

Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio

(2023/C 198/11)

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

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

«Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane»

PDO-IT-A0876-AM04

Data della domanda: 22.9.2016

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica

1. *Cambio del nome: modifica del nome della DOP «Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane» in «Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo»*

La modifica concerne la variazione del nome della denominazione da «Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane» a «Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo».

Motivo: anteponendo il nome geografico (Colline Teramane) a quello della denominazione storica (Montepulciano d'Abruzzo) si identifica immediatamente la denominazione con la zona geografica di produzione, ossia con «il luogo geografico determinato» così come previsto dalla normativa UE.

La modifica del nome riguarda l'intero disciplinare di produzione ed il documento unico laddove viene richiamato il nome della denominazione.

2. *Imbottigliamento in zona delimitata: inserimento dell'obbligo di imbottigliamento ed affinamento in bottiglia nella zona di produzione delimitata*

Con la modifica in questione è stato introdotto l'obbligo di effettuare le operazioni di imbottigliamento e di affinamento in bottiglia all'interno della zona di produzione delimitata, in conformità dell'articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione ⁽²⁾.

Motivo: l'imbottigliamento nella zona geografica delimitata ha scopo di garantire l'origine e preservare le peculiari caratteristiche dei prodotti, nonché salvaguardare la loro reputazione e assicurare l'efficacia dei controlli.

Infatti la qualità e le caratteristiche peculiari dei vini «Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo», connesse alla zona geografica di origine, sono meglio assicurate con l'imbottigliamento nella zona delimitata in quanto l'applicazione delle regole tecniche riguardanti l'imbottigliamento e l'affinamento avvengono sotto la responsabilità e con le competenze professionali delle imprese che producono nella zona delimitata.

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

⁽²⁾ GU L 193 dell'24.7.2009, pag. 60.

Detto obbligo consente di evitare possibili rischi legati al trasporto al di fuori della zona quali: ossidazione e stress termico a causa di sbalzi delle temperature con il conseguente deterioramento del prodotto – effetti negativi per le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche e per la stabilità.

L'obbligo di imbottigliamento in zona consente di evitare i rischi summenzionati, in quanto il sistema di controllo da parte degli organismi competenti, cui gli operatori sono soggetti in tutte le fasi della produzione, è più efficace nella zona delimitata.

La condizione in questione è pertanto introdotta a vantaggio degli operatori responsabili di salvaguardare la qualità dei vini «Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo» DOCG (DOP), al fine di offrire al consumatore la garanzia dell'origine, della qualità e del rispetto del disciplinare di produzione, nonché di tutelare e mantenere alta la reputazione della denominazione.

Tuttavia, in conformità del medesimo articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009 e della specifica normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, sono previste autorizzazioni individuali ai soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, assicurando comunque un elenco circoscritto delle ditte imbottigliatrici fuori zona presso le quali programmare i controlli da parte del competente organismo.

La modifica riguarda l'articolo 5 del disciplinare di produzione e la sezione 9 «Ulteriori condizioni» del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo

2. Tipo di indicazione geografica

DOP - Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione dei vini

1. *Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo*

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

Odore: sentori di frutti rossi maturi, intenso.

Sapore: secco, armonico, giustamente tannico.

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

Estratto non riduttore minimo: 25 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	4,5 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)	

2. Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo riserva

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: sentori di frutti rossi maturi, confetture, spezie, intenso, etereo.

Sapore: secco, corposo, armonico, vellutato;

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

Estratto non riduttore minimo: 25 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	4,5 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 essenziali

—

b. Rese massime

1. Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo

66,5 ettoltri per ettaro

2. Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

3. Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo riserva

66,5 ettoltri per ettaro

4. Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo riserva

9 500 chilogrammi di uve per ettaro

6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo» ricade nel territorio dei comuni appresso indicati della provincia di Teramo: Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Campi, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano Sant'Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant'Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio alla Vibrata, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto.

