C/2024/7269

5.12.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7269)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Montecucco“

PDO-IT-A1433-AM02

Datum obvestila: 25. september 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Črtanje seznama stranskih sort vinske trte

OPIS

Iz specifikacije proizvoda je bil črtan seznam stranskih sort vinske trte, pri čemer je splošneje navedeno, da so te sorte vinske trte, ki so uradno vpisane v nacionalni register sort vinske trte in so primerne za gojenje v deželi Toskana.

RAZLOG

Ob upoštevanju minimalnih omejitev uporabe za glavne sorte vinske trte je trsni izbor zaradi črtanja tega izbora jasnejši.

Ta sprememba vpliva na člen 2 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

2. Prilagoditev sortnih sestavov

OPIS

V členu 2 specifikacije proizvoda je bila črtana naslednja poved:

„V vinogradih z ZOP ‚Montecucco‘ je treba sortne sestave prilagoditi v desetih letih od datuma začetka veljavnosti te specifikacije proizvoda, pri čemer je njihov celoten seznam na voljo v Prilogi 1.“

RAZLOG

Črtanje te povedi se je zdelo potrebno, ker je določba navedenega člena zastarela. Od odobritve vin z ZOP „Montecucco“ z ministrskim odlokom z dne 30. julija 1998 je minilo več kot deset let in vsi proizvajalci upoštevajo sortni sestav iz člena 2 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba vpliva na člen 2 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. Črtanje deželnih določb

OPIS

Iz člena 4 specifikacije proizvoda je bil črtan odstavek o upravljanju pridelave v deželi Toskana.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

RAZLOG

Črtanje je redakcijsko, saj so zahteve o upravljanju pridelave grozdja že urejene z italijansko zakonodajo.

Ta sprememba vpliva na člen 4 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. **Razširitev območja vinifikacije**

OPIS

Območje vinifikacije, sušenja grozdja in staranja vina je bilo razširjeno na območje blizu območja pridelave, tako da zajema celotno ozemlje pokrajine Grosseto v deželi Toskana. Zdaj se ujema z območjem stekleničenja, ki je bilo določeno, ko je bilo vino z ZOP „Montecucco“ prvič priznano z ministrskim odlokom 30. julija 1998. Vino „Montecucco“ je bilo priznano z ministrskim odlokom 30. julija 1998.

Določene so bile tudi izjeme za deželo Toskana, tj. deželno upravno enoto, v kateri se proizvaja vino z ZOP „Montecucco“.

RAZLOG

Sprememba je potrebna, da se vsem podjetjem, ki na območju proizvodnje nimajo kleti, vendar imajo tam v lasti vinograde ali jih upravljajo, omogočijo vinifikacija, sušenje grozdja ter staranje in stekleničenje vina.

Ta sprememba vpliva na člen 5 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba se nanaša na oddelek 9 Bistveni dodatni pogoji v enotnem dokumentu.

5. **„Montecucco“ – označevanje**

OPIS

Določena je bila obveznost, da se na etiketo poleg zaščitene označbe porekla „Montecucco“ doda širši geografski izraz „Toscana“.

RAZLOG

S to spremembo se omogoči, da se zagotovijo natančne informacije o geografskem poreklu vin z ZOP „Montecucco“.

Sprememba vpliva na enotni dokument, zlasti na oddelek 9 Bistvene dodatne zahteve, in člen 7 specifikacije proizvoda.

6. **Posodobljen sklic na zakonodajo EU**

OPIS

Sklic na Uredbo (ES) št. 607/2009 je bil črtan, dodana pa je bila splošnejša in ustreznejša besedna zveza „V skladu s predpisi EU“.

RAZLOG

Sklic na Uredbo (ES) št. 607/2009 je bil črtan, ker je bila uredba razveljavljena.

Ta sprememba vpliva na člen 5 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

7. **Spremembe kemičnih lastnosti vrst vina**

OPIS

Iz člena 6 specifikacije proizvoda je bila črtana določba, ki je ministrstvu omogočila spremembo najnižjih mejnih vrednosti vsebnosti skupnih kislin in najmanjši ekstrakt brez sladkorja.

RAZLOG

Določba je bila črtana, ker ni več relevantna za zakonodajo EU in nacionalno zakonodajo, ki se uporabljata.

