C/2024/7269

5.12.2024

# Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/7269)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

**„Montecucco“**

**PDO-IT-A1433-AM02**

**Dátum oznámenia: 25. septembra 2024**

## OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

### 1. Vypustenie zoznamu doplnkových muštových odrôd

OPIS

Zo špecifikácie výrobku sa vypustil zoznam doplnkových muštových odrôd, pričom sa všeobecnejšie uviedlo, že doplnkové muštové odrody sú tie, ktoré sú oficiálne zapísané vo vnútroštátnom registri odrodových skladieb a sú vhodné na pestovanie v regióne Toskánsko.

DÔVOD

Vypustením tohto zoznamu sa zoznam muštových odrôd stane prehľadnejším, a to s ohľadom na minimálne použitie hlavných muštových odrôd.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

### 2. Úprava kombinácií odrodovej skladby

OPIS

Z článku 2 špecifikácie výrobku sa vypustila táto veta:

„Úprava kombinácií odrodovej skladby vinohradov s CHOP ‚Montecucco‘ sa musí vykonať do desiatich rokov odo dňa nadobudnutia účinnosti tejto špecifikácie výrobku, ktorej úplný zoznam sa nachádza v prílohe 1.“

DÔVOD

Vypustenie tejto vety sa považovalo za potrebné, pretože v nej obsiahnuté ustanovenie sa stalo zastaraným. Od schválenia CHOP „Montecucco“ ministerským dekrétom z 30. júla 1998 uplynulo viac ako desať rokov a všetci výrobcovia dodržujú kombinácie odrodovej skladby uvedené v článku 2 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

### 3. Vypustenie regionálnych ustanovení

OPIS

Z článku 4 špecifikácie výrobku sa vypustil odsek týkajúci sa riadenia produkcie v regióne Toskánsko.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

DÔVOD

Vypustenie je redakčnej povahy, keďže požiadavky týkajúce sa riadenia produkcie hrozna už upravujú talianske právne predpisy.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. **Rozšírenie oblasti výroby vína**

OPIS

Oblasť výroby vína, sušenia hrozna a vyzrievania sa rozšírila o oblasť v blízkosti produkčnej oblasti a teraz zahŕňa celé územie provincie Grosseto v regióne Toskánsko. V súčasnosti je totožná s oblasťou fľašovania, ktorá sa stanovila, keď bolo CHOP „Montecucco“ prvýkrát uznané ministerským dekrétom 30. júla 1998. Označenie „Montecucco“ bolo uznané ministerským dekrétom 30. júla 1998.

Výnimky takisto platia v regióne Toskánsko, t. j. v regionálnej správnej jednotke, kde sa vyrábajú výrobky s CHOP „Montecucco“.

DÔVOD

Zmena je potrebná na umožnenie výroby vína, sušenia hrozna, vyzrievania a fľašovania všetkým spoločnostiam, ktoré nemajú v produkčnej oblasti prevádzku, ale vlastnia alebo spravujú v nej vinohrady.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa týka bodu 9 (Ďalšie základné podmienky) jednotného dokumentu.

5. **„Montecucco“ – označovanie**

OPIS

Doplnila sa požiadavka, podľa ktorej sa okrem chráneného označenia pôvodu „Montecucco“ musí na etikete uvádzať aj širší zemepisný názov „Toscana“ [Toskánsko].

DÔVOD

Zmenou sa umožní poskytovať presné informácie o zemepisnom pôvode vína s CHOP „Montecucco“.

Táto zmena sa týka jednotného dokumentu, konkrétne bodu 9 (Ďalšie základné podmienky) a článku 7 špecifikácie výrobku.

6. **Aktualizácia odkazu na právne predpisy EÚ**

OPIS

Vypustil sa odkaz na nariadenie (ES) č. 607/2009 a vložila sa všeobecnejšia a vhodnejšia formulácia „v súlade s príslušnými právnymi predpismi EÚ“.

DÔVOD

Odkaz na nariadenie (ES) č. 607/2009 sa vypustil, pretože nariadenie bolo zrušené.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

7. **Zmeny chemických vlastností druhov vína**

OPIS

Z článku 6 špecifikácie výrobku sa vypustilo ustanovenie, v ktorom sa ministerstvu umožnilo zmeniť minimálnu celkovú kyslosť a minimálny bezcukorný extrakt.

DÔVOD

Ustanovenie sa vypustilo, pretože už nie je relevantné z hľadiska platných právnych predpisov EÚ a vnútroštátnych právnych predpisov.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

8. **Kontrolný orgán – zmena adresy**

OPIS

Aktualizovala sa adresa kontrolného orgánu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Montecucco

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. „Montecucco“ Rosso [červené] vrátane Rosso Riserva [červené rezervné] a Rosato [ružové]

