C/2024/7269

5.12.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/7269)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Montecucco”

PDO-IT-A1433-AM02

Data comunicării: 25 septembrie 2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Eliminarea listei de soiuri suplimentare de struguri**

DESCRIERE

Se elimină lista de soiuri suplimentare de struguri din caietul de sarcini, precizându-se, la modul mai general, că soiurile suplimentare de struguri sunt cele înregistrate oficial în registrul național al soiurilor de viță-de-vie și adecvate pentru cultivare în regiunea Toscana.

MOTIV

Eliminarea acestei liste face ca lista soiurilor de struguri să fie mai clară, respectându-se în același timp limitele minime de utilizare pentru principalele soiuri de struguri de vin.

Modificarea vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

Modificarea nu vizează documentul unic.

2. **Ajustarea combinațiilor de soiuri de viță-de-vie**

DESCRIERE

Următoarea teză se elimină de la articolul 2 din caietul de sarcini al produsului:

„Ajustarea combinațiilor de soiuri de viță-de-vie ale plantațiilor viticole care beneficiază de DOP «Montecucco» trebuie efectuată în termen de 10 ani de la data intrării în vigoare a prezentului caiet de sarcini, lista completă a acestor combinații figurând în anexa 1”.

MOTIV

Eliminarea acestei teze a fost considerată necesară, deoarece dispoziția pe care o conține a devenit caducă. Au trecut mai mult de 10 ani de la aprobarea DOP „Montecucco” prin decret ministerial la 30 iulie 1998 și toți producătorii respectă combinațiile de soiuri de viță-de-vie descrise la articolul 2 din caietul de sarcini.

Modificarea vizează articolul 2 din caietul de sarcini al produsului.

Modificarea nu vizează documentul unic.

3. **Eliminarea dispozițiilor regionale**

DESCRIERE

Paragraful referitor la gestionarea producției de către regiunea Toscana se elimină de la articolul 4 din caietul de sarcini.

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

MOTIV

Eliminarea este de natură editorială, întrucât cerințele legate de gestionarea producției de struguri sunt deja reglementate de dreptul italian.

Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului.

Modificarea nu vizează documentul unic.

4. **Extinderea arealului în care are loc vinificarea**

DESCRIERE

Arealul în care au loc vinificarea, uscarea și învechirea se extinde pentru a include o zonă situată în apropierea arealului de producție, cuprinzând acum întregul teritoriu al provinciei Grosseto din regiunea Toscana. În prezent, acest areal este echivalent cu arealul de îmbuteliere stabilit când DOP „Montecucco" a fost recunoscută pentru prima dată printr-un decret ministerial la 30 iulie 1998. Denumirea „Montecucco" a fost recunoscută printr-un decret ministerial la 30 iulie 1998.

Excepțiile se aplică și în regiunea Toscana, și anume în unitatea administrativă regională în care se produce vinul cu DOP „Montecucco".

MOTIV

Modificarea este necesară pentru a le oferi tuturor întreprinderilor care nu au o cramă în arealul de producție, dar care dețin sau gestionează plantații viticole în arealul de producție, posibilitatea de a efectua vinificarea, uscarea, învechirea și îmbutelierea.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

Modificarea vizează secțiunea 9 (Alte condiții esențiale) din documentul unic.

5. **„Montecucco" – Etichetare**

DESCRIERE

Se introducere obligația ca pe etichetă să figureze mențiunea geografică mai amplă „Toscana", pe lângă denumirea de origine protejată „Montecucco".

MOTIV

Modificarea permite furnizarea de informații precise cu privire la originea geografică a vinurilor cu DOP „Montecucco".

Modificarea vizează documentul unic, mai precis secțiunea 9 (Alte condiții esențiale), și articolul 7 din caietul de sarcini.

