C/2024/7269

5.12.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/7269)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Montecucco“

PDO-IT-A1433-AM02

Datum oznámení: 25.9.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. Zrušení seznamu doplňkových moštových odrůd

POPIS

Ze specifikace výrobku se vypouští seznam doplňkových odrůd a obecněji se uvádí, že se jedná o odrůdy úředně zapsané v národním registru moštových odrůd, které jsou vhodné k pěstování v regionu Toskánsko.

ODŮVODNĚNÍ

Při dodržení minimálních limitů pro používání hlavních moštových odrůd přináší vypuštění tohoto seznamu větší přehlednost, pokud jde o skladbu kombinace moštových odrůd.

Tato změna se týká článku 2 specifikace výrobku.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

2. Úprava kombinace moštových odrůd

POPIS

V článku 2 specifikace se vypouští následující lhůta:

„Úprava kombinace moštových odrůd vinic kontrolovaného označení původu ‚Montecucco‘ musí být v jednotlivých podnicích provedena do deseti let ode dne vstupu této specifikace výrobku v platnost. Jejich úplný seznam je uveden v příloze 1.“

ODŮVODNĚNÍ

Zrušení této lhůty bylo nezbytné, protože ustanovení, které obsahovala, se stalo zastaralým. Od schválení chráněného označení původu „Montecucco“ ministerským nařízením ze dne 30. července 1998 uplynulo více než deset let a všichni producenti dodržují kombinaci moštových odrůd popsanou v článku 2 specifikace výrobku.

Tato změna se týká článku 2 specifikace výrobku.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

3. Zrušení regionálních ustanovení

POPIS

Z článku 4 specifikace výrobku se vypouští odstavec týkající se řízení produkce regionem Toskánsko.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

ODŮVODNĚNÍ

Vypuštění je formální povahy, neboť ustanovení o řízení produkce hroznů jsou již upravena vnitrostátními právními předpisy Italské republiky.

Tato změna se týká článku 4 specifikace výrobku.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

4. **Rozšíření oblasti vinifikace**

POPIS

Oblast vinifikace, sesychání a zrání produktů byla rozšířena tak, aby zahrnovala území v blízkosti oblasti produkce, tj. celé území provincie Grosseto v regionu Toskánsko, a shodovala se s oblastí plnění do lahví, která byla vymezena již v okamžiku, kdy bylo CHOP „Montecucco“ uznáno ministerským nařízením ze dne 30. července 1998.

Kromě toho jsou stanoveny výjimky v regionu Toskánsko, tj. v regionální správní jednotce, kde se vyrábí CHOP „Montecucco“.

ODŮVODNĚNÍ

Tato změna je nezbytná proto, aby se umožnila výroba vína, sesychání hroznů, zrání a plnění vín do lahví všem podnikům, které nemají v dané oblasti produkce vinařství, ale vlastní nebo obhospodařují zde vinice.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku.

Tato změna se týká oddílu 9 (Další základní podmínky) jednotného dokumentu.

5. **Montecucco – označování**

POPIS

Doplňuje se požadavek, aby kromě chráněného označení původu „Montecucco“ bylo povinné na etiketě uvádět i širší zeměpisný název „Toscana“ (Toskánsko).

ODŮVODNĚNÍ

Změna umožňuje poskytnout přesné informace o zeměpisném původu vín s chráněným označením původu „Montecucco“.

Tato změna se týká jednotného dokumentu, konkrétně oddílu 9 (Další základní podmínky), a článku 7 specifikace výrobku.

6. **Aktualizace právních předpisů Evropské unie**

POPIS

Odkaz na nařízení (ES) č. 607/2009 se vypouští a namísto něj se vkládá obecnější a relevantnější text: „V souladu s právními předpisy Evropské unie“.

ODŮVODNĚNÍ

Odkaz na nařízení (ES) č. 607/2009 se vypouští, neboť nařízení bylo zrušeno.

Tato změna se týká článku 5 specifikace výrobku.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

7. **Změny chemických vlastností typů**

POPIS

V článku 6 specifikace výrobku se vypouští ustanovení umožňující ministerstvu změnit minimální limity celkové kyselosti a minimálního bezcukerného extraktu.

ODŮVODNĚNÍ

Ustanovení se vypouští, protože již není pro unijní a vnitrostátní právní předpisy relevantní.