STRUČNÝ OPIS

Farba: víno Riserva má intenzívnu rubínovú farbu prechádzajúcu do granátovej. Víno Rosato je bledoružovej až čerešňovoružovej farby. Vôňa: víno Riserva má vínnu a veľkorysú arómu, ktorá je elegantnejšia a osobitejšia. Víno Rosato má sviežu a ovocnú arómu. Chuť: víno Riserva má harmonickú, suchú, príjemne trieslovinovú, telnatejšiu, hrejivú a elegantnú chuť s možnými náznakmi dreva. Víno Rosato má aromatickú, suchú a harmonickú chuť. Minimálny celkový obsah alkoholu: 12,00 obj. %; v prípade vína Riserva 12,50 obj. %; v prípade vína Rosato 11,50 obj. %. Minimálna celková kyslosť: v prípade vín Rosso a Riserva 4,50 g/l; v prípade vína Rosato 5 g/l. Minimálny bezcukorný extrakt: 24,0 g/l; v prípade vína Riserva 25,0 g/l; v prípade vína Rosato 18,50 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. „Montecucco“ Bianco [biele] vrátane vín s označením muštovej odrody „Vermentino“

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamovožltá. Vôňa: delikátna, svieža, viac-menej ovocná; v prípade vína Vermentino aj osobitá. Chuť: suchá, svieža, osobitá; v prípade vína Vermentino mäkká a telnatá. Minimálny celkový obsah alkoholu: 11,50 obj. %. Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: 5,00 v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18,00

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. „Montecucco“ Vin Santo a Vin Santo Occhio di Pernice

STRUČNÝ OPIS

Farba: zlatožltá až intenzívna jantárová. Víno Occhio di Pernice má jantárovú až intenzívnu topásovú farbu so širokým červenkastým okrajom, ktorý zrením zhnedne. Vôňa: intenzívna, pripomínajúca zrelé ovocie, v prípade vína Occhio di Pernice komplexnejšia vôňa zrelého ovocia s ďalšími odleskmi. Chuť: víno Occhio di Pernice má intenzívnu a zamatovú chuť, ktorá pretrváva so sladkou dochuťou. Minimálny celkový obsah alkoholu: 17,00 obj. % so skutočným obsahom alkoholu najmenej 12,00 obj. % vo víne Occhio di Pernice. Minimálny celkový obsah alkoholu: 20,00 obj. % so skutočným obsahom alkoholu najmenej 15,00 obj. %. Minimálny bezcukorný extrakt: 25,0 g/l; v prípade vína Occhio di Pernice: 27 g/l.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 4,50 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 28,00

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Metóda výroby vína Vin Santo a Vin Santo Occhio di Pernice

Osobitný enologický postup

Po dôkladnej selekcii sa hrozno musí prirodzene vysušiť vo vhodných priestoroch. Čas sušenia sa pred lisovaním musí predlžovať, kým hrozno nedosiahne primeraný obsah cukru. Víno sa musí uchovávať a vyzrievať v drevených sudoch s dostatočnou kapacitou.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. „Montecucco“ Rosso, Rosso Riserva a Rosato

63 hektolitrov vína na hektár

2. „Montecucco“ Rosso, Rosso Riserva a Rosato

9 000 kilogramov hrozna na hektár

3. „Montecucco“ Bianco a Vermentino

77 hektolitrov vína na hektár

4. „Montecucco“ Bianco a Vermentino

11 000 kilogramov hrozna na hektár

5. „Montecucco“ Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 hektolitra vína na hektár

6. „Montecucco“ Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 kilogramov hrozna na hektár

7. „Montecucco“ Vin Santo

38,50 hektolitra vína na hektár

8. „Montecucco“ Vin Santo

11 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Produkčná oblasť sa nachádza v regióne Toskánsko a zahŕňa všetky obce alebo časť obcí Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso a Seggiano v provincii Grosseto.

7. **Hlavné muštové odrody**

Ciliegiolo N

Grechetto B

Malvasia Bianca Lunga B – Malvasia

Sangiovese N

Trebbiano Toscano B – Trebbiano

Vermentino B

8. **Opis súvislostí**

„Montecucco“

Oblasť pozostáva z kopcov a úpätí, klíma je mierna, ale daždivá a dostatočne veterná s dobrým rozsahom denných teplôt. Pôda je hlinitá a plná kameňov, ktoré vznikajú rozpadom pieskovca, a má vysokú chemickú a biologickú úrodnosť. Ide o oblasť so silnou vinohradníckou tradíciou, ktorá siaha až do čias Etruskov. Je ideálna na pestovanie viniča pomocou metód Guyotovho rezu a čapíkového kordónu s vysokou hustotou výsadby. Pestujú sa prevažne tradičné odrody, ako sú Sangiovese, Trebbiano Toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia Bianca a Grechetto, z ktorých sa vyrábajú veľmi osobité vína, ktoré sú svieže, aromatické a dobre štruktúrované.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

*Oblasť výroby vína a fľašovania*

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Fľašovanie, ako aj výroba vína, sušenie hrozna a vyzrievanie sa musia vykonávať v provincii Grosetto.

Tieto úkony, aj ak sa vykonávajú samostatne, je však povolené vykonávať v prevádzkach, ktoré sa nachádzajú mimo oblasti uvedenej v predchádzajúcom bode, a to za predpokladu, že sa nachádzajú v administratívnom regióne Toskánsko. Tieto prevádzky musia patriť podnikom, ktoré ich – buď jednotlivo, alebo spoločne – používajú na výrobu vína z hrozna vhodného na výrobu výrobkov s CHOP „Montecucco“ a zozbieraného z vinohradov spravovaných týmito podnikmi.

