Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/605)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO RELATIVA À APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Montecucco Sangiovese»

PDO-IT-A1246-AM03

Data da comunicação: 7.11.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Supressão da lista de castas adicionais**

Descrição:

A lista de castas adicionais foi suprimida.

Motivos:

Graças à supressão desta lista, a definição da base ampelográfica constante do caderno de especificações fica mais clara.

A alteração diz respeito ao artigo 2.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

2. **Supressão de disposições regionais**

Descrição:

O parágrafo relativo à gestão da produção por parte da região da Toscânia foi suprimido.

Motivos:

Trata-se de uma supressão de natureza puramente formal, uma vez que as disposições relativas à gestão da produção de uvas já são regidas pelo direito nacional na matéria.

A alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

3. **Alargamento da área de vinificação**

Descrição:

A área de vinificação, secagem da uva e envelhecimento de produtos foi alargada a uma área nas proximidades da área de produção, ou seja, todo o território da província de Grosseto, na região da Toscânia. Passa a coincidir com a área de engarrafamento, já definida por altura do reconhecimento da DOP «Montecucco Sangiovese» pelo decreto ministerial de 7.7.2011.

Além disso, são previstas derrogações na região da Toscânia, ou seja, na unidade administrativa regional onde é produzida a DOP «Montecucco Sangiovese».

Motivos:

Esta alteração é necessária para que todas as explorações cuja adega não se situe na área de produção, mas que sejam proprietárias ou cultivem vinhas na área de produção supramencionada, possam proceder à vinificação, à secagem de uva, ao envelhecimento e ao engarrafamento dos vinhos.

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e ao ponto 9 («Outras condições essenciais») do documento único.

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

4. **Alterações formais**

Descrição:

Foram introduzidas alterações formais respeitantes a ajustamentos regulamentares e à descrição da prática do enriquecimento.

Motivos:

Trata-se de adaptações formais para facilitar a leitura do texto.

A alteração diz respeito ao artigo 5.º, n.os 2 e 4, do caderno de especificações e não afeta o documento único.

5. **Características químicas dos tipos de vinho**

Descrição:

Foi suprimida a disposição que permite ao *Ministero dell'Agricoltura* (Ministério da Agricultura) alterar os limites mínimos de acidez total e de extrato não redutor mínimo.

Motivos:

Esta disposição foi suprimida, uma vez que deixou de ser relevante nos termos da legislação nacional e da UE.

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

6. **Rotulagem — referência ao nome da unidade geográfica mais abrangente**

Descrição:

É estabelecida a obrigatoriedade de acrescentar no rótulo o nome da unidade geográfica mais abrangente «Toscana», além da denominação de origem protegida «Montecucco Sangiovese».

Motivos:

Esta alteração permite fornecer informações precisas sobre a origem geográfica dos vinhos com denominação de origem protegida «Montecucco Sangiovese».

Esta alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e ao ponto 9 («Outras condições essenciais») do documento único.

7. **Referência ao organismo de controlo**

Descrição:

Alteração do endereço do organismo de controlo.

Motivos: Atualização.

A alteração diz respeito ao artigo 10.º do caderno de especificações e não se aplica ao documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Montecucco Sangiovese

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluídos os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

«Montecucco Sangiovese», incluindo com a menção «Riserva»

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi intenso, tendendo para o vermelho-granada nos vinhos com a menção «Riserva». Nariz: frutado e característico; amplo, vinoso, elegante e característico nos vinhos com a menção «Riserva». Boca: harmonioso, seco, ligeiramente tânico; encorpado, seco, quente, elegante, com eventuais notas amadeiradas nos vinhos com a menção «Riserva». Título alcoométrico volúmico total mínimo: 13,00 % vol.; 13,50 % vol. para os vinhos com a menção «Riserva». Extrato não redutor mínimo: 25,0 g/l; 26,0 g/l para os vinhos com a menção «Riserva».

