C/2024/7269

5.12.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/7269)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Montecucco»

PDO-IT-A1433-AM02

Data della comunicazione: 25.9.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Cancellazione elenco vitigni complementari**

DESCRIZIONE

Nel disciplinare di produzione, è stato eliminato l'elenco dei vitigni complementari, specificando più genericamente che tali vitigni sono quelli ufficialmente iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite e idonei alla coltivazione nella Regione Toscana..

MOTIVAZIONE

Pur rispettando i limiti minimi di utilizzo dei vitigni principali, l'eliminazione di tale elenco permette una maggiore chiarezza nella composizione della base ampelografica.

La variazione interessa l'articolo 2 del disciplinare di produzione.

Questa modifica non interessa il Documento Unico.

2. **Adeguamento della Composizione ampelografica**

DESCRIZIONE:

Dall'articolo 2 del disciplinare è stato cancellato il seguente periodo:

«L'adeguamento della composizione ampelografica su base aziendale dei vigneti della Denominazione di Origine Controllata "Montecucco" dovrà essere effettuata entro dieci anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, il cui elenco completo è riportato nell'allegato 1.»

MOTIVAZIONE:

La cancellazione di tale periodo si è resa necessaria poiché la disposizione in esso contenuta è diventata obsoleta. Infatti, sono passati oltre dieci anni dall'approvazione della Denominazione di Origine Protetta «Montecucco» avvenuta con Decreto ministeriale 30 luglio 1998, e tutti i produttori rispettano la composizione ampelografica descritta nell'articolo 2 del disciplinare di produzione.

La variazione interessa l'articolo 2 del disciplinare di produzione.

Questa modifica non interessa il Documento Unico.

3. **Cancellazione disposizioni regionali**

DESCRIZIONE:

Dall'articolo 4 del disciplinare di produzione è stato eliminato il comma riguardante la gestione delle produzioni da parte dell'Ente Regione Toscana.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

MOTIVI:

La cancellazione è di carattere formale, poiché le disposizioni sulla gestione delle produzioni di uva sono già disciplinate dalla legge nazionale della Repubblica Italiana.

La variazione interessa l'articolo 4 del disciplinare di produzione.

Questa modifica non interessa il Documento Unico.

4. **Ampliamento zona di vinificazione**

DESCRIZIONE:

la zona di vinificazione, di appassimento e di invecchiamento dei prodotti è stata ampliata ad una zona nella vicinanza della zona di produzione, cioè l'intero territorio della provincia di Grosseto nella Regione Toscana e fatta coincidere con la zona di imbottigliamento che era già stata definita nel momento di riconoscimento della D.O.P. «Montecucco avvenuto con decreto ministeriale del 30 luglio 1998.

Inoltre sono previste deroghe nella Regione Toscana cioè nella Unità amministrativa regionale in cui è prodotta la DOP "Montecucco"

MOTIVI:

La modifica è necessaria per dare l'opportunità di vinificazione, di appassimento delle uve, di invecchiamento e di imbottigliamento dei vini a tutte quelle aziende che non hanno la cantina all'interno della zona di produzione ma che hanno vigneti di proprietà o in conduzione all'interno della suddetta area di produzione.

La variazione interessa l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

Questa modifica riguarda la Sezione 9 (Ulteriori condizioni essenziali) del Documento Unico.

5. **Montecucco - Etichettatura**

DESCRIZIONE:

È previsto l'inserimento dell'obbligo di riportare in etichetta il termine geografico più ampio "Toscana", in aggiunta alla denominazione di origine protetta "Montecucco".

MOTIVI:

La modifica consente di fornire una informazione precisa sulla provenienza geografica dei vini a Denominazione di Origine Protetta "Montecucco".

La modifica interessa il Documento Unico, precisamente la sezione 9 (Ulteriori condizioni essenziali), e l'articolo 7 del disciplinare di produzione.

6. **Aggiornamento normativo dell'Unione europea**

DESCRIZIONE:

E' stato cancellato il riferimento al Reg. CE n. 607/2009 ed in sua sostituzione è stata inserita la più generica e pertinente frase: Conformemente alla normativa dell'Unione europea».

MOTIVI:

Il riferimento al Reg. CE 607/2009 è stato cancellato poichè il regolamento è stato abrogato.

