C/2024/7269

5.12.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/7269)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Montecucco”

PDO-IT-A1433-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 25.9.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Muita rypälelajikkeita koskevan luettelon poistaminen**

KUVAUS

Muita rypälelajikkeita koskeva luettelo on poistettu tuote-eritelmästä, jossa todetaan yleisemmin, että muut rypälelajikkeet ovat ne, jotka on virallisesti rekisteröity viiniköynnöslajikkeita koskevaan kansalliseen rekisteriin ja jotka soveltuvat viljeltäviksi Toscanan alueella.

PERUSTELU

Luettelon poistolla selvennetään rypälelajikkeiden luetteloa noudattaen samalla tärkeimpien viinilajikkeiden vähimmäiskäyttöä koskevia raja-arvoja.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. **Viiniköynnöslajikeyhdistelmiä koskeva mukautus**

KUVAUS

Tuote-eritelmän 2 artiklasta on poistettu seuraava teksti:

”Montecucco SAN-viinejä tuottavien viinitarhojen viiniköynnöslajikeyhdistelmien mukauttaminen on tehtävä kymmenen vuoden kuluessa tämän tuote-eritelmän voimaantulopäivästä. Täydellinen luettelo viiniköynnöslajikeyhdistelmistä on liitteessä 1”.

PERUSTELU

Tämän tekstin poistaminen katsottiin tarpeelliseksi, koska sen sisältämä määräys on vanhentunut. Siitä, kun suojattu alkuperänimitys ”Montecucco” hyväksyttiin ministeriön asetuksella 30. heinäkuuta 1998, on kulunut yli kymmenen vuotta, ja kaikki tuottajat noudattavat tuote-eritelmän 2 artiklassa mainittuja viiniköynnöslajikeyhdistelmiä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

3. **Alueellisten määräysten poistaminen**

KUVAUS

Toscanan alueen harjoittamaa tuotannon hallintaa koskeva kohta on poistettu tuote-eritelmän 4 artiklasta.

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

PERUSTELU

Poisto on toimituksellinen muutos, koska rypäleiden tuotannon hallintaa koskevia vaatimuksia säännellään jo Italian lainsäädännöllä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. **Viininvalmistusalueen laajennus**

KUVAUS

Viininvalmistus-, kuivaus- ja kypsytysalue on laajennettu koskemaan tuotantoalueen lähialuetta, ja se kattaa nyt koko Toscanan alueella sijaitsevan Grosseton maakunnan alueen. Se vastaa nyt pullotusaluetta, joka määritettiin, kun suojattu alkuperänimitys ”Montecucco” tunnustettiin ensimmäisen kerran ministeriön asetuksella 30. heinäkuuta 1998. Suojattu alkuperänimitys ”Montecucco” tunnustettiin ministeriön asetuksella 30. heinäkuuta 1998.

Poikkeuksia sovelletaan myös Toscanan alueella eli siinä alueellisessa hallintoyksikössä, jossa Montecucco SAN -viinien tuotanto tapahtuu.

PERUSTELU

Muutos on tarpeen, jotta kaikki yritykset, joilla ei ole kellaria tuotantoalueella mutta jotka omistavat tai hoitavat sillä sijaitsevia viinitarhoja, voivat harjoittaa viininvalmistusta, kuivausta, kypsytystä ja pullotusta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklaa.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa (”Olennaiset lisäedellytykset”).

5. **Montecucco – Merkinnät**

KUVAUS

Tuote-eritelmään on lisätty vaatimus, jonka mukaan etikettiin on merkittävä suojatun alkuperänimityksen ”Montecucco” lisäksi laajempi maantieteellinen nimitys ”Toscana”.

PERUSTELU

Muutoksen ansiosta Montecucco SAN -viinien maantieteellinen alkuperä voidaan ilmoittaa tarkemmin.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan ja erityisesti sen 9 kohtaan (”Olennaiset lisäedellytykset”) sekä 7 tuote-eritelmän artiklaan.

