Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/605)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Montecucco Sangiovese»

PDO-IT-A1246-AM03

Fecha de la comunicación: 7.11.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Supresión de la lista de variedades complementarias**

Descripción:

Se suprime la lista de variedades complementarias.

Motivos:

La supresión de esta lista aporta una mayor claridad a la combinación de variedades definida en el pliego de condiciones.

La modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

2. **Supresión de las disposiciones regionales**

Descripción:

Se suprime el apartado relativo a la gestión de los productos por parte de la Región de Toscana.

Motivos:

La supresión es de carácter formal, ya que las disposiciones relativas a la gestión de la producción de uva ya están reguladas por la legislación nacional pertinente.

La modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

3. **Ampliación de la zona de vinificación**

Descripción:

La zona de vinificación, pasificación y envejecimiento de los productos se amplía a una zona próxima a la zona de producción, a saber, el territorio íntegro de la provincia de Grosseto, en la región de Toscana, de forma que coincida con la zona de embotellado definida cuando se otorgó el reconocimiento a la DOP «Montecucco Sangiovese» mediante Decreto Ministerial de 7.7.2011.

Además, se prevén excepciones en la región de Toscana, en la que se produce la DOP «Montecucco Sangiovese».

Motivos:

La modificación es necesaria para que las explotaciones cuya bodega no se encuentre en la zona de producción pero que posean o gestionen viñedos situados en dicha zona puedan efectuar la vinificación y la pasificación de las uvas y el envejecimiento y el embotellado de los vinos.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones y a la sección 9, «Condiciones complementarias», del documento único.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Cambios formales**

Descripción:

Se efectúan cambios formales relacionados con ajustes reglamentarios y con la descripción de la práctica del enriquecimiento.

Motivos:

Se trata de ajustes formales que permiten una mejor lectura del texto.

La modificación afecta al artículo 5, apartados 2 y 4, del pliego de condiciones, pero no al documento único.

5. **Características químicas de los tipos de vinos**

Descripción:

Se suprime la disposición que permitía al Ministerio de Agricultura modificar los límites mínimos de acidez total y extracto no reductor mínimo.

Motivos:

Esta disposición se suprime debido a que ya no es pertinente en virtud de la legislación nacional y Europea.

La modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

6. **Etiquetado: referencia al término geográfico más amplio**

Descripción:

Se introduce la obligación de incluir el término geográfico más amplio «Toscana», además de la denominación de origen protegida «Montecucco Sangiovese».

Motivos:

La modificación permite facilitar información precisa relativa al origen geográfico de los vinos de la DOP «Montecucco Sangiovese».

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y a la sección 9, «Condiciones complementarias esenciales», del documento único.

7. **Datos de contacto del organismo de control**

Descripción:

Modificación de la dirección del organismo de control

Motivos: Actualización.

La modificación afecta al artículo 10 del pliego de condiciones, pero no al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Montecucco Sangiovese

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos**

«Montecucco Sangiovese», incluida la mención «Riserva»

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí intenso, con tendencia al granate en la mención «Riserva». Aroma: afrutado y característico; amplio, vinoso, elegante y característico, en el caso de la mención «Riserva». Sabor: armonioso, seco, ligeramente tánico; pleno, seco, cálido, elegante, en ocasiones con notas de madera, en el caso de la mención «Riserva». Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 13,00 % vol.; en el caso de la mención «Riserva», 13,50 % vol.; extracto no reductor mínimo: 25,0 g/l; en el caso de la mención «Riserva», 26,0 % g/l.

Las demás características analíticas de todos los vinos en cuestión se ajustan a la legislación europea pertinente.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: 4,50 gramos por litro expresada en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20,00

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimientos máximos:*

1. «Montecucco Sangiovese», incluida la mención «Riserva»

7 000 kg de uva por hectárea

2. «Montecucco Sangiovese», incluida la mención «Riserva»