V súlade s právnymi predpismi EÚ sa fľašovanie alebo balenie musí uskutočňovať v uvedenej vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zachovala kvalita a dobrá povesť výrobku a aby sa zaručil jeho pôvod.

*Oblasť výroby vína*

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Výroba vína, sušenie hrozna a vyzrievanie, ako aj fľašovanie sa musia vykonávať v provincii Grosetto.

Tieto úkony, aj ak sa vykonávajú samostatne, je však povolené vykonávať v prevádzkach, ktoré sa nachádzajú mimo oblasti uvedenej v predchádzajúcom bode, a to za predpokladu, že sa nachádzajú v administratívnom regióne Toskánsko. Tieto prevádzky musia patriť podnikom, ktoré ich – buď jednotlivo, alebo spoločne – používajú na výrobu vína z hrozna vhodného na výrobu výrobkov s CHOP „Montecucco“ a zozbieraného z vinohradov spravovaných týmito podnikmi.

V súlade s právnymi predpismi EÚ sa fľašovanie alebo balenie musí uskutočňovať v uvedenej vymedzenej zemepisnej oblasti, aby sa zachovala kvalita a dobrá povesť výrobku a aby sa zaručil jeho pôvod.

*Názov širšej zemepisnej jednotky*

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

V prípade vín s označením CHOP „Montecucco“ je povinné uvádzať širší zemepisný názov „Toscana“.

Tento názov sa musí uvádzať písmom, ktoré nie je väčšie ako dve tretiny veľkosti písma použitého na označenie „Montecucco“.

Zemepisný názov „Toscana“ sa vždy musí nachádzať pod tradičným špecifickým pojmom „Denominazione di Origine Controllata“ (uvedeným v úplnej podobe alebo skrátene ako DOC či D.O.C.) alebo pojmom EÚ „chránené označenie pôvodu“ v tomto poradí:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (alebo skratka DOC či D.O.C.)

alebo chránené označenie pôvodu

Toscana

Pri uvádzaní názvu „Toscana“ sa musí použiť rovnaký typ písma, štýl, rovnaké riadkovanie, zvýraznenie, rovnaká farba a kolorimetrická intenzita ako v prípade označenia „Montecucco“.

Všetky uvedené informácie musia byť zobrazené na jednotnom pozadí.

Napriek požiadavke, aby sa na etiketách uvádzal širší zemepisný názov „Toscana“, etikety, na ktorých sa názov „Toscana“ nenachádza, sa môžu stále používať za predpokladu, že sa použijú iba pri vínach vyrobených z hrozna, ktorého zber sa uskutočnil v roku 2023 alebo skôr.

*Doplnkové odrody v kombinácii muštových odrôd*

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

V prípade vín „Montecucco“ Rosso a Rosso Riserva sa okrem hlavnej muštovej odrody (Sangiovese, ktorá je v kombinácii muštových odrôd zastúpená podielom najmenej 60 %) môžu pri výrobe použiť ďalšie modré muštové odrody, ktoré sú vhodné na pestovanie v regióne Toskánsko, s výnimkou odrôd Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi a Aleatico, a to najviac do 40 %.

V prípade vína „Montecucco“ Rosato sa okrem hlavných muštových odrôd (Sangiovese a Ciliegiolo) môžu pri výrobe jednotlivo alebo spoločne použiť ďalšie modré muštové odrody, ktoré sú vhodné na pestovanie v regióne Toskánsko, s výnimkou odrôd Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi a Aleatico, a to najviac do 40 %.

V prípade vína „Montecucco“ Bianco sa okrem hlavných muštových odrôd (Trebbiano Toscano a Vermentino Bianco) môžu pri výrobe jednotlivo alebo spoločne použiť ďalšie biele muštové odrody, ktoré sú vhodné na pestovanie v regióne Toskánsko.

V prípade vína „Montecucco“ Vermentino sa okrem hlavnej muštovej odrody môžu pri výrobe jednotlivo alebo spoločne použiť ďalšie biele muštové odrody, ktoré sú vhodné na pestovanie v regióne Toskánsko, a to najviac do 15 %.

V prípade vína „Montecucco“ Vin Santo sa okrem hlavných muštových odrôd (Malvasia Bianca Lunga, Grechetto Bianco a Trebbiano Toscano) môžu pri výrobe jednotlivo alebo spoločne použiť ďalšie biele muštové odrody, ktoré sú vhodné na pestovanie v regióne Toskánsko, a to najviac do 30 %.

V prípade vína „Montecucco“ Vin Santo Occhio di Pernice sa okrem hlavnej muštovej odrody (Sangiovese) môžu pri výrobe jednotlivo alebo spoločne použiť ďalšie modré muštové odrody, ktoré sú vhodné na pestovanie v regióne Toskánsko, a to najviac do 30 %.

**Odkaz na špecifikáciu výrobku**

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