6. **Päivitetty viittaus EU:n lainsäädäntöön**

KUVAUS

Viittaus asetukseen (EY) N:o 607/2009 on poistettu, ja tuote-eritelmään on lisätty yleisempi ja asiaankuuluvampi ilmaus ”EU:n lainsäädännön mukaisesti”.

PERUSTELU

Viittaus asetukseen (EY) N:o 607/2009 on poistettu, koska tämä asetus on kumottu.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

7. **Viinityyppien kemiallisia ominaisuuksia koskevat muutokset**

KUVAUS

Tuote-eritelmän 6 artiklasta on poistettu määräys, jonka nojalla ministeriö voi muuttaa kokonaishappopitoisuuden ja sokerittoman uutteen vähimmäisrajoja.

PERUSTELU

Määräys on poistettu, koska sillä ei ole enää merkitystä sovellettavan EU:n ja kansallisen lainsäädännön kannalta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklaa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

8. **Valvontaelin – osoitteenmuutos**

KUVAUS

Valvontaelimen osoitetiedot on päivitetty.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Montecucco

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. ”Montecucco” Rosso [punainen], mukaan lukien Rosso Riserva [punainen riserva] ja Rosato [rosé]

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: Riserva-viinin väri on voimakkaan rubiininpunainen ja granaatinpunaiseen vivahtava. Rosato-viinin väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta kirsikanpunaiseen. Aromi: Riserva-viini on viinimäinen ja runsas sekä elegantimpi ja omaleimaisempi. Rosato-viini on raikas ja hedelmäinen. Maku: Riserva-viinin maku on harmoninen, kuiva, miellyttävän tanniininen, täyteläisempi, lämmin ja elegantti ja siinä saattaa olla puumaisia vivahteita. Rosato-viini on maukas, kuiva ja harmoninen. Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,00 % Riserva 12,50 %; Rosato 11,50 %. Vähimmäishappopitoisuus: Rosso ja Riserva 4,50 g/l; Rosato 5 g/l. Sokeriton uutos vähintään: 24,0 g/l Riserva 25,0 g/l; Rosato 18,50 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

2. ”Montecucco” Bianco [valkoinen], mukaan lukien viinit, joiden merkinnöissä mainitaan Vermentino-rypälelajike

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltainen. Aromi: hienostunut, raikas, enemmän tai vähemmän hedelmäinen; myös omaleimainen, jos on käytetty Vermentino-lajiketta. Maku: kuiva, raikas, tunnusomainen; pehmeä ja täyteläinen, jos on käytetty Vermentino-lajiketta. Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,50 %. Sokeriton uutos vähintään: 17,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,00 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18,00 %.

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

3. ”Montecucco” Vin Santo ja Vin Santo Occhio di Pernice

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kullankeltaisesta syvään meripihkankeltaiseen. Occhio di Pernice -viinin väri vaihtelee meripihkankeltaisen ja voimakkaan topaasinkeltaisen välillä, ja siinä on leveä punertava reunus, joka viinin ikääntyessä muuttuu ruskeaksi. Aromi: voimakas, kypsille hedelmille tyypillinen, Occhio di Pernice -viineissä monivivahteisempia kypsien hedelmien aromeja ja muita vivahteita. Maku: Occhio di Pernice -viinin maku on voimakas, samettinen ja pitkäkestoinen ja sen jälkimaku on makea. Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 17,00 til-%, Occhio di Pernice -viinien todellinen alkoholipitoisuus vähintään 12,00 til-%. Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 20,00 til-% ja todellinen alkoholipitoisuus vähintään 15,00 %. Sokeriton uutos vähintään: 25,0 g/l Occhio di Pernice -viinit: 27 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12 %.

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,50 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 28,00 %.