La variazione interessa l'articolo 5 del disciplinare di produzione.

Questa modifica non interessa il Documento Unico.

7. **Modifiche alle caratteristiche chimiche delle tipologie**

DESCRIZIONE:

All'articolo 6 del disciplinare di produzione è stata cancellata la disposizione che consentiva al Ministero di modificare i limiti minimi per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.

MOTIVI:

La disposizione è stata eliminata poiché non più pertinente con la normativa dell'Unione Europea e nazionale.

La variazione interessa l'articolo 6 del disciplinare di produzione.

Questa modifica non interessa il Documento Unico.

8. **Organismo di Controllo - variazione indirizzo**

DESCRIZIONE:

E' stato aggiornato l'indirizzo dell'Organismo di controllo.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Montecucco

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini:**

1. «Montecucco» Rosso anche Riserva e Rosato

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato nella Riserva; dal rosa tenue al rosa cerasuolo nel Rosato. Odore: vinoso e ampio, più elegante e caratteristico nella Riserva; fresco e fruttato nel rosato. Sapore: armonico, asciutto, giustamente tannico, più pieno, caldo ed elegante con eventuale sentore di legno nella Riserva; sapido, secco e armonico nel rosato. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; con la menzione Riserva 12,50 % vol; nel Rosato 11,50 % vol. Acidità totale minina: 4,50 g/l nel Rosso e nella menzione Riserva, 5 g/l nella tipologia Rosato. Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l; 25 ,0 g/l nella Riserva; 18,50 g/l nella tipologia Rosato.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. «Montecucco» Bianco anche con l'indicazione del vitigno «Vermentino»

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino. Odore: delicato, fresco, più o meno fruttato, anche caratteristico nella tipologia Vermentino. Sapore: asciutto, fresco, caratteristico; morbido e sapido nel Vermentino. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5,00 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18,00

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

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

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: dal giallo dorato all'ambrato intenso; tra l'ambrato e topazio intenso con ampia unghia rossiccia che si fa marrone con l'età nell' Occhio di Pernice. Odore: intenso, caratteristico di frutta matura, più complesso di frutta matura e altre sfumature nell'Occhio di Pernice. Sapore: intenso e vellutato, persistente con retrogusto dolce nell'Occhio di Pernice. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00 % vol. di cui almeno il 12,00 % svolto, nell'Occhio di Pernice Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 20,00 % vol. di cui almeno il 15,00 % vol. svolto. Estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l, nella tipologia Occhio di Pernice 27 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa dell'UE e nazionale

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 28,00

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Metodo di vinificazione del Vin Santo e del Vin Santo Occhio di Pernice

Pratica enologica specifica

Le uve, dopo aver subito un'accurata cernita, devono essere sottoposte ad appassimento naturale in locali idonei. Tale appassimento deve essere protratto fino a quando le uve non raggiungono, prima dell'ammostatura, un adeguato contenuto zuccherino. Il vino deve essere conservato e invecchiato in recipienti di legno di adeguata capacità.

5.2. *Rese massime*

1. «Montecucco» Rosso, Rosso Riserva e Rosato

63 ettolitri per ettaro

2. «Montecucco» Rosso, Rosso Riserva e Rosato

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. «Montecucco» Bianco e Vermentino

77 ettolitri per ettaro

4. «Montecucco» Bianco e Vermentino

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. «Montecucco» Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 ettolitri per ettaro

6. «Montecucco» Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 chilogrammi di uve per ettaro

7. «Montecucco» Vin Santo

38,50 ettolitri per ettaro

8. «Montecucco» Vin Santo

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione ricade all'interno del territorio della Regione Toscana e, in particolare, comprende tutto o parte del territorio comunale di Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano, in provincia di Grosseto.

7. **Varietà di uve da vino**

Ciliegiolo N.

Grechetto B.

Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Sangiovese N.

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Vermentino B.

