C/2024/7269

5.12.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/7269)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Montecucco«

PDO-IT-A1433-AM02

Meddelelsesdato: 25. september 2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. Fjernelse af listen over yderligere druesorter

BESKRIVELSE

Listen over yderligere druesorter er blevet fjernet fra produktspecifikationen, idet det mere generelt anføres, at de yderligere druesorter er dem, der er officielt registreret i det nationale register over druesorter, og som er egnede til dyrkning i regionen Toscana.

BEGRUNDELSE

Samtidig med at minimumsgrænserne for anvendelse af de primære druesorter overholdes, gør fjernelsen af denne liste listen over druesorter klarere.

Denne ændring berører artikel 2 i produktspecifikationen.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

2. Tilpasning af kombinationerne af druesorter

BESKRIVELSE

Følgende sætning er blevet fjernet fra artikel 2 i produktspecifikationen:

»Tilpasning af kombinationerne af druesorter for vindyrkningsarealer med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montecucco« skal foretages senest 10 år efter datoen for denne produktspecifikations ikrafttræden, og den fuldstændige liste over disse kan findes i bilag 1.«

BEGRUNDELSE

Det blev anset for nødvendigt at fjerne denne sætning, da bestemmelsen heri er blevet forældet. Der er gået mere end 10 år, siden den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montecucco« blev godkendt ved ministerielt dekret den 30. juli 1998, og alle producenter overholder de kombinationer af druesorter, der er beskrevet i artikel 2 i produktspecifikationen.

Denne ændring berører artikel 2 i produktspecifikationen.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

3. Fjernelse af regionale bestemmelser

BESKRIVELSE

Afsnittet om regionen Toscanas forvaltning af produktionen er blevet fjernet fra artikel 4 i produktspecifikationen.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

BEGRUNDELSE

Fjernelsen er af redaktionel karakter, eftersom kravene til forvaltningen af drueproduktionen allerede er reguleret i italiensk lovgivning.

Denne ændring berører artikel 4 i produktspecifikationen.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

4. **Udvidelse af vinfremstillingsområdet**

BESKRIVELSE

Vinfremstillings-, tørrings- og lagringsområdet er blevet udvidet til at omfatte et område i nærheden af produktionsområdet og omfatter nu hele provinsen Grosseto i regionen Toscana. Det svarer nu til det aftapningsområde, der blev oprettet, da den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montecucco« første gang blev anerkendt ved ministerielt dekret den 30. juli 1998. »Montecucco« blev anerkendt ved ministerielt dekret den 30. juli 1998.

Der gælder også undtagelser i regionen Toscana, dvs. i den regionale administrative enhed, hvor den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montecucco« fremstilles.

BEGRUNDELSE

Ændringen er nødvendig for at give alle virksomheder, der ikke har en kælder i produktionsområdet, men som ejer eller forvalter vindyrkningsarealer i produktionsområdet, mulighed for vinfremstilling, tørring, lagring og aftapning.

Denne ændring berører artikel 5 i produktspecifikationen.

Denne ændring berører punkt 9 (»Andre vigtige betingelser«) i enhedsdokumentet.

5. »**Montecucco« – mærkning**

BESKRIVELSE

Der er blevet tilføjet et krav om, at den bredere geografiske betegnelse »Toscana« skal fremgå af etiketten sammen med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montecucco«.

BEGRUNDELSE

Ændringen gør det muligt at give præcise oplysninger om den geografiske oprindelse af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montecucco«.

Ændringen berører enhedsdokumentet, nemlig punkt 9 (»Andre vigtige betingelser«), og artikel 7 i produktspecifikationen.

6. **Ajourført henvisning til EU-lovgivningen**

BESKRIVELSE

Henvisningen til forordning (EF) nr. 607/2009 er blevet fjernet, og den mere generelle og relevante sætning »I overensstemmelse med den relevante EU-lovgivning« er blevet tilføjet.

BEGRUNDELSE

Henvisningen til forordning (EF) nr. 607/2009 er blevet fjernet, da forordningen er blevet ophævet.

Denne ændring berører artikel 5 i produktspecifikationen.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

7. ***Ændringer af vintypernes kemiske egenskaber***

BESKRIVELSE

Bestemmelsen, der gjorde det muligt for ministeriet at ændre minimumsgrænserne for det totale syreindhold og det minimale indhold af sukkerfrit ekstrakt, er blevet fjernet fra artikel 6 i produktspecifikationen.

BEGRUNDELSE

Bestemmelsen er blevet fjernet, da den ikke længere er relevant for den gældende EU-lovgivning og nationale lovgivning.

