C/2024/7269

5.12.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/7269)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Montecucco“

PDO-IT-A1433-AM02

Дата на съобщението: 25.9.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Заличаване от списъка с допълнителни сортове грозде**

ОПИСАНИЕ

В продуктовата спецификация списъкът с допълнителните сортове грозде е заличен и заменен с по-обща формулировка, уточняваща, че тези сортове грозде са официално вписани в националния регистър на сортовете грозде и са подходящи за отглеждане в региона на Тоскана.

ОСНОВАНИЯ

При спазване на минималните пределни стойности за използване на основните сортове грозде заличаването на този списък позволява да се даде по-голяма яснота по отношение на състава на ампелографската основа.

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация.

То не засяга единния документ.

2. **Изменение на ампелографския състав**

ОПИСАНИЕ:

В член 2 от продуктовата спецификация се заличава следното изречение:

„Изменението на ампелографския състав на лозята с контролирано наименование за произход „Montecucco“ трябва да се извърши по отделни стопанства в рамките на десет години от датата на влизане в сила на настоящата продуктова спецификация; пълният списък се съдържа в приложение 1“.

ОСНОВАНИЕ:

Заличаването на това изречение е необходимо, тъй като разпоредбата, която съдържа, вече не е актуална. Всъщност са изминали повече от десет години от одобрението на защитеното наименование за произход „Montecucco“ с министерско постановление от 30 юли 1998 г. и всички производители спазват ампелографския състав, описан в член 2 от продуктовата спецификация.

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация.

То не засяга единния документ.

3. **Заличаване на разпоредбите относно регионите**

ОПИСАНИЕ:

В член 4 от продуктовата спецификация параграфът, отнасящ се до управлението на производството от регион Тоскана, е заличен.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

ОСНОВАНИЕ:

Това е заличаване с чисто формален характер, тъй като разпоредбите относно управлението на производството на грозде вече се уреждат от националното законодателство на Италианската република.

Изменението се отнася до член 4 от продуктовата спецификация.

То не засяга единния документ.

4. **Разширяване на района на винопроизводство**

ОПИСАНИЕ:

Районът на винопроизводство, стафидиране и стареене на продуктите е разширен, за да включи район, разположен в близост до производствения район, а именно цялата територия на провинция Гросето в регион Тоскана. Сега той съвпада с района за бутилиране, вече определен при признаването на ЗНП „Montecuccо“ с министерски указ от 30 юли 1998 г.

Освен това са предвидени изключения в регион Тоскана, тоест в регионалната административна единица, където се произвежда ЗНП „Montecuccо“.

ОСНОВАНИЕ:

Това изменение е необходимо, за да позволи винопроизводството, стафидирането, стареенето и бутилирането на вина във всички стопанства, чиято изба не се намира в производствения район, но които притежават или отглеждат лозя в рамките на гореспоменатия производствен район.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация

и раздел 9 (Други основни условия) от единния документ.

5. **„Montecuccо“ — етикетиране**

ОПИСАНИЕ:

Предвижда се към етикета да се добави задължително наименованието на по-голямата географска единица „Toscana“ в допълнение към защитеното наименование за произход „Montecuccо“.

ОСНОВАНИЕ:

Това изменение дава възможност да се предостави точна информация за географския произход на вината, ползващи се със защитеното наименование за произход „Montecuccо“.

Изменението се отнася до раздел 9 (Други основни условия) от единния документ и член 7 от продуктовата спецификация.

6. **Актуализиране на позоваването на законодателството на Европейския съюз**

ОПИСАНИЕ:

Позоваването на Регламент (ЕО) № 607/2009 се заличава и заменя с по-обща и релевантна формулировка: „В съответствие със законодателството на Европейския съюз“.

ОСНОВАНИЕ:

Позоваването на Регламент (ЕО) № 607/2009 е заличено, тъй като регламентът е отменен.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

То не засяга единния документ.

7. **Изменение на химическите характеристики на видовете вино**

ОПИСАНИЕ:

В член 6 от продуктовата спецификация се заличава разпоредбата, позволяваща на Министерството да изменя минималните пределни стойности за обща киселинност и минимален беззахарен екстракт.

ОСНОВАНИЕ:

Тази разпоредба е заличена, тъй като вече не е релевантна с оглед на националното законодателство и правото на Европейския съюз.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация.

То не засяга единния документ.

