C/2024/7269

5.12.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/7269)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Montecucco»

PDO-IT-A1433-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 25 Σεπτεμβρίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Απαλοιφή του καταλόγου πρόσθετων ποικιλιών αμπέλου**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ο κατάλογος των πρόσθετων ποικιλιών αμπέλου απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος, ενώ επισημαίνεται κατά τρόπο πιο γενικό ότι οι πρόσθετες ποικιλίες αμπέλου είναι εκείνες που είναι επίσημα καταχωρισμένες στο εθνικό μητρώο ποικιλιών αμπέλου και είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια της Τοσκάνης.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Παράλληλα με την τήρηση των ελάχιστων ορίων χρήσης για τις κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες, η απαλοιφή του εν λόγω καταλόγου καθιστά σαφέστερο τον κατάλογο των ποικιλιών σταφυλιών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. **Προσαρμογή των συνδυασμών ποικιλιών αμπέλου**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η ακόλουθη περίοδος απαλείφεται από το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος:

«Η προσαρμογή των συνδυασμών ποικιλιών αμπέλου των αμπελώνων της ΠΟΠ "Montecucco" πρέπει να πραγματοποιηθεί εντός 10 ετών από την ημερομηνία έναρξης ισχύος των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος, ο πλήρης κατάλογος των οποίων παρατίθεται στο παράρτημα 1».

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Η απαλοιφή της εν λόγω περιόδου κρίθηκε αναγκαία, δεδομένου ότι η διάταξη που περιέχεται σε αυτήν είναι πλέον παρωχημένη. Έχουν παρέλθει περισσότερα από 10 έτη από την έγκριση με υπουργικό διάταγμα στις 30 Ιουλίου 1998 της ΠΟΠ «Montecucco», και όλοι οι παραγωγοί συμμορφώνονται με τους συνδυασμούς ποικιλιών αμπέλου που περιγράφονται στο άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. **Κατάργηση των περιφερειακών διατάξεων**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η παράγραφος σχετικά με τη διαχείριση της παραγωγής από την περιφέρεια της Τοσκάνης απαλείφεται από το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Η απαλοιφή έχει συντακτικό χαρακτήρα, δεδομένου ότι οι απαιτήσεις σχετικά με τη διαχείριση της παραγωγής σταφυλιών ρυθμίζονται ήδη από την ιταλική νομοθεσία.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. **Επέκταση της περιοχής οινοποίησης**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η περιοχή οινοποίησης, ξήρανσης και παλαίωσης επεκτείνεται ενσωματώνοντας περιοχή κοντά στην περιοχή παραγωγής και περιλαμβάνει πλέον το σύνολο του εδάφους της επαρχίας Grosseto της περιφέρειας της Τοσκάνης. Ισοδυναμεί πλέον με την περιοχή εμφιάλωσης που δημιουργήθηκε όταν η ΠΟΠ «Montecucco» αναγνωρίστηκε για πρώτη φορά με υπουργική απόφαση στις 30 Ιουλίου 1998. Η ΠΟΠ «Montecucco» αναγνωρίστηκε με υπουργική απόφαση στις 30 Ιουλίου 1998.

Εξαιρέσεις ισχύουν επίσης στην περιφέρεια της Τοσκάνης, δηλαδή στην περιφερειακή διοικητική ενότητα στην οποία παράγονται οι οίνοι που φέρουν την ΠΟΠ «Montecucco».

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Η τροποποίηση είναι απαραίτητη, προκειμένου να δοθεί η δυνατότητα οινοποίησης, ξήρανσης, παλαίωσης και εμφιάλωσης σε όλες τις επιχειρήσεις που δεν διαθέτουν οινοποιείο εντός της περιοχής παραγωγής, αλλά κατέχουν ή διαχειρίζονται αμπελώνες εντός της περιοχής παραγωγής.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά το σημείο 9 «Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

5. «**Montecucco**» **— Επισήμανση**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Προστίθεται απαίτηση σύμφωνα με την οποία η ευρύτερη γεωγραφική ένδειξη «Toscana» (Τοσκάνη) πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα επιπλέον της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Montecucco».

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Η τροποποίηση καθιστά δυνατή την παροχή πληροφοριών ακριβείας σχετικά με τη γεωγραφική προέλευση των οίνων με την ΠΟΠ «Montecucco».

Η παρούσα τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο και συγκεκριμένα την ενότητα 9(Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις), καθώς και το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

6. **Επικαιροποίηση της ενωσιακής νομοθεσίας**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλείφεται η αναφορά στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 607/2009 και προστίθεται η γενικότερη και συναφέστερη φράση «Σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ».

