C/2024/7269

5.12.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/7269)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Montecucco“

PDO-IT-A1433-AM02

Datum der Mitteilung: 25.9.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Streichung der Liste zusätzlicher Rebsorten

BESCHREIBUNG

In der Produktspezifikation wurde die Liste der zusätzlichen Rebsorten gestrichen und stattdessen allgemein festgehalten, dass es sich dabei um Rebsorten handelt, die im nationalen Verzeichnis der Rebsorten eingetragen sind und sich für den Anbau in der Region Toskana eignen.

BEGRÜNDUNG

Unter Beibehaltung der Untergrenzen für die Verwendung der wichtigsten Rebsorten schafft die Streichung dieser Liste eine größere Klarheit in Bezug auf die Zusammensetzung der Rebsortenmischung.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

2. Anpassung der Sortenzusammensetzung

BESCHREIBUNG:

In Nummer 2 der Produktspezifikation wird folgender Satz gestrichen:

„Die betriebsabhängige Anpassung der Sortenzusammensetzung der Rebsorten der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ‚Montecucco‘, deren vollständige Liste in Anhang 1 enthalten ist, hat innerhalb von zehn Jahren ab Inkrafttreten der vorliegenden Produktspezifikation zu erfolgen.“

BEGRÜNDUNG:

Die Streichung dieses Satzes wurde notwendig, da die darin enthaltene Bestimmung veraltet ist. Seit der Genehmigung der geschützten Ursprungsbezeichnung „Montecucco“ per Ministerialdekret vom 30. Juli 1998 sind mehr als zehn Jahre vergangen, und alle Erzeuger halten die in Nummer 2 der Produktspezifikation angegebene Sortenzusammensetzung ein.

Diese Änderung betrifft Nummer 2 der Produktspezifikation.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

3. Streichung regionaler Bestimmungen

BESCHREIBUNG:

In Nummer 4 der Produktspezifikation wurde der Absatz zur Regelung der Produktion durch die Körperschaft Regione Toscana gestrichen.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

BEGRÜNDUNG:

Die Streichung hat formale Gründe, da die Bestimmungen zur Regelung der Traubenproduktion bereits in den nationalen Gesetzen der Italienischen Republik geregelt sind.

Diese Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

4. **Erweiterung des Weinbereitungsgebiets**

BESCHREIBUNG:

Das Gebiet für die Weinbereitung, Trocknung der Trauben und Reifung der Erzeugnisse wurde um ein Gebiet in der Nachbarschaft des Erzeugungsgebiets erweitert, und zwar um das gesamte Gebiet der Provinz Grosseto in der Region Toskana, und fällt nun mit dem Gebiet der Abfüllung zusammen, das bereits zum Zeitpunkt der Anerkennung der g. U. „Montecucco“ per Ministerialdekret vom 30. Juli 1998 festgelegt worden war.

Des Weiteren sind einige Ausnahmen in der Region Toskana vorgesehen, d. h. in der regionalen Verwaltungseinheit, in der Erzeugnisse mit der g. U. „Montecucco“ hergestellt werden.

BEGRÜNDUNG:

Die Änderung ist erforderlich, um allen Betrieben, die Rebflächen innerhalb des Erzeugungsgebiets besitzen oder bewirtschaften, deren Kellerei sich aber außerhalb des Erzeugungsgebiets befindet, die Möglichkeit zur Weinbereitung, Trocknung der Trauben, Reifung und Abfüllung zu geben.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

Diese Änderung betrifft Punkt 9 (Weitere wesentliche Bedingungen) des Einzigen Dokuments.

5. **Montecucco – Kennzeichnung**

BESCHREIBUNG:

Es soll die Verpflichtung eingeführt werden, auf dem Etikett zusätzlich zu der geschützten Ursprungsbezeichnung „Montecucco“ den umfassenderen geografischen Begriff „Toscana“ anzugeben.

BEGRÜNDUNG:

Diese Änderung ermöglicht die genaue Angabe der geografischen Herkunft der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Montecucco“.