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Vin Santo- ja Vin Santo Occhio di Pernice -viinien viininvalmistusmenetelmä

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Rypäleet valikoidaan huolellisesti ja kuivataan luonnollisesti tähän soveltuvissa tiloissa. Kuivausta jatketaan, kunnes rypäleet saavuttavat riittävän sokeripitoisuuden, minkä jälkeen ne puristetaan. Viini on säilytettävä ja kypsytettävä riittävän suurissa puutynnyreissä.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. ”Montecucco” Rosso, Rosso Riserva ja Rosato

63 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. ”Montecucco” Rosso, Rosso Riserva ja Rosato

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. ”Montecucco” Bianco ja Vermentino

77 hehtolitraa hehtaaria kohden

4. ”Montecucco” Bianco ja Vermentino

11 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. ”Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. ”Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

7. ”Montecucco” Vin Santo

38,50 hehtolitraa hehtaaria kohden

8. ”Montecucco” Vin Santo

11 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tuotantoalue sijaitsee Toscanan alueella ja kattaa Grosseton maakunnassa sijaitsevat Cinigianon, Civitella Paganicon, Campagnaticon, Castel del Pianon, Roccalbegnan, Arcidosson ja Seggianon kunnat kokonaisuudessaan tai osittain.

7. **Pääasiallinen rypälelajike / pääasialliset rypälelajikkeet**

Ciliegiolo N

Grechetto B

Malvasia Bianca Lunga B – Malvasia

Sangiovese N

Trebbiano Toscano B – Trebbiano

Vermentino B

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

”Montecucco”

Alue koostuu kukkuloista ja vuorten alarinteistä. Sen ilmasto on leuto mutta sateinen, tuulta on riittävästi ja lämpötilan päivittäinen vaihteluväli on hyvä. Maaperä on hiesupitoista ja sisältää hyvin runsaasti hiekkakiven hajoamisesta syntyneitä kiviä, ja sen kemiallinen ja biologinen hedelmällisyys on hyvä. Alueella on vahva viininviljelyperinne, joka on peräisin aina etruskien ajalta. Alue soveltuu ihanteellisesti viininviljelyyn, jossa käytetään Guyot- ja kannusleikkausmenetelmiä ja köynnökset istutetaan tiheästi. Viljeltävät lajikkeet ovat pääasiassa perinteisiä lajikkeita, kuten Sangiovese, Trebbiano Toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia Bianca ja Grechetto, ja ne tuottavat hyvin omaleimaisia viinejä, jotka ovat raikkaita, aromikkaita ja hyvärunkoisia.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Viininvalmistus- ja pullotusalue

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pullotus rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Pullotus sekä viininvalmistus-, kuivaus- ja kypsytystoiminnot on suoritettava Grosseton maakunnassa.

Tällaisia toimintoja on kuitenkin sallittua suorittaa myös erikseen edellisessä jaksossa tarkoitetun alueen ulkopuolella sijaitsevissa kellareissa edellyttäen, että kellarit sijaitsevat Toscanan hallintoalueella. Näiden kellareiden on kuuluttava tiloille, jotka – erikseen tai yhdessä – käyttävät niitä viinin valmistukseen Montecucco SAN -viinien tuottamiseen soveltuvista ja kyseisten tilojen hoitamilta viinitarhoilta korjatuista rypäleistä.

Pullotus tai pakkaus on EU:n lainsäädännön mukaisesti suoritettava edellä mainitulla rajatulla maantieteellisellä alueella tuotteen laadun ja maineen turvaamiseksi ja sen alkuperän takaamiseksi.

Viininvalmistusalue

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viininvalmistus-, kuivaus- ja kypsytystoiminnot sekä pullotus on suoritettava Grosseton maakunnassa.

Tällaisia toimintoja on kuitenkin sallittua suorittaa myös erikseen edellisessä jaksossa tarkoitetun alueen ulkopuolella sijaitsevissa kellareissa edellyttäen, että kellarit sijaitsevat Toscanan hallintoalueella. Näiden kellareiden on kuuluttava tiloille, jotka – erikseen tai yhdessä – käyttävät niitä viinin valmistukseen Montecucco SAN -viinien tuottamiseen soveltuvista ja kyseisten tilojen hoitamilta viinitarhoilta korjatuista rypäleistä.