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Η αναφορά στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 607/2009 απαλείφεται, δεδομένου ότι ο κανονισμός έχει καταργηθεί.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

7. **Τροποποιήσεις των χημικών χαρακτηριστικών των τύπων οίνων**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η διάταξη που έδωσε τη δυνατότητα στο Υπουργείο να τροποποιήσει τα ελάχιστα όρια ολικής οξύτητας και ελάχιστου εκχυλίσματος χωρίς σάκχαρα απαλείφεται από το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Η διάταξη απαλείφεται, καθώς δεν είναι πλέον συναφής με την ισχύουσα ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση επηρεάζει το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

8. **Οργανισμός ελέγχου — αλλαγή διεύθυνσης**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Επικαιροποιείται η διεύθυνση του οργανισμού ελέγχου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασια προϊοντος**

Montecucco

2. **Τυπος γεωγραφικης ενδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγοριες αμπελοοινικων προϊοντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφη του/των οινου/-ων**

1. «Montecucco» Rosso [ερυθρός], συμπεριλαμβανομένων των Rosso Riserva [ερυθρός reserve] και Rosato [ερυθρωπός]

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ο οίνος Riserva έχει χρώμα έντονο ρουμπινί, που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη· ο οίνος Rosato κυμαίνεται από απαλό ρόδινο έως ρόδινο του κερασιού. Άρωμα: ο οίνος Riserva έχει οινώδες άρωμα, κομψό και διακριτικό, με ευρύ αρωματικό προφίλ· ο οίνος Rosato είναι δροσερός και φρουτώδης. Γεύση: ο οίνος Riserva είναι αρμονικός, ξηρός, ευχάριστα τανικός, με γεμάτο σώμα, ζεστός και κομψός με πιθανές νότες ξύλου· ο οίνος Rosato είναι ξηρός και αρμονικός με γεμάτη γεύση. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %· για τον οίνο Riserva 12,50 %· για τον οίνο Rosato 11,50 %. Ελάχιστη ολική οξύτητα: για τους οίνους Rosso και Riserva 4,50 g/l· για τον οίνο Rosato 5 g/l. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24,0 g/l· για τον οίνο Riserva 25,0 %· για τον οίνο Rosato 18,50 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. «Montecucco» Bianco [λευκός], συμπεριλαμβανομένων των οίνων που φέρουν ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου «Vermentino»

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο. Άρωμα: λεπτό, δροσερό, περισσότερο ή λιγότερο φρουτώδες· επίσης χαρακτηριστικό στην περίπτωση του Vermentino. Γεύση: ξηρή, δροσερή, χαρακτηριστική· απαλή, με γεμάτο σώμα στην περίπτωση του Vermentino. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 %. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,00 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18,00

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: από χρυσοκίτρινο έως έντονο κεχριμπαρένιο. Ο οίνος Occhio di Pernice έχει χρώμα που ποικίλλει από κεχριμπαρένιο έως έντονο χρώμα του τοπαζιού, με ευρύ ερυθρωπό μηνίσκο, που με την παλαίωση εξελίσσεται σε καστανό. Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό των ώριμων φρούτων, πιο σύνθετο άρωμα ώριμων φρούτων και άλλες νότες στην περίπτωση του Occhio di Pernice. Γεύση: ο οίνος Occhio di Pernice είναι έντονος και βελούδινος, με επίμονη γλυκιά επίγευση. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 17,00 %, με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12,00 % για τον οίνο Occhio di Pernice. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 20,00 %, συμπεριλαμβανομένου αποκτημένου αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 15,00 %. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 25,0 g/l· για τον οίνο Occhio di Pernice: 27 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν αποτυπώνονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,50 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 28,00

— Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικες πρακτικες**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Μέθοδος οινοποίησης των οίνων Vin Santo και Vin Santo Occhio di Pernice

Ειδική οινολογική πρακτική

Μετά από προσεκτική διαδικασία επιλογής, τα σταφύλια πρέπει να ξηραίνονται με φυσικό τρόπο σε κατάλληλους χώρους. Η περίοδος ξήρανσης πρέπει να παρατείνεται έως ότου τα σταφύλια φθάσουν σε επαρκή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, πριν από την έκθλιψη. Ο οίνος πρέπει να διατηρείται και να παλαιώνεται σε ξύλινα βαρέλια επαρκούς χωρητικότητας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις:*

1. «Montecucco» Rosso, Rosso Riserva και Rosato

63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. «Montecucco» Rosso, Rosso Riserva και Rosato

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. «Montecucco» Bianco και Vermentino

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

4. «Montecucco» Bianco και Vermentino

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. «Montecucco» Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. «Montecucco» Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

7. «Montecucco» Vin Santo

38,50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. «Montecucco» Vin Santo

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημενη γεωγραφικη περιοχη**

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται εντός της περιφέρειας της Τοσκάνης και καλύπτει το σύνολο ή μέρος των δήμων Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso και Seggiano, στην επαρχία Grosseto.

