona di Tollo.

Nel 1776 nel Regno di Napoli il vino di Tollo era già celebrato in alcuni componimenti poetici che definivano la zona di Tollo come: «[...] Piccola terra nell'Abruzzo Citeriore, e non molto lontana dal mare Adriatico, di amena situazione, e celebre pel suo vino rosso, rubino [...].»

Tuttavia sarà dopo l'oscura parentesi della seconda guerra mondiale, nella quale Tollo fu letteralmente rasa al suolo, che lo sviluppo dell'economia agricola si basò fondamentalmente sull'attività vitivinicola ed oggi il territorio tollese è uno tra i più importanti per la vitivinicoltura regionale.

Accanto alle tradizioni e alle radici storiche, un ruolo molto importante va attribuito soprattutto all'incidenza dei fattori umani attraverso la definizione e il miglioramento di pratiche vitivinicole.

I produttori hanno nel tempo sempre più affinato le tecniche di coltivazione, permettendo di elevare la qualità dei vini della DOP, in particolare grazie agli studi sulla zonazione dei terreni più idonei alla coltivazione della vite e dei vitigni Montepulciano, Pecorino e Passerina, tradizionalmente coltivati nella zona, all'esclusione dei sistemi di coltura espansi, ad eccezione di alcuni vigneti della tradizionale pergola abruzzese, all'adeguamento dei sesti di impianto, dei sistemi di potatura e delle forme di allevamento utilizzate, al fine di una sempre migliore gestione del vigneto e delle rese massime di uva.

Per i vini della DOCG (DOP) «Terre Tollesi» o «Tullum» è inoltre previsto, prima dell'immissione al consumo, un periodo più o meno lungo di affinamento o invecchiamento: in particolare il rosso non può essere immesso al consumo prima del 1° gennaio del secondo anno successivo a quello della vendemmia mentre il rosso riserva prevede un invecchiamento minimo di due anni, di cui sei mesi in contenitori o recipienti di legno.

Legame causale con la zona geografica

Categoria Vino (1) - I vini rossi della DOP «Tullum» o «Terre Tollesi» sono prodotti con vitigni che hanno trovato in questa area una particolare acclimatazione e differenziazione, le cui peculiarità si estrinsecano appieno nei vini «Terre Tollesi» o «Tullum». La DOP comprende la tipologia rosso, anche nella versione riserva, prodotta con uve del vitigno Montepulciano e vini bianchi prodotti con uve dei vitigni autoctoni Pecorino e Passerina.

Le temperature medie del periodo aprile - ottobre, garantiscono una maturazione ottimale delle uve sia a bacca bianca che rossa, maggior concentrazione di estratti e zuccheri, mentre le buone escursioni termiche consentono ai vini di questo territorio, posto tra la montagna e il mare, di ottenere caratteri di acidità e freschezza.

La composizione dei terreni sia argillosi che sabbiosi e calcarei, abbinata alle buone escursioni termiche, permette di ottenere vini maggiormente profumati con giusta acidità, freschezza e finezza, particolarmente nei vini bianchi, mentre i terreni ricchi di carbonati e poveri di sostanza organica consentono di ottenere vini rossi dai colori intensi, con grande struttura e concentrazione dei profumi.

I fattori ambientali relativi al clima e alla composizione dei terreni, le tecniche di coltivazione (zonazione, gestione dei vigneti, rese basse, agricoltura integrata) e di vinificazione (pressature soffici, lunghi affinamenti in bottiglia e utilizzo di botti in legno) hanno pertanto permesso ai produttori dei vini della DOP «Tullum» il raggiungimento di un livello qualitativo tale da raggiungere grande rinomanza anche internazionale.

— I vini rossi della DOP hanno colore rubino intenso, con lievi sfumature violacee, colore che tende al granato con l'invecchiamento; all'odore si possono percepire sentori di frutti rossi quali ciliegia, amarena, mora, prugna, confetture, che sono tipici del vitigno Montepulciano e che vengono amplificati dalla composizione dei terreni calcarei di questa zona di produzione, si possono inoltre evolvere sentori di vaniglia e spezie derivanti dall'affinamento in legno; il sapore è secco, con tannini abbondanti, leggermente astringenti, che diventano morbidi e vellutati con l'invecchiamento; sono vini di buona struttura, tendenzialmente alcolici, con estratti importanti, armonici e longevi.

— I vini bianchi con specificazione di vitigno Pecorino sono di colore giallo paglierino più o meno intenso; all'odore si possono percepire sentori di frutta quali pera, mela, pesca bianca, mandorla nonché profumi di salvia, lavanda e sambuco; sono vini che, grazie ai terreni con maggior componente argillosa/sabbiosa, permettono la produzione di vini di grande finezza, buona-ottima acidità, pertanto freschi e gradevoli, dal sapore intenso e persistente.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Imbottigliamento in zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata al punto 6 del documento unico al fine di preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, la loro reputazione e garantirne l'origine. Dette operazioni, sin dal riconoscimento della denominazione, sono sempre state effettuate nella zona di produzione, che risulta molto circoscritta, e nella quale sono storicamente già presenti importanti impianti di imbottigliamento.

Tale obbligo permette di mantenere alto il livello qualitativo dei vini in considerazione del fatto che i produttori della zona con il loro bagaglio di conoscenze tecniche possono seguire direttamente tutte le fasi produttive fino all'imbottigliamento, e in particolare il successivo invecchiamento e/o affinamento senza dover spostare le partite di vino o riducendo al minimo i tempi di trasporto.

Tale obbligo evita inoltre i possibili rischi che il trasporto fuori zona del vino potrebbe comportare per la qualità dei vini, quali ossidazione e stress termico, con effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche e il possibile rischio di contaminazione di tipo microbiologico (da batteri, virus, funghi, muffe e lieviti).

Inoltre l'imbottigliamento in zona permette di rendere più efficiente il sistema di controllo da parte del competente organismo, migliorando la tracciabilità fino all'ultima fase produttiva, contribuendo così alla massima garanzia dell'origine e dell'identità dei vini.

Link al disciplinare del prodotto

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

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2021/2319 DELLA COMMISSIONE

del 21 dicembre 2021

relativo all'approvazione di una modifica dell'Unione al disciplinare di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta [«Terre Tollesi»/«Tullum» (DOP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione ([1]), in particolare l'articolo 15, paragrafo 2,

considerando quanto segue:

(1) La Commissione ha esaminato la domanda di approvazione di una modifica dell'Unione al disciplinare della denominazione di origine protetta «Terre Tollesi»/«Tullum», trasmessa dall'Italia a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio ([2]), in combinato disposto con l'articolo 15 del regolamento delegato (UE) 2019/33.

(2) La Commissione ha pubblicato la domanda di approvazione della modifica dell'Unione al disciplinare nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* ([3]), conformemente all'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1308/2013.

(3) Alla Commissione non è pervenuta alcuna dichiarazione di opposizione ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013.

(4) La modifica dell'Unione al disciplinare dovrebbe pertanto essere approvata conformemente all'articolo 99 del regolamento (UE) n. 1308/2013, in combinato disposto con l'articolo 15, paragrafo 2, del regolamento delegato (UE) 2019/33,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

È approvata la modifica del disciplinare pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* relativa al nome «Terre Tollesi»/«Tullum» (DOP).

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.
([2]) Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio (GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671).
([3]) GU C 396 del 30.9.2021, pag. 15.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 21 dicembre 2021

Per la Commissione
a nome della presidente
Janusz WOJCIECHOWSKI
Membro della Commissione