8. **Контролен орган — промяна на адрес**

ОПИСАНИЕ:

Адресът на контролния орган е актуализиран.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Montecucco

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината:**

1. „Montecucco“ Rosso, в това число Riserva и Rosato

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: наситен рубиненочервен, преминаващ към гранат за вината с обозначението Riserva; от бледорозов до черешов при вида Rosato. Мирис: винен и с богата палитра от аромати, по-елегантен и по-характерен при вината с обозначението Riserva; свеж и плодов при вида Rosato. Вкус: хармоничен, сух, приятно танинов, по-богат, топъл и елегантен, с евентуални дървесни нотки при вината с обозначението Riserva; добре изразен, сух и хармоничен при вида Rosato. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 % об.; 12,50 % об. при вината с обозначението Riserva; 11,50 % об. при вида Rosato. Минимална обща киселинност: 4,50 g/l при вида Rosso и при вината с обозначението Riserva, 5 g/l при вида Rosato. Минимален беззахарен екстракт: 24,0 g/l; 25,0 g/l при вината с обозначението Riserva; 18,50 g/l при вида Rosato.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. „Montecucco“ Bianco, в това число с указването на сорта грозде Vermentino

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт. Мирис: деликатен, свеж, повече или по-малко плодов, също така характерен за вида Vermentino. Вкус: сух, свеж, характерен; мек и добре изразен при вида Vermentino. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 % об. Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: 5,00 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 18,00

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. „Montecucco“ Vin Santo и Vin Santo Occhio di Pernice

КРАТКО ОПИСАНИЕ

Цвят: от златистожълт до тъмнокехлибареножълт; между кехлибареножълт и наситен топазен с широк червеникав оттенък по краищата на диска, който става кафяв със стареенето при вида Occhio di Pernice. Мирис: наситен, типичен за зрели плодове; по-сложен при израза на зрели плодове и на други нюанси при вида Occhio di Pernice. Вкус: наситен и кадифен, устойчив със сладък послевкус при вида Occhio di Pernice. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 17,00 % об., от които най-малко 12,00 % об. действително алкохолно съдържание при вида Occhio di Pernice. Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 20,00 % об., от които най-малко 15,00 % об. действително алкохолно съдържание; Минимален беззахарен екстракт: 25,0 g/l; 27 g/l при вида Occhio di Pernice.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: 4,50 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): 28,00

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Метод на винопроизводство при Vin Santo и Vin Santo Occhio di Pernice

Специфична енологична практика

След внимателно сортиране гроздето трябва да бъде подложено на стафидиране в подходящи помещения. Това стафидиране трябва да продължи, докато гроздето достигне оптимално съдържание на захар, преди да се пристъпи към смачкване. Виното трябва да се съхранява и да се остави да старее в дървени съдове с подходяща вместимост.

5.2. *Максимални добиви*

1. „Montecucco“ Rosso, Rosso Riserva и Rosato

63 хектолитра от хектар

2. „Montecucco“ Rosso, Rosso Riserva и Rosato

9 000 килограма грозде от хектар

3. „Montecucco“ Bianco и Vermentino

77 хектолитра от хектар

4. „Montecucco“ Bianco и Vermentino

11 000 килограма грозде от хектар

5. „Montecucco“ Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 хектолитра от хектар

6. „Montecucco“ Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 килограма грозде от хектар

7. „Montecucco“ Vin Santo

38,50 хектолитра от хектар

8. „Montecucco“ Vin Santo

11 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Производственият район се намира на територията на регион Тоскана и включва по-специално, изцяло или частично, територията на общините Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso и Seggiano, в провинция Гросето.

7. **Основни сортове**

Ciliegiolo N.

Grechetto B.

Malvasia bianca Lunga B. — Malvasia

Sangiovese N.

Trebbiano toscano B. — Trebbiano

Vermentino B.

8. **Описание на връзката или връзките:**

„Montecucco“

Територията, съставена от хълмове и предпланини, се характеризира с мек, но достатъчно дъждовен и ветровит климат, с добър дневен температурен диапазон. Почвите са меки и богати на едри елементи, получени в резултат на разпадането на пясъчникови скали, и имат високо химично и биологично плодородие. Това е лозарска област с дълга традиция, датираща от етруските, идеална за отглеждане на лози, подрязани в „Гюйо“ и „кордон Роая“, с висока гъстота на засаждане. Срещат се предимно традиционни сортове грозде, по-специално Sangiovese, Trebbiano toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia bianca и Grechetto, които допринасят за силно изразената характерност на вината, които са свежи, ароматни и с добра структура.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Район на винопроизводство и на бутилиране на виното

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

Бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

Дейностите по бутилиране, както и тези по винепроизводство, стафидиране и стареене, трябва да се извършват в провинция Гросето.