7. **Κυρια/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου**

Ciliegiolo N

Grechetto B

Malvasia Bianca Lunga B – Malvasia

Sangiovese N

Trebbiano Toscano B – Trebbiano

Vermentino B

8. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

«Montecucco»

Η περιοχή αποτελείται από λόφους και πρόποδες λόφων, το κλίμα είναι ήπιο αλλά βροχερό και αρκετά ανεμώδες, με καλό ημερήσιο εύρος της θερμοκρασίας. Τα εδάφη είναι πηλώδη και γεμάτα πετρώματα, τα οποία προέρχονται από την αποσύνθεση του ψαμμίτη και χαρακτηρίζονται από υψηλή χημική και βιολογική γονιμότητα. Πρόκειται για μια περιοχή με μακρά αμπελουργική παράδοση που χρονολογείται από την εποχή των Ετρούσκων. Είναι ιδανική για την αμπελοκαλλιέργεια, με τη χρήση της μεθόδου Guyot και της μεθόδου κλαδέματος σε σχήμα ακιδωτού κορδονιού, με μεγάλη πυκνότητα φύτευσης. Οι καλλιεργούμενες ποικιλίες είναι κυρίως παραδοσιακές, όπως οι Sangiovese, Trebbiano Toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia Bianca και Grechetto, οι οποίες παράγουν οίνους με ιδιαίτερα ευδιάκριτα χαρακτηριστικά, δροσερούς, αρωματικούς και καλά δομημένους.

9. **Αλλες ουσιωδεις προϋποθεσεις (συσκευασια, επισημανση, λοιπες απαιτησεις)**

Περιοχή οινοποίησης και εμφιάλωσης

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η εμφιάλωση, καθώς και οι εργασίες οινοποίησης, ξήρανσης και παλαίωσης, πρέπει να εκτελούνται στην επαρχία Grosetto.

Ωστόσο, οι εν λόγω εργασίες, ακόμη και χωριστά, επιτρέπονται σε οινοποιεία που βρίσκονται εκτός της περιοχής που αναφέρεται στην προηγούμενη ενότητα, υπό την προϋπόθεση ότι βρίσκονται εντός της διοικητικής περιφέρειας της Τοσκάνης. Τα εν λόγω οινοποιεία πρέπει να ανήκουν σε εκμεταλλεύσεις οι οποίες —μεμονωμένα ή συλλογικά— τα χρησιμοποιούν για την παραγωγή οίνου από σταφύλια κατάλληλα για την παραγωγή της ΠΟΠ «Montecucco», που συγκομίζονται από αμπελώνες τους οποίους διαχειρίζονται οι εν λόγω εκμεταλλεύσεις.

Σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ, η εμφιάλωση ή η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται εντός της προαναφερόμενης οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα και η φήμη του προϊόντος και να διασφαλίζεται η προέλευσή του.

Περιοχή οινοποίησης

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι εργασίες οινοποίησης, ξήρανσης και παλαίωσης, παράλληλα με την εμφιάλωση, πρέπει να εκτελούνται εντός της επαρχίας Grosetto.

Ωστόσο, οι εν λόγω εργασίες, ακόμη και χωριστά, επιτρέπονται σε οινοποιεία που βρίσκονται εκτός της περιοχής που αναφέρεται στην προηγούμενη ενότητα, υπό την προϋπόθεση ότι βρίσκονται εντός της διοικητικής περιφέρειας της Τοσκάνης. Τα εν λόγω οινοποιεία πρέπει να ανήκουν σε εκμεταλλεύσεις οι οποίες —μεμονωμένα ή συλλογικά— τα χρησιμοποιούν για την παραγωγή οίνου από σταφύλια κατάλληλα για την παραγωγή της ΠΟΠ «Montecucco», που συγκομίζονται από αμπελώνες τους οποίους διαχειρίζονται οι εν λόγω εκμεταλλεύσεις.

Σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΕ, η εμφιάλωση ή η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται εντός της προαναφερόμενης οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα και η φήμη του προϊόντος και να διασφαλίζεται η προέλευσή του.