49 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de las uvas aptas para la elaboración de los vinos de la DOP «Montecucco Sangiovese» abarca los terrenos aptos para la agricultura de calidad y el cultivo de la vid situados en los siguientes municipios de la provincia de Grosseto: Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso y Seggiano. Los límites de esta zona se definen de la siguiente manera: al norte, la frontera comienza en la intersección entre la carretera estatal 223 con la demarcación municipal de Civitella Paganico y continúa a lo largo de esta hasta cruzarse, en dirección sureste, con el municipio de Cinigiano, cerca de la línea ferroviaria Siena-Monte Antico. Desde allí, siguiendo el límite municipal de Cinigiano, continúa en dirección este hasta el municipio de Castel del Piano, lo bordea en dirección nordeste hasta el límite administrativo del municipio de Seggiano, sigue por este hasta cruzarse con la estatal 323 en el puente sobre la vaguada Ansitonia y continúa a lo largo de la estatal en dirección sur hasta el cruce con la carretera provincial 64, cerca del centro de Castel del Piano. Continúa luego hasta que la carretera alcanza el límite administrativo del municipio de Castel del Piano, sigue por dicho límite en dirección sureste a lo largo del río Ente hasta el puente de la Peve, continúa por la provincial 26 (Arcidosso) hacia el norte hasta el municipio de Arcidosso y sigue por el límite de este hasta cruzarse con el río Zancona en dirección sur, hasta llegar al límite del municipio de Cinigiano, al sur de la aldea de Monticello Amiata, en la localidad de Banditaccia. Desde allí continúa a lo largo del límite municipal de Cinigiano hasta la provincial 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona) y continúa por ella hacia el suroeste hasta la población de Stribugliano. Discurre después en dirección sudoeste a lo largo de la carretera provincial, que se incorpora a la carretera provincial de Cinigiese, hasta las inmediaciones de la

finca Il Cavallino. A partir de ahí, continúa hasta el río Trasubie, a una altitud de 308 m, y luego a lo largo de la vaguada Istrico en dirección sudoeste hasta la cota de 400 m, prosigue por la carretera interna de la finca Pian di Simone, discurre en dirección sudoeste hasta la provincial 24 (Baccinello-Cana), continúa en dirección Baccinello hasta que cruza la carretera vecinal de Orto di Boccio, la sigue hasta que se cruza con la vaguada del Atleta y sigue el curso de este hasta reincorporarse a la provincial 24. Continúa por esta carretera hasta el límite municipal de Scansano y luego hacia el oeste hasta el límite municipal de Campagnatico, cerca de la finca Repenti. Bordeando este último, continúa hacia el sudoeste y después hacia el norte hasta llegar al municipio de Civitella Paganico, cerca de la localidad de Poggio dei Massani. Siguiendo el límite del municipio de Civitella Paganico, continúa hacia el norte hasta el punto de partida, donde dicho límite se cruza con la estatal 223.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Sangiovese N.

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Categoría de vino: DOCG Montecucco Sangiovese, incluida la mención «Riserva»

