C/2024/7269

5.12.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/7269)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Montecucco“

PDO-IT-A1433-AM02

Teate esitamise kuupäev: 25.9.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Täiendavate viinamarjasortide loetelu väljajätmine

KIRJELDUS

Täiendavate viinamarjasortide loetelu on tootespetsifikaadist välja jäetud, märkides üldisemalt, et täiendavad viinamarjasordid on need, mis on ametlikult registreeritud riiklikus viinamarjasortide registris ja sobivad Toscana maakonnas viljelemiseks.

PÕHJENDUS

Järgides peamiste viinamarjasortide kasutamise miinimumnõudeid, annab selle loetelu väljajätmine suurema selguse viinamarjasortide kombineerimises.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

2. Viinamarjasortide kombinatsiooni kohandamine

KIRJELDUS

Tootespetsifikaadi artiklist 2 on välja jäetud järgmine lause:

„Kaitstud päritolunimetusega „Montecucco“ hõlmatud viinamarjaistanduste viinamarjasortide kombinatsioonide kohandamine peab toimuma kümne aasta jooksul alates käesoleva tootespetsifikaadi jõustumise kuupäevast; viinamarjasortide täielik loetelu on esitatud tootespetsifikaadi 1. lisas.“

PÕHJENDUS

Selle lause väljajätmine on muutunud vajalikuks, kuna selles sisalduv säte on aegunud. Kaitstud päritolunimetuse „Montecucco“ heakskiitmisest ministri 30. juuli 1998. aasta dekreediga on möödunud üle kümne aasta ning kõik tootjad järgivad tootespetsifikaadi artiklis 2 esitatud viinamarjasortide kombinatsiooni.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

3. Piirkondlike sätete väljajätmine

KIRJELDUS

Tootespetsifikaadi artiklist 4 on välja jäetud lõik, mis käsitleb Toscana maakonna tootmiskorraldust.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

PÕHJUSED

Väljajätmine on vormiline, kuna viinamarjade tootmise korraldamist käsitlevad sätted on juba reguleeritud Itaalia siseriikliku õigusega.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 4.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

4. **Veinivalmistuspiirkonna laienemine**

KIRJELDUS

Veini valmistamise, viinamarjade kuivatamise ja veini laagerdamise piirkonda on laiendatud nii, et see hõlmaks tootmispiirkonnale lähedast piirkonda, st Toscana maakonna Grosseto provintsi kogu territooriumi, ühtlasi langeb see kokku villimispiirkonnaga, mis oli määratletud juba siis, kui kaitstud päritolunimetust „Montecucco“ ministri 30. juuli 1998. aasta dekreediga tunnustati.

Erandid kehtivad ka Toscana maakonnas, st piirkondlikus haldusüksuses, kus toodetakse kaitstud päritolunimetust „Montecucco“.

PÕHJUSED

Muudatus on vajalik selleks, et anda veini valmistamise, viinamarjade kuivatamise, veini laagerdamise ja villimise võimalus kõigile ettevõtetele, kellel ei ole tootmispiirkonnas keldrit, kuid kes omavad või haldavad tootmispiirkonnas viinamarjaistandusi.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

Muudatus puudutab koonddokumendi punkti 9 „Muud olulised tingimused“.

5. **„Montecucco“ – märgistus**

KIRJELDUS

Lisatud on nõue, et lisaks kaitstud päritolunimetusele „Montecucco“ peab märgistusel olema laiema geograafilise ulatusega kohanimi „Toscana“.

PÕHJUSED

Muudatus võimaldab anda täpset teavet kaitstud päritolunimetusega veinide „Montecucco“ geograafilise päritolu kohta.

Muudatus mõjutab koonddokumendi punkti 9 („Muud olulised tingimused“) ja tootespetsifikaadi artiklit 7.