Die Änderung betrifft das Einzige Dokument, genauer gesagt Punkt 9 (Weitere wesentliche Bedingungen), und Nummer 7 der Produktspezifikation.

6. **Aktualisierung der Bezugnahme auf die Rechtsvorschriften der Europäischen Union**

BESCHREIBUNG:

Die Bezugnahme auf die Verordnung (EG) Nr. 607/2009 wurde gestrichen und durch folgende allgemeinere und einschlägigere Formulierung ersetzt: „Im Einklang mit dem Unionsrecht“.

BEGRÜNDUNG:

Die Bezugnahme auf die Verordnung (EG) Nr. 607/2009 wurde gestrichen, da diese aufgehoben wurde.

Diese Änderung betrifft Nummer 5 der Produktspezifikation.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

7. **Änderungen an den chemischen Eigenschaften der Weinsorten**

BESCHREIBUNG:

In Nummer 6 der Produktspezifikation wurde die Bestimmung gestrichen, dass das Ministerium die Mindestwerte für die Gesamtsäure und den zuckerfreien Extrakt ändern kann.

BEGRÜNDUNG:

Die Bestimmung wurde gestrichen, da sie nicht mehr den EU- und nationalen Rechtsvorschriften entspricht.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

8. **Kontrollstelle – Änderung der Anschrift**

BESCHREIBUNG:

Es wurde die Anschrift der Kontrollstelle aktualisiert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Montecucco

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung der Weine:**

1. „Montecucco“ Rosso, auch Riserva und Rosato

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv rubinrot, bei Riserva mit Tendenz zu granatrot; beim Rosato von zartrosa bis dunkelrosa wie Cerasuolo [Schillerwein]. Geruch: weinig und facettenreich, bei Riserva eleganter und ausgeprägter; beim Rosato frisch und fruchtig. Geschmack: harmonisch, trocken, angenehm tanninhaltig, bei Riserva voller, wärmer und eleganter, gelegentlich mit Holznote; beim Rosato würzig, trocken und harmonisch. Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,00 % vol; bei Weinen mit der Angabe Riserva: 12,50 % vol; beim Rosato: 11,50 % vol. Mindestsäuregehalt: 4,50 g/l beim Rosso und bei Weinen mit der Angabe Riserva, 5 g/l bei der Sorte Rosato. Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 24,0 g/l; bei Riserva 25,0 g/l; bei der Sorte Rosato 18,50 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: in Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

2. „Montecucco“ Bianco, auch mit der Angabe der Keltertraubensorte „Vermentino“

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb. Geruch: mild, frisch, fruchtig von unterschiedlicher Intensität, bei der Sorte Vermentino auch charakteristisch. Geschmack: trocken, frisch, ausgeprägt; beim Vermentino zart und würzig. Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11,50 % vol; Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 5,00 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 18,00

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: von goldgelb bis intensiv bernsteinfarben; beim Occhio di Pernice zwischen bernsteinfarben und intensiv topasfarben mit breitem rötlichen Rand, der sich mit zunehmender Reife braun färbt. Geruch: intensiv, typischer Geruch von reifen Früchten; beim Occhio di Pernice komplexerer Geruch von reifen Früchten und andere Anklänge. Geschmack: intensiv und samtig; beim Occhio die Pernice mit langem Abgang und süßem Nachgeschmack. Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 17,00 % vol, davon mindestens 12,00 % vol vorhandener Alkohol; beim Occhio di Pernice Mindestgesamtalkoholgehalt: 20,00 % vol, davon mindestens 15,00 % vol vorhandener Alkohol. Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 25,0 g/l, für die Sorte Occhio di Pernice 27 g/l.

