C/2024/7269

5.12.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/7269)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Montecucco”

PDO-IT-A1433-AM02

Paziņojuma datums: 2024. gada 25. septembris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Papildu vīnogu šķirņu saraksta svītrošana

APRAKSTS

Vīnogu papildu šķirņu saraksts no produkta specifikācijas ir svītrots un aizstāts ar vispārīgāku norādi, ka vīnogu papildu šķirnes ir šķirnes, kas oficiāli reģistrētas valsts vīnogu šķirņu reģistrā un piemērotas audzēšanai Toskānas reģionā.

PAMATOJUMS

Šā saraksta svītrošana vīnogu šķirņu sarakstu padara skaidrāku, taču tajā pašā laikā respektē minimālos galveno vīna vīnogu šķirņu izmantošanas limitus.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2. punktu.

Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

2. Vīnogu šķirņu kombināciju pielāgošana

APRAKSTS

No produkta specifikācijas 2. punkta ir svītrots šāds teikums:

“Vīnogu šķirņu kombinācijas vīndārzos, kuros iegūst ar ACVN “Montecucco” apzīmēto produktu, jāpielāgo 10 gadu laikā no šīs produkta specifikācijas spēkā stāšanās dienas; to pilns saraksts atrodams 1. pielikumā.”

PAMATOJUMS

Šo teikumu tika nolemts svītrot, jo tajā ietvertais noteikums ir novecojis. Kopš 1998. gada 30. jūlija, kad ACVN “Montecucco” tika apstiprināts ar ministra dekrētu, ir pagājuši vairāk nekā 10 gadi, un visi ražotāji ievēro produkta specifikācijas 2. punktā aprakstītās vīnogu šķirņu kombinācijas.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 2. punktu.

Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

3. Reģionālo noteikumu svītrošana

APRAKSTS

Produkta specifikācijas 4. punktā ir svītrota rindkopa par Toskānas reģiona ražošanas pārvaldību.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

PAMATOJUMS

Svītrojums ir redakcionāls, jo ar vīnogu ražošanas pārvaldību saistītās prasības jau reglamentē Itālijas tiesību akti.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 4. punktu.

Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

4. **Vīndarības apgabala paplašināšana**

APRAKSTS

Vīndarības, vīnogu žāvēšanas un vīna izturēšanas apgabals ir paplašināts, iekļaujot apgabalu, kas atrodas blakus ražošanas apgabalam, un tagad tas aptver visu Groseto (*Grosseto*) provinces teritoriju Toskānas reģionā. Tagad tas ir tāds pats kā pudeļu pildīšanas apgabals, kas tika noteikts 1998. gada 30. jūlijā, kad ACVN "Montecucco" pirmo reizi tika atzīts ar ministrijas dekrētu. Nosaukums "Montecucco" ar ministrijas dekrētu tika atzīts 1998. gada 30. jūlijā.

Turklāt Toskānas reģionā, t. i., reģionālajā administratīvajā vienībā, kurā ražo ar ACVN "Montecucco" apzīmēto produktu, ir piemērojami daži izņēmumi.

PAMATOJUMS

Šis grozījums vajadzīgs, lai iespēju darīt vīnu, žāvēt vīnogas, izturēt vīnu un to pildīt pudelēs dotu visiem uzņēmumiem, kuriem ražošanas apgabalā nav pagraba, bet kuriem tajā pieder vīndārzi vai kuri tajā apsaimnieko vīndārzus.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 5. punktu.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 9. punktu ("Būtiski papildu nosacījumi").

5. **"Montecucco" marķējums**

APRAKSTS

Pievienota prasība, ka papildus aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Montecucco" marķējumā jānorāda lielāka ģeogrāfiskā apgabala nosaukums "Toscana" [Toskāna].

PAMATOJUMS

Šis grozījums ļauj sniegt precīzu informāciju par to vīnu ģeogrāfisko izcelsmi, kas apzīmēti ar ACVN "Montecucco".

Grozījums ietekmē vienoto dokumentu, konkrēti, tā 9. punktu ("Būtiski papildu nosacījumi"), kā arī produkta specifikācijas 7. punktu.