6. **Actualizarea unei trimiteri la legislația UE**

DESCRIERE

Se elimină trimiterea la Regulamentul (CE) nr. 607/2009 și se adaugă exprimarea mai generală și mai relevantă „În conformitate cu legislația UE relevantă".

MOTIV

Trimiterea la Regulamentul (CE) nr. 607/2009 se elimină deoarece regulamentul a fost abrogat.

Modificarea vizează articolul 5 din caietul de sarcini al produsului.

Modificarea nu vizează documentul unic.

7. **Modificări ale caracteristicilor chimice ale tipurilor de vin**

DESCRIERE

Dispoziția care permitea ministerului să modifice limitele minime pentru aciditatea totală și extractul minim fără zahăr se elimină de la articolul 6 din caietul de sarcini.

MOTIV

Dispoziția se elimină deoarece nu mai este relevantă pentru legislația UE și cea națională aplicabile.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului.

Modificarea nu vizează documentul unic.

8. **Organismul de control – schimbarea adresei**

DESCRIERE

Se actualizează adresa organismului de control.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea produsului**

Montecucco

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categorii de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. „Montecucco” *Rosso* (roșu), inclusiv *Rosso Riserva* (vin de rezervă roșu) și *Rosato* (roze)

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoare: vinul *Riserva* are o culoare roșie-rubinie intensă, tinzând spre grena. Vinul *Rosato* variază de la roz-pal la roz-cireșiu. Aromă: vinul *Riserva* are o aromă vinoasă și amplă, mai elegantă și mai distinctivă. Vinul *Rosato* este proaspăt și fructat. Gust: vinul *Riserva* este armonios, sec, taninos în mod plăcut, mai corpolent, cald și elegant, cu posibile note de lemn. Vinul *Rosato* este aromat, sec și armonios. Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,00 %; 12,50 % pentru *Riserva*; 11,50 % pentru *Rosato*. Aciditatea totală minimă: 4,50 g/l pentru *Rosso* și *Riserva*; 5 g/l pentru *Rosato*. Limita minimă a extractului fără zahăr: 24,0 g/l; 25,0 g/l pentru *Riserva*; 18,50 g/l pentru *Rosato*.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. „Montecucco” *Bianco* (alb), inclusiv vinurile pe care se indică soiul de struguri Vermentino

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoare: galben-pai. Aromă: delicată, proaspătă, mai mult sau mai puțin fructată și distinctivă în cazul vinului din soiul Vermentino. Gust: sec, proaspăt, distinctiv; fin și corpolent în cazul vinului din soiul Vermentino. Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,50 %. Limita minimă a extractului fără zahăr: 17,0 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: 5,00 în grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 18,00

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. „Montecucco” *Vin Santo* și *Vin Santo Occhio di Pernice*

DESCRIERE TEXTUALĂ CONCISĂ

Culoare: de la galben-auriu la chihlimbariu intens. Vinul *Occhio di Pernice* variază de la chihlimbariu la topaz intens, cu o amplă bordură roșiatică la înclinarea paharului, ce devine maro pe măsură ce se învechește vinul. Aromă: intensă, caracteristică fructelor coapte, iar vinul *Occhio di Pernice* prezintă o aromă mai complexă de fructe coapte și alte note. Gust: vinul *Occhio di Pernice* este intens și catifelat, persistent și cu un gust rezidual dulce. Tăria alcoolică totală minimă în volume: 17,00 %, cu o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 12,00 % în cazul vinului *Occhio di Pernice*. Tăria alcoolică totală minimă în volume: 20,00 %, tăria alcoolică dobândită fiind de cel puțin 15,00 %. Limita minimă a extractului fără zahăr: 25,0 g/l; pentru *Occhio di Pernice*: 27 g/l.