La zona de producción está formada por colinas y sus estribaciones. Los suelos, francos y pedregosos, donde abundan los guijarros, son principalmente fruto de la desintegración de areniscas. Se distinguen por su buena capacidad natural de drenaje, debido a su origen y estructura, así como a su composición y naturaleza: presentan una reacción predominantemente subalcalina o neutra y son pobres en materia orgánica y nitrógeno, pero ricos en fósforo asimilable y, en menor medida, potasio asimilable. El clima es suave y suficientemente lluvioso y ventoso, y muestra unas importantes variaciones térmicas diarias. A lo largo de la historia, estas condiciones edafoclimáticas han moldeado las prácticas agronómicas y de gestión de los suelos y los viñedos puestas en práctica por los viticultores. Una cuidada gestión agronómica, caracterizada por plantaciones con gran exposición al sol, prácticas como la poda en verde, el aclareo de los racimos, la alta densidad de plantación y la preferencia por los rendimientos bajos, se suma a bodegas equipadas con los últimos adelantos tecnológicos para producir un producto de alta calidad basado fundamentalmente en la variedad *sangiovese*, que en esta zona consigue imprimir un fuerte carácter en los vinos, afrutados y ligeramente tánicos cuando son jóvenes, y estructurados, amplios, plenos y elegantes cuando son más añejos. En la zona se han llevado a cabo además numerosos proyectos de estudio centrados principalmente en el descubrimiento, la conservación y el estudio de viduños históricos, por parte tanto de instituciones locales como de la Universidad de Pisa. A lo largo de los siglos, el cultivo de la vid ha sido siempre una actividad primordial para la economía agrícola de la zona de Montecucco. Descubrimientos arqueológicos, textos y estatutos monacales, investigaciones parlamentarias, estudios universitarios y viñedos centenarios que se remontan hasta la época etrusca demuestran el fuerte vínculo existente entre la vid y la población local. Este legado permanece vivo hoy día en las bodegas, algunas de ellas incluso excavadas en la roca, presentes en prácticamente todas las poblaciones de la zona, así como en fiestas gastronómicas y en festividades relacionadas con la vendimia o el vino (la de Cinigiano, por ejemplo, tiene alrededor de medio siglo de historia). En esta relación entre el territorio, la uva y los viticultores se cimenta un proceso que, a partir del reconocimiento de dos indicaciones geográficas en la década de 1980, dio lugar, en primer lugar, a la concesión de la denominación de origen al vino de la variedad *sangiovese* (1998) y, más tarde, al reconocimiento del pliego de condiciones de la denominación de origen controlada y garantizada «Montecucco Sangiovese» (Decreto Ministerial de 9 de septiembre de 2011, Boletín Oficial n.º 221 de 22.9.2011), que abarca tanto el *sangiovese* en su versión de «base» como la mención «Riserva».

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Zona de producción y zona de embotellado

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las operaciones de vinificación, envejecimiento y embotellado de los vinos de la DOP «Montecucco Sangiovese» deben llevarse a cabo en la provincia de Grosseto.

Zona de producción y zona de embotellado

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción al requisito de producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las operaciones de vinificación, envejecimiento y embotellado, juntas o por separado, pueden efectuarse en bodegas situadas fuera de la zona definida, siempre que se encuentren en la región de Toscana y que pertenezcan a explotaciones que produzcan, de manera individual o colectiva, uvas aptas para la producción de vinos de la DOP «Montecucco Sangiovese» obtenidas de viñedos gestionados por ellas.

De conformidad con la legislación pertinente de la UE, el embotellado o envasado debe tener lugar en la zona geográfica definida, con objeto de salvaguardar la calidad y la reputación del producto y garantizar su origen.

Referencia al nombre de la unidad geográfica menor

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Se permite mencionar en la etiqueta unidades geográficas complementarias, o bien indicaciones geográficas y toponímicas que hagan referencia a los municipios o sus núcleos de población, en el sentido del artículo 120, apartado 1, letra g), del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 y del artículo 29, apartado 4, de la Ley Nacional n.º 238/2016.

Referencia al nombre de la unidad geográfica más amplia

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el caso de los vinos amparados por la DOP «Montecucco Sangiovese», debe indicarse en la etiqueta el nombre geográfico más amplio «Toscana».

Esta obligación se entiende sin perjuicio del uso de etiquetas en las que no figure el término geográfico más amplio «Toscana» de conformidad con el pliego de condiciones anterior, siempre que se utilicen únicamente para productos resultantes de la vendimia de 2023 y anteriores.

El nombre geográfico «Toscana» debe figurar en caracteres de un tamaño no superior a dos tercios de los utilizados para la denominación «Montecucco Sangiovese».

El nombre de la unidad geográfica «Toscana» debe figurar siempre debajo de la mención específica tradicional «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» (denominación de origen controlada y garantizada) —en su forma larga o abreviada como «DOCG» o «D.O.C.G.»— o del término europeo «Denominazione di Origine Protetta» (denominación de origen protegida), en el orden siguiente:

— «Montecucco Sangiovese»;

— «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» (o las siglas «DOCG» o «D.O.C.G.») o «Denominazione di Origine Protetta»;

— «Toscana».

Los caracteres del nombre «Toscana» deben tener la misma fuente (tipo de letra), estilo, espaciado, resaltado, color e intensidad colorimétrica que los que componen el nombre «Montecucco».

Además, todas las menciones indicadas deben figurar sobre un fondo uniforme.

Enlace al pliego de condiciones

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22281