8. **Descrizione del legame/dei legami**

«Montecucco»

Il territorio è collinare e pedecollinare, il clima mite ma piovoso e ventilato quanto basta, con buona escursione termica giornaliera; i terreni sono franchi e ricchi di scheletro, derivanti dal disfacimento di rocce arenarie e con fertilità chimica e biologica elevata. È una zona viticola di grande tradizione, risalente agli Etruschi, ideale per la coltivazione della vite, allevata a Guyot e cordone speronato con elevate densità di impianto. Le varietà presenti sono soprattutto quelle tradizionali, come Sangiovese, Trebbiano toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia bianca, Grechetto, che riescono a esprimere una forte caratterizzazione dei vini, freschi e profumati, di buona struttura.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Zona di vinificazione ed imbottigliamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di imbottigliamento, unitamente alle operazioni di vinificazione, di appassimento delle uve e di invecchiamento devono essere effettuate nell'ambito della provincia di Grosseto.

Tuttavia, tali operazioni, anche separatamente, sono consentite in cantine situate al di fuori della zona di cui al precedente paragrafo, purché all'interno del territorio amministrativo della Regione Toscana, sempre che tali cantine siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente uve idonee alla produzione della DOC dei vini «Montecucco» ottenute da vigneti in conduzione.

Conformemente alla normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione e garantire l'origine del prodotto.

Zona di vinificazione

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di vinificazione, di appassimento delle uve e di invecchiamento, unitamente alle operazioni di imbottigliamento dei vini devono essere effettuate nell'ambito della provincia di Grosseto.

Tuttavia, tali operazioni, anche separatamente, sono consentite in cantine situate al di fuori della zona di cui al precedente paragrafo, purché all'interno del territorio amministrativo della Regione Toscana, sempre che tali cantine siano di pertinenza di aziende che in esse vinifichino, singolarmente o collettivamente uve idonee alla produzione della DOC dei vini «Montecucco» ottenute da vigneti in conduzione.

Conformemente alla normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione e garantire l'origine del prodotto.

nome dellunità geografica più ampia

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per i vini designati con la denominazione di origine controllata «Montecucco» è obbligatoria l'indicazione in etichetta del nome geografico più ampio «Toscana».

Il nome geografico «Toscana» deve figurare in caratteri di altezza non superiore ai 2/3 (due terzi) rispetto a quelli utilizzati per l'indicazione della Denominazione «Montecucco»

Il nome geografico «Toscana» deve essere sempre posto al di sotto della menzione specifica tradizionale «Denominazione di Origine Controllata» (per esteso o con le sigle DOC o D.O.C.) oppure dell'espressione europea «Denominazione di Origine Protetta», secondo la successione di seguito indicata:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (o con le sigle DOC o D.O.C.)

oppure Denominazione di Origine Protetta

Toscana

I caratteri del nome Toscana devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica dei caratteri che compongono il nome Montecucco.

Inoltre tutte le indicazioni elencate devono figurare su uno sfondo uniforme.

L'obbligo di indicare in etichetta il nome geografico più ampio «Toscana» fa salvo lo smaltimento delle etichette, non riportanti il termine geografico più ampio Toscana, purché siano utilizzate per le sole produzioni derivanti dalla vendemmia 2023 e precedenti.

Vitigni complementari nella base ampelografica

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per la tipologia di vino «Montecucco» tipologie Rosso e Rosso Riserva, a complemento del vitigno principale (Sangiovese presente nella base ampelografica nella misura minima del 60%), possono concorrere alla produzione altre varietà di vitigni a bacca rossa fino ad un massimo del 40%, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, con l'esclusione della Malvasia nera, Malvasia nera di Brindisi e Aleatico.

Per la tipologia di vino «Montecucco» Rosato, a completamento dei vitigni principali (Sangiovese e Ciliegiolo), possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve a bacca rossa di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana, fino ad un massimo del 40% con l'esclusione della Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi e Aleatico.

Per la tipologia di vino «Montecucco» Bianco, a completamento dei vitigni principali (Trebbiano toscano e Vermentino bianco), possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana.

Per la tipologia di vino «Montecucco» Vermentino, a completamento del vitigno principale, possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 15%.

Per la tipologia di vino «Montecucco» Vin Santo, a completamento dei vitigni principali (Malvasia bianca lunga, Grechetto bianco, e Trebbiano toscano), possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 30%.

Per la tipologia di vino «Montecucco» Vin Santo Occhio di Pernice, a completamento del vitigno principale (Sangiovese), possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, le uve a bacca rossa di altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana fino ad un massimo del 30%.

Link al disciplinare del prodotto

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