Alle in der nachstehenden Tabelle nicht angegebenen analytischen Parameter entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: 4,50 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): 28,00

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Weinbereitungsmethode für Vin Santo und Vin Santo Occhio di Pernice

Spezifisches önologisches Verfahren

Nach sorgfältiger Sortierung müssen die Trauben in geeigneten Räumen einem natürlichen Trocknungsprozess unterzogen werden, der so lange fortgesetzt werden muss, bis die Trauben vor dem Einmaischen einen angemessenen Zuckergehalt erreicht haben. Der Wein muss in Holzbehältnissen mit einem angemessenen Fassungsvermögen lagern und reifen.

5.2. *Höchsterträge*

1. „Montecucco“ Rosso, Rosso Riserva und Rosato

63 Hektoliter pro Hektar

2. „Montecucco“ Rosso, Rosso Riserva und Rosato

9 000 kg Trauben pro Hektar

3. „Montecucco“ Bianco und Vermentino

77 Hektoliter pro Hektar

4. „Montecucco“ Bianco und Vermentino

11 000 kg Trauben pro Hektar

5. „Montecucco“ Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 Hektoliter pro Hektar

6. „Montecucco“ Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 kg Trauben pro Hektar

7. „Montecucco“ Vin Santo

38,50 Hektoliter pro Hektar

8. „Montecucco“ Vin Santo

11 000 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet liegt im Gebiet der Region Toskana und umfasst insbesondere vollständig oder in Teilen das Gebiet der Gemeinden Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso und Seggiano in der Provinz Grosseto.

7. **Keltertraubensorten**

Ciliegiolo N.

Grechetto B.

Malvasia Bianca Lunga B. – Malvasia

Sangiovese N.

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

Vermentino B.

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

„Montecucco“

Das Gebiet besteht aus Hügeln und ihren Ausläufern, das Klima ist mild mit ausreichend Regen und Wind, und die Temperaturschwankungen im Tagesverlauf sind als günstig zu bezeichnen. Die aus verwittertem Sandstein entstandenen Böden sind lehmig und skelettreich und von hoher Fruchtbarkeit, was die chemischen und biologischen Faktoren angeht. Das Gebiet hat eine lange Tradition im Weinbau, die bis zu den Etruskern zurückreicht, und eignet sich ideal für die Guyot- und Kordon-Erziehung mit Zapfenschnitt und hoher Pflanzdichte. Es werden vor allem traditionelle Sorten wie Sangiovese, Trebbiano Toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia Bianca und Grechetto angebaut, die Weine voller Charakter, Frische, Aroma und guter Struktur hervorbringen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Gebiet der Weinbereitung und der Abfüllung

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Abfüllung, die Weinbereitung, die Trocknung der Trauben und die Reifung haben im Bereich der Provinz Grosseto zu erfolgen.

Diese Arbeitsschritte sind jedoch, auch unabhängig voneinander, in Kellereien gestattet, die sich außerhalb des im vorstehenden Absatz bezeichneten Gebiets, aber innerhalb des Verwaltungsbezirks der Region Toskana befinden, sofern diese Kellereien zu Betrieben gehören, die einzeln oder zusammen Trauben zu Wein verarbeiten, die sich zur Erzeugung der Weine der g. U. „Montecucco“ eignen und auf den bewirtschafteten Rebflächen angebaut werden.

Im Einklang mit dem Unionsrecht muss die Abfüllung und die Verpackung im vorstehend genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität und den Ruf des Erzeugnisses zu wahren und dessen Ursprung zu garantieren.

Weinbereitungsgebiet

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbereitung, die Trocknung der Trauben und die Reifung müssen zusammen mit der Abfüllung der Weine innerhalb der Provinz Grosseto erfolgen.

Diese Arbeitsschritte sind jedoch, auch unabhängig voneinander, in Kellereien gestattet, die sich außerhalb des im vorstehenden Absatz bezeichneten Gebiets, aber innerhalb des Verwaltungsbezirks der Region Toskana befinden, sofern diese Kellereien zu Betrieben gehören, die einzeln oder zusammen Trauben zu Wein verarbeiten, die sich zur Erzeugung der Weine der g. U. „Montecucco“ eignen und auf den bewirtschafteten Rebflächen angebaut werden.