Независимото от това е разрешено извършването, дори и поотделно, на тези дейности в изби, разположени извън района, посочен в предходния параграф, при условие че те са в рамките на административната територия на регион Тоскана и че принадлежат на стопанства, които самостоятелно или като част от колектив произвеждат вино от грозде, подходящо за производство на вина с КНП „Montecucco“, получени от обработвани лозя.

В съответствие със законодателството на Европейския съюз бутилирането или опаковането трябва да се извърши в гореспоменатия определен географски район, за да се запази качеството и репутацията на виното и да се гарантира произходът на продукта.

Район на винопроизводство

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Дейностите по винопроизводство, стафидиране и стареене, както и тези по бутилиране, трябва да се извършват в провинция Гросето.

Независимото от това е разрешено извършването, дори и поотделно, на тези дейности в изби, разположени извън района, посочен в предходния параграф, при условие че те са в рамките на административната територия на регион Тоскана и че принадлежат на стопанства, които самостоятелно или като част от колектив произвеждат вино от грозде, подходящо за производство на вина с КНП „Montecucco“, получени от обработвани лозя.

В съответствие със законодателството на Европейския съюз бутилирането или опаковането трябва да се извърши в гореспоменатия определен географски район, за да се запази качеството и репутацията на виното и да се гарантира произходът на продукта.

Наименование на по-голямата географска единица

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

За вина с контролирано наименование за произход „Montecucco“, наименованието на по-голямата географска единица „Toscana“ трябва да фигурира на етикета.

Това наименование трябва да се изписва с букви, чийто размер не надвишава две трети от използвания за наименованието „Montecucco“.

Наименованието на по-голямата географска единица „Toscana“ трябва винаги да фигурира под традиционното специфично обозначение „Denominazione di Origine Controllata“ (контролирано наименование за произход), изцяло или с акронимите DOC или D.O.C., или под термина „Denominazione di Origine Protetta“ на Европейския съюз (защитено наименование за произход):

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (или с акронимите DOC или D.O.C.)

или Denominazione di Origine Protetta

Toscana

Шрифтът, както и стилът, разредката, подчертаването, цветът и колориметричният интензитет на буквите на наименованието „Toscana“ трябва да бъдат идентични със съставляващите наименованието „Montecucco“.

Освен това всички изброени данни трябва да бъдат върху еднакъв фон.

Задължението за посочване върху етикета на наименованието на по-голямата географска единица „Toscana“ не засяга използването на етикети, които не съдържат това наименование, при условие че те се използват само за продукцията от реколта 2023 г. и от реколтите от годините преди нея.

Допълнителни сортове грозде в ампелографската основа

Правна уредба:

Законодателство на Европейския съюз

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането.

Описание на условието:

За производството на виното „Montecucco“ от видовете Rosso и Rosso Riserva може да се използват, в допълнение към основния сорт грозде (Sangiovese, присъстващ в ампелографската база при минимум 60 %), други червени сортове грозде, подходящи за отглеждане в регион Тоскана, в рамките на до 40 %, с изключение на сортовете Malvasia nera, Malvasia nera di Brindisi и Aleatico.

За производството на виното „Montecucco“ от вида Rosato може да се използват, освен основните сортове грозде (Sangiovese и Ciliegiolo), други червени сортове грозде, подходящи за отглеждане в регион Тоскана, самостоятелно или в съчетание, в рамките на до 40 %, с изключение на сортовете Malvasia nera, Malvasia nera di Brindisi и Aleatico.

За производството на виното „Montecucco“ от вида Bianco може да се използват, освен основните сортове грозде (Trebbiano toscano и Vermentino bianco), и други бели сортове грозде, подходящи за отглеждане в регион Тоскана, самостоятелно или в съчетание.

За производството на виното „Montecucco“ от вида Vermentino може да се използват, освен основния сорт грозде, други бели сортове грозде, подходящи за отглеждане в регион Тоскана, самостоятелно или в съчетание, в рамките на до 15 %.

За производството на виното „Montecucco“ от вида Vin Santo може да се използват, освен основните сортове грозде (Malvasia bianca lunga, Grechetto bianco и Trebbiano toscano), и други бели сортове грозде, подходящи за отглеждане в район Тоскана, самостоятелно или в съчетание, в рамките на до 30 %.

За производството на виното „Montecucco“ от вида Vin Santo Occhio di Pernice може да се използват, освен основния сорт грозде (Sangiovese), и други червени сортове грозде, подходящи за отглеждане в регион Тоскана, самостоятелно или в съчетание, в рамките на до 30 %.

Линк към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22069