C/2024/7269

5.12.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/7269)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Montecucco»

PDO-IT-A1433-AM02

Date de la communication: 25.9.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Suppression de la liste des cépages complémentaires**

DESCRIPTION

Dans le cahier des charges, la liste des cépages complémentaires a été supprimée et remplacée par une formulation plus générale, précisant que ces cépages sont officiellement inscrits dans le registre national des variétés de vigne et aptes à la culture dans la région de Toscane.

MOTIFS

Tout en respectant les limites minimales d'utilisation des cépages principaux, la suppression de cette liste permet d'apporter davantage de clarté en ce qui concerne la composition de la base ampélographique.

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges.

Elle n'a pas d'incidence sur le document unique.

2. **Modification de la composition ampélographique**

DESCRIPTION:

À l'article 2 du cahier des charges, la phrase suivante a été supprimée:

«La modification de la composition ampélographique des vignobles de l'appellation d'origine contrôlée "Montecucco" doit s'effectuer, exploitation par exploitation, dans un délai de dix ans à compter de la date d'entrée en vigueur du présent cahier des charges; la liste complète figure à l'annexe 1.»

MOTIFS:

La suppression de cette phrase était nécessaire, car la disposition qu'elle contenait était devenue obsolète. En effet, plus de dix ans se sont écoulés depuis l'approbation de l'appellation d'origine protégée «Montecucco» par le décret ministériel du 30 juillet 1998, et tous les producteurs respectent la composition ampélographique décrite à l'article 2 du cahier des charges.

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges.

Elle n'a pas d'incidence sur le document unique.

3. **Suppression des dispositions régionales**

DESCRIPTION:

À l'article 4 du cahier des charges, le paragraphe relatif à la gestion de la production par la Région de Toscane a été supprimé.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

MOTIFS:

Il s'agit d'une suppression de nature purement formelle, puisque les dispositions concernant la gestion de la production de raisins sont déjà régies par la loi nationale de la République italienne.

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

Elle n'a pas d'incidence sur le document unique.

4. **Extension de la zone de vinification**

DESCRIPTION:

La zone de vinification, de passerillage et de vieillissement des produits a été élargie afin d'y inclure une zone située à proximité de la zone de production, à savoir l'ensemble du territoire de la province de Grosseto dans la région de Toscane. Elle coïncide désormais avec la zone de mise en bouteille, déjà définie lors de la reconnaissance de l'AOP «Montecucco» par décret ministériel du 30 juillet 1998.

En outre, des dérogations sont prévues dans la région de Toscane, c'est-à-dire dans l'unité administrative régionale où l'AOP «Montecucco» est produite.

MOTIFS:

Cette modification est nécessaire pour permettre la vinification, le passerillage des raisins, le vieillissement et la mise en bouteille des vins à toutes les exploitations dont la cave n'est pas située dans la zone de production, mais qui possèdent ou cultivent des vignobles au sein de la zone de production susmentionnée.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges

et la rubrique 9 (Autres conditions essentielles) du document unique.

5. **«Montecucco» — Étiquetage**

DESCRIPTION:

Il est prévu de rendre obligatoire l'ajout sur l'étiquette du nom de l'unité géographique plus grande «Toscana», en plus de l'appellation d'origine protégée «Montecucco».

MOTIFS:

Cette modification permet de fournir une information précise sur l'origine géographique des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Montecucco».

La modification concerne la rubrique 9 (Autres conditions essentielles) du document unique et l'article 7 du cahier des charges.

6. **Mise à jour de la référence à la législation de l'Union européenne**

DESCRIPTION:

La référence au règlement (CE) nº 607/2009 a été supprimée et remplacée par une formulation plus générale et pertinente: «Conformément à la législation de l'Union européenne».

MOTIFS:

La référence au règlement (CE) nº 607/2009 a été supprimée, car le règlement a été abrogé.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

Elle n'a pas d'incidence sur le document unique.

7. **Modifications des caractéristiques chimiques des types**

DESCRIPTION:

À l'article 6 du cahier des charges, la disposition permettant au ministère de modifier les limites minimales de l'acidité totale et de l'extrait non réducteur minimal a été supprimée.

MOTIFS:

Cette disposition a été supprimée, car elle n'est plus pertinente au regard de la législation nationale et de l'Union européenne.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges.

Elle n'a pas d'incidence sur le document unique.