6. **Ajakohastatud viide ELi õigusaktidele**

KIRJELDUS

Viide määrusele (EÜ) nr 607/2009 on välja jäetud ning selle asendamiseks on lisatud üldisem ja asjakohasem lause: Kooskõlas Euroopa Liidu õigusaktidega.“

PÕHJUSED

Viide määrusele (EÜ) nr 607/2009 on välja jäetud, kuna määrus on kehtetuks tunnistatud.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

7. **Veinitüüpide keemiliste omaduste muutmine**

KIRJELDUS

Säte, mis võimaldas ministeeriumil muuta üldhappesuse ja suhkruvaba ekstrakti miinimummäärasid, on tootespetsifikaadi artiklist 6 välja jäetud.

PÕHJUSED

Säte on välja jäetud, kuna see ei ole ELi ja liikmesriikide õigusaktide seisukohast enam asjakohane.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6.

Muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

8. **Kontrolliasutus – aadressi muutmine**

KIRJELDUS

Kontrolliasutuse aadressi on ajakohastatud

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Montecucco

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Veinitoodete kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, KANGED ALKOHOOLSED JOOGID JA ÄÄDIKAS

2204 – värsketest viinamarjadest valmistatud vein, sealhulgas kangendatud vein; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veinide kirjeldus**

1. „Montecucco“ Rosso, sealhulgas Riserva, ja Rosato

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: intensiivne rubiinpunane, Riserva puhul isegi granaatpunane; Rosato puhul kahvaturoosast kirsiroosani. Lõhn: veinine ja lai, Riserva puhul elegantsem ja iseloomulik; Rosato puhul värske ja puuviljane. Maitse: harmooniline, kuiv, sobivalt tanniinine, Riserva puhul täidlasem, soe ja elegantne, võimalike puiduvarjunditega; Rosato puhul täidlane, kuiv ja harmooniline. Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 mahuprotsenti; Riserva puhul 12,50 mahuprotsenti; Rosato puhul 11,50 mahuprotsenti. Minimaalne üldhappesus: Rosso ja Riserva puhul 4,50 g/l, Rosato puhul 5 g/l. Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24,0 g/l Riserva puhul 25,0 g/l; Rosato puhul 18,50 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: grammi liitri kohta väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. „Montecucco“ Bianco, sealhulgas tähistusega sordinimele „Vermentino“

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: õlgkollane; Lõhn: õrn, värske, varieeruvalt puuviljane, sordi „Vermentino“ puhul iseloomulik. Maitse: kuiv, värske, iseloomulik; sordi „Vermentino“ puhul pehme ja täidlane. Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 % mahuprotsenti; Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) –

— Minimaalne üldhappesus: 5,00 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18,00

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: kuldkollasest intensiivse merevaigukollaseni merevaigukollasest intensiivse topaasini, mis võtab punaka varjundi ja muutub Occhio di Pernice vanuses pruuniks. Lõhn: intensiivne, küpseid puuvilju meenutav, Occhio di Pernice puhul keerukam küpsete puuviljade aroom ja muud varjundid. Maitse: intensiivne ja sametine, Occhio di Pernice puhul kauakestev ja kerge järelmaitsega. Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 17,00 mahuprotsenti, Occhio di Pernice puhul vähemalt 12,00 mahuprotsenti. Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 20,00 % ja tõeline üldalkoholisisaldus vähemalt 15 %. Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 25,0 g/l, Occhio di Pernice puhul 27 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 12

— Minimaalne üldhappesus: 4,50 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 28,00

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistamise eritavad*

1. Veinivalmistamise meetod „Montecucco“ Vin Santo ja Vin Santo Occhio di Pernice puhul

Veinivalmistamise eritava

Pärast hoolikat sortimist tuleb viinamarju sobivates ruumides looduslikult kuivatada. Kuivatamisaega pikendatakse enne pressimist, kuni viinamarjad on saavutanud piisava suhkrusisalduse. Veini säilitatakse ja laagerdatakse piisava mahutavusega puidust vaatides.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. „Montecucco“ Rosso, sealhulgas Riserva ja Rosato

