C/2024/7269

5.12.2024

Publicación de una comunicación de aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/7269)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Montecucco»

PDO-IT-A1433-AM02

Fecha de comunicación: 25 de septiembre de 2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Eliminación de la lista de variedades de uva adicionales**

DESCRIPCION

La lista de variedades de uva adicionales se suprime del pliego de condiciones, indicando de manera más general que las variedades de uva adicionales son las inscritas oficialmente en el registro nacional de variedades de vid y aptas para el cultivo en la región de la Toscana.

JUSTIFICACIÓN

Al tiempo que se respetan los límites mínimos de utilización para las principales variedades de vino, la supresión de esta lista hace que la lista de variedades de uva sea más clara.

Esta modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

2. **Adaptación de las combinaciones de variedades de vid**

DESCRIPCION

En el artículo 2 del pliego de condiciones se ha eliminado la siguiente frase:

«La adaptación de las combinaciones de variedades de vid de los viñedos de la DOP "Montecucco" debe llevarse a cabo en un plazo de diez años a partir de la fecha de entrada en vigor del presente pliego de condiciones, cuya lista completa figura en el anexo 1».

JUSTIFICACIÓN

La supresión de esta frase se consideró necesaria, ya que ha quedado obsoleta. Han transcurrido más de diez años desde la aprobación de la DOP «Montecucco» mediante el Decreto Ministerial de 30 de julio de 1998, y todos los productores se ajustan a las combinaciones de variedades de vid descritas en el artículo 2 del pliego de condiciones.

Esta modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

3. **Supresión de las disposiciones regionales**

DESCRIPCION

El apartado relativo a la gestión de la producción por parte de la región de la Toscana se ha eliminado del artículo 4 del pliego de condiciones.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

JUSTIFICACIÓN

La supresión es puramente formal, ya que los requisitos relativos a la gestión de la producción de la uva ya están regulados por la legislación italiana.

Esta modificación afecta al artículo 4 del pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

4. **Ampliación a la zona de vinificación**

DESCRIPCION

La zona de vinificación, secado y envejecimiento se ha ampliado para incluir una zona cercana a la zona de producción y ahora abarca todo el territorio de la provincia de Grosseto, en la región de Toscana. Ahora es equivalente a la zona de embotellado que se creó cuando se reconoció por primera vez la DOP «Montecucco» mediante el Decreto Ministerial de 30 de julio de 1998. La «Montecucco» fue reconocido mediante el Decreto Ministerial el 30 de julio de 1998.

También se aplican excepciones en la región de la Toscana, es decir, en la unidad administrativa regional donde se produce la DOP «Montecucco».

JUSTIFICACIÓN

La modificación es necesaria para permitir la vinificación, el secado, el envejecimiento y el embotellado a todas las empresas que no tengan bodega en la zona de producción, pero que tengan o gestionen viñedos en la zona de producción.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

Esta modificación afecta a la sección 9 (Condiciones complementarias esenciales) del documento único.

5. **«Montecucco», etiquetado**

DESCRIPCION

Se ha añadido un requisito según el cual el término geográfico más amplio «Toscana» debe figurar en la etiqueta además de la denominación de origen protegida «Montecucco».

JUSTIFICACIÓN

La modificación permite ofrecer información precisa sobre el origen geográfico de los vinos de la DOP «Montecucco».

La modificación afecta al documento único, concretamente a la sección 9 (Condiciones complementarias esenciales) y al artículo 7 del pliego de condiciones.

6. **Referencia actualizada a la normativa de la UE**

DESCRIPCION

Se ha suprimido la referencia al Reglamento (CE) n.º 607/2009 y se ha añadido la frase más general y pertinente «De conformidad con la legislación pertinente de la UE».

JUSTIFICACIÓN

Se ha suprimido la referencia al Reglamento (CE) n.º 607/2009 al haberse derogado dicho Reglamento.

Esta modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

7. **Modificaciones de las características químicas de los tipos de vino**

DESCRIPCION

Se suprime del artículo 6 del pliego de condiciones la disposición que permitía al Ministerio modificar los límites mínimos de acidez total y de extracto no reductor mínimo.

JUSTIFICACIÓN

Se ha suprimido la disposición ya que ya no es pertinente para la normativa nacional y de la UE aplicable.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones.

Esta modificación no afecta al documento único.