Denne ændring berører artikel 6 i produktspecifikationen.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

8. **Kontrolorgan – adresseændring**

BESKRIVELSE

Kontrolorganets adresse er blevet ajourført.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Montecucco

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. »Montecucco« Rosso [rødvin], herunder Rosso Riserva [rødvin med benævnelsen »Riserva«] og Rosato [rosévin]

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: Riserva er intens rubinrød i retning af granatrød. Rosato varierer fra lys rosa til kirsebærrosa. Duft: Riserva er vinøs og bred, mere elegant og karakteristisk. Rosato er frisk og frugtagtig. Smag: Riserva er harmonisk, tør, behageligt tannisk, mere fyldig, varm og elegant med eventuelle strejf af træ. Rosato er smagfuld, tør og harmonisk. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,00 %, for Riserva 12,50 %, for Rosato 11,50 %. Minimalt totalt syreindhold: for Rosso og Riserva 4,50 g/l, for Rosato 5 g/l. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 24,0 g/l, for Riserva 25,0 g/l, for Rosato 18,50 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: i gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. »Montecucco« Bianco [hvidvin], herunder vine med angivelse af druesorten »Vermentino«

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul. Duft: delikat, frisk, mere eller mindre frugtagtig og også karakteristisk, hvis der er tale om Vermentino. Smag: tør, frisk, karakteristisk samt blød og fyldig, hvis der er tale om Vermentino. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,00 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18,00

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

3. »Montecucco« Vin Santo og Vin Santo Occhio di Pernice

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: fra gyldengul til intens ravfarvet. Occhio di Pernice varierer mellem ravfarvet og intens topasfarvet med en bred rødlig kant, der bliver brun med alderen. Duft: intens, karakteristisk for modne frugter, mere kompleks aroma af modne frugter og andre strejf, hvis der er tale om Occhio di Pernice. Smag: Occhio di Pernice er intens, fløjlsagtig og vedvarende med en sød eftersmag. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 17,00 %, med et virkeligt alkoholindhold på mindst 12,00 % i Occhio di Pernice. Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 20,00 %, med et virkeligt alkoholindhold på mindst 15,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 25,0 g/l, for Occhio di Pernice: 27 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 4,50 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 28,00

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Vinfremstillingsmetode for Vin Santo og Vin Santo Occhio di Pernice

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Efter en omhyggelig udvælgelsesproces skal druerne tørres naturligt i egnede lokaler. Tørringsperioden skal forlænges, indtil druerne har opnået et tilstrækkeligt sukkerindhold inden presningen. Vinen skal opbevares og lagres på træfade med en tilstrækkelig kapacitet.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. »Montecucco« Rosso, Rosso Riserva og Rosato

63 hektoliter pr. hektar

2. »Montecucco« Rosso, Rosso Riserva og Rosato

9 000 kg druer pr. hektar

3. »Montecucco« Bianco og Vermentino

77 hektoliter pr. hektar

4. »Montecucco« Bianco og Vermentino

11 000 kg druer pr. hektar

5. »Montecucco« Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 hektoliter pr. hektar

6. »Montecucco« Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 kg druer pr. hektar

7. »Montecucco« Vin Santo

38,50 hektoliter pr. hektar

8. »Montecucco« Vin Santo

11 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet ligger i regionen Toscana og omfatter alle eller en del af kommunerne Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso og Seggiano i provinsen Grosseto.

7. **Primær(e) druesort(er)**

Ciliegiolo N

Grechetto B

Malvasia Bianca Lunga B – Malvasia

Sangiovese N

Trebbiano Toscano B – Trebbiano

Vermentino B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

»Montecucco«

Området består af bakker og forbjerge. Klimaet er mildt, men regnfuldt og tilstrækkeligt blæsende med et godt dagligt temperaturinterval. Jorden er lerholdig og fuld af sten – som stammer fra nedbrydningen af sandsten – og har en høj kemisk og biologisk frugtbarhed. Det er et område med en stærk vindyrkningstradition, der går tilbage til etruskernes tid. Det er ideelt til vindyrkning, og der anvendes Guyot-metoden og cordon-beskæringsmetoden med høj beplantningstæthed. De dyrkede sorter er hovedsagelig de traditionelle, såsom Sangiovese, Trebbiano Toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia Bianca og Grechetto, der giver meget karakteristiske vine, som er friske, aromatiske og velstrukturerede.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Vinfremstillings- og aftapningsområde

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Aftapning inden for det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Aftapningen skal, ligesom vinfremstillingen, tørringen og lagringen, finde sted i provinsen Grosseto.

