C/2024/7269

2024.12.5.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/7269)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Montecucco”

PDO-IT-A1433-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.9.25.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. A kiegészítő szőlőfajták listájának törlése

LEÍRÁS

A termékleírásból törölték a kiegészítő szőlőfajták listáját, általánosabban rögzítve azt, hogy e szőlőfajták azok, amelyek hivatalosan vannak bejegyezve a szőlőfajták nemzeti nyilvántartásába és alkalmasak a Toszkána régióban történő termesztésre.

INDOKOLÁS

A fő szőlőfajták felhasználására vonatkozó minimális korlátok tiszteletben tartása mellett e lista elhagyása lehetővé teszi az ampelográfiai alap összetételének egyértelműbbé tételét.

A módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. A szőlőfajták keverékének kiigazítása

LEÍRÁS

A termékleírás 2. cikkében törlésre került a következő mondat:

„A »Montecucco« ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott szőlőültetvényeken található szőlőfajták – amelyek teljes listáját az 1. melléklet tartalmazza – keverékének gazdaságonkénti kiigazítását az e termékleírás hatálybalépésétől számított tíz éven belül kell elvégezni.”

INDOKOLÁS

Ennek a mondatnak a törlését az tette szükségessé, hogy a benne foglalt rendelkezés elavulttá vált. A „Montecucco” oltalom alatt álló eredetmegjelölésnek az 1998. július 30-i miniszteri rendelettel történt jóváhagyása óta több mint tíz év telt el, és valamennyi termelő megfelel a szőlőfajták keverékére vonatkozóan a termékleírás 2. cikkében foglaltaknak.

A módosítás a termékleírás 2. cikkét érinti.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

3. A regionális rendelkezések törlése

LEÍRÁS

A termékleírás 4. cikkéből törlésre került a termelés Toszkána régió által végzett irányítására vonatkozó bekezdés.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

INDOKOLÁS

A törlés formális jellegű, mivel a szőlőtermesztés irányítására vonatkozó rendelkezéseket már az Olasz Köztársaság nemzeti joga szabályozza.

A módosítás a termékleírás 4. cikkét érinti.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. **A borkészítési terület kiterjesztése**

LEÍRÁS

A borkészítési, szárítási és érlelési területet kiterjesztették a termőterület közelében fekvő területre, azaz a Toszkána régióban található Grosseto megye teljes területére, és úgy alakították ki, hogy egybeessen azzal a palackozási területtel, amelyet már a „Montecucco" oltalom alatt álló eredetmegjelölésnek az 1998. július 30-i miniszteri rendelettel történt elismerésekor meghatároztak.

Emellett eltérésekről is rendelkeztek Toszkána régióban, azaz a „Montecucco" OEM előállításának helyet adó regionális közigazgatási egységben.

INDOKOLÁS

A módosítást az teszi szükségessé, hogy a borkészítés, a szőlőszárítás, az érlelés és a palackozás lehetőségét meg lehessen adni mindazon gazdaságok számára, amelyek pincészete nem a termőterületen belül található ugyan, azonban a fent említett termőterületen belül saját vagy kezelt szőlőültetvényekkel rendelkeznek.

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

E módosítás az egységes dokumentum 9. szakaszát (További alapvető feltételek) érinti.

5. **Montecucco – Címkézés**

LEÍRÁS

Rendelkeztek a „Montecucco" oltalom alatt álló eredetmegjelölés mellett a nagyobb földrajzi egységet jelölő „Toscana" név címkén való használatának kötelezettségéről.

INDOKOLÁS

A módosítás lehetővé teszi a „Montecucco" oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok földrajzi eredetére vonatkozó pontos információk megadását.

A módosítás az egységes dokumentumot, konkrétan a 9. szakaszt (További alapvető feltételek), és a termékleírás 7. cikkét érinti.

6. **Az uniós jogszabályok frissítése**

LEÍRÁS

A 607/2009/EK rendeletre való hivatkozás törlésre került, és helyébe az általánosabb és relevánsabb mondat lépett: „Az uniós jogszabályoknak megfelelően".

INDOKOLÁS

A 607/2009/EK rendeletre való hivatkozást azért törölték, mert a rendeletet hatályon kívül helyezték.

A módosítás a termékleírás 5. cikkét érinti.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

7. **Módosítások a típusok kémiai jellemzőiben**

LEÍRÁS

A termékleírás 6. cikkéből törölték azt a rendelkezést, amely lehetővé teszi a minisztérium számára, hogy módosítsa az összes savtartalom és a minimális cukormentes kivonat minimális határértékeit.

INDOKOLÁS

Azért törölték a rendelkezést, mert az már nem releváns az uniós és a nemzeti jogszabályok szempontjából.

A módosítás a termékleírás 6. cikkét érinti.

E módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

8. **Ellenőrző szervezet – címváltozás**

LEÍRÁS

Elvégezték az ellenőrző szervezet címének frissítését.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Montecucco

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITALOK, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉKOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

4. **A borok leírása**

1. „Montecucco” Rosso, a Riserva is, és Rosato

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: intenzív rubinvörös, a Riservában gránátvörösbe hajló; a Rosato esetében a halvány rózsaszíntől a cseresznye rózsaszínig terjedő. Illat: boros és gazdag, a Riservában elegánsabb és jellegzetesebb; a Rosato esetében friss és gyümölcsös. Zamat: harmonikus, száraz, kellően tanninos, igen testes, meleg és elegáns, a Riservában olykor fára emlékeztető jegyekkel; a Rosato esetében zamatos, száraz és harmonikus. Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00; a Riserva megjelöléssel ellátott 12,50; a Rosato esetében 11,50. Minimális összes savtartalom: 4,50 g/l a Rosso és a Riserva megjelöléssel ellátott, illetve 5,00 g/l a Rosato esetében. Minimális cukormentes kivonat: 24,00 g/l; 25,00 g/l a Riservában; 18,50 g/l a Rosato típusban.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek az uniós és nemzeti jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. „Montecucco” Bianco, a „Vermentino” szőlőfajta megjelöléssel ellátott is

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: szalmasárga. Illat: finom, friss, változó mértékben gyümölcsös, a Vermentino típus esetében jellegzetes is. Íz: száraz, friss, jellegzetes; a Vermentino esetében lágy és zamatos. Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50; Minimális cukormentes kivonat: 17,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek az uniós és nemzeti jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális összes savtartalom: 5,00 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18,00

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

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

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: aranysárgától az intenzív borostyánig; borostyán és intenzív topáz szín között, erős vöröses árnyalattal, amely az Occhio di Pernice esetében az érés során gesztenyebarnává válik. Illat: intenzív, érett gyümölcsre jellemző, összetettebb érett gyümölcs és egyéb árnyalatok az Occhio di Pernice esetében. Íz: intenzív és bársonyos, hosszan tartó, édes utóízzel az Occhio di Pernice esetében. Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 17,00, tényleges alkoholtartalom legalább 12,00, az Occhio di Pernice esetében minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 20,00, tényleges alkoholtartalom legalább 15,00. Minimális cukormentes kivonat: 25,00 g/l, az Occhio di Pernice típusban 27,00 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek az uniós és nemzeti jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 4,50 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 28,00

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. A Vin Santo és a Vin Santo Occhio di Pernice borkészítési módszere

Konkrét borászati eljárás

Gondosan elvégzett válogatását követően a szőlőt megfelelő helyiségekben természetes szárításnak kell alávetni. Ezt a szárítást egészen addig kell folytatni, amíg a szőlő megfelelő cukortartalmat nem ér el a cefrézés előtt. A bort megfelelő űrtartalmú fatartályokban kell tárolni és érlelni.

5.2. *Maximális hozamok*

1. „Montecucco” Rosso, Rosso Riserva és Rosato

63 hektoliter/hektár

2. „Montecucco” Rosso, Rosso Riserva és Rosato

9 000 kilogramm szőlő/hektár

3. „Montecucco” Bianco és Vermentino

77 hektoliter/hektár

4. „Montecucco” Bianco és Vermentino

11 000 kilogramm szőlő/hektár

5. „Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 hektoliter/hektár

6. „Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 kilogramm szőlő/hektár

7. „Montecucco” Vin Santo

38,50 hektoliter/hektár

8. „Montecucco” Vin Santo

11 000 kilogramm szőlő/hektár

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A termőterület Toszkána régió területére esik, és különösen a Grosseto megyében található Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso és Seggiano települések közigazgatási területének egészét vagy egy részét foglalja magában.

7. **Borszőlőfajták**

Ciliegiolo N.

Grechetto B.

Malvasia bianca Lunga B. – Malvasia

Sangiovese N.

Trebbiano toscano B. – Trebbiano

Vermentino B.

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

„Montecucco”

A terület dombokkal és előhegységekkel borított, az éghajlat enyhe, de kellően esős és szeles, megfelelő napi hőmérséklet-ingadozással, a homokkő kőzetek bomlásából származó laza és jó vázszerkezetű talajok pedig nagy fokú kémiai és biológiai termőképességet mutatnak. Ez az etruszkokig visszanyúló, nagy hagyományokkal rendelkező borvidék ideális a Guyot és alacsony kordonos művelésű, nagy telepítési sűrűségű szőlő termesztéséhez. A meglévő fajták főként hagyományosak, mint a Sangiovese, Trebbiano toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia Bianco és Grechetto, amelyek erősen kiemelik a jó szerkezetű, friss és illatos borok jellemzőit.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Borkészítési terület és palackozás

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Palackozás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A palackozási műveleteket a borkészítéssel, a szőlő szárításával és az érleléssel együtt Grosseto megye területén belül kell elvégezni.

