C/2024/7269

5.12.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33

(C/2024/7269)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Montecucco"

PDO-IT-A1433-AM02

Data tal-komunikazzjoni: il-25 ta' Settembru 2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Tneħħija tal-lista ta' varjetajiet ta' dwieli addizzjonali

DESKRIZZJONI

Il-lista ta' varjetajiet ta' dwieli addizzjonali tneħħiet mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li tiddikjara b'mod aktar ġenerali li l-varjetajiet ta' dwieli addizzjonali huma dawk irreġistrati uffiċjalment fir-reġistru nazzjonali tal-varjetajiet ta' dwieli u adattati għall-kultivazzjoni fir-Reġjun tat-Toskana.

RAĠUNI

Filwaqt li tirrispetta l-limiti minimi tal-użu għall-varjetajiet ewlenin ta' nbid, it-tneħħija ta' din il-lista tagħmel il-lista tal-varjetajiet ta' dwieli aktar ċara.

Din l-emenda taffettwa l-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

2. Aġġustament tal-kombinazzjonijiet ta' varjetajiet ta' dwieli

DESKRIZZJONI

Is-sentenza li ġejja tneħħiet mill-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott:

"L-aġġustament tal-kombinazzjonijiet ta' varjetajiet ta' dwieli tal-vinji tad-DOP Montecucco jrid jitwettaq fi żmien 10 snin mid-data tad-dħul fis-seħħ ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, li l-lista sħiħa tagħhom tinsab fl-Anness 1".

RAĠUNI

It-tneħħija ta' din is-sentenza tqieset meħtieġa peress li d-dispożizzjoni li tinsab fiha ma għadhiex valida. Għaddew aktar minn 10 sena mill-approvazzjoni tad-DOP Montecucco permezz ta' digriet ministerjali fit-30 ta' Lulju 1998, u l-produtturi kollha jikkonformaw mal-kombinazzjonijiet ta' varjetajiet ta' dwieli deskritti fl-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda taffettwa l-Artikolu 2 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

3. Tneħħija ta' dispożizzjonijiet reġjonali

DESKRIZZJONI

Il-paragrafu dwar il-ġestjoni tal-produzzjoni tar-Reġjun tat-Toskana tneħħa mill-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

RAĠUNI

It-tneħħija hija editorjali, peress li r-rekwiżiti relatati mal-ġestjoni tal-produzzjoni tal-għeneb diġà huma rregolati mil-liġi Taljana.

Din l-emenda taffettwa l-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

4. **Espansjoni taż-żona tal-vinifikazzjoni**

DESKRIZZJONI

Iż-żona tal-vinifikazzjoni, tat-tnixxif u tat-tqaddim ġiet estiża biex tinkludi żona qrib iż-żona tal-produzzjoni u issa tinkludi t-territorju kollu tal-provinċja ta' Grosseto fir-Reġjun tat-Toskana. Issa hija ekwivalenti għaż-żona tal-ibbottiljar li ġiet stabbilita meta d-DOP Montecucco ġiet rikonoxxuta għall-ewwel darba permezz ta' ordni ministerjali fit-30 ta' Lulju 1998. Il-Montecucco ġie rikonoxxut permezz ta' ordni ministerjali fit-30 ta' Lulju 1998.

Japplikaw ukoll eċċezzjonijiet fir-Reġjun tat-Toskana, jiġifieri fl-unità amministrattiva reġjonali fejn tiġi prodotta d-DOP Montecucco.

RAĠUNI

L-emenda hija meħtieġa biex tingħata l-opportunità għall-produzzjoni, it-tnixxif, it-tqaddim u l-ibbottiljar tal-inbid lill-kumpaniji kollha li ma għandhomx kantina fiż-żona tal-produzzjoni, iżda li huma s-sidien ta' vinji fiż-żona tal-produzzjoni jew jimmaniġġjawhom.

Din l-emenda taffettwa l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda tikkonċerna t-Taqsima 9 (Rekwiżiti oħra applikabbli) tad-Dokument Uniku.

5. **Montecucco - Tikkettar**

DESKRIZZJONI

Ġie miżjud rekwiżit li t-terminu ġeografiku usa' "Toscana" [Toskana] jrid jidher fuq it-tikketta flimkien mad-denominazzjoni ta' oriġini protetta Montecucco.

RAĠUNI

L-emenda tippermetti li tingħata informazzjoni preċiża dwar l-oriġini ġeografika tal-inbejjed bid-DOP Montecucco.

L-emenda taffettwa d-Dokument Uniku, speċifikament it-Taqsima 9 (Rekwiżiti oħra applikabbli), u l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

6. **Referenza aġġornata għal-leġiżlazzjoni tal-UE**

DESKRIZZJONI

Ir-referenza għar-Regolament (KE) Nru 607/2009 tneħħiet, u żdiedet il-frażi aktar ġenerali u rilevanti "F'konformità mal-leġiżlazzjoni rilevanti tal-UE".

RAĠUNI

Ir-referenza għar-Regolament (KE) Nru 607/2009 tneħħiet peress li r-Regolament tħassar.

Din l-emenda taffettwa l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

7. **Emendi tal-karatteristiċi kimiċi tat-tipi ta' nbid**

DESKRIZZJONI

Id-dispożizzjoni li ppermettiet lill-Ministeru jemenda l-limiti minimi għall-aċidità totali u l-estratt minimu mingħajr zokkor tneħħiet mill-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

RAĠUNI

Id-dispożizzjoni tneħħiet peress li ma għadhiex rilevanti għal-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE u dik nazzjonali.

Din l-emenda taffettwa l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Din l-emenda ma taffettwax id-Dokument Uniku.

8. **Awtorità ta' kontroll – bidla fl-indirizz**

DESKRIZZJONI

L-indirizz tal-awtorità ta' kontroll ġie aġġornat.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem tal-prodott**

Montecucco

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. Montecucco Rosso [aħmar], inkluż Rosso Riserva [riżerva aħmar] u Rosato [rożè]

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: ir-Riserva huwa aħmar skur lewn ir-rubin, li għandu tendenza li jagħti fil-granata. Ir-Rosato jvarja minn roża ċar għal lewn iċ-ċirasa. Riħa: ir-Riserva għandu riħa ta' nbid u miftuħa, aktar eleganti u distintiva. Ir-Rosato huwa frisk b'riħa ta' frott. Togħma: ir-Riserva għandu togħma armonjuża, xotta, pjaċevolment tannika, aktar robusta, sħuna u eleganti bi ħjiel possibbli ta' njam. Ir-Rosato għandu togħma bnina, xotta u armonjuża. Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 %; għar-Riserva 12,50 %; għar-Rosato 11,50 %. Aċidità totali minima: għar-Rosso u r-Riserva 4,50 g/l; għar-Rosato 5 g/l. Estratt minimu mingħajr zokkor: 24,0 g/l; għar-Riserva 25,0 g/l; għar-Rosato 18,50 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. Montecucco Bianco [abjad], inklużi nbejjed b'indikazzjoni tal-varjetà ta' dwieli Vermentino

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben. Riħa: delikata, friska, xi ftit jew wisq ta' frott; distintiva wkoll, fil-każ tal-Vermentino. Togħma: xotta, friska, distintiva; ratba u robusta fil-każ tal-Vermentino. Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 %. Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: 5,00 fi grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18,00

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. Montecucco Vin Santo u Vin Santo Occhio di Pernice

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn id-deheb għal ambra intens. L-Occhio di Pernice jvarja bejn l-ambra u t-topazju skur, b'wiċċ wiesa' ħamrani li maż-żmien isir jagħti fil-kannella. Riħa: intensa, karatteristika tal-frott misjur, riħa aktar kumplessa ta' frott misjur u ħjiel ieħor fil-każ tal-Occhio di Pernice. Togħma: l-Occhio di Pernice għandu togħma intensa u bellusija, persistenti u jħalli togħma ħelwa. Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 17,00 %, b'qawwa alkoħolika reali ta' mill-inqas 12,00 % fl-Occhio di Pernice. Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 20,00 %, b'qawwa alkoħolika proprja ta' mill-inqas 15,00 %. Estratt minimu mingħajr zokkor: 25,0 g/l; għall-Occhio di Pernice: 27 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 12

— Aċidità totali minima: 4,50 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 28,00

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Il-metodu ta' vinifikazzjoni tal-Vin Santo u tal-Vin Santo Occhio di Pernice

Prattika enoloġika speċifika

Wara li jgħaddi minn proċess ta' għażla bir-reqqa, l-għeneb irid jitnixxef b'mod naturali f'postijiet xierqa. Il-perjodu ta' tnixxif irid jittawwal sakemm l-għeneb jilħaq kontenut ta' zokkor adegwat, qabel jingħasar. L-inbid irid jiġi ppreservat u mqaddem f'kontenituri tal-injam ta' kapaċità suffiċjenti.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Montecucco Rosso, Rosso Riserva u Rosato

63 ettolitru għal kull ettaru

2. Montecucco Rosso, Rosso Riserva u Rosato

9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. Montecucco Bianco u Vermentino

77 ettolitru għal kull ettaru

4. Montecucco Bianco u Vermentino

11 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. Montecucco Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 ettolitru għal kull ettaru

6. Montecucco Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

7. Montecucco Vin Santo

38,50 ettolitru għal kull ettaru

8. Montecucco Vin Santo

11 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni tinsab fir-Reġjun tat-Toskana u tkopri l-muniċipalitajiet kollha, jew parti mill-muniċipalitajiet, ta' Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso u Seggiano, fil-provinċja ta' Grosseto.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Ciliegiolo N

Grechetto B

Malvasia Bianca Lunga B – Malvasia

Sangiovese N

Trebbiano Toscano B – Trebbiano

Vermentino B

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Montecucco

Iż-żona tikkonsisti f'għoljiet u għoljiet baxxi, il-klima hija moderata iżda bix-xita u b'riħ suffiċjenti, b'medda tajba tat-temperatura ta' kuljum. Il-ħamrija hija ġulġliena u mimlija ġebel– li ġejjin mid-diżintegrazzjoni tal-ġebel tar-ramel – u għandha fertilità kimika u bijoloġika għolja. Hija żona bi tradizzjoni vitikulturali qawwija li tmur lura għaż-żminijiet tal-Etruski. Hija ideali għall-kultivazzjoni tad-dwieli, bl-użu tal-metodi Guyot u dak tat-tħarriġ fuq il-kannizzati b'densitajiet għoljin ta' tħawwil. Il-varjetajiet imkabbra huma prinċipalment tradizzjonali, bħal Sangiovese, Trebbiano Toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia Bianca u Grechetto, li jipproduċu nbejjed distintivi ħafna li huma friski, aromatiċi u strutturati tajjeb.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Żona tal-vinifikazzjoni u tal-ibbottiljar tal-inbid

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-ibbottiljar, flimkien mal-produzzjoni, it-tnixxif u t-tqaddim tal-inbid, iridu jsiru fil-provinċja ta' Grosetto.

Madankollu, tali operazzjonijiet, anke separatament, huma permessi f'kantini li jinsabu barra miż-żona msemmija fit-taqsima preċedenti, sakemm ikunu jinsabu fir-Reġjun amministrattiv tat-Toskana. Dawn il-kantini jridu jappartjenu għal azjendi li – individwalment jew kollettivament – jużawhom biex jipproduċu l-inbid minn għeneb adattat għall-produzzjoni tad-DOP Montecucco u maħsud minn vinji mmaniġġjati minn dawk l-azjendi.

F'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE, l-ibbottiljar jew l-ippakkjar irid isir fiż-żona ġeografika demarkata msemmija hawn fuq biex jiġu ssalvagwardjati l-kwalità u r-reputazzjoni tal-prodott u biex tiġi ggarantita l-oriġini tiegħu.

Żona tal-vinifikazzjoni

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-operazzjonijiet tal-produzzjoni, tat-tnixxif u tat-tqaddim, flimkien mal-ibbottiljar, iridu jitwettqu fil-provinċja ta' Grosetto.

Madankollu, tali operazzjonijiet, anke separatament, huma permessi f'kantini li jinsabu barra miż-żona msemmija fit-taqsima preċedenti, sakemm ikunu jinsabu fir-Reġjun amministrattiv tat-Toskana. Dawn il-kantini jridu jappartjenu għal azjendi li – individwalment jew kollettivament – jużawhom biex jipproduċu l-inbid minn għeneb adattat għall-produzzjoni tad-DOP Montecucco u maħsud minn vinji mmaniġġjati minn dawk l-azjendi.

F'konformità mal-leġiżlazzjoni tal-UE, l-ibbottiljar jew l-ippakkjar irid isir fiż-żona ġeografika demarkata msemmija hawn fuq biex jiġu ssalvagwardjati l-kwalità u r-reputazzjoni tal-prodott u biex tiġi ggarantita l-oriġini tiegħu.

Isem tal-unità ġeografika usa'

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Għall-inbejjed bid-denominazzjoni DOP Montecucco, huwa obbligatorju li jiġi indikat l-isem ġeografiku usa' "Toscana".

Dan irid jidher f'karattri mhux akbar minn ⅔ tad-daqs ta' dawk użati biex jindikaw id-denominazzjoni Montecucco.

L-isem ġeografiku "Toscana" irid jidher dejjem taħt it-terminu speċifiku tradizzjonali "Denominazione di Origine Controllata" (miktub b'mod sħiħ jew imqassar għal DOC jew D.O.C.) jew il-fraži tal-UE "Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta", fl-ordni li ġejja:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (jew l-ittri DOC jew D.O.C.)

jew Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

Toscana

L-isem "Toscana" jrid ikollu l-istess tipa, stil, spazjar, prominenza, kulur u intensità tal-kulur bħall-isem Montecucco.

L-informazzjoni kollha msemmija trid tidher fuq sfond uniformi.

Minkejja r-rekwiżit li l-isem ġeografiku usa' "Toscana" irid jidher fuq it-tikketti, it-tikketti li ma jinkludux l-isem "Toscana" xorta jistgħu jintużaw, dment li jintużaw biss għal inbejjed prodotti mill-ħsad tal-2023 jew qabel.

Dwieli komplementari fil-varjetajiet tad-dwieli

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Għall-inbejjed Montecucco Rosso u Rosso Riserva, minbarra l-varjetà ewlenija ta' dwieli (Sangiovese, li hija preżenti fil-kombinazzjoni tal-varjetajiet ta' dwieli b'minimu ta' 60 %), jistgħu jintużaw varjetajiet oħra ta' għeneb aħmar li huma adattati għall-kultivazzjoni fir-reġjun tat-Toskana, minbarra l-varjetajiet Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi, u Aleatico, fil-produzzjoni sa massimu ta' 40 %.

Għall-inbid Montecucco Rosato, minbarra l-varjetajiet ta' dwieli ewlenin (Sangiovese u Ciliegiolo), jistgħu jintużaw varjetajiet oħra ta' għeneb aħmar, individwalment jew flimkien, li huma adattati għall-kultivazzjoni fir-Reġjun tat-Toskana, minbarra l-varjetajiet Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi, u Aleatico, fil-produzzjoni sa massimu ta' 40 %.

Għall-inbid Montecucco Bianco, minbarra l-varjetajiet ewlenin ta' dwieli (Trebbiano Toscano u Vermentino Bianco), jistgħu jintużaw varjetajiet oħra ta' għeneb abjad, individwalment jew flimkien, li huma adattati għall-kultivazzjoni fir-Reġjun tat-Toskana fil-produzzjoni.

Għall-inbid Montecucco Vermentino, minbarra l-varjetà ta' dwieli ewlenija, jistgħu jintużaw varjetajiet oħra ta' għeneb abjad, individwalment jew flimkien, li huma adattati għall-kultivazzjoni fir-Reġjun tat-Toskana, fil-produzzjoni sa massimu ta' 15 %.

Għall-inbid Montecucco Vin Santo, minbarra l-varjetajiet ta' dwieli ewlenin (Malvasia Bianca Lunga, Grechetto Bianco u Trebbiano Toscano), jistgħu jintużaw varjetajiet oħra ta' għeneb abjad, individwalment jew flimkien, li huma adattati għall-kultivazzjoni fir-Reġjun tat-Toskana, fil-produzzjoni sa massimu ta' 30 %.

Għall-inbid Montecucco Vin Santo Occhio di Pernice, minbarra l-varjetà ta' dwieli ewlenija (Sangiovese), jistgħu jintużaw varjetajiet oħra ta' għeneb aħmar, individwalment jew flimkien, li huma adattati għall-kultivazzjoni fir-Reġjun tat-Toskana, fil-produzzjoni sa massimu ta' 30 %.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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