63 hektoliitrit hektari kohta

2. „Montecucco“ Rosso, sealhulgas Riserva ja Rosato

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. „Montecucco“ Bianco ja Vermentino

77 hektoliitrit hektari kohta

4. „Montecucco“ Bianco ja Vermentino

11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. „Montecucco“ Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 hektoliitrit hektari kohta

6. „Montecucco“ Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

7. „Montecucco“ Vin Santo

38,50 hektoliitrit hektari kohta

8. „Montecucco“ Vin Santo

11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Tootmispiirkond asub Toscana maakonna territooriumil ja hõlmab eelkõige Grosseto provintsi Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso ja Seggiano omavalitsusüksuse territooriumi tervikuna või osaliselt.

7. **Veiniviinamarjasordid**

Ciliegiolo N

Grechetto B

Malvasia bianca Lunga B – Malvasia

Sangiovese N

Trebbiano toscano B – Trebbiano

Vermentino B

8. **Seos(t)e kirjeldus**

„Montecucco“

Piirkond koosneb küngastest ja eelmägedest, kliima on mahe, kuid vihmane ja piisavalt tuuline ning päevane temperatuurivahemik on soodne; liivsavimullad on tulenevalt liivakivi murenemisest kivirohked ning suure keemilise ja bioloogilise viljakusega. Tegemist on juba etruskide ajast pärit pikkade traditsioonidega viinamarjakasvatuspiirkonnaga, mis sobib ideaalselt viinapuudele, mida kasvatatakse Guyot' meetodil ja nöörmeetodil, mida iseloomustab suur istutustihedus. Viinamarjasordid on peamiselt traditsioonilised sordid, nagu „Sangiovese“, „Trebbiano toscano“, „Ciliegiolo“, „Vermentino“, „Malvasia Bianca“ ja „Grechetto“, millest saadakse väga iseloomulikke värskeid aromaatseid ja hästi struktureeritud veine.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

Veinivalmistus- ja villimispiirkond

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

viinamarjade villimine koos veinivalmistamise, viinamarjade kuivatamise ja laagerdamisega peab toimuma Grosseto provintsis.

Need toimingud on siiski lubatud ka eraldi veinikeldrites, mis asuvad väljaspool eelmises lõigus nimetatud piirkonda, tingimusel et need veinitehased asuvad Toscana maakonna haldusterritooriumil. Need veinikeldrid peavad kuuluma põllumajandusettevõtetele, mis kas üksi või koos kasutavad nende põllumajandusettevõtete hallatavatest viinamarjaistandustest korjatud viinamarju kaitstud päritolunimetusega „Montecucco“ hõlmatud veini valmistamiseks.

Vastavalt ELi õigusaktidele peab villimine või pakendamine toimuma eespool nimetatud määratletud geograafilises piirkonnas, et kaitsta toote kvaliteeti ja mainet ning tagada toote päritolu.

Veinivalmistuspiirkond

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Tingimuse kirjeldus

Veini valmistamine, viinamarjade kuivatamine ja laagerdamine koos veinide villimisega peavad toimuma Grosseto provintsis.

Need toimingud on siiski lubatud ka eraldi veinikeldrites, mis asuvad väljaspool eelmises lõigus nimetatud piirkonda, tingimusel et need veinitehased asuvad Toscana maakonna haldusterritooriumil. Need veinikeldrid peavad kuuluma põllumajandusettevõtetele, mis kas üksi või koos kasutavad nende põllumajandusettevõtete hallatavatest viinamarjaistandustest korjatud viinamarju kaitstud päritolunimetusega „Montecucco“ hõlmatud veini valmistamiseks.

Vastavalt ELi õigusaktidele peab villimine või pakendamine toimuma eespool nimetatud määratletud geograafilises piirkonnas, et kaitsta toote kvaliteeti ja mainet ning tagada toote päritolu.