6. **Atjaunināta atsauce uz ES tiesību aktiem**

APRAKSTS

Atsauce uz Regulu (EK) Nr. 607/2009 ir svītrota, un ir pievienota vispārīgāka un atbilstošāka frāze "Saskaņā ar attiecīgajiem ES tiesību aktiem".

PAMATOJUMS

Atsauce uz Regulu (EK) Nr. 607/2009 ir svītrota, jo šī regula ir atcelta.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 5. punktu.

Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

7. **Grozījumi attiecībā uz vīna veidu ķīmiskajām īpašībām**

APRAKSTS

Produkta specifikācijas 6. punktā ir svītrots noteikums, kas ļāva ministrijai grozīt kopējā skābuma un bezcukuru ekstrakta satura minimālās robežvērtības.

PAMATOJUMS

Noteikums ir svītrots, jo tas vairs neatbilst piemērojamajiem ES un valsts tiesību aktiem.

Šis grozījums ietekmē produkta specifikācijas 6. punktu.

Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

8. **Kontroles struktūras adreses maiņa**

APRAKSTS

Atjaunināta kontroles struktūras adrese.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Montecucco

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. "Montecucco" *rosso* [sarkanvīns], arī *rosso riserva* [izturēts sarkanvīns] un *rosato* [sārtvīns]

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: *riserva* vīns ir intensīvi rubīnsarkanā krāsā, kas tiecas uz granātsarkanu. *Rosato* vīns ir gaišsārtā līdz ķiršsārtā krāsā. Smarža: *riserva* smarža ir vīnaina un bagātīga, elegantāka un savdabīgāka. *Rosato* vīna aromāts ir svaigs un augļains. Garša: *riserva* vīna garša ir harmoniska, sausa, patīkami piesātināta tanīniem, pilnmiesīgāka, silta un eleganta, ar iespējamām koksnes niansēm. *Rosato* vīns ir aromātisks, sauss un harmonisks. Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %, *riserva* vīniem: 12,50 %, *rosato* vīniem: 11,50 %. Minimālais kopējais skābums *rosso* un *riserva* vīniem: 4,50 g/l, *rosato* vīniem: 5 g/l. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24,0 g/l, *riserva* vīniem: 25,0 g/l, *rosato* vīniem: 18,50 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. "Montecucco" *bianco* [baltvīns], arī vīni ar norādītu vīnogu šķirni "Vermentino"

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: salmu dzeltena. Smarža: maiga, svaiga, vairāk vai mazāk augļaina, no šķirnes "Vermentino" vīnogām gatavotam vīnam arī savdabīga. Garša: sausa, svaiga, savdabīga, no šķirnes "Vermentino" vīnogām gatavotam vīnam – viegla un pilnmiesīga. Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: 5,00 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18,00

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. "Montecucco" *Vin Santo* un *Vin Santo Occhio di Pernice*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: no zeltaini dzeltenas līdz intensīvai dzintara krāsai. *Occhio di Pernice* vīna krāsa ir no dzintarkrāsas līdz intensīvai topāza krāsai ar izteiktu sarkanīgu nokrāsu, kas, vīnam kļūstot vecākam, pārvēršas brūnā. Smarža: intensīva, gataviem augļiem raksturīga, *Occhio di Pernice* vīniem – sarežģītāks gatavu augļu aromāts un citas nianses. Garša: *Occhio di Pernice* vīniem – intensīva un samtaina, noturīga, ar saldu pēcgaršu. Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 17,00 %, faktiskā spirta koncentrācija *Occhio di Pernice* vīniem – vismaz 12,00 %. Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 20,00 %, faktiskā spirta koncentrācija – vismaz 15,00 %. Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 25,0 g/l, *Occhio di Pernice* vīniem – 27 g/l.