Parametrii analitici care nu sunt indicați în tabelul de mai jos respectă limitele prevăzute de legislația națională și de legislația UE.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 12

— Aciditatea totală minimă: 4,50 grame pe litru, exprimată ca acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): 28,00

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Metoda de vinificație pentru *Vin Santo* și *Vin Santo Occhio di Pernice*

Practică oenologică specifică

După ce sunt supuși unui proces atent de selecție, strugurii trebuie să fie uscați în mod natural în spații adecvate. Perioada de uscare trebuie prelungită până când strugurii ating un conținut adecvat de zahăr, înainte de presare. Vinul trebuie conservat și învechit în butoaie de lemn de o capacitate suficientă.

5.2. *Producții/randamente maxime*

1. „Montecucco” *Rosso*, *Rosso Riserva* și *Rosato*

63 de hectolitri la hectar

2. „Montecucco” *Rosso, Rosso Riserva* și *Rosato*

9 000 de kilograme de struguri la hectar

3. „Montecucco” *Bianco* și Vermentino

77 de hectolitri la hectar

4. „Montecucco” *Bianco* și Vermentino

11 000 de kilograme de struguri la hectar

5. „Montecucco” *Vin Santo Occhio di Pernice*

31,50 hectolitri la hectar

6. „Montecucco” *Vin Santo Occhio di Pernice*

9 000 de kilograme de struguri la hectar

7. „Montecucco” *Vin Santo*

38,50 hectolitri la hectar

8. „Montecucco” *Vin Santo*

11 000 de kilograme de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție este situat în regiunea Toscana și cuprinde integral sau parțial localitățile Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso și Seggiano, din provincia Grosseto.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin principal/principale**

Ciliegiolo N

Grechetto B

Malvasia Bianca Lunga B – Malvasia

Sangiovese N

Trebbiano Toscano B – Trebbiano

Vermentino B

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

„Montecucco”

Arealul este format din dealuri și poalele munților, având o climă blândă, dar ploioasă și suficient de vântoasă, cu o amplitudine termică zilnică bună. Solurile sunt argiloase și pline de pietre – rezultate din dezintegrarea gresiei – și au un grad ridicat de fertilitate chimică și biologică. Este un areal cu o tradiție viticolă puternică, care datează de pe vremea etruscilor. Arealul este ideal pentru cultivarea viței-de-vie, fiind utilizate metodele de tăiere Guyot și în cordon speronat, cu densități mari de plantare. Soiurile cultivate sunt în principal tradiționale, cum ar fi Sangiovese, Trebbiano Toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia Bianca și Grechetto, care produc vinuri foarte distinctive, descrise ca fiind proaspete, aromate și bine structurate.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Arealul în care au loc vinificarea și îmbutelierea

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Îmbutelierea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Îmbutelierea trebuie să se desfășoare în provincia Grosetto, la fel ca operațiunile de vinificare, uscare și învechire.

Cu toate acestea, este permisă efectuarea unor astfel de operațiuni, chiar și separat, în crame situate în afara arealului menționat în secțiunea anterioară, cu condiția să se afle pe teritoriul regiunii administrative Toscana. Aceste crame trebuie să aparțină unor exploatații care să le utilizeze, în mod individual sau colectiv, pentru a produce vin din struguri adecvați pentru producția de vin cu DOP „Montecucco” și recoltați de pe plantații viticole gestionate de exploatațiile respective.

În conformitate cu legislația UE, îmbutelierea sau ambalarea trebuie să se desfășoare în arealul geografic delimitat menționat anterior, pentru a se proteja calitatea și reputația produsului și pentru a se garanta originea acestuia.

Arealul în care are loc vinificarea

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la cerința privind producția în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Operațiunile de vinificare, uscare și învechire trebuie să se desfășoare în provincia Grosetto, la fel ca îmbutelierea.

Cu toate acestea, este permisă efectuarea unor astfel de operațiuni, chiar și separat, în crame situate în afara arealului menționat în secțiunea anterioară, cu condiția să se afle pe teritoriul regiunii administrative Toscana. Aceste crame trebuie să aparțină unor exploatații care să le utilizeze, în mod individual sau colectiv, pentru a produce vin din struguri adecvați pentru producția de vin cu DOP „Montecucco” și recoltați de pe plantații viticole gestionate de exploatațiile respective.