Laiema geograafilise üksuse nimi

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusega „Montecucco“ hõlmatud veinide puhul tuleb märgistusel esitada laiema geograafilise ulatusega kohanimi „Toscana“.

Kohanimi „Toscana“ peab olema tähtedega, mis on kuni 2/3 (kaks kolmandikku) tähtedest, mida kasutatakse nimetuse „Montecucco“ tähistamiseks.

Kohanimi „Toscana“ tuleb alati paigutada traditsioonilise erinimetuse „Denominazione di Origine Controllata“ (pikalt väljakirjutatuna või lühendina DOC või D.O.C.) või Euroopa tähistuse „Denominazione di Origine Protetta“ alla vastavalt järgmisele järjestusele:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (täielikult või koos lühenditega DOC või D.O.C.)

või Denominazione di Origine Protetta

Toscana

Kohanime „Toscana“ puhul kasutatavatel tähemärkidel peab olema sama kirjatüüp, stiil, vahekaugus, nähtavus, värv ja kolorimeetriline intensiivsus kui nimetuse „Montecucco“ puhul kasutatavatel tähemärkidel.

Lisaks peavad kõik loetletud andmed olema ühesugusel taustal.

Kohustus kanda märgistusele laiema geograafilise ulatusega kohanimi „Toscana“ ei piira selliste märgistuste kõrvaldamist, millel laiema geograafilise ulatusega kohanimi „Toscana“ puudub, tingimusel et neid kasutatakse üksnes 2023. aasta ja varasemate koristusaastate puhul.

Täiendavad sordid viinamarjasortide kombinatsioonis

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Veinitüüpide „Montecucco“ Rosso ja Rosso Riserva puhul võib lisaks peamisele viinamarjasordile („Sangiovese“, mida esineb viinamarjasortide kombinatsioonis vähemalt 60 %) kasutada kuni 40 % ulatuses ka Toscana maakonnas kasvatamiseks sobivaid muid punaseid viinamarjasorte, välja arvatud sordid „Malvasia nera“, „Malvasia Nera di Brindisi“ ja „Aleatico“.

Veinitüübi „Montecucco“ Rosato puhul võib lisaks peamistele viinamarjasortidele („Sangiovese“ ja „Ciliegiolo“) kasutada tootmises kuni 40 % ulatuses muid Toscana maakonnas kasvatamiseks sobivaid punaseid viinamarjasorte, välja arvatud sordid „Malvasia nera“, „Malvasia Nera di Brindisi“ ja „Aleatico“.

Veinitüübi „Montecucco“ Bianco puhul võib lisaks peamistele viinamarjasortidele („Trebbiano Toscano“ ja „Vermentino Bianco“) kasutada ka muid Toscana maakonnas kasvatamiseks sobivaid valgeid viinamarjasorte eraldi või koos.

Veinitüübi „Montecucco“ Vermentino puhul võib lisaks peamisele viinamarjasordile kasutada kuni 15 % ulatuses ka Toscana maakonnas kasvatamiseks sobivaid valged viinamarjasorte eraldi või koos.

Veinitüübi „Montecucco“ Vin Santo puhul võib lisaks peamistele viinamarjasortidele („Malvasia bianca lunga“, „Grechetto bianco“ ja „Trebbiano toscano“) kasutada kuni 30 % ulatuses ka muid Toscana maakonnas kasvatamiseks sobivaid valgeid viinamarjasorte eraldi või koos.

Veinitüübi „Montecucco“ Vin Santo Occhio di Pernice puhul võib lisaks peamisele viinamarjasordile („Sangiovese“) kasutada kuni 30 % ulatuses ka muid Toscana maakonnas kasvatamiseks sobivaid punaseid viinamarjasorte eraldi või koos.

Link tootespetsifikaadile

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