Pullotus tai pakkaus on EU:n lainsäädännön mukaisesti suoritettava edellä mainitulla rajatulla maantieteellisellä alueella tuotteen laadun ja maineen turvaamiseksi ja sen alkuperän takaamiseksi.

Laajemman maantieteellisen yksikön nimi

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Montecucco” varustettujen viinien merkinnöissä on mainittava laajemman maantieteellisen alueen nimi ”Toscana”.

Tässä merkinnässä käytettävä kirjasinkoko saa olla enintään kaksi kolmasosaa nimityksen ”Montecucco” merkitsemiseen käytetystä kirjasinkoosta.

Maantieteellinen nimi ”Toscana” on aina merkittävä perinteisen erityismerkinnän ”Denominazione di Origine Controllata” (kirjoitettuna kokonaan tai lyhennettynä DOC- tai D.O.C.-merkinnällä) tai EU:n merkinnän ”Protected Designation of Origin” alapuolelle seuraavassa järjestyksessä:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (tai lyhenteet DOC tai D.O.C.)

tai Protected Designation of Origin

Toscana

Nimen ”Toscana” merkinnässä kirjasintyypin, tyylin, välistyksen, korostuksen, värien ja värien voimakkuuden tulee olla samat kuin nimen ”Montecucco” merkinnässä.

Kaikki luetellut tiedot on esitettävä yhtenäisellä taustalla.

Vaikka etiketeissä on mainittava laajemman maantieteellisen alueen nimi ”Toscana”, etiketit, jotka eivät sisällä nimeä ”Toscana”, voidaan käyttää loppuun edellyttäen, että niitä käytetään ainoastaan viineissä, jotka on valmistettu vuoden 2023 sadosta tai sitä aikaisemmin.

Muut rypälelajikkeet rypälesekoituksessa

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

”Montecucco” Rosso- ja Rosso Riserva -viinien valmistuksessa voidaan pääasiallisen rypälelajikkeen (Sangiovese, jota on rypälelajikkeiden yhdistelmässä vähintään 60 prosenttia) lisäksi käyttää enintään 40 prosenttia muita Toscanan alueella viljelyyn soveltuvia punaisia rypälelajikkeita, lukuun ottamatta lajikkeita Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi ja Aleatico.

Montecucco Rosato -viinin valmistuksessa voidaan pääasiallisten rypälelajikkeiden (Sangiovese ja Ciliegiolo) lisäksi käyttää erikseen tai yhdessä enintään 40 prosenttia muita Toscanan alueella viljelyyn soveltuvia punaisia rypälelajikkeita, lukuun ottamatta lajikkeita Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi ja Aleatico.

Montecucco Bianco -viinin valmistuksessa voidaan pääasiallisten rypälelajikkeiden (Trebbiano Toscano ja Vermentino Bianco) lisäksi käyttää erikseen tai yhdessä muita valkoisia rypälelajikkeita, jotka soveltuvat viljelyyn Toscanan alueella.

Montecucco Vermentino -viinin valmistuksessa voidaan pääasiallisten rypälelajikkeiden (Sangiovese ja Ciliegiolo) lisäksi käyttää erikseen tai yhdessä enintään 15 prosenttia muita valkoisia rypälelajikkeita, jotka soveltuvat viljelyyn Toscanan alueella.

Montecucco Vin Santo -viinin valmistuksessa voidaan pääasiallisten rypälelajikkeiden (Malvasia Bianca Lunga, Grechetto Bianco ja Trebbiano Toscano) lisäksi käyttää erikseen tai yhdessä enintään 30 prosenttia muita valkoisia rypälelajikkeita, jotka soveltuvat viljelyyn Toscanan alueella.

Montecucco Vin Santo Occhio di Pernice -viinin valmistuksessa voidaan pääasiallisen rypälelajikkeen (Sangiovese) lisäksi käyttää erikseen tai yhdessä enintään 30 prosenttia muita punaisia rypälelajikkeita, jotka soveltuvat viljelyyn Toscanan alueella.

Linkki tuote-eritelmään

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