8. **Organisme de contrôle — changement d'adresse**

DESCRIPTION:

L'adresse de l'organisme de contrôle a été mise à jour.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Montecucco

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 – BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 – Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. «Montecucco» Rosso, y compris Riserva et Rosato

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis intense, tirant vers le grenat pour les vins portant la mention Riserva; du rose pâle au rouge cerise pour le type Rosato. Nez: vineux et ample, plus élégant et plus caractéristique dans les vins portant la mention Riserva; frais et fruité pour le type Rosato. Bouche: harmonieuse, sèche, agréablement tannique, plus ample, chaude et élégante, avec d'éventuelles notes boisées, dans les vins portant la mention Riserva; sapide, sèche et harmonieuse pour le type Rosato. Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.; 12,50 % vol. pour les vins portant la mention Riserva; 11,50 % vol. pour le type Rosato. Acidité totale minimale: 4,50 g/l pour le type Rosso et pour les vins portant la mention Riserva, 5 g/l pour le type Rosato. Extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l; 25,0 g/l pour les vins portant la mention Riserva; 18,50 g/l pour le type Rosato.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. «Montecucco» Bianco, y compris avec l'indication du cépage Vermentino

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille. Nez: délicat, frais, plus ou moins fruité, également caractéristique pour le type Vermentino. Bouche: sèche, fraîche, caractéristique; souple et sapide pour le type Vermentino. Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.; extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,00 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18,00

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: du jaune doré au jaune ambre intense; entre le jaune ambré et la topaze intense avec une large nuance rougeâtre sur les bords du disque, qui vire au brun avec le vieillissement dans le type Occhio di Pernice. Nez: intense, typique des fruits mûrs; plus complexe dans l'évocation des fruits mûrs et d'autres nuances dans le type Occhio di Pernice. Bouche: intense et veloutée, persistante avec un arrière-goût doux pour le type Occhio di Pernice. Titre alcoométrique volumique total minimal: 17,00 % vol., dont au moins 12,00 % vol. acquis, pour le type Occhio di Pernice. Titre alcoométrique volumique total minimal: 20,00 % vol., dont au moins 15,00 % vol. acquis. Extrait non réducteur minimal: 25,0 g/l; 27 g/l pour le type Occhio di Pernice.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union européenne.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 4,50 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 28,00

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Méthode de vinification du Vin Santo et du Vin Santo Occhio di Pernice

Pratique œnologique spécifique

Après avoir été soigneusement triés, les raisins doivent être soumis à un passerillage naturel dans des locaux appropriés. Ce passerillage doit se poursuivre, avant le foulage, jusqu'à ce que les raisins atteignent une teneur en sucre optimale. Le vin doit être conservé et vieilli dans des contenants en bois d'une capacité adéquate.

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Montecucco» Rosso, Rosso Riserva et Rosato

63 hectolitres par hectare

2. «Montecucco» Rosso, Rosso Riserva et Rosato

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. «Montecucco» Bianco et Vermentino

77 hectolitres par hectare

4. «Montecucco» Bianco et Vermentino

11 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. «Montecucco» Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 hectolitres par hectare

6. «Montecucco» Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 kilogrammes de raisins par hectare

7. «Montecucco» Vin Santo

38,50 hectolitres par hectare

8. «Montecucco» Vin Santo

11 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production se situe sur le territoire de la région de Toscane et comprend notamment, en tout ou en partie, le territoire des communes de Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso et Seggiano, dans la province de Grosseto.

7. **Cépages principaux**

Ciliegiolo N.

Grechetto B.

Malvasia bianca Lunga B. – Malvasia

Sangiovese N.

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

Vermentino B.

8. **Description du ou des liens**

«Montecucco»

Le territoire, constitué de collines et de contreforts de collines, se caractérise par un climat doux mais suffisamment pluvieux et venteux, avec une bonne amplitude thermique journalière. Les sols sont francs et riches en éléments grossiers, issus de la désintégration de roches gréseuses, et présentent une fertilité chimique et biologique élevée. Il s'agit d'une zone viticole de longue tradition, remontant aux Étrusques, idéale pour la culture de la vigne dont la taille s'effectue en Guyot et en cordon de Royat, avec une densité de plantation élevée. On y retrouve surtout des cépages traditionnels, notamment Sangiovese, Trebbiano toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia bianca et Grechetto, lesquels contribuent à la forte caractérisation des vins, qui sont frais, parfumés et de bonne structure.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Zone de vinification et de mise en bouteille

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de mise en bouteille, tout comme celles de vinification, de passerillage des raisins et de vieillissement, doivent avoir lieu dans la province de Grosseto.

