C/2024/7269

5.12.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7269)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Montecucco”

PDO-IT-A1433-AM02

Datum obavijesti: 25. rujna 2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

1. Uklanjanje popisa dodatnih sorti grožđa

OPIS

Popis dodatnih sorti grožđa uklonjen je iz specifikacije proizvoda te je općenitije navedeno da su dodatne sorte grožđa one koje su službeno registrirane u nacionalnom registru sorti vinove loze i prikladne za uzgoj u regiji Toskani.

RAZLOG

Zahvaljujući tom uklanjanju popis sorti grožđa postaje jasniji, a pritom se poštuju minimalna ograničenja upotrebe za glavne sorte vina.

Izmjena utječe na članak 2. specifikacije proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

2. Prilagodba kombinacija sorti vinove loze

OPIS

Iz članka 2. specifikacije proizvoda uklanja se sljedeća rečenica:

„Prilagodba kombinacija sorti vinove loze u vinogradima sa ZOI-jem ‚Montecucco’ mora se provesti u roku od 10 godina od dana stupanja na snagu ove specifikacije proizvoda, u čijem se Prilogu 1. nalazi cjeloviti popis.”

RAZLOG

Uklanjanje te rečenice smatra se potrebnim jer je odredba koja je u njoj sadržana zastarjela. Prošlo je više od 10 godina od odobrenja ZOI-ja „Montecucco” ministarskom odlukom od 30. srpnja 1998. i svi proizvođači poštuju kombinacije sorti vinove loze opisane u članku 2. specifikacije proizvoda.

Izmjena utječe na članak 2. specifikacije proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

3. Uklanjanje regionalnih odredbi

OPIS

Stavak koji se odnosi na upravljanje proizvodnjom u regiji Toskani uklonjen je iz članka 4. specifikacije proizvoda.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

RAZLOG

Uklanjanje je urednička izmjena, s obzirom na to da su zahtjevi u vezi s upravljanjem proizvodnjom grožđa već uređeni talijanskim pravom.

Izmjena utječe na članak 4. specifikacije proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. **Proširenje na područje proizvodnje vina**

OPIS

Područje proizvodnje vina, sušenja i dozrijevanja prošireno je kako bi obuhvatilo područje u blizini područja proizvodnje i sada obuhvaća cijelo područje pokrajine Grosseto u regiji Toskani. Sada je jednako području punjenja u boce koje je uspostavljeno kad je ZOI „Montecucco" prvi put priznat ministarskom odlukom od 30. srpnja 1998. „Montecucco" je priznat ministarskom odlukom od 30. srpnja 1998.

Iznimke se primjenjuju i u regiji Toskani, tj. u regionalnoj administrativnoj jedinici u kojoj se proizvodi ZOI „Montecucco".

RAZLOG

Izmjena je potrebna kako bi se proizvodnja vina, sušenje, dozrijevanje i punjenje u boce omogućilo svim poduzećima koja nemaju podrum na području proizvodnje, ali posjeduju vinograde na području proizvodnje ili njima upravljaju.

Izmjena utječe na članak 5. specifikacije proizvoda.

Izmjena se odnosi na odjeljak 9. (Osnovni dodatni uvjeti) jedinstvenog dokumenta.

5. **„Montecucco" – označivanje**

OPIS

Dodan je zahtjev u skladu s kojim se širi zemljopisni pojam „Toscana" [Toskana] mora navesti na etiketi uz zaštićenu oznaku izvornosti „Montecucco".

RAZLOG

Zahvaljujući izmjeni mogu se navesti precizne informacije o zemljopisnom podrijetlu vina sa ZOI-jem „Montecucco".

Izmjena utječe na jedinstveni dokument, posebno odjeljak 9. (Osnovni dodatni uvjeti) i članak 7. specifikacije proizvoda.

6. **Ažuriranje upućivanja na zakonodavstvo EU-a**

OPIS

Uklonjeno je upućivanje na Uredbu (EZ) br. 607/2009 te je dodan općenitiji i relevantniji izraz „U skladu s relevantnim zakonodavstvom EU-a".

RAZLOG

Upućivanje na Uredbu (EZ) br. 607/2009 uklonjeno je jer je ta uredba stavljena izvan snage.

Izmjena utječe na članak 5. specifikacije proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. **Izmjene kemijskih svojstava vrsta vina**

OPIS

Odredba kojom se omogućuje da relevantno ministarstvo izmijeni najmanje granice za ukupnu kiselost i najmanje količine ekstrakta bez šećera uklonjena je iz članka 6. specifikacije proizvoda.

RAZLOG

Odredba je uklonjena jer više nije relevantna za primjenjivo zakonodavstvo EU-a i nacionalno zakonodavstvo.

Izmjena utječe na članak 6. specifikacije proizvoda.

Izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. **Nadzorno tijelo – promjena adrese**

OPIS

Ažurirana je adresa nadzornog tijela.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Montecucco

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. „Montecucco” Rosso [crno vino], uključujući Rosso Riserva [odležano crno vino] i Rosato [ružičasto vino]

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: vrsta Riserva intenzivne je rubin-crvene boje, koja naginje prema granatnoj. Vrsta Rosato varira od blijedoružičaste do ružičaste boje trešnje. Miris: vrsta Riserva vinoznog je mirisa širokog spektra, elegantnija i prepoznatljivija. Vrsta Rosato svježa je i voćna. Okus: vrsta Riserva skladnog je, suhog, ugodno taninskog i punijeg okusa, toplog i elegantnog, uz moguće naznake drva. Vrsta Rosato bogatog je, suhog i skladnog okusa. Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 12,00 %; 12,50 % za vrstu Riserva; 11,50 % za vrstu Rosato. Najmanja ukupna kiselost: 4,50 g/l za vrste Rosso i Riserva; 5 g/l za vrstu Rosato. Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 24,0 g/l; 25,0 g/l za vrstu Riserva; 18,50 g/l za vrstu Rosato.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): –

— Najmanja ukupna kiselost: u gramima po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): –

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): –

2. „Montecucco” Bianco [bijelo vino], uključujući vina s oznakom sorte grožđa „Vermentino”

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: slamnatožuta. Miris: nježan, svjež, više ili manje voćni; kod sorte Vermentino i izražen. Okus: suh, svjež, prepoznatljiv; kod sorte Vermentino lagan i pun. Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 11,50 %. Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): –

— Najmanja ukupna kiselost: 5,00 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18,00

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): –

3. „Montecucco” Vin Santo i Vin Santo Occhio di Pernice

SAŽET TEKSTUALNI OPIS

Boja: od zlatnožute do intenzivne jantarne boje. Vrsta Occhio di Pernice varira između jantarne boje i boje intenzivnog topaza, sa širokim crvenkastim rubom koji dozrijevanjem postaje smeđi. Miris: intenzivan, karakterističan za zrelo voće, složenija aroma zrelog voća i drugih naznaka kod vrste Occhio di Pernice. Okus: vrsta Occhio di Pernice ima intenzivan i baršunast okus, postojan sa slatkim naknadnim okusom. Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 17,00 %, uz stvarnu alkoholnu jakost od najmanje 12,00 % kod vrste Occhio di Pernice. Najmanja ukupna volumna alkoholna jakost: 20,00 %, uz stvarnu alkoholnu jakost od najmanje 15,00 %. Najmanja količina ekstrakta bez šećera: 25,0 g/l; kod vrste Occhio di Pernice: 27 g/l.

Analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanima nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): –

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): 12

— Najmanja ukupna kiselost: 4,50 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 28,00

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): –

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Metoda proizvodnje vina Vin Santo i Vin Santo Occhio di Pernice

Poseban enološki postupak

Nakon pažljivog postupka odabira grožđe se mora prirodno sušiti u odgovarajućim prostorima. Razdoblje sušenja mora se produljiti sve dok grožđe prije prešanja ne postigne odgovarajući sadržaj šećera. Vino se treba čuvati i dozrijevati u drvenim bačvama odgovarajućeg kapaciteta.

5.2. *Najveći prinosi*

1. „Montecucco” Rosso, Rosso Riserva i Rosato

63 hektolitra po hektaru

2. „Montecucco” Rosso, Rosso Riserva i Rosato

9 000 kilograma grožđa po hektaru

3. „Montecucco” Bianco i Vermentino

77 hektolitara po hektaru

4. „Montecucco” Bianco i Vermentino

11 000 kilograma grožđa po hektaru

5. „Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 hektolitara po hektaru

6. „Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 kilograma grožđa po hektaru

7. „Montecucco” Vin Santo

38,50 hektolitara po hektaru

8. „Montecucco” Vin Santo

11 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Područje proizvodnje smješteno je u regiji Toskani i obuhvaća čitavo područje ili dijelove općina Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso i Seggiano, u pokrajini Grosseto.

7. **Glavne sorte vinove loze**

Ciliegiolo N

Grechetto B

Malvasia Bianca Lunga B – Malvasia

Sangiovese N

Trebbiano Toscano B – Trebbiano

Vermentino B

8. **Opis povezanosti**

„Montecucco”

Područje se sastoji od brda i udolina, a klima je blaga, no kišovita i dovoljno vjetrovita, s dobrim dnevnim temperaturnim rasponom. Ilovasta i skeletna tla, nastala raspadom pješčenjaka, vrlo su plodna u kemijskom i biološkom smislu. To je područje s jakom vinogradarskom tradicijom koja datira iz vremena Etruščana. Idealno je za uzgoj vinove loze, s pomoću metoda Guyot i poduprti kordonac s visokom gustoćom sadnje. Uzgajaju se uglavnom tradicionalne sorte, kao što su Sangiovese, Trebbiano Toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia Bianca i Grechetto, koje daju izrazito prepoznatljiva svježa, aromatična i dobro strukturirana vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Područje proizvodnje vina i punjenja u boce

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

punjenje u boce unutar razgraničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Punjenje u boce, uz postupak proizvodnje vina, sušenja i dozrijevanja, mora se provoditi u pokrajini Grosetto.