As outras características analíticas de todos os vinhos em questão cumprem os requisitos da legislação europeia referente a esta matéria.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

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

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimentos máximos*

1. «Montecucco Sangiovese», incluindo o «Riserva»

7 000 quilogramas de uvas por hectare

2. «Montecucco Sangiovese», incluindo o «Riserva»

49 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de cultivo de uvas aptas para a produção de vinhos com a denominação de origem controlada e garantida (DOCG) «Montecucco Sangiovese» compreende as terras aptas a uma produção de qualidade e ao cultivo da vinha nos territórios da província de Grosseto, nos seguintes municípios: Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano. A área é delimitada do seguinte modo: a norte, o limite começa na intersecção da estrada nacional 223 com a fronteira administrativa do município de Civitella Paganico, seguindo esta última, em direção a sudeste, até ao cruzamento com a fronteira administrativa do município de Cinigiano, nas proximidades da linha ferroviária Siena-Monte Antico. A partir daí, prossegue em direção a leste seguindo a fronteira do município de Cinigiano, até à fronteira administrativa do município de Castel del Piano, que é seguida em direção a nordeste até à fronteira administrativa do município de Seggiano. Daí em diante, segue esta fronteira até à estrada nacional 323 na ponte sobre a vala de Ansitonia, seguindo depois a estrada nacional 323 em direção a sul até à intersecção com a estrada provincial 64, perto da aldeia de Castel del Piano. O limite prossegue, em seguida, até à intersecção entre a estrada e a fronteira administrativa do município de Castel del Piano. Posteriormente, percorre esta fronteira em direção a sudeste, ao longo da ribeira de Ente, até à ponte de Peve, atravessando-a. Prossegue ao longo da estrada provincial 26 (Arcidosso) em direção a norte até atravessar a fronteira administrativa do município de Arcidosso, seguindo esta última até atravessar a ribeira de Zancona em direção a sul, até chegar à fronteira administrativa do município de Cinigiano, a sul da aldeia de Monticello Amiata, na localidade de Banditaccia. A partir daí, prossegue ao longo da fronteira de Cinigiano até à intersecção com a estrada provincial 55 (Cinigiano-Stribugliano-Vallerona), continuando depois ao longo desta estrada em direção a

sudoeste, até à aldeia de Stribugliano. Em seguida percorre a estrada provincial em direção a sudoeste, que conduz à estrada provincial de Cinigiano, na proximidade da exploração Il Cavallino. A partir daí, continua até à ribeira de Trasubie (cota 308) e, em seguida, percorre o traçado da vala de Istrico em direção a sudoeste até à cota 400. Em seguida, percorre a estrada interna que passa pela exploração Pian di Simone, em direção a sul, e conduz à estrada provincial 24 (Baccinello-Cana). Daí em diante, segue até Baccinello até atravessar chegar ao caminho vicinal de Orto di Boccio, seguindo este último até à intersecção com a vala de Atleta. Daí, percorrendo o traçado da vala de Atleta, o limite vai dar à estrada provincial 24. Percorre esta estrada até à fronteira administrativa do município de Scansano e, em seguida, em direção a oeste, chega à fronteira administrativa do município de Campagnatico, próximo da exploração de Repenti. Segue a fronteira do município de Campagnatico em direção a sudoeste e, em seguida, em direção a norte, até à intersecção com o município de Civitella Paganico, perto da localidade de Poggio dei Massani. Por último, percorre a fronteira do município de Civitella Paganico em direção a norte até ao ponto de partida e à intersecção com a estrada nacional 223.

7. **Principais castas**

Sangiovese N.

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Categoria «vinho»: «Montecucco Sangiovese» DOCG, incluindo com a menção «Riserva»