7. Varietà principale/i di uve da vino

Montepulciano N

8. Descrizione del legame/dei legami

1. Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona interessata comprende un'ampia fascia della collina litoranea ed interna della provincia di Teramo, nella regione Abruzzo, che nella parte centro-settentrionale si spinge sino ai piedi del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga. I terreni sono di natura argillo-limoso con intercalazioni più sciolte nella parte litoranea, con pendenze in genere piuttosto contenute e buone esposizioni. Le precipitazioni medie annuali sono comprese tra i 700 mm/anno della fascia costiera e gli 800 mm/anno della collina interna. La piovosità è ben distribuita nel corso dell'anno, con un periodo più piovoso comunque compreso tra ottobre e dicembre (circa 70-80 mm/mese) mentre il mese con il minimo assoluto è quello di luglio (intorno ai 40-45 mm). Il clima è di tipo temperato e tende al temperato-caldo nei mesi estivi, con temperature medie comprese tra i 13 °C di aprile e i 16 °C di ottobre, con punte di 24-25 °C nei mesi di luglio ed agosto. Notevoli sono le escursioni termiche tra giorno e notte, favorite in parte dalla vicinanza del massiccio del Gran Sasso e dei Monti della Laga, così come la ventilazione, che determinano condizioni ottimali per la sanità delle uve e l'accumulo di sostanze aromatiche nei grappoli. L'indice termico di Winkler, ossia la temperatura media attiva nel periodo aprile-ottobre, è superiore ai 2 000 gradi-giorno, condizioni che garantiscono la maturazione ottimale sia del Montepulciano, vitigno base della denominazione, sia del più precoce Sangiovese che può essere utilizzato eventualmente come vitigno complementare.

Fattori umani rilevanti per il legame

La prima vera testimonianza storica sulla produzione enoica nell'area teramana, come ricorda Polibio (205-123 a.C.), risale alle famose gesta di Annibale (216 a.C.) ed alla sua vittoria di Canne. Infatti il territorio citato da Polibio era proprio quello a ridosso dell'area Piceno-Aprutina ossia l'attuale provincia di Teramo che, sin da allora, era rinomata per la qualità dei suoi vini che «avevano guarito i feriti e rimesso in forze gli uomini». Nell'opera di Edoardo Ottavi e Arturo Marescalchi dal titolo «Vade-Mecum del commerciante di uve e di vini in Italia», la cui prima edizione venne pubblicata nel 1897, viene descritta in maniera dettagliata la viticoltura della provincia di Teramo, ricordando che «le uve predominanti erano il Trebbiano, la Malvasia, il Moscatello e la Greca, tra le bianche, il Montepulciano e il Sangiovese, tra le nere». Proprio queste ultime due varietà costituiscono la base ampelografica di riferimento per la produzione dei vini «Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo» che vanta pertanto una lunga e consolidata tradizione, tramandata ed evoluta, che costituisce oggi il fulcro della struttura socio-economica del territorio.

Questa tradizione culturale si manifesta attraverso un patrimonio consolidato di saperi, tecniche di coltivazione e vinificazione-affinamento che si basano sulla profonda conoscenza di un vitigno storicamente coltivato quale il Montepulciano, e della sua capacità di adattamento alle peculiari condizioni ambientali.

2. Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La DOP «Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo» rappresenta la produzione di vino di maggior pregio di quest'area. Le caratteristiche dei terreni, la presenza dell'imponente massiccio del Gran Sasso, l'ottima esposizione e la buona ventilazione fanno sì che il vitigno Montepulciano, base essenziale se non esclusiva della denominazione, trovi nell'area interessata una particolare acclimatazione e capacità di esprimere pienamente le proprie peculiarità, che si estrinsecano appieno nei vini della DOP. Le importanti escursioni termiche, garantite dal territorio essenzialmente collinare e dalla prossimità del massiccio montuoso del Gran Sasso e dei Monti della Laga, permettono una perfetta maturazione delle uve Montepulciano e la conseguente concentrazione di sostanze aromatiche nella buccia degli acini, grazie alla presenza di terpeni e polifenoli, che conferiscono ai vini profumi intensi ed eleganti; la concentrazione di acidi fissi nella polpa, anch'essa favorita dalle escursioni termiche in fase di maturazione, dà origine a vini longevi, con un'eccellente capacità di invecchiamento. I vigneti delle Colline Teramane sono prevalentemente esposti a sud-sudest: questa caratteristica garantisce una ottimale irradiazione solare delle piante, creando le condizioni ideali per la maturazione delle uve, la concentrazione degli zuccheri e la riduzione degli acidi. I terreni delle Colline Teramane, di origine alluvionale, hanno una composizione mista di argilla, sabbia, limo e ghiaie, che varia a seconda della prossimità alla montagna o al mare e dell'altitudine. La presenza costante di argilla – caratteristica ideale per l'allevamento di uve a bacca nera - garantisce in tutta la zona delle Colline Teramane la produzione di vini con pigmentazioni molto intense, complesse sensazioni olfattive, ricchi di alcol, morbidi e longevi.

Grazie a dette particolari condizioni pedo-climatiche si ottengono vini molto strutturati, alcolici, ma freschi, ricchi di colore, eleganti e longevi. Il colore caratteristico di questi vini è quello del rubino intenso, che in gioventù mostra lievi sfumature violacee, tendenti al granato con l'invecchiamento; l'odore tipico, sempre intenso ed etereo, varia da quello di frutti rossi maturi nei vini più giovani, a quello di confettura e spezie in quelli più invecchiati; il sapore è secco, giustamente tannico, armonico e vellutato.

3. Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Le peculiari caratteristiche dei vini «Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo» sono dovute all'interazione dell'ambiente naturale con i fattori umani legati alla tradizione ed alla conoscenza dei processi di coltivazione, vinificazione, invecchiamento ed affinamento. In particolare i produttori hanno perseguito scelte altamente qualitative sia per la produzione delle uve Montepulciano, in molti casi vitigno esclusivo della DOP (rese molto più basse rispetto a quelle di altre denominazioni e senza supero di resa), sia per l'elaborazione dei vini, rinunciando alla pratica dell'arricchimento.

Le particolari condizioni pedo-climatiche, interagendo con i fattori storico-culturali ed umani (attenta gestione del vigneto e delle pratiche enologiche in cantina), consentono di ottenere vini di grande struttura, complessi dal punto di vista organolettico, dai forti connotati tipici del vitigno Montepulciano, destinati a medio-lunghi invecchiamenti, capaci di affermarsi sui più importanti mercati internazionali.

9. Ulteriori condizioni essenziali

Imbottigliamento nella zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Motivi per i quali la salvaguardia della qualità e della reputazione della denominazione è superiore con l'imbottigliamento in zona

Il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino, che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche. Tali fenomeni possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche.

Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto. Questi aspetti, associati all'esperienza e alla conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturate negli anni dai produttori della DOP «Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo», consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

Infatti, anche se gli imbottiglieri fuori zona di produzione possono assicurare analoghe condizioni tecnologiche di confezionamento, le predette condizioni ottimali saranno sicuramente meglio soddisfatte se le operazioni di imbottigliamento vengono effettuate da imprese stabilite nella zona di produzione che, oltre a possedere una conoscenza approfondita delle caratteristiche qualitative specifiche del vino in questione, sono i diretti interessati alla salvaguardia del livello qualitativo, dell'immagine e della reputazione della denominazione.

Motivi per i quali i controlli sono più efficaci nell'area di produzione delimitata

L'imbottigliamento in zona di produzione, in conformità dell'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2019/33 ⁽³⁾, si prefigge di assicurare il controllo, da parte del competente organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione.

Infatti l'organismo di controllo, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del disciplinare, nella zona di produzione può programmare con la massima tempestività le visite ispettive presso tutte le ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino «Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo», in conformità del relativo piano dei controlli.

⁽³⁾ GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino «Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo», preventivamente certificate idonee agli esami chimico-fisici ed all'esame organolettico dallo stesso organismo di controllo, siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

Analoghe tempestività, efficacia ed economicità dei controlli, per motivi logistici ed organizzativi, non possono essere conseguite, in egual misura, per la DOP in questione con l'imbottigliamento fuori zona, che potrebbe avvenire anche in altri paesi UE e paesi terzi.

Imbottigliamento nella zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Motivi per la previsione delle deroghe individuali per continuare ad imbottigliare fuori zona

Per quanto riguarda l'osservazione in merito all'articolo 94, paragrafo 2, lettera h), del regolamento (UE) 1308/2013, in relazione alle disposizioni dell'articolo 4, paragrafo 2, TFUE, si fa presente che le deroghe sono concesse alle condizioni prestabilite dalla normativa nazionale (articolo 35, comma 3, della L. n. 238/2016 – vedi allegato in documenti giustificativi) e che come tali sono preventivamente note a tutti i produttori e senza discriminazione per alcuno.

In particolare, tale norma nazionale prevede che le imprese imbottigliatrici interessate possano ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della relativa DOP per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica che introduce l'obbligo di imbottigliamento in zona.

La previsione di tali deroghe individuali, a salvaguardia dei diritti precostituiti delle ditte che già imbottigliavano fuori zona, oltre che essere conforme alla specifica normativa nazionale, risulta essere conforme anche alla citata normativa dell'Unione europea, in quanto la misura si configura come una minore restrizione alla libera circolazione delle merci, rispetto all'assenza di dette autorizzazioni, ovvero ad un obbligo «assoluto» di imbottigliamento in zona.

Per i motivi analoghi a quelli di cui al precedente trattino, si ribadisce che i controlli circoscritti ad un numero preventivamente noto e limitato di Ditte Imbottigliatrici autorizzate, sono da considerarsi più efficienti nell'organizzazione e meno onerosi, rispetto a quelli che si verificherebbero senza imbottigliamento in zona, ovvero con un numero imprecisato di ditte imbottigliatrici fuori zona e variabile nel tempo.

Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19045>