Ονομασία της ευρύτερης γεωγραφικής ενότητας

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για τους οίνους που φέρουν την ΠΟΠ «Montecucco» είναι υποχρεωτική η αναγραφή της ευρύτερης γεωγραφικής ονομασίας «Toscana».

Πρέπει να αναγράφεται με χαρακτήρες που δεν υπερβαίνουν τα ⅔ του μεγέθους αυτών που χρησιμοποιούνται για την αναφορά της ονομασίας «Montecucco».

Η γεωγραφική ονομασία «Toscana» πρέπει πάντα να εμφανίζεται κάτω από την παραδοσιακή ειδική ένδειξη «Denominazione di Origine Controllata» (ολογράφως ή με τη συντομογραφία DOC ή D.O.C.) ή την ένδειξη της ΕΕ «Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης», με την ακόλουθη σειρά:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (ή τα γράμματα DOC ή D.O.C.)

ή Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

Toscana

Για τις ονομασίες «Toscana» και «Montecucco» η γραμματοσειρά (τύπος χαρακτήρων), το στυλ, το διάστημα, η αντίθεση, το χρώμα και η χρωματομετρική ένταση πρέπει να είναι τα ίδια.

Όλες οι πληροφορίες που παρέχονται πρέπει να εμφανίζονται σε ομοιόμορφο φόντο.

Παρά την απαίτηση να αναγράφεται στις ετικέτες η ευρύτερη γεωγραφική ονομασία «Toscana», οι ετικέτες που δεν περιλαμβάνουν την ονομασία «Toscana» μπορούν να χρησιμοποιούνται, υπό την προϋπόθεση ότι χρησιμοποιούνται μόνο για οίνους που παράγονται από τη συγκομιδή του 2023 ή νωρίτερα.

Συμπληρωματικές ποικιλίες στην ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για τον οίνο «Montecucco» Rosso και Rosso Riserva, εκτός από την κύρια ποικιλία αμπέλου (Sangiovese, η οποία απαντά στον συνδυασμό ποικιλιών αμπέλου τουλάχιστον κατά 60 %), άλλες ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια της Τοσκάνης, εξαιρουμένων των ποικιλιών Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi και Aleatico, μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή σε ποσοστό έως 40 % κατ' ανώτατο όριο.

Για τον οίνο «Montecucco» Rosato, εκτός από τις κύριες ποικιλίες αμπέλου (Sangiovese και Ciliegiolo), άλλες ερυθρές ποικιλίες αμπέλου —που χρησιμοποιούνται μεμονωμένα ή συνδυαστικά— οι οποίες είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια της Τοσκάνης, εξαιρουμένων των ποικιλιών Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi και Aleatico, μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή σε ποσοστό έως 40 % κατ' ανώτατο όριο.

Για τον οίνο «Montecucco» Bianco, εκτός από τις κύριες ποικιλίες αμπέλου (Trebbiano Toscano και Vermentino Bianco), άλλες λευκές ποικιλίες αμπέλου μπορούν να χρησιμοποιούνται στην παραγωγή, μεμονωμένα ή συνδυαστικά, οι οποίες είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια της Τοσκάνης.

Για τον οίνο «Montecucco» Vermentino, εκτός από την κύρια ποικιλία αμπέλου, άλλες λευκές ποικιλίες αμπέλου μπορούν να χρησιμοποιούνται για παραγωγή, μεμονωμένα ή συνδυαστικά, που είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια της Τοσκάνης, σε ποσοστό έως 15 % κατ' ανώτατο όριο.

Για τον οίνο «Montecucco» Vin Santo, εκτός από τις κύριες ποικιλίες αμπέλου (Malvasia Bianca Lunga, Grechetto Bianco και Trebbiano Toscano), άλλες λευκές ποικιλίες αμπέλου —που χρησιμοποιούνται μεμονωμένα ή συνδυαστικά—, οι οποίες είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια της Τοσκάνης, μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή σε ποσοστό έως 30 % κατ' ανώτατο όριο.

Για τον οίνο «Montecucco» Vin Santo Occhio di Pernice, εκτός από την κύρια ποικιλία αμπέλου (Sangiovese), άλλες ερυθρές ποικιλίες αμπέλου, που είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια της Τοσκάνης, μπορούν να χρησιμοποιούνται για παραγωγή μεμονωμένα ή συνδυαστικά, σε ποσοστό έως 30 % κατ' ανώτατο όριο.

Συνδεσμοσ προσ τισ προδιαγραφεσ προϊοντοσ

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