O território da área de produção é constituído por colinas e sopés de colinas. Os solos francos, muito pedregosos e ricos em elementos grosseiros, resultam principalmente da desintegração de rochas de grés. Distinguem-se pela capacidade de drenagem natural devida à sua origem e estrutura, bem como pela composição e natureza do próprio terreno. Os solos apresentam uma reação predominantemente subalcalina ou neutra, são pobres em matéria orgânica e azoto, mas proporcionam um bom nível de fósforo disponível e um nível moderado de potássio disponível. O clima é moderado, mas suficientemente pluvioso, é ventoso e caracteriza-se por uma elevada amplitude térmica diária. Ao longo do tempo, os viticultores conseguiram adaptar-se a estas condições edafoclimáticas introduzindo práticas específicas agronómicas e de gestão dos solos e das vinhas. As práticas agronómicas cuidadas, nomeadamente plantações com boa exposição solar, técnicas como a poda em verde, o desbaste dos cachos, a elevada densidade de plantação e a procura de baixos rendimentos, somam-se às adegas que satisfazem os critérios tecnológicos mais modernos. O objetivo é produzir um vinho de elevada qualidade, assente principalmente na casta *sangiovese*, que, nesta área, contribui para a marcada caracterização dos vinhos, frutados e ligeiramente tânicos, quando jovens, e bem estruturados, encorpados, cheios e elegantes, quando envelhecidos. Foram também realizados muitos projetos de investigação nesta área, centrados principalmente na descoberta, na conservação e no estudo das castas tradicionais, contando com a participação de instituições locais e da Universidade de Pisa. No decurso dos séculos, o cultivo da vinha tem sido sempre uma atividade importante na economia agrícola do território de Montecucco. Objetos descobertos, textos monásticos e estatutos, inquéritos parlamentares, estudos universitários, bem como as vinhas seculares, cujas raízes remontam à época dos Etruscos, são testemunho da profunda ligação entre a vinha e a população da região. Esta relação manifesta-se atualmente nas adegas, por vezes escavadas na rocha, presentes em quase todas as aldeias da área, bem como por ocasião dos «Sagre» (festivais rurais) ou das celebrações dedicadas à vindima da uva ou ao vinho (por exemplo, o festival de Cinigiano realiza-se há quase meio século). É precisamente a partir da relação bem estabelecida entre o território, as uvas e os viticultores que se desenvolveu uma dinâmica que, na sequência do reconhecimento de duas indicações geográficas na década de 1980, levou, em primeiro lugar, à atribuição da denominação de origem ao tipo Sangiovese (1998) e, atualmente, ao reconhecimento do caderno de especificações da denominação de origem controlada e garantida «Montecucco Sangiovese» (Decreto Ministerial de 9 de setembro de 2011, *Jornal Oficial da República Italiana* n.º 221 de 22.9.2011), que inclui tanto a versão «de base» do Sangiovese como o Sangiovese com a menção «Riserva».

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Área de produção e área de engarrafamento

Quadro jurídico:

Legislação da União Europeia

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

As operações de vinificação, envelhecimento e engarrafamento dos vinhos com denominação de origem protegida «Montecucco Sangiovese» devem ser efetuadas na província de Grosseto.

Área de produção e área de engarrafamento

Quadro jurídico:

Legislação da União Europeia

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Está autorizada a realização das operações de vinificação, envelhecimento e engarrafamento, mesmo que separadamente, em adegas situadas fora da área referida na secção anterior, desde que estas se situem no território administrativo da região da Toscânia e pertençam a explorações que procedam à vinificação — individual ou coletivamente — de uvas aptas à produção de vinhos com a DOP «Montecucco Sangiovese» colhidas em vinhas exploradas.

Em conformidade com a legislação aplicável da UE, o engarrafamento ou acondicionamento devem ter lugar na área geográfica delimitada acima referida, a fim de salvaguardar a qualidade e a reputação do vinho e garantir a origem do produto.

Referência ao nome de uma unidade geográfica menos abrangente

Quadro jurídico:

Legislação da União Europeia

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Possibilidade de indicar no rótulo unidades geográficas adicionais, ou seja, indicações geográficas e toponímicas referentes a municípios e localidades, em conformidade com o artigo 120.º, n.º 1, alínea g), do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 e com o artigo 29.º, n.º 4, da Lei Nacional n.º 238/2016.

Referência ao nome da unidade geográfica mais abrangente

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

No caso dos vinhos com denominação de origem protegida «Montecucco Sangiovese», é obrigatório indicar o nome da unidade geográfica mais abrangente «Toscana» no rótulo.

Esta obrigação não prejudica a utilização de rótulos que não contenham esse nome e estejam conformes com o caderno de especificações anterior, desde que sejam utilizados unicamente para produções da vindima de 2023 ou de vindimas anteriores.

O nome da unidade geográfica mais abrangente «Toscana» deve figurar em carateres de altura não superior a dois terços da dos carateres utilizados para o nome da denominação «Montecucco Sangiovese».

O nome da unidade geográfica mais abrangente «Toscana» deve figurar sempre abaixo da menção específica tradicional «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» (denominação de origem controlada e garantida), por extenso ou na abreviatura «DOCG» ou «D.O.C.G.», ou da menção União Europeia «Denominazione di Origine Protetta» (denominação de origem protegida), seguindo a ordem:

— «Montecucco Sangiovese»

— «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» (ou na abreviatura DOCG ou D.O.C.G.) ou «Denominazione di Origine Protetta»

— Toscana

O nome «Toscana» deve ter o mesmo tipo de letra, estilo, espaçamento, proeminência, cor e intensidade colorimétrica que os do nome da denominação «Montecucco».

Todas as informações referidas devem ser apresentadas sobre um plano de fundo uniforme.

Hiperligação para o caderno de especificações

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