Im Einklang mit dem Unionsrecht muss die Abfüllung und die Verpackung im vorstehend genannten abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen, um die Qualität und den Ruf des Erzeugnisses zu wahren und dessen Ursprung zu garantieren.

Name der größeren geografischen Einheit

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Für die Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Montecucco“ muss der Name der größeren geografischen Einheit „Toscana“ zwingend auf dem Etikett angegeben werden.

Der geografische Name „Toscana“ muss in Buchstaben erscheinen, die höchstens 2/3 (zwei Drittel) so groß sind wie die für die Bezeichnung „Montecucco“ verwendeten Buchstaben.

Der geografische Name „Toscana“ ist stets unter dem traditionellen spezifischen Begriff „Denominazione di Origine Controllata“ (oder abgekürzt als DOC bzw. D.O.C.) oder der europäischen Formulierung „Denominazione di Origine Protetta“ nach folgendem Muster anzugeben:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (oder die Abkürzungen DOC bzw. D.O.C.)

oder Denominazione di Origine Protetta

Toscana

Die Buchstaben des Namens „Toscana“ müssen dieselbe Schriftart (Schrifttype), denselben Schriftstil, Zeichenabstand, Hervorhebungsgrad sowie dieselbe Schriftfarbe und Farbintensität wie die Buchstaben des Namens „Montecucco“ aufweisen.

Außerdem müssen alle aufgeführten Angaben vor einem einheitlichen Hintergrund erscheinen.

Die Pflicht zur Angabe des Namens der größeren geografischen Einheit „Toscana“ gilt unbeschadet des Verbrauchs von Etiketten ohne die Angabe „Toscana“, sofern sie ausschließlich für Erzeugnisse verwendet werden, die aus dem Weinlesejahr 2023 und früheren Ernten stammen.

Zusätzliche Rebsorten innerhalb der Rebsortenmischung

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der EU

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsanforderungen

Beschreibung der Bedingung:

Für die Weinsorten „Montecucco“ Rosso und Rosso Riserva dürfen in Ergänzung zur Hauptrebsorte (Sangiovese mit einem Anteil von mindestens 60 % in der Rebsortenmischung) weitere rote Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, bis zu einem Anteil von höchstens 40 % zur Erzeugung des Weines verwendet werden. Hiervon ausgeschlossen sind Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi und Aleatico.

Für die Weinsorte „Montecucco“ Rosato dürfen in Ergänzung zu den Hauptrebsorten (Sangiovese und Ciliegiolo) weitere rote Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, bis zu einem Anteil von höchstens 40 % einzeln oder gemeinsam zur Erzeugung des Weines verwendet werden. Hiervon ausgeschlossen sind Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi und Aleatico.

Für die Weinsorte „Montecucco“ Bianco dürfen in Ergänzung zu den Hauptrebsorten (Trebbiano Toscano und Vermentino Bianco) weitere weiße Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, einzeln oder gemeinsam zur Erzeugung des Weines verwendet werden.

Für die Weinsorte „Montecucco“ Vermentino dürfen in Ergänzung zur Hauptrebsorte weitere weiße Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, einzeln oder gemeinsam bis zu einem Anteil von höchstens 15 % zur Erzeugung des Weines verwendet werden.

Für die Weinsorte „Montecucco“ Vin Santo dürfen in Ergänzung zu den Hauptrebsorten (Malvasia Bianca Lunga, Grechetto Bianco und Trebbiano Toscano) weitere weiße Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, einzeln oder gemeinsam bis zu einem Anteil von höchstens 30 % zur Erzeugung des Weines verwendet werden.

Für die Weinsorte „Montecucco“ Vin Santo Occhio di Pernice dürfen in Ergänzung zur Hauptrebsorte (Sangiovese) weitere rote Rebsorten, die sich für den Anbau in der Region Toskana eignen, bis zu einem Anteil von höchstens 30 % einzeln oder gemeinsam zur Erzeugung des Weines verwendet werden.

Link zur Produktspezifikation

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