Tato změna se týká článku 6 specifikace výrobku.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

8. **Kontrolní orgán – změna adresy**

POPIS

Byla aktualizována adresa kontrolního orgánu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Montecucco

2. **Typ zeměpisného označení:**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

1. „Montecucco“ Rosso včetně Riserva a Rosato

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytě rubínově červená, u typu Riserva až granátově červená; od světle růžové po třešňově růžovou v případě typu Rosato. Vůně: vinná a bohatá, u typu Riserva elegantnější a charakterističtější; u typu Rosato svěží a ovocná. Chuť: harmonická, suchá, správně třískovitá, plnější, hřejivější a elegantnější, případně s tóny dřeva u typu Riserva; lahodná, suchá a harmonická u typu Rosato. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,00 % obj.; u vín s výrazem Riserva 12,50 % obj.; u typu Rosato 11,50 % obj. Minimální celková kyselost: 4,50 g/l u typu Rosso a u vín s výrazem Riserva, 5 g/l u typu Rosato. Minimální bezcukerný extrakt: 24,0 g/l; 25,0 g/l u typu Riserva; 18,50 g/l u typu Rosato.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: v g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. „Montecucco“ Bianco, včetně vín s uvedením odrůdy „Vermentino“

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá. Vůně: jemná, svěží, ovocná různé intenzity, u typu Vermentino rovněž charakteristická. Chuť: suchá, svěží, charakteristická; jemná a lahodná u typu Vermentino. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 % obj.; Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: 5,00 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 18,00

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

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

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: zlatožlutá až intenzivní jantarová; u typu Occhio di Pernice od jantarové po intenzivní topazovou s širokým načervenalým okrajem, který zráním přechází v hnědou. Vůně: intenzivní, charakteristická pro zralé ovoce, u typu Occhio di Pernice komplexnější vůně zralého ovoce a další tóny. Chuť: intenzivní a sametová, dlouhotrvající se sladkou dochutí u typu Occhio di Pernice. Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 17,00 % obj., z čehož alespoň 12,00 % obj. představuje skutečný alkohol, u typu Occhio di Pernice minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 20,00 % obj., z čehož alespoň 15,00 % obj. představuje skutečný alkohol. Minimální bezcukerný extrakt: 25,0 g/l, u typu Occhio di Pernice 27 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným právními předpisy EU a vnitrostátními právními předpisy.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 4,50 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 28,00

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Metoda vinifikace vín Vin Santo a Vin Santo Occhio di Pernice

Zvláštní enologický postup

Po pečlivém přetřídění se musí hrozny nechat přirozeně sesychat ve vhodných prostorách. Toto sesychání musí trvat do té doby, než hrozny před lisováním dosáhnou odpovídající cukernatosti. Víno se musí skladovat a musí zrát v dřevěných nádobách o vhodném objemu.

5.2 *Maximální výnosy*

1. „Montecucco“ Rosso, Rosso Riserva a Rosato

63 hektolitrů na hektar

2. „Montecucco“ Rosso, Rosso Riserva a Rosato

9 000 kilogramů hroznů na hektar

3. „Montecucco“ Bianco a Vermentino

77 hektolitrů na hektar

4. „Montecucco“ Bianco a Vermentino

11 000 kilogramů hroznů na hektar

5. „Montecucco“ Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 hektolitru na hektar

6. „Montecucco“ Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 kilogramů hroznů na hektar

7. „Montecucco“ Vin Santo

38,50 hektolitru na hektar

8. „Montecucco“ Vin Santo

11 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce se nachází na území regionu Toskánsko a zahrnuje zejména celé území obcí Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso a Seggiano nebo jeho část, v provincii Grosseto.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Ciliegiolo N.

Grechetto B.

Malvasia Bianca Lunga B. – Malvasia

Sangiovese N.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

Vermentino B.

8. **Popis souvislostí**

„Montecucco“

Oblast je kopcovitá a podhorská, podnebí mírné, ale dostatečně deštivé a větrné, s dobrým teplotním rozmezím během dne; půdy jsou kypré a bohaté na skelet, vzniklé rozpadem pískovcových hornin, s vysokou chemickou a biologickou úrodností. Jedná se o vinařskou oblast s velkou tradicí, která sahá až k Etruskům, ideální pro pěstování vinné révy, pro kterou se používá Guyotův řez a kordonové vedení s čípky s vysokou hustotou výsadby. Zastoupeny jsou především tradiční odrůdy, jako jsou Sangiovese, Trebbiano Toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia Bianca a Grechetto, které dokážou vyjádřit silný charakter vín, svěžích a provoněných, s dobrou strukturou.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Oblast vinifikace a plnění do lahví

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Plnění do lahví ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Plnění do lahví společně s vinifikací, sesycháním hroznů a zráním musí probíhat v provincii Grosseto.

Tyto činnosti, a to i samostatně, jsou však povoleny ve vinařstvích, která se nacházejí mimo oblast uvedenou v předchozím odstavci, pokud se tato vinařství nacházejí na správním území regionu Toskánsko, za předpokladu, že tato vinařství patří podnikům, které v nich jednotlivě nebo společně vyrábějí víno z hroznů vhodných pro výrobu vín s kontrolovaným označením původu (DOC) „Montecucco“ získaných z obhospodařovaných vinic.