Sådanne operationer er dog tilladt, også særskilt, i kældre beliggende uden for det område, der henvises til i det foregående afsnit, når blot de er beliggende i den administrative region Toscana. Disse kældre skal tilhøre vinbrug, der – individuelt eller kollektivt – anvender dem til at fremstille vin af druer, der er egnede til produktion af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montecucco« og høstes fra vinmarker, som forvaltes af disse vinbrug.

Aftapningen eller emballeringen skal i henhold til EU-lovgivningen finde sted i førnævnte afgrænsede geografiske område for at beskytte produktets kvalitet og omdømme og garantere dets oprindelse.

Vinfremstillingsområde

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstillingen, tørringen og lagringen skal, ligesom aftapningen, finde sted i provinsen Grosseto.

Sådanne operationer er dog tilladt, også særskilt, i kældre beliggende uden for det område, der henvises til i det foregående afsnit, når blot de er beliggende i den administrative region Toscana. Disse kældre skal tilhøre vinbrug, der – individuelt eller kollektivt – anvender dem til at fremstille vin af druer, der er egnede til produktion af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montecucco« og høstes fra vinmarker, som forvaltes af disse vinbrug.

Aftapningen eller emballeringen skal i henhold til EU-lovgivningen finde sted i førnævnte afgrænsede geografiske område for at beskytte produktets kvalitet og omdømme og garantere dets oprindelse.

Navn på den bredere geografiske enhed

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

For vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montecucco« er det obligatorisk at angive den bredere geografiske betegnelse »Toscana«.

Den skal angives med bogstaver, der ikke er større end ⅔ af størrelsen på de bogstaver, der anvendes til at angive betegnelsen »Montecucco«.

Den geografiske betegnelse »Toscana« skal altid stå under den traditionelle specifikke betegnelse »Denominazione di Origine Controllata« (kontrolleret oprindelsesbetegnelse), som er skrevet helt ud eller forkortet til DOC eller D.O.C., eller EU-betegnelsen »Denominazione di Origine Protetta« (beskyttet oprindelsesbetegnelse) i følgende rækkefølge:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (eller bogstaverne DOC eller D.O.C.)

eller Denominazione di Origine Protetta

Toscana

Betegnelsen »Toscana« skal have samme skrifttype, typografi, afstand, fremhævning, farve og kolorimetrisk intensitet som navnet »Montecucco«.

Alle de anførte oplysninger skal fremstå på en ensartet baggrund.

Trods kravet om, at den bredere geografiske betegnelse »Toscana« skal fremgå af etiketterne, kan etiketter, hvor betegnelsen »Toscana« ikke er medtaget, stadig anvendes, forudsat at de kun anvendes til vine, der er fremstillet af høsten fra 2023 eller tidligere.

Supplerende sorter i kombinationen af druesorter

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type yderligere betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

For »Montecucco« Rosso- og Rosso Riserva-vine må der ud over den primære druesort (Sangiovese, som udgør mindst 60 % af kombinationen af druesorter) anvendes andre røde druesorter, der er egnede til dyrkning i regionen Toscana, bortset fra sorterne Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi og Aleatico, i produktionen med en andel på højst 40 %.

For »Montecucco« Rosato-vinen må der ud over de primære druesorter (Sangiovese og Ciliegiolo) anvendes andre røde druesorter – enkeltvis eller samlet – der er egnede til dyrkning i regionen Toscana, bortset fra sorterne Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi og Aleatico, i produktionen med en andel på højst 40 %.

For vinen »Montecucco« Bianco må der ud over de primære druesorter (Trebbiano Toscano og Vermentino Bianco) anvendes andre hvide druesorter – enkeltvis eller samlet – der er egnede til dyrkning i regionen Toscana, i produktionen.

For »Montecucco« Vermentino-vinen må der ud over den primære druesort anvendes andre hvide druesorter – enkeltvis eller samlet – der er egnede til dyrkning i regionen Toscana, i produktionen med en andel på højst 15 %.

For vinen »Montecucco« Vin Santo må der ud over de primære druesorter (Malvasia Bianca Lunga, Grechetto Bianco og Trebbiano Toscano) anvendes andre hvide druesorter – enkeltvis eller samlet – der er egnede til dyrkning i regionen Toscana, i produktionen med en andel på højst 30 %.

For vinen »Montecucco« Vin Santo Occhio di Pernice må der ud over den primære druesort (Sangiovese) anvendes andre røde druesorter – enkeltvis eller samlet – der er egnede til dyrkning i regionen Toscana, i produktionen med en andel på højst 30 %.

Link til produktspecifikationen

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