Međutim, takvi su postupci, čak i zasebno, dopušteni u podrumima koji se nalaze izvan područja iz prethodnog odjeljka, pod uvjetom da se nalaze unutar administrativne regije Toskane. Ti podrumi trebaju pripadati gospodarstvima koja ih, pojedinačno ili zajednički, upotrebljavaju za proizvodnju vina od grožđa koje je pogodno za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Montecucco" i ubrano u vinogradima kojima upravljaju ta gospodarstva.

U skladu sa zakonodavstvom EU-a punjenje u boce ili pakiranje treba se odvijati na navedenom razgraničenom zemljopisnom području kako bi se zaštitila kvaliteta i ugled proizvoda te zajamčilo njegovo podrijetlo.

Područje proizvodnje vina

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Postupci proizvodnje vina, sušenja i dozrijevanja, uz punjenje u boce, moraju se provoditi u pokrajini Grosetto.

Međutim, takvi su postupci, čak i zasebno, dopušteni u podrumima koji se nalaze izvan područja iz prethodnog odjeljka, pod uvjetom da se nalaze unutar administrativne regije Toskane. Ti podrumi trebaju pripadati gospodarstvima koja ih, pojedinačno ili zajednički, upotrebljavaju za proizvodnju vina od grožđa koje je pogodno za proizvodnju vina sa ZOI-jem „Montecucco" i ubrano u vinogradima kojima upravljaju ta gospodarstva.

U skladu sa zakonodavstvom EU-a punjenje u boce ili pakiranje treba se odvijati na navedenom razgraničenom zemljopisnom području kako bi se zaštitila kvaliteta i ugled proizvoda te zajamčilo njegovo podrijetlo.

Naziv šire zemljopisne jedinice

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Za vina sa ZOI-jem „Montecucco" obvezno je navesti naziv šireg zemljopisnog područja „Toscana".

Naziv se mora navesti slovima koja nisu veća od dvije trećine veličine slova korištenih za oznaku „Montecucco".

Zemljopisni naziv „Toscana" mora se uvijek nalaziti ispod posebnog tradicionalnog izraza „Denominazione di Origine Controllata" (ispisanog u cijelosti ili skraćeno DOC ili D.O.C.) ili pojma EU-a „Zaštićena oznaka izvornosti", sljedećim redoslijedom:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (ili slova DOC ili D.O.C.)

ili Zaštićena oznaka izvornosti

Toscana

Za naziv „Toscana", kao i za naziv „Montecucco", mora se upotrijebiti isti font, stil, razmaci, vidljivost, boja i intenzitet boje.

Navedene informacije moraju se nalaziti na ujednačenoj pozadini.

Unatoč zahtjevu o navođenju naziva šireg zemljopisnog područja „Toscana" na etiketi, etikete koje ne sadržavaju naziv „Toscana" i dalje se mogu upotrebljavati, pod uvjetom da se upotrebljavaju samo za vina proizvedena u berbi od 2023. ili ranije.

Sekundarne sorte u kombinaciji sorti grožđa

Pravni okvir:

zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Za vina „Montecucco” Rosso i Rosso Riserva uz glavnu sortu grožđa (Sangiovese, koja je u kombinaciji sorti grožđa prisutna najmanje 60 %) mogu se upotrebljavati druge sorte crnog grožđa prikladne za uzgoj u Toskani, osim sorti Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi i Aleatico, do udjela od najviše 40 %.

Za vino „Montecucco” Rosato uz glavne sorte grožđa (Sangiovese i Ciliegiolo) mogu se upotrebljavati druge sorte crnog grožđa, pojedinačno ili zajedno, prikladne za uzgoj u regiji Toskani, osim sorti Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi i Aleatico, do udjela od najviše 40 %.

Za vino „Montecucco” Bianco uz glavne sorte grožđa (Trebbiano Toscano i Vermentino Bianco) mogu se upotrebljavati druge sorte bijelog grožđa, pojedinačno ili zajedno, prikladne za uzgoj u regiji Toskani.

Za vino „Montecucco” Vermentino uz glavnu sortu grožđa mogu se upotrebljavati druge sorte bijelog grožđa, pojedinačno ili zajedno, prikladne za uzgoj u regiji Toskani, do udjela od najviše 15 %.

Za vino „Montecucco” Vin Santo uz glavne sorte grožđa (Malvasia Bianca Lunga, Grechetto Bianco i Trebbiano Toscano) mogu se upotrebljavati druge sorte bijelog grožđa, pojedinačno ili zajedno, prikladne za uzgoj u regiji Toskani, do udjela od najviše 30 %.

Za vino „Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice uz glavnu sortu grožđa (Sangiovese) mogu se upotrebljavati druge sorte crnog grožđa, pojedinačno ili zajedno, prikladne za uzgoj u regiji Toskani, do udjela od najviše 30 %.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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