În conformitate cu legislația UE, îmbutelierea sau ambalarea trebuie să se desfășoare în arealul geografic delimitat menționat anterior, pentru a se proteja calitatea și reputația produsului și pentru a se garanta originea acestuia.

Denumirea unității geografice mai ample

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pentru vinurile care beneficiază de DOP „Montecucco”, este obligatorie indicarea denumirii geografice mai ample „Toscana”.

Această indicație trebuie să figureze cu caractere care să nu depășească ⅔ din dimensiunea celor utilizate pentru indicarea denumirii „Montecucco”.

Denumirea geografică „Toscana” trebuie să figureze întotdeauna sub mențiunea tradițională specifică „Denominazione di Origine Controllata” (denumire de origine controlată) scrisă integral sau abreviată ca DOC sau D.O.C. sau sub termenul UE „Denominazione di Origine Protetta” (denumire de origine protejată), în următoarea ordine:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (sau literele DOC sau D.O.C.)

sau *Denominazione di Origine Protetta*

Toscana

Denumirea „Toscana” trebuie să fie identică cu denumirea „Montecucco” din punctul de vedere al fontului, al stilului, al spațierii, al proeminenței, al culorii și al intensității colorimetrice.

Toate elementele enumerate trebuie să figureze pe un fond uniform.

În pofida cerinței ca denumirea geografică mai amplă „Toscana” să figureze pe etichete, etichetele care nu includ denumirea „Toscana” pot fi încă epuizate, cu condiția să fie utilizate numai pentru vinuri produse din recolta din 2023 sau o recoltă anterioară.

Soiurile complementare din baza ampelografică

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare privind etichetarea

Descrierea condiției:

Pentru vinul „Montecucco" *Rosso* și *Rosso Riserva*, pe lângă soiul principal de struguri (Sangiovese, prezent în baza ampelografică în proporție de minimum 60 %), pot fi utilizate în producție, în proporție de maximum 40 %, și alte soiuri de struguri roșii adecvate pentru cultivare în regiunea Toscana, cu excepția soiurilor Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi și Aleatico.

Pentru vinul „Montecucco" *Rosato*, pe lângă soiurile principale de struguri (Sangiovese și Ciliegiolo), pot fi utilizate în producție, individual sau împreună și în proporție de maximum 40 %, și alte soiuri de struguri roșii adecvate pentru cultivare în regiunea Toscana, cu excepția soiurilor Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi și Aleatico.

Pentru vinul „Montecucco" *Bianco*, pe lângă soiurile principale de struguri (Trebbiano Toscano și Vermentino Bianco), pot fi utilizate în producție și alte soiuri de struguri albi adecvate pentru cultivare în regiunea Toscana, individual sau împreună.

Pentru vinul „Montecucco" din soiul Vermentino, pe lângă soiul principal de struguri, pot fi utilizate în producție și alte soiuri de struguri albi adecvate pentru cultivare în regiunea Toscana, individual sau împreună și în proporție de maximum 15 %.

Pentru vinul „Montecucco" *Vin Santo*, pe lângă soiurile principale de struguri (Malvasia Bianca Lunga, Grechetto Bianco și Trebbiano Toscano), pot fi utilizate în producție și alte soiuri de struguri albi adecvate pentru cultivare în regiunea Toscana, individual sau împreună și în proporție de maximum 30 %.

Pentru vinul „Montecucco" *Vin Santo Occhio di Pernice*, pe lângă soiul principal de struguri (Sangiovese), pot fi utilizate în producție și alte soiuri de struguri roșii adecvate pentru cultivare în regiunea Toscana, individual sau împreună și în proporție de maximum 30 %.

Link către caietul de sarcini

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