Analītiskās īpašības, kas nav norādītas turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārējās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 4,50 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 28,00

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. *Vin Santo* un *Vin Santo Occhio di Pernice* vīndarības metode

Īpašā vīndarības metode

Pēc rūpīgas vīnogu atlases tās jāžāvē dabisko apstākļos piemērotās telpās. Vīnogu žāvēšanas periods pirms spiešanas jāpagarina tik ilgi, līdz vīnogās izveidojies pietiekams cukuru saturs. Vīns jāglabā un jāiztur koka mucās ar pietiekamu ietilpību.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Montecucco" *rosso*, *rosso riserva* un *rosato*

63 hektolitri no hektāra

2. "Montecucco" *rosso*, *rosso riserva* un *rosato*

9 000 kilogramu vīnogu no hektāra

3. "Montecucco" *bianco* un "Vermentino"

77 hektolitri no hektāra

4. "Montecucco" *bianco* un "Vermentino"

11 000 kilogramu vīnogu no hektāra

5. "Montecucco" *Vin Santo Occhio di Pernice*

31,50 hektolitri no hektāra

6. "Montecucco" *Vin Santo Occhio di Pernice*

9 000 kilogramu vīnogu no hektāra

7. "Montecucco" *Vin Santo*

38,50 hektolitri no hektāra

8. "Montecucco" *Vin Santo*

11 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ražošanas apgabals atrodas Toskānas reģionā un pilnīgi vai daļēji aptver *Cinigiano*, *Civitella Paganico*, *Campagnatico*, *Castel del Piano*, *Roccalbegna*, *Arcidosso* un *Seggiano* pašvaldības teritoriju Groseto provincē.

7. **Galvenās vīna vīnogu šķirnes**

"Ciliegiolo N"

"Grechetto B"

"Malvasia Bianca Lunga B" – "Malvasia"

"Sangiovese N"

"Trebbiano Toscano B" – "Trebbiano"

"Vermentino B"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

"Montecucco"

Apgabalu veido pakalni un to pakājes, klimats ir maigs, bet lietains un gana vējains, un apgabalam raksturīgs labs diennakts temperatūras diapazons. Augsnes ir smilšmālainas, tajās ir daudz akmeņu, kas radušies smilšakmens sadalīšanās rezultātā, un tām raksturīga augsta ķīmiskā un bioloģiskā auglība. Tas ir apgabals ar spēcīgu vīnkopības tradīciju, kas aizsākusies etrusku laikos. Tas ir vīnkopībai lieliski piemērots apgabals, kurā vīnogulājus apgriež pēc Gijo [*Guyot*] metodes un horizontāla kordona formā un kurā ir liela stādījumu biezība. Tiek audzētas galvenokārt tradicionālās šķirnes, piemēram, "Sangiovese", "Trebbiano Toscano", "Ciliegiolo", "Vermentino", "Malvasia Bianca" un "Grechetto", no kurām iegūst ļoti savdabīgus svaigus, aromātiskus un labi strukturētus vīnus.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Vīndarības un pudeļu pildīšanas apgabals

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

pildīšana pudelēs, kā arī vīndarības, vīnogu žāvēšanas un vīna izturēšanas darbības jāveic Groseto provincē.

Tomēr šādas darbības, pat atsevišķi, ir atļauts veikt pagrabos, kas atrodas ārpus iepriekšējā iedaļā minētā apgabala, ja vien tie atrodas Toskānas administratīvajā reģionā. Minētajiem pagrabiem jāpieder saimniecībām, kas atsevišķi vai kolektīvi tos izmanto, lai gatavotu vīnu no vīnogām, kuras piemērotas ar ACVN "Montecucco" apzīmētā produkta ražošanai un kuras novāktas šo saimniecību apsaimniekotos vīndārzos.

Saskaņā ar ES tiesību aktiem pildīšanai pudelēs vai iepakošanai jānotiek iepriekš minētajā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai aizsargātu produkta kvalitāti un reputāciju un garantētu tā izcelsmi.

Vīndarības apgabals

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīndarības, vīnogu žāvēšanas un vīna izturēšanas darbības, kā arī pildīšana pudelēs jāveic Groseto provincē.

Tomēr šādas darbības, pat atsevišķi, ir atļauts veikt pagrabos, kas atrodas ārpus iepriekšējā iedaļā minētā apgabala, ja vien tie atrodas Toskānas administratīvajā reģionā. Minētajiem pagrabiem jāpieder saimniecībām, kas atsevišķi vai kolektīvi tos izmanto, lai gatavotu vīnu no vīnogām, kuras piemērotas ar ACVN "Montecucco" apzīmētā produkta ražošanai un kuras novāktas šo saimniecību apsaimniekotos vīndārzos.