8. **Organismo de control de control: cambio de dirección**

DESCRIPCION

Se ha actualizado la dirección del organismo de control.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Montecucco

2. **Tipo de indicación geográfica**

Denominación de origen protegida (DOP)

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. «Montecucco» Rosso [tinto], incluido el Rosso Riserva [tinto reserva] y Rosato [rosado]

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: el Riserva es de color rojo rubí intenso tendiendo al granate. El Rosato va del rosa palo al rosa cereza. Aroma: el Riserva es vinoso, más elegante y distintivo y tiene cuerpo. El Rosato es fresco y afrutado. Sabor: el Riserva es armonioso, seco, con un toque tánico agradable, con más cuerpo, cálido y elegante, con posibles matices de madera. El Rosato es sabroso, seco y armonioso. Grado alcohólico volumétrico total mínimo por volumen: 12,00 %; en el caso del Riserva,12,50 %; en el caso del Rosato, 11,50 %. Acidez total mínima: en el caso del Rosso y Riserva, 4,50 g/l; en el caso del Rosato, 5 g/l. Extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l; en el caso del Rosato, 25,0 g/l; en el caso del Rosato, 18,50 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. «Montecucco» Bianco [blanco], incluidos los vinos con indicación de la variedad de uva *Vermentino*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo pajizo. Aroma: delicado, fresco, más o menos afrutado; también distintivo en el caso del Vermentino. Sabor: seco, fresco, característico; suave y con cuerpo en el caso del Vermentino. Grado alcohólico volumétrico total mínimo por volumen: 11,50 %. Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,00 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18,00

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

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

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: de amarillo dorado a ámbar intenso. El Occhio di Pernice oscila entre el ámbar y el topacio intenso, con un amplio borde rojizo que se torna pardo con la edad. Aroma: intenso, característico de la fruta madura, aroma más complejo de frutas maduras y otros matices en el caso del Occhio di Pernice. Sabor: el Occhio di Pernice es intenso y aterciopelado, persistente con un regusto dulce. Grado alcohólico volumétrico total mínimo por volumen: 17,00 % vol., de los cuales al menos 12,00 % vol. de grado adquirido en el caso del Occhio di Pernice. Grado alcohólico volumétrico total mínimo por volumen: 20,00 % vol., de los cuales al menos 15,00 % vol. de grado adquirido. Extracto no reductor mínimo: 25,0 g/l; en el caso del Occhio di Pernice: 27 g/l.

Los restantes parámetros analíticos, que no figuran en el cuadro siguiente, respetan los límites especificados por la legislación del Estado miembro y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) 12

— Acidez total mínima: 4,50 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 28,00

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Método de vinificación del Vin Santo y del Vin Santo Occhio di Pernice

Práctica enológica específica

Tras un cuidadoso proceso de selección, las uvas deben secarse de forma natural en locales adecuados. El período de secado debe prolongarse hasta que las uvas alcancen el contenido de azúcar adecuado, antes del prensado. El vino se conserva y envejece en barricas de madera de capacidad suficiente.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. «Montecucco» Rosso, Rosso Riserva y Rosato

63 hectolitros por hectárea

2. «Montecucco» Rosso, Rosso Riserva y Rosato

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. «Montecucco» Bianco y Vermentino

77 hectolitros por hectárea

4. «Montecucco» Bianco y Vermentino

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. «Montecucco» Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 hectolitros por hectárea

6. «Montecucco» Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 kilogramos de uvas por hectárea

7. «Montecucco» Vin Santo

38,50 hectolitros por hectárea

8. «Montecucco» Vin Santo

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción está situada en la región de la Toscana y abarca la totalidad o parte de los municipios de Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso y Seggiano, en la provincia de Grosseto.

7. **Principales variedades de uva de vinificación**

Ciliegiolo N

Grechetto B

Malvasia Bianca Lunga B – Malvasia

Sangiovese N

Trebbiano Toscano B – Trebbiano

Vermentino B

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

«Montecucco»

La zona está formada por colinas y estribaciones, el clima es suave pero lluvioso y suficientemente ventoso, con una buena amplitud térmica diaria. Los suelos son francos y pedregosos (las piedras proceden de la desintegración de la arenisca) y presentan una elevada fertilidad química y biológica. Se trata de una zona con una fuerte tradición vitícola que se remonta a la época etrusca. Es ideal para el cultivo de la vid, utilizando los métodos de Guyot y el cordón espurado con altas densidades de plantación. Las variedades cultivadas son principalmente tradicionales, como *Sangiovese*, *Trebbiano Toscano*, *Ciliegiolo*, *Vermentino*, *Malvasia Bianca* y *Grechetto*, que producen vinos muy distintivos, frescos, aromáticos y bien estructurados.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Zona de vinificación y embotellado

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado y las operaciones de vinificación, secado y envejecimiento deben llevarse a cabo en la provincia de Grosetto.