Ta sprememba vpliva na člen 6 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

8. **Nadzorni organ – sprememba naslova**

OPIS

Naslov nadzornega organa je bil spremenjen.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Montecucco

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009;

4. **Opis vina**

1. Rdeče vino „Montecucco“, vključno z rdečim vinom „Montecucco“ z izrazom „riserva“ in vinom rosé „Montecucco“

KRATEK OPIS

Barva: pri vinih z izrazom „riserva“ je intenzivno rubinasto rdeča, ki prehaja v granatno, pri vinih rosé pa sega od bledo rožnate do češnjevo rožnate barve. Vonj: pri vinih z izrazom „riserva“ je vinski in širok, bolj eleganten in razpoznaven, pri vinih rosé pa svež in saden. Okus: pri vinih z izrazom „riserva“ je harmoničen, suh, prijetno taničen, bolj polnega telesa, topel in eleganten z možnimi pridihi lesa, pri vinih rosé pa aromatičen, suh in harmoničen. Najmanjši delež skupnega alkohola: 12,00 %; pri vinih z izrazom „riserva“: 12,50 %; pri vinih rosé: 11,50 %. Najnižja vsebnost skupnih kislin: pri vinih rosé in vinih z izrazom „riserva“: 4,50 g/l; pri vinih rosé: 5 g/l. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,0 g/l; pri vinih z izrazom „riserva“: 25,0 g/l; pri vinih rosé: 18,50 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

2. Belo vino „Montecucco“, vključno z vini „Montecucco“ z navedbo sorte vinske trte vermentino

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena. Vonj: nežen, svež, bolj ali manj saden, pri vinih „Montecucco“ vermentino pa tudi razpoznaven. Okus: suh, svež, razpoznaven, pri vinih „Montecucco“ vermentino pa mehek in polnega telesa. Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,50 %. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 5,00 grama na liter, izraženih kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18,00

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

3. „Montecucco“ z izrazoma „vin santo“ in „vin santo occhio di pernice“

KRATEK OPIS

Barva: od zlato rumene do intenzivne jantarne barve, pri vinih „Montecucco“ z izrazom „vin santo occhio di pernice“ pa barva sega od jantarjeve in intenzivno topazne barve, s širokim rdečkastim robom, ki s staranjem porjavi. Vonj: intenziven, značilen za zrelo sadje, kompleksnejša aroma zrelega sadja, pri vinih „Montecucco“ z izrazom „vin santo occhio di pernice“ pa tudi drugi pridihi. Okus: pri vinih „Montecucco“ z izrazom „vin santo occhio di pernice“ je intenziven in žameten, obstojen s sladkim pookusom. Najmanjši delež skupnega alkohola: 17,00 %, pri čemer je pri vinih „Montecucco“ z izrazom „vin santo occhio di pernice“ delež dejanskega alkohola najmanj 12,00 %. Najmanjši delež skupnega alkohola: 20,00 %, pri čemer je delež dejanskega alkohola najmanj 15,00 %. Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 25,0 g/l; pri vinih „Montecucco“ z izrazom „vin santo occhio di pernice“: 27 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v preglednici v nadaljevanju, so skladni z omejitvami iz nacionalne in EU zakonodaje.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,50 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 28,00

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Postopek vinifikacije vin „Montecucco“ z izrazoma „vin santo“ in „vin santo occhio di pernice“

Posebni enološki postopek

Grozdje je treba po skrbnem prebiranju naravno sušiti v ustreznih prostorih. Čas sušenja pred stiskanjem je treba podaljšati, dokler grozdje ne doseže ustrezne vsebnosti sladkorja. Vino je treba hraniti in starati v lesenih sodih zadostne prostornine.

5.2 *Največji donosi*

1. Rdeče vino „Montecucco“, rdeče vino „Montecucco“ z izrazom „riserva“ in vino rosé „Montecucco“

63 hektolitrov na hektar

2. Rdeče vino „Montecucco“, rdeče vino „Montecucco“ z izrazom „riserva“ in vino rosé „Montecucco“

9 000 kilogramov grozdja na hektar

3. Belo vino „Montecucco“ in vino „Montecucco“ vermentino

77 hektolitrov na hektar

4. Belo vino „Montecucco“ in vino „Montecucco“ vermentino

11 000 kilogramov grozdja na hektar

5. „Montecucco“ z izrazom „vin santo occhio di pernice“

31,50 hektolitrov na hektar

6. „Montecucco“ z izrazom „vin santo occhio di pernice“

9 000 kilogramov grozdja na hektar

7. „Montecucco“ z izrazom „vin santo“

38,50 hektolitrov na hektar

8. „Montecucco“ z izrazom „vin santo“

11 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje proizvodnje leži v deželi Toskana in zajema v celoti ali delno občine Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso in Seggiano v pokrajini Grosseto.

