Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/605)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Montecucco Sangiovese»

PDO-IT-A1246-AM03

Date de la communication: 07.11.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Suppression de la liste des cépages complémentaires**

Description:

La liste des cépages complémentaires a été supprimée.

Motifs:

Grâce à la suppression de cette liste, la définition de la base ampélographique établie par le cahier des charges gagne en clarté.

Cette modification concerne l'article 2 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

2. **Suppression des dispositions régionales**

Description:

Le paragraphe relatif à la gestion de la production par la région de Toscane a été supprimé.

Motifs:

Il s'agit d'une suppression de nature purement formelle, puisque les dispositions concernant la gestion de la production de raisins sont déjà régies par la loi nationale en la matière.

Cette modification concerne l'article 4 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

3. **Extension de la zone de vinification**

Description:

La zone de vinification, de passerillage et de vieillissement des produits a été élargie afin d'y inclure une zone située à proximité de la zone de production, à savoir l'ensemble du territoire de la province de Grosseto dans la région de Toscane. Elle coïncide désormais avec la zone de mise en bouteille, déjà définie lors de la reconnaissance de l'AOP «Montecucco Sangiovese» par décret ministériel du 7.7.2011.

En outre, des dérogations sont prévues dans la région de Toscane, c'est-à-dire dans l'unité administrative régionale où l'AOP «Montecucco Sangiovese» est produite.

Motifs:

Cette modification est nécessaire pour permettre à toutes les exploitations dont la cave n'est pas située dans la zone de production, mais qui possèdent ou cultivent des vignobles au sein de la zone de production susmentionnée, de procéder à la vinification, au passerillage des raisins, au vieillissement et à la mise en bouteille des vins.

Cette modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique 9 («Autres conditions essentielles») du document unique.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Modifications de forme**

Description:

Des modifications de forme ont été apportées concernant des ajustements réglementaires et la description de la pratique de l'enrichissement.

Motifs:

Il s'agit d'adaptations formelles visant à faciliter la lecture du texte.

Cette modification concerne l'article 5, paragraphes 2 et 4, du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

5. **Caractéristiques chimiques des types**

Description:

La disposition permettant au Ministero dell'Agricoltura (ministère de l'agriculture) de modifier les limites minimales de l'acidité totale et de l'extrait non réducteur minimal a été supprimée.

Motifs:

Cette disposition a été supprimée, car elle n'est plus pertinente au regard de la législation nationale et de l'Union européenne.

Cette modification concerne l'article 6 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

6. **Étiquetage – référence au nom de l'unité géographique plus grande**

Description:

Il est prévu de rendre obligatoire l'ajout sur l'étiquette du nom de l'unité géographique plus grande «Toscana», en plus de l'appellation d'origine protégée «Montecucco Sangiovese».

Motifs:

Cette modification permet de fournir une information précise sur l'origine géographique des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Montecucco Sangiovese».

Cette modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique 9 («Autres conditions essentielles») du document unique.

7. **Référence à l'organisme de contrôle**

Description:

Modification de l'adresse de l'organisme de contrôle.

Motifs: mise à jour.

Cette modification concerne l'article 10 du cahier des charges et ne concerne pas le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Montecucco Sangiovese

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

«Montecucco Sangiovese», également avec la mention Riserva

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis intense, tirant vers le grenat pour les vins portant la mention Riserva. Nez: fruité et caractéristique; ample, vineux, élégant, caractéristique pour les vins portant la mention «Riserva». Bouche: harmonieuse, sèche, légèrement tannique; ample, sèche, chaude, élégante, avec d'éventuelles notes boisées pour les vins portant la mention «Riserva». Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.; 13,50 % vol. pour les vins portant la mention «Riserva». Extrait non réducteur minimal: 25,0 g/l; 26,0 g/l pour les vins portant la mention «Riserva».