No obstante, tales operaciones, incluso por separado, están permitidas en las bodegas situadas fuera de la zona mencionada en la sección anterior, siempre que estén situadas en la región administrativa de la Toscana. Estas bodegas deben pertenecer a explotaciones que, individual o colectivamente, las utilicen para elaborar vino a partir de uvas aptas para la producción de la DOP «Montecucco» y cosechadas en viñedos gestionados por dichas explotaciones.

De conformidad con la legislación de la UE, el embotellado o envasado debe tener lugar en la citada zona geográfica delimitada para salvaguardar la calidad y reputación del producto y garantizar su origen.

Zona de vinificación

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El embotellado y las operaciones de vinificación, secado y envejecimiento deben llevarse a cabo en la provincia de Grosetto.

No obstante, tales operaciones, incluso por separado, están permitidas en las bodegas situadas fuera de la zona mencionada en la sección anterior, siempre que estén situadas en la región administrativa de la Toscana. Estas bodegas deben pertenecer a explotaciones que, individual o colectivamente, las utilicen para elaborar vino a partir de uvas aptas para la producción de la DOP «Montecucco» y cosechadas en viñedos gestionados por dichas explotaciones.

De conformidad con la legislación de la UE, el embotellado o envasado debe tener lugar en la citada zona geográfica delimitada para salvaguardar la calidad y reputación del producto y garantizar su origen.

Nombre de la unidad geográfica más amplia

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Respecto de los vinos designados con la DOP «Montecucco» es obligatorio indicar la denominación geográfica más amplia «Toscana».

Deberá figurar en caracteres no superiores a ⅔ del tamaño de los utilizados para indicar la denominación «Montecucco».

El nombre geográfico «Toscana» debe figurar siempre debajo del término específico tradicional «Denominazione di Origine Controllata» (escrito *in extenso* o en su formulación abreviada DOC o D.O.C.) o de la mención de la UE «Denominación de origen protegida», en el siguiente orden:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (o las letras DOC o D.O.C.)

o Denominación de origen protegida

Toscana

El nombre «Toscana» debe tener el mismo tipo de letra, estilo, espaciado, prominencia, color e intensidad colorimétrica que la denominación «Montecucco».

Toda la información enumerada debe figurar sobre un fondo uniforme.

A pesar de la exigencia de que en las etiquetas figure el nombre geográfico más amplio «Toscana», las etiquetas que no incluyan el nombre «Toscana» podrán seguir utilizándose siempre que solo se utilicen para vinos producidos a partir de la vendimia de 2023 o antes.

Variedades de uva complementarias en la mezcla de variedades

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

En el caso del vino «Montecucco» Rosso y Rosso Riserva, además de la variedad de uva principal (*Sangiovese*, que está presente en la combinación de variedades de uva con un mínimo del 60 %), podrán utilizarse en la producción otras variedades de uva tinta aptas para el cultivo en la región de la Toscana, con exclusión de las variedades *Malvasia Nera*, *Malvasia Nera di Brindisi* y *Aleatico*, hasta un máximo del 40 %.

En el caso del vino «Montecucco» Rosato, además de las variedades de uva principales (*Sangiovese* y *Ciliegiolo*) podrán utilizarse en la producción otras variedades de uva tinta, individual o conjuntamente, aptas para el cultivo en la región de la Toscana, con exclusión de las variedades *Malvasia Nera*, *Malvasia Nera di Brindisi* y *Aleatico*, hasta un máximo del 40 %.

En el caso del vino «Montecucco» Bianco, además de las variedades de uva principales (*Trebbiano Toscano* y *Vermentino Bianco*), podrán utilizarse en la producción otras variedades de uva blanca, individual o conjuntamente, aptas para el cultivo en la región de la Toscana.

En el caso del vino «Montecucco» Vermentino, además de la variedad de uva principal, podrán utilizarse en la producción otras variedades de uva blanca, individual o conjuntamente, aptas para el cultivo en la región de la Toscana, hasta un máximo del 15 %.

En el caso del vino «Montecucco» Vin Santo, además de las variedades de uva principales (*Malvasia Bianca Lunga*, *Grechetto Bianco* y *Trebbiano Toscano*), podrán utilizarse en la producción otras variedades de uva blanca, individual o conjuntamente, aptas para el cultivo en la región de la Toscana, hasta un máximo del 30 %.

En el caso del vino «Montecucco» Vin Santo Occhio di Pernice, además de la variedad de uva principal (*Sangiovese*), podrán utilizarse en la producción otras variedades de uva tinta, individual o conjuntamente, aptas para el cultivo en la región de la Toscana, hasta un máximo del 30 %.

Enlace al pliego de condiciones

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