E műveletek azonban – akár külön-külön is – megengedettek az előző bekezdés szerinti területen kívüli pincészetekben, amennyiben azok Toszkána régió közigazgatási területén találhatók és olyan gazdaságokhoz tartoznak, amelyek művelés alatt álló szőlőültetvényekről származó, „Montecucco" DOC borok előállítására alkalmas szőlőből önállóan vagy közösen készítenek bort.

Az uniós jogszabályokkal összhangban a termék minőségének és hírnevének megőrzése és származásának garantálása érdekében a palackozásnak vagy csomagolásnak a meghatározott földrajzi területen kell történnie.

Borkészítési terület

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borkészítés, a szőlőszárítás és az érlelés műveleteit a borok palackozási műveleteivel együtt Grosseto megye területén belül kell elvégezni.

E műveletek azonban – akár külön-külön is – megengedettek az előző bekezdés szerinti területen kívüli pincészetekben, amennyiben azok Toszkána régió közigazgatási területén találhatók és olyan gazdaságokhoz tartoznak, amelyek a művelés alatt álló szőlőültetvényekről származó, „Montecucco" DOC borok előállítására alkalmas szőlőfajtákat önmagukban vagy egymással kombinálva használják borkészítéshez.

Az uniós jogszabályokkal összhangban a termék minőségének és hírnevének megőrzése és származásának garantálása érdekében a palackozásnak vagy csomagolásnak a meghatározott földrajzi területen kell történnie.

nagyobb földrajzi egység neve

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Montecucco" ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok esetében a címkén fel kell tüntetni a nagyobb földrajzi egységet jelölő „Toszkána" nevet.

A „Toszkána" földrajzi nevet a „Montecucco" megnevezéshez használt betűk legfeljebb 2/3-ának (kétharmadának) megfelelő magasságú betűkkel kell szerepeltetni.

A „Toszkána" földrajzi nevet mindig a hagyományos „ellenőrzött eredetmegjelölés" (teljesen kiírva, illetve DOC vagy D.O.C. módon rövidítve) felirat vagy az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés" uniós kifejezés alatt kell feltüntetni az alábbiaknak megfelelő sorrendben:

Montecucco

ellenőrzött eredetmegjelölés (illetve a DOC vagy D.O.C. rövidítés)

vagy oltalom alatt álló eredetmegjelölés

Toscana

A Toscana nevet alkotó karakterek esetében a betűk típusának (betűtípusnak), stílusnak, karakterköznek, kiemelésnek, színnek és színerősségnek azonosnak kell lennie a Montecucco nevet alkotó karakterekével.

Emellett minden felsorolt jelzésnek egységes háttéren kell megjelennie.

A nagyobb földrajzi egységet jelölő „Toszkána" név címkén való feltüntetésének kötelezettsége nem érinti a nagyobb földrajzi egységet jelölő „Toszkána" nevet nem tartalmazó címkéket, amennyiben azokat csakis a 2023-as vagy korábbi szüretből származó termékeken használják.

Kiegészítő szőlőfajták az ampelográfiai alapban

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Montecucco” Rosso és Rosso Riserva bortípusok esetében a fő szőlőfajta (az ampelográfiai alapban legalább 60 %-ban jelen lévő Sangiovese) mellett legfeljebb 40 %-ig a Toszkána régióban való termesztésre alkalmas más vörös szőlőfajták is felhasználhatók az előállításhoz a Malvasia Nera, a Malvasia Nera di Brindisi és az Aleatico szőlőfajta kivételével.

A „Montecucco” Rosato bortípus esetében a fő szőlőfajták (Sangiovese és Ciliegiolo) mellett legfeljebb 40 %-ig a Toszkána régióban való termesztésre alkalmas más vörös szőlőfajták is felhasználhatók az említett bor előállításához a Malvasia Nera, a Malvasia Nera di Brindisi és az Aleatico szőlőfajta kivételével.

A „Montecucco” Bianco bortípus esetében a fő szőlőfajták (Trebbiano toscano és Vermentino bianco) mellett a Toszkána régióban való termesztésre alkalmas más fehér szőlőfajták is felhasználhatók – önmagukban vagy egymással kombinálva – az említett bor előállításához.

A „Montecucco” Vermentino bortípus esetében a fő szőlőfajta mellett legfeljebb 15 %-ig a Toszkána régióban való termesztésre alkalmas más fehér szőlőfajták is felhasználhatók – önmagukban vagy egymással kombinálva – az említett bor előállításához.

A „Montecucco” Vin Santo bortípus esetében a fő szőlőfajták (Malvasia bianca lunga, Grechetto bianco és Trebbiano toscano) mellett legfeljebb 30 %-ig a Toszkána régióban való termesztésre alkalmas más fehér szőlőfajták is felhasználhatók – önmagukban vagy egymással kombinálva – az említett bor előállításához.

A „Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice bortípus esetében a fő szőlőfajta (Sangiovese) mellett legfeljebb 30 %-ig a Toszkána régióban való termesztésre alkalmas más fehér szőlőfajták is felhasználhatók – önmagukban vagy egymással kombinálva – az említett bor előállításához.

A termékleíráshoz vezető link

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