V souladu s platnými právními předpisy Evropské unie se musí plnění do lahví nebo balení provádět ve výše uvedené vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zajištěna jakost a pověst a byl zaručen původ výrobku.

Oblast vinifikace

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Výjimka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Vinifikace, sesychání hroznů a zrání společně s plněním vín do lahví musí probíhat v provincii Grosseto.

Tyto činnosti, a to i samostatně, jsou však povoleny ve vinařstvích, která se nacházejí mimo oblast uvedenou v předchozím odstavci, pokud se tato vinařství nacházejí na správním území regionu Toskánsko, za předpokladu, že tato vinařství patří podnikům, které v nich jednotlivě nebo společně vyrábějí víno z hroznů vhodných pro výrobu vín s kontrolovaným označením původu (DOC) „Montecucco“ získaných z obhospodařovaných vinic.

V souladu s platnými právními předpisy Evropské unie se musí plnění do lahví nebo balení provádět ve výše uvedené vymezené zeměpisné oblasti, aby byla zajištěna jakost a pověst a byl zaručen původ výrobku.

Název širší zeměpisné jednotky

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

U vín označených kontrolovaným označením původu „Montecucco“ musí být na etiketě uveden širší zeměpisný název „Toscana“ (Toskánsko).

Zeměpisný název „Toscana“ musí být uveden písmem, jehož výška nepřesahuje 2/3 (dvě třetiny) výšky písma použitého pro označení původu „Montecucco“.

Zeměpisný název „Toscana“ musí být vždy umístěn pod tradičním zvláštním výrazem „Denominazione di Origine Controllata“ (v plném znění nebo jako zkratka DOC nebo D.O.C.) nebo pod evropským výrazem „Denominazione di Origine Protetta“ v tomto pořadí:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (nebo zkratky DOC nebo D.O.C.)

nebo Denominazione di Origine Protetta

Toscana

Znaky názvu Toscana musí mít stejný font (typ písma), styl, odstup, zvýraznění, barvu a kolorimetrickou intenzitu jako znaky tvořící název Montecucco.

Všechny údaje musí být navíc uvedeny na jednotném pozadí.

Povinností uvádět na etiketě širší zeměpisný název „Toscana“ není dotčeno používání etiket, na nichž není uveden širší zeměpisný výraz Toscana, pokud se používají pouze pro produkce pocházející ze sklizně roku 2023 a z předchozích sklizní.

Doplňkové odrůdy v kombinaci moštových odrůd

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

U typu vína „Montecucco“ Rosso a Rosso Riserva mohou být kromě hlavní moštové odrůdy (Sangiovese zastoupené v kombinaci moštových odrůd nejméně 60 %) k výrobě použity i jiné červené moštové odrůdy vhodné k pěstování v regionu Toskánsko, až do maximálního podílu 40 %, s výjimkou odrůd Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi a Aleatico.

U typu vína „Montecucco“ Rosato mohou být kromě hlavních moštových odrůd (Sangiovese a Ciliegiolo) k výrobě uvedeného vína použity, samostatně nebo v kombinaci, červené hrozny jiných odrůd vhodných k pěstování v regionu Toskánsko, až do maximálního podílu 40 %, s výjimkou odrůd Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi a Aleatico.

U vína „Montecucco“ Bianco mohou být kromě hlavních moštových odrůd (Trebbiano Toscano a Vermentino Bianco) k výrobě uvedeného vína použity, samostatně nebo v kombinaci, bílé hrozny jiných odrůd vhodných k pěstování v regionu Toskánsko.

U typu vína „Montecucco“ Vermentino mohou být kromě hlavní moštové odrůdy k výrobě uvedeného vína použity, samostatně nebo v kombinaci, bílé hrozny jiných odrůd vhodných k pěstování v regionu Toskánsko, až do maximálního podílu 15 %.

U typu vína „Montecucco“ Vin Santo mohou být kromě hlavních moštových odrůd (Malvasia Bianca Lunga, Grechetto Bianco a Trebbiano Toscano) k výrobě uvedeného vína použity, samostatně nebo v kombinaci, bílé hrozny jiných odrůd vhodných k pěstování v regionu Toskánsko, až do maximálního podílu 30 %.

U typu vína „Montecucco“ Vin Santo Occhio di Pernice mohou být kromě hlavní moštové odrůdy (Sangiovese) k výrobě uvedeného vína použity, samostatně nebo v kombinaci, červené hrozny jiných odrůd vhodných k pěstování v regionu Toskánsko, až do maximálního podílu 30 %.

Odkaz na specifikaci výrobku

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