Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissã

(C/2024/7269)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Montecucco»

PDO-IT-A1433-AM02

Data da comunicação: 25 de setembro de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Supressão da lista de castas adicionais**

DESCRIÇÃO

Foi suprimida do caderno de especificações a lista de castas adicionais, sendo referido, de um modo mais geral, que as castas adicionais são as que estão oficialmente inscritas no registo nacional de castas e são aptas para cultivo na região da Toscânia.

MOTIVO

A supressão desta listagem torna a lista de castas mais clara, respeitando-se simultaneamente os limites mínimos de utilização das principais castas de uva.

Esta alteração afeta o artigo 2.º do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

2. **Retificação das combinações de castas**

DESCRIÇÃO

Foi suprimida a seguinte frase do artigo 2.º do caderno de especificações:

A retificação das combinações de castas das vinhas da DOP «Montecucco», cuja lista completa consta do anexo 1, deve ser efetuada no prazo de 10 anos a contar da data de entrada em vigor do presente caderno de especificações.

MOTIVO

A supressão desta frase foi considerada necessária, uma vez que a disposição nela contida se tornou obsoleta. Decorreram mais de 10 anos desde a aprovação da DOP «Montecucco» pelo decreto ministerial de 30 de julho de 1998, e todos os produtores respeitam as combinações de castas descritas no artigo 2.º do caderno de especificações.

Esta alteração afeta o artigo 2.º do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

3. **Supressão de disposições regionais**

DESCRIÇÃO

No artigo 4.º do caderno de especificações, suprimiu-se o parágrafo relativo à gestão da produção por parte da Região da Toscânia.

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

MOTIVO

Trata-se de uma supressão de natureza redacional, uma vez que as exigências relativas à gestão da produção de uvas já são reguladas pelo direito italiano.

Esta alteração afeta o artigo 4.º do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

4. **Expansão da área de vinificação**

DESCRIÇÃO

A área de vinificação, secagem e envelhecimento foi alargada para abranger uma área próxima da área de produção, abarcando atualmente todo o território da província de Grosseto, na região da Toscânia. Coincide atualmente com a área de engarrafamento, criada quando a DOP «Montecucco» foi reconhecida pela primeira vez pelo decreto ministerial de 30 de julho de 1998. O «Montecucco» foi reconhecido por decreto ministerial de 30 de julho de 1998.

São igualmente aplicáveis exceções na região da Toscânia, ou seja, na unidade administrativa regional onde é produzida a DOP «Montecucco».

MOTIVO

A alteração é necessária para que todas as empresas que não tenham uma adega na área de produção, mas que sejam proprietárias ou cultivem vinhas dentro nessa área de, possam efetuar a vinificação, a secagem, o envelhecimento e o engarrafamento.

Esta alteração afeta o artigo 5.º do caderno de especificações.

Esta alteração diz respeito ao ponto 9 (Outras condições essenciais) do documento único.

5. **«Montecucco» — Rotulagem**

DESCRIÇÃO

Prevê-se a introdução da obrigação de incluir no rótulo o termo geográfico mais abrangente «Toscana» [Toscânia], para além da denominação de origem protegida «Montecucco».

MOTIVO

A alteração permite fornecer informações precisas sobre a origem geográfica dos vinhos com DOP «Montecucco».

A alteração afeta o documento único, mais especificamente o ponto 9 (Outras condições essenciais), e o artigo 7.º do caderno de especificações.

6. **Atualização das referências à legislação da UE**

DESCRIÇÃO

Foi suprimida a referência ao Regulamento (CE) n.º 607/2009 e foi aditada a frase mais geral e pertinente «Em conformidade com a legislação pertinente da UE».

MOTIVO

A referência ao Regulamento (CE) n.º 607/2009 foi suprimida, uma vez que o regulamento foi revogado.

Esta alteração afeta o artigo 5.º do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

7. **Alterações das características químicas dos tipos de vinho**

DESCRIÇÃO

No artigo 6.º do caderno de especificações, suprimiu-se a disposição que permitia ao Ministério alterar os limites mínimos de acidez total e de extrato não redutor mínimo.

MOTIVO

A disposição foi suprimida, uma vez que deixou de ser relevante para a legislação da UE e nacional aplicável.

Esta alteração afeta o artigo 6.º do caderno de especificações.

Esta alteração não afeta o documento único.