Saskaņā ar ES tiesību aktiem pildīšanai pudelēs vai iepakošanai jānotiek iepriekš minētajā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai aizsargātu produkta kvalitāti un reputāciju un garantētu tā izcelsmi.

Lielākas ģeogrāfiskās vienības nosaukums

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

uz vīniem, kas apzīmēti ar ACVN "Montecucco", obligāti jānorāda lielākas ģeogrāfiskās vienības nosaukums "Toscana".

Tam izmantoto burtu izmērs nedrīkst pārsniegt ⅔ to burtu izmēra, kuri izmantoti nosaukumam "Montecucco".

Ģeogrāfiskajam nosaukumam "Toscana" vienmēr jāatrodas zem tradicionālā īpašā apzīmējuma "Denominazione di Origine Controllata" (kas rakstīts pilniem vārdiem vai saīsināts līdz "DOC" vai "D.O.C.") vai ES formulējuma "aizsargāts cilmes vietas nosaukums"; secība ir šāda:

"Montecucco",

"Denominazione di Origine Controllata" (vai "DOC" vai "D.O.C.")

vai "aizsargāts cilmes vietas nosaukums",

"Toscana".

Nosaukuma "Toscana" fontam, stilam, atstarpēm, izcēlumam, krāsai un kolorimetriskajai intensitātei jābūt tādiem pašiem, kādi izmantoti nosaukumam "Montecucco".

Visai uzskaitītajai informācijai jāatrodas uz viendabīga fona.

Lai gan etiķetēs ir jābūt lielākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumam "Toscana", vēl drīkst izmantot arī etiķetes, kurās tas nav iekļauts, ja tās izmanto tikai vīniem, kas gatavoti no 2023. gada ražas vai agrāk.

Papildu šķirnes vīnogu šķirņu kombinācijā

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

vīna "Montecucco" *rosso* un *rosso riserva* ražošanā papildus galvenās šķirnes vīnogām ("Sangiovese" vīnogām, kuru daudzums vīnogu šķirņu kombinācijā ir vismaz 60 %) drīkst izmantot ne vairāk kā 40 % citu audzēšanai Toskānas reģionā piemērotu sarkanogu šķirņu vīnogu, izņemot šķirni "Malvasia Nera", "Malvasia Nera di Brindisi" un "Aleatico".

Vīna "Montecucco" *rosato* ražošanā papildus galveno šķirņu ("Sangiovese" un "Ciliegiolo") vīnogām drīkst – atsevišķi vai kopā – izmantot ne vairāk kā 40 % citu audzēšanai Toskānas reģionā piemērotu sarkanogu šķirņu vīnogu, izņemot šķirnes "Malvasia Nera", "Malvasia Nera di Brindisi" un "Aleatico".

Vīna "Montecucco" *bianco* ražošanā papildus galveno šķirņu ("Trebbiano Toscano" un "Vermentino Bianco") vīnogām drīkst – atsevišķi vai kopā – izmantot arī citu audzēšanai Toskānas reģionā piemērotu baltogu šķirņu vīnogas.

Vīna "Montecucco" "Vermentino" ražošanā papildus galvenās šķirnes vīnogām drīkst – atsevišķi vai kopā – izmantot ne vairāk kā 15 % citu audzēšanai Toskānas reģionā piemērotu baltogu šķirņu vīnogu.

Vīna "Montecucco" *Vin Santo* ražošanā papildus galveno šķirņu ("Malvasia Bianca Lunga", "Grechetto Bianco" un "Trebbiano Toscano") vīnogām drīkst – atsevišķi vai kopā – izmantot ne vairāk kā 30 % citu audzēšanai Toskānas reģionā piemērotu baltogu šķirņu vīnogu.

Vīna "Montecucco" *Vin Santo Occhio di Pernice* ražošanā papildus galvenās šķirnes ("Sangiovese") vīnogām drīkst – atsevišķi vai kopā – izmantot ne vairāk kā 30 % citu audzēšanai Toskānas reģionā piemērotu sarkanogu šķirņu vīnogu.

Saite uz produkta specifikāciju

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