7. **Glavne sorte vinske trte**

Ciliegiolo N

Grechetto B

Malvasia bianca lunga B – malvasia

Sangiovese N

Trebbiano toscano B – trebbiano

Vermentino B

8. **Opis povezave**

„Montecucco“

Območje sestavljajo griči in vznožja gričev, podnebje je milo, vendar deževno in dovolj vetrovno, z ugodnim dnevnim temperaturnim razponom. Tla so ilovnata in zaradi preperevanja peščenjaka skeletna ter so kemično in biološko zelo rodovitna. Na tem območju je prisotna močna vinogradniška tradicija, ki sega v čas Etruščanov. Idealno je za gojenje vinske trte z gojitvenima oblikama guyot in kordon z rezniki ter za gosto zasaditev. Gojijo se večinoma tradicionalne sorte, kot so sangiovese, trebbiano toscano, ciliegiolo, vermentino, malvasia bianca in grechetto, iz katerih se proizvajajo zelo razpoznavna vina, ki so sveža, aromatična in dobro strukturirana.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Območje vinifikacije in stekleničenja

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Stekleničenje ter vinifikacija, sušenje grozdja in staranje vina morajo potekati v pokrajini Grosetto.

Vendar so ti postopki, tudi če se izvajajo ločeno, dovoljeni v kleteh zunaj območja iz prejšnjega oddelka, če se nahajajo na upravnem ozemlju dežele Toskana. Te kleti morajo pripadati kmetijskim gospodarstvom, ki jih posamično ali skupaj uporabljajo za proizvodnjo vina iz grozdja, primernega za proizvodnjo vina z ZOP „Montecucco“ in potrganega v vinogradih, ki jih upravljajo navedena kmetijska gospodarstva.

Po zakonodaji EU mora stekleničenje ali pakiranje potekati na navedenem razmejenem geografskem območju, da se zaščitita kakovost in sloves proizvoda ter jamči njegovo poreklo.

Območje vinifikacije

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vinifikacija, sušenje grozdja, staranje vina in stekleničenje morajo potekati v pokrajini Grosetto.

Vendar so ti postopki, tudi če se izvajajo ločeno, dovoljeni v kleteh zunaj območja iz prejšnjega oddelka, če se nahajajo na upravnem ozemlju dežele Toskana. Te kleti morajo pripadati kmetijskim gospodarstvom, ki jih posamično ali skupaj uporabljajo za proizvodnjo vina iz grozdja, primernega za proizvodnjo vina z ZOP „Montecucco“ in potrganega v vinogradih, ki jih upravljajo navedena kmetijska gospodarstva.

Po zakonodaji EU mora stekleničenje ali pakiranje potekati na navedenem razmejenem geografskem območju, da se zaščitita kakovost in sloves proizvoda ter jamči njegovo poreklo.

Ime širše geografske enote

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri vinih z ZOP „Montecucco“ je obvezna navedba širšega geografskega imena „Toscana“.

Ta se napiše s črkami, ki niso večje od ⅔ velikosti črk, uporabljenih za označbo „Montecucco“.

Geografsko ime „Toscana“ se vedno navede s posebnim tradicionalnim izrazom „denominazione di origine controllata“ (izpisan v celoti ali skrajšan na DOC ali D.O.C.) ali z izrazom EU „zaščitena označba porekla“ v naslednjem vrstnem redu:

„Montecucco“

„denominazione di origine controllata“ (ali kratica DOC ali D.O.C.)

ali „zaščitena označba porekla“

„Toscana“

Za ime „Toscana“ je treba uporabiti enako pisavo, slog, razmik, vidnost, barvo in barvno intenzivnost kot za ime „Montecucco“.

Vse navedene informacije se prikažejo na enotnem ozadju.

Kljub zahtevi, da mora biti na etiketah navedeno širše geografsko ime „Toscana“, se lahko etikete, ki ne vključujejo imena „Toscana“, še vedno uporabljajo, če se uporabljajo samo za vina, proizvedena iz letine 2023 ali starejše letine.

Dopolnilne sorte v sortnem sestavu

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri proizvodnji rdečega vina „Montecucco“ in rdečega vina „Montecucco“ z izrazom „riserva“ se lahko poleg glavne sorte vinske trte (sangiovese, ki sestavlja najmanj 60 % sortne sestave) uporabljajo druge rdeče sorte vinske trte, ki so primerne za gojenje v deželi Toskana, razen sort malvasia nera, malvasia nera di brindisi in aleatico, in sicer največ 40 %.

Pri proizvodnji vina rosé „Montecucco“ se lahko poleg glavnih sort vinske trte (sangiovese in ciliegiolo) posamično ali skupaj uporabljajo druge rdeče sorte vinske trte, ki so primerne za gojenje v deželi Toskana, razen sort malvasia nera, malvasia nera di brindisi in aleatico