Ces opérations sont néanmoins autorisées, même séparément, dans des caves situées en dehors de la zone visée au paragraphe précédent, à condition qu'elles se trouvent sur le territoire administratif de la région de Toscane et qu'elles appartiennent à des exploitations qui vinifient, individuellement ou collectivement, des raisins aptes à la production de vins bénéficiant de l'AOC «Montecucco», issus de vignobles exploités.

Conformément à la législation de l'Union européenne, la mise en bouteille ou le conditionnement doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée précitée pour préserver la qualité et la réputation du vin et garantir l'origine du produit.

Zone de vinification

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de vinification, de passerillage des raisins et de vieillissement, tout comme celles de mise en bouteille, doivent avoir lieu dans la province de Grosseto.

Ces opérations sont néanmoins autorisées, même séparément, dans des caves situées en dehors de la zone visée au paragraphe précédent, à condition qu'elles se trouvent sur le territoire administratif de la région de Toscane et qu'elles appartiennent à des exploitations qui vinifient, individuellement ou collectivement, des raisins aptes à la production de vins bénéficiant de l'AOC «Montecucco», issus de vignobles exploités.

Conformément à la législation de l'Union européenne, la mise en bouteille ou le conditionnement doit avoir lieu dans la zone géographique délimitée précitée pour préserver la qualité et la réputation du vin et garantir l'origine du produit.

Nom de l'unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Pour les vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Montecucco», le nom de l'unité géographique plus grande «Toscana» doit obligatoirement figurer sur l'étiquette.

Ce nom doit figurer dans des caractères dont la hauteur ne dépasse pas les deux tiers de celle utilisée pour le nom de l'appellation «Montecucco».

Le nom de l'unité géographique plus grande «Toscana» doit toujours figurer sous la mention spécifique traditionnelle «Denominazione di Origine Controllata» (appellation d'origine contrôlée), en toutes lettres ou avec les sigles DOC ou D.O.C., ou sous le terme de l'Union européenne «Denominazione di Origine Protetta» (appellation d'origine protégée):

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (ou avec les sigles DOC ou D.O.C.)

ou Denominazione di Origine Protetta

Toscane

La police de caractères ainsi que le style, l'espacement, la mise en relief, la couleur et l'intensité colorimétrique des caractères du nom «Toscana» doivent être identiques à ceux qui composent le nom de l'appellation «Montecucco».

En outre, toutes les indications énumérées doivent figurer sur un fond uniforme.

L'obligation d'indiquer sur l'étiquette le nom de l'unité géographique plus grande «Toscana» est sans préjudice de l'utilisation des étiquettes ne portant pas ce nom, à condition qu'elles soient employées uniquement pour les productions issues de la récolte 2023 et des récoltes précédentes.

Cépages complémentaires dans la base ampélographique

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Pour le vin «Montecucco» des types Rosso et Rosso Riserva, outre le cépage principal (Sangiovese, présent dans la base ampélographique à hauteur de 60 % minimum), d'autres cépages rouges, aptes à la culture dans la région de Toscane, peuvent être utilisés pour la production dans la limite de 40 %, à l'exclusion des cépages Malvasia nera, Malvasia nera di Brindisi et Aleatico.

Pour le vin «Montecucco» de type Rosato, outre les cépages principaux (Sangiovese et Ciliegiolo), d'autres cépages rouges, aptes à la culture dans la région de Toscane, peuvent être utilisés, seuls ou en combinaison, pour la production dans la limite de 40 %, à l'exclusion des cépages Malvasia nera, Malvasia nera di Brindisi et Aleatico.

Pour le vin «Montecucco» de type Bianco, outre les cépages principaux (Trebbiano toscano et Vermentino bianco), d'autres cépages blancs, aptes à la culture dans la région de Toscane, peuvent être utilisés, seuls ou en combinaison, pour la production de ce vin.

Pour le vin «Montecucco» de type Vermentino, outre le cépage principal, d'autres cépages blancs, aptes à la culture dans la région de Toscane, peuvent être utilisés, seuls ou en combinaison, pour la production de ce vin, dans la limite de 15 %.

Pour le vin «Montecucco» de type Vin Santo, outre les cépages principaux (Malvasia bianca lunga, Grechetto bianco et Trebbiano toscano), d'autres cépages blancs, aptes à la culture dans la région de Toscane, peuvent être utilisés, seuls ou en combinaison, pour la production de ce vin, dans la limite de 30 %.

Pour le vin «Montecucco» de type Vin Santo Occhio di Pernice, outre le cépage principal (Sangiovese), d'autres cépages rouges, aptes à la culture dans la région de Toscane, peuvent être utilisés, seuls ou en combinaison, pour la production de ce vin, dans la limite de 30 %.

Lien vers le cahier des charges

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