8. **Organismo de controlo — mudança de endereço**

DESCRIÇÃO

O endereço do organismo de controlo foi atualizado.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Montecucco

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. «Montecucco» Rosso [tinto], incluindo Rosso Riserva [tinto de reserva] e Rosato [rosado]

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: o Riserva é vermelho-rubi intenso, tendendo para o grená; o Rosato varia entre o rosa-claro e o rosa-cereja. Nariz: o Riserva é vinoso e amplo, mais elegante e característico; o Rosato é fresco e frutado. Boca: o Riserva é harmonioso, seco, agradavelmente tânico, mais encorpado, quente e elegante, com eventuais notas de madeira; o Rosato é sápido, seco e harmonioso. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %; 12,50 % para o Riserva; 11,50 % para o Rosato. Acidez total mínima: 4,50 g/l para o Rosso e o Riserva; 5 g/l para o Rosato. Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l; 25,0 g/l para o Riserva; 18,50 g/l para o Rosato.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

2. «Montecucco» Bianco [branco], incluindo vinhos com indicação da casta «Vermentino»

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha. Nariz: delicado, fresco, mais ou menos frutado; característico, no caso da casta *vermentino*. Boca: seco, fresco, característico; macio e encorpado, no caso da casta *vermentino*. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %. Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: 5,00 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 18,00

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

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

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: entre amarelo-dourado e âmbar intenso. O Occhio di Pernice varia entre o âmbar e o topázio intenso, com um amplo anel avermelhado que se torna castanho com a idade. Nariz: intenso, característico de frutos maduros; nariz mais complexo de frutos maduros e outras notas no caso do Occhio di Pernice. Boca: o Occhio di Pernice é intenso, aveludado e persistente, com final de boca doce. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 17,00 % vol., dos quais, no mínimo, 12,00 % vol. adquirido no caso do Occhio di Pernice. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 20,00 % vol., dos quais, no mínimo, 15,00 % vol. adquirido. Extrato não redutor mínimo: 25,0 g/l; para o Occhio di Pernice: 27 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro obedecem aos limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 4,50 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro): 28,00

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (em miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Método de vinificação do Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice

Prática enológica específica

Após um processo de seleção cuidadoso, as uvas devem ser secas naturalmente em instalações adequadas. O período de secagem deve ser prolongado até que as uvas atinjam um teor de açúcar adequado, antes do esmagamento. O vinho deve ser conservado e envelhecido em barricas de madeira com capacidade suficiente.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. «Montecucco» Rosso, Rosso Riserva e Rosato

63 hectolitros por hectare

2. «Montecucco» Rosso, Rosso Riserva e Rosato

9 000 quilogramas de uvas por hectare

3. «Montecucco» Bianco e Vermentino

77 hectolitros por hectare

4. «Montecucco» Bianco e Vermentino

11 000 quilogramas de uvas por hectare

5. «Montecucco» Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 hectolitros por hectare

6. «Montecucco» Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 quilogramas de uvas por hectare

7. «Montecucco» Vin Santo

38,50 hectolitros por hectare

8. «Montecucco» Vin Santo

11 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção situa-se na região da Toscânia e abrange a totalidade ou parte dos municípios de Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso e Seggiano, na província de Grosseto.

7. **Principais castas de uva de vinho**

Ciliegiolo N

Grechetto B

Malvasia-bianca-lunga B — *malvasia*

Sangiovese N

Trebbiano-toscano B — *trebbiano*

Vermentino B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

«Montecucco»

A área é constituída por colinas e sopés, o clima é ameno, mas chuvoso e suficientemente ventoso, com uma boa amplitude térmica diária. Os solos são limosos e repletos de pedra — decorrente da desagregação do grés —, apresentando uma elevada fertilidade química e biológica. Trata-se de uma área com uma grande tradição vitícola que remonta à época Etrusca. É ideal para o cultivo da vinha, utilizando os métodos Guyot e a poda em cordão de Royat, com elevadas densidades de plantação. As castas cultivadas são essencialmente tradicionais, como a *sangiovese*, a *trebbiano-toscano*, a *ciliegiolo*, a *vermentino*, a *malvasia-bianca* e a *grechetto*, produzindo vinhos frescos, aromáticos e bem estruturados.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Área de vinificação e de engarrafamento

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O engarrafamento, bem como as operações de vinificação, secagem e envelhecimento, devem ser efetuados na província de Grosseto.