Pour tous les vins concernés, les autres caractéristiques analytiques sont conformes à la législation européenne en la matière.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20,00

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Montecucco Sangiovese», y compris Riserva

7 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Montecucco Sangiovese», y compris Riserva

49 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins aptes à l'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Montecucco Sangiovese» comprend les terrains adaptés à une production de qualité et à la culture de la vigne sur les territoires de la province de Grosseto, dans les communes suivantes: Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso et Seggiano. La zone est ainsi délimitée: au nord, la limite commence à l'intersection entre la route nationale 223 et la limite administrative de la commune de Civitella Paganico, qu'elle suit jusqu'au croisement, en direction du sud-est, avec la limite administrative de la commune de Cinigiano, à proximité de la ligne ferroviaire Sienne-Monte Antico. De là, elle continue vers l'est en suivant la limite de la commune de Cinigiano, jusqu'à la limite administrative de la commune de Castel del Piano, qu'elle suit en direction du nord-est jusqu'à la limite administrative de la commune de Seggiano. Elle suit ensuite cette limite jusqu'à la route nationale 323, au niveau du pont sur le fossé Ansitonia, puis elle suit la route nationale 323 vers le sud jusqu'à l'intersection avec la route provinciale 64, près du village de Castel del Piano. Ensuite, la délimitation se poursuit jusqu'à l'intersection entre la route et la limite administrative de la commune de Castel del Piano. Elle longe ensuite cette limite en direction du sud-est, le long du torrent Ente, jusqu'au pont de la Peve qui l'enjambe. Elle continue le long de la route provinciale 26 (Arcidosso) en direction du nord jusqu'au croisement avec la limite administrative de la commune d'Arcidosso, qu'elle suit jusqu'à l'intersection avec le torrent Zancona vers le sud, jusqu'à la limite administrative de la commune de Cinigiano, au sud du village de Monticello Amiata, dans la localité de Banditaccia. De là, elle poursuit le long de la limite de Cinigiano jusqu'à l'intersection avec la route provinciale 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona), puis continue le long de cette route en

direction du sud-ouest, jusqu'au village de Stribugliano. Ensuite, elle suit la route provinciale en direction du sud-ouest, laquelle rejoint la route provinciale de Cinigiano, jusqu'à proximité de la ferme Il Cavallino. De là, elle continue jusqu'au torrent Trasubie (cote 308), puis elle longe le fossé Istrico en direction du sud-ouest, jusqu'à la cote 400. Ensuite, elle suit la route intérieure qui passe par la ferme Pian di Simone, en direction du sud, et rejoint la route provinciale 24 (Baccinello-Cana). Elle continue ensuite en direction de Baccinello, jusqu'au croisement avec le chemin vicinal de l'Orto di Boccio, qu'elle suit jusqu'à l'intersection avec le fossé de l'Atleta. À partir de là, le long du cours du fossé de l'Atleta, la limite rejoint la route provinciale 24. Elle longe cette route jusqu'à la limite administrative de la commune de Scansano, puis, vers l'ouest, elle rejoint la limite administrative de la commune de Campagnatico, à proximité de la ferme Repenti. Elle suit la limite de la commune de Campagnatico en direction du sud-ouest, puis vers le nord, jusqu'à l'intersection avec la commune de Civitella Paganico, près du lieu-dit Poggio dei Massani. Enfin, elle longe la limite de la commune de Civitella Paganico vers le nord, jusqu'au point de départ et à l'intersection avec la route nationale 223.

7. **Cépages principaux**

Sangiovese N.

8. **Description du ou des liens**

Catégorie «Vin»: «Montecucco Sangiovese» AOCG, y compris avec la mention Riserva

Le territoire de la zone de production est constitué de collines et de contreforts de collines. Les sols francs, très caillouteux et riches en éléments grossiers, sont essentiellement issus de la désintégration de roches gréseuses. Ils se distinguent par une capacité de drainage naturelle grâce à leur origine et à leur structure, ainsi qu'à la composition et à la nature des terrains mêmes. Les sols présentent une réaction principalement subalcaline ou neutre, sont pauvres en matière organique et en azote, mais offrent un bon niveau de phosphore disponible et un niveau modéré de potassium disponible. Le climat est doux, mais suffisamment pluvieux, venteux, et se caractérise par une amplitude thermique journalière importante. Au fil du temps, les viticulteurs ont su s'adapter à ces conditions pédologiques et climatiques en mettant en place des pratiques agronomiques et de gestion des sols et des vignobles ciblées. Aux pratiques agronomiques soignées, qui comprennent des plantations bien exposées au soleil, des techniques telles que la taille en vert, l'élagage des grappes, la densité de plantation élevée et la recherche de faibles rendements, s'ajoutent des caves répondant aux critères technologiques les plus modernes. L'objectif est de produire un vin de haute qualité, principalement à base du cépage Sangiovese qui, dans cette zone, contribue à la forte caractérisation des vins, qui sont fruités et légèrement tanniques dans leur jeunesse, et de bonne structure, amples, pleins et élégants avec le vieillissement. De nombreux projets de recherche ont également été menés dans la zone, principalement axés sur la découverte, la conservation et l'étude des cépages historiques, avec la participation d'institutions locales et de l'Université de Pise. Au fil des siècles, la culture de la vigne a toujours représenté une activité majeure dans l'économie agricole du territoire de Montecucco. Les objets mis au jour, les textes monastiques et les statuts, les enquêtes parlementaires, les études universitaires, ainsi que les vignobles séculaires dont les racines remontent à l'époque des Étrusques, témoignent du lien profond qui existe entre la vigne et les populations de cette région. Ce lien se manifeste aujourd'hui dans les caves, parfois creusées dans la roche, présentes dans presque tous les villages de la zone, ainsi qu'à l'occasion des «Sagre» (fêtes paysannes) ou des célébrations consacrées à la récolte des raisins ou au vin (par exemple, la fête de Cinigiano existe depuis environ un demi-siècle). C'est précisément à partir de la relation bien établie entre le territoire, les raisins et les viticulteurs qu'une dynamique s'est développée, laquelle, après la reconnaissance de deux indications géographiques dans les années 80, a conduit d'abord à l'attribution de l'appellation d'origine au type Sangiovese (1998) et, aujourd'hui, à la reconnaissance du cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée et garantie «Montecucco Sangiovese» (décret ministériel du 9 septembre 2011, journal officiel de la République italienne n° 221 du 22/09/2011), qui inclut à la fois le Sangiovese en version «de base» et le Sangiovese portant la mention «Riserva».

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Zone de production et zone de mise en bouteille

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de vinification, de vieillissement et de mise en bouteille des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Montecucco Sangiovese» doivent avoir lieu dans la province de Grosseto.

Zone de production et zone de mise en bouteille

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de vinification, de vieillissement et de mise en bouteille sont autorisées, même séparément, dans des caves situées en dehors de la zone susmentionnée, à condition qu'elles se trouvent sur le territoire administratif de la région de Toscane et qu'elles appartiennent à des exploitations qui vinifient, individuellement ou collectivement, des raisins aptes à la production de vins bénéficiant de l'AOP «Montecucco Sangiovese», issus de vignobles exploités.

Conformément à la législation applicable de l'Union européenne, la mise en bouteille ou le conditionnement doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée précitée pour préserver la qualité et la réputation du vin et garantir l'origine du produit.

Référence au nom d'une unité géographique plus petite

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Possibilité d'indiquer sur l'étiquette des unités géographiques supplémentaires, c'est-à-dire des indications géographiques et toponymiques se référant aux communes et aux hameaux, conformément à l'article 120, paragraphe 1, point g), du règlement (UE) nº 1308/2013 et à l'article 29, paragraphe 4, de la loi nationale nº 238/2016.

Référence au nom de l'unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Pour les vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Montecucco Sangiovese», le nom de l'unité géographique plus grande «Toscana» doit obligatoirement figurer sur l'étiquette.

Cette obligation est sans préjudice de l'utilisation des étiquettes ne portant pas ce nom, conformes au cahier des charges précédent, à condition qu'elles soient employées uniquement pour les productions issues de la récolte 2023 et des récoltes précédentes.

Le nom de l'unité géographique plus grande «Toscana» doit figurer dans des caractères dont la hauteur ne dépasse pas les deux tiers de celle utilisée pour le nom de l'appellation «Montecucco Sangiovese».

Le nom de l'unité géographique plus grande «Toscana» doit toujours figurer sous la mention spécifique traditionnelle «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» (appellation d'origine contrôlée et garantie), en toutes lettres ou avec les sigles DOCG ou D.O.C.G., ou sous le terme de l'Union européenne «Denominazione di Origine Protetta» (appellation d'origine protégée):

— «Montecucco Sangiovese»

— «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» (ou avec les sigles DOCG ou D.O.C.G.) ou «Denominazione di Origine Protetta»

— Toscana

La police de caractères ainsi que le style, l'espacement, la mise en relief, la couleur et l'intensité colorimétrique des caractères du nom «Toscana» doivent être identiques à ceux qui composent le nom de l'appellation «Montecucco».

En outre, toutes les indications énumérées doivent figurer sur un fond uniforme.

Lien vers le cahier des charges

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