No entanto, é permitido realizar estas operações, mesmo que separadamente, em adegas situadas fora da zona referida na secção anterior, desde que estas se situem na região administrativa da Toscânia. Estas adegas devem pertencer a explorações que as utilizem — individual ou coletivamente — para produzir vinho a partir de uvas aptas à produção da DOP «Montecucco» e colhidas em vinhas geridas por essas explorações.

Em conformidade com a legislação da UE, o engarrafamento ou acondicionamento devem ter lugar na área geográfica delimitada acima referida, a fim de salvaguardar a qualidade e a reputação do produto e garantir a sua origem.

Área de vinificação

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

As operações de vinificação, secagem e envelhecimento, bem como o engarrafamento, devem ser efetuadas na província de Grosseto.

No entanto, é permitido realizar estas operações, mesmo que separadamente, em adegas situadas fora da zona referida na secção anterior, desde que estas se situem na região administrativa da Toscânia. Estas adegas devem pertencer a explorações que as utilizem — individual ou coletivamente — para produzir vinho a partir de uvas aptas à produção da DOP «Montecucco» e colhidas em vinhas geridas por essas explorações.

Em conformidade com a legislação da UE, o engarrafamento ou acondicionamento devem ter lugar na área geográfica delimitada acima referida, a fim de salvaguardar a qualidade e a reputação do produto e garantir a sua origem.

Nome da unidade geográfica mais abrangente

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

No caso dos vinhos com DOP «Montecucco», é obrigatório indicar a denominação geográfica mais abrangente «Toscana».

Esta menção deve figurar em carateres de tamanho não superior a dois terços dos carateres utilizados para indicar a denominação «Montecucco».

O nome geográfico «Toscana» deve figurar sempre abaixo da menção específica tradicional «Denominazione di Origine Controllata» [Denominação de Origem Controlada] (por extenso ou na abreviatura «DOC» ou «D.O.C.») ou da menção da UE «Denominazione di Origine Protetta» [Denominação de Origem Protegida], seguindo a ordem:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (ou a abreviatura «DOC» ou «D.O.C.»)

ou Denominazione di Origine Protetta

Toscana

O nome «Toscana» e o nome «Montecucco» devem figurar em carateres com o mesmo tipo de letra, estilo, espaçamento, destaque, cor e intensidade colorimétrica.

Todas as informações referidas devem ser apresentadas sobre um fundo uniforme.

Não obstante a obrigação de incluir nos rótulos a denominação geográfica mais abrangente «Toscana», podem continuar a ser utilizados rótulos que não a incluam, desde que apenas sejam utilizados para vinhos elaborados a partir de uvas da vindima de 2023 ou de vindimas anteriores.

Castas complementares na combinação de castas

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Para o vinho «Montecucco» Rosso e Rosso Riserva, além da casta principal (*sangiovese*, que representa, no mínimo, 60 % da combinação de castas), podem ser utilizadas na produção, até um máximo de 40 %, outras castas tintas aptas para cultivo na região da Toscânia, com exclusão das castas *malvasia-nera*, *malvasia-nera-di-brindisi* e *aleatico*.

No caso do vinho «Montecucco» Rosato, além das castas principais (*sangiovese* e *ciliegiolo*), podem ser utilizadas na produção, até um máximo de 40 %, outras castas tintas, individualmente ou em conjunto, aptas para cultivo na região da Toscânia, com exclusão das castas *malvasia-nera*, *malvasia-nera-di-brindisi* e *aleatico*.

Para o vinho «Montecucco» Bianco, além das castas principais (*trebbiano-toscano* e *vermentino-bianco*), podem ser utilizadas na produção outras castas brancas, individualmente ou em conjunto, aptas para cultivo na região da Toscânia.

Para o vinho «Montecucco» Vermentino, além da casta principal, podem ser utilizadas na produção, até um máximo de 15 %, outras castas brancas, individualmente ou em conjunto, aptas para cultivo na região da Toscânia.

Para o vinho «Montecucco» Vin Santo, além das castas principais (*malvasia-bianca-lunga*, *grechetto-bianco* e *trebbiano-toscano*), podem ser utilizadas na produção, até um máximo de 30 %, outras castas brancas, individualmente ou em conjunto, aptas para cultivo na região da Toscânia.

Para o vinho «Montecucco» Vin Santo Occhio di Pernice, além da casta principal (*sangiovese*), podem ser utilizadas na produção, até um máximo de 30 %, outras castas tintas, individualmente ou em conjunto, aptas para cultivo na região da Toscânia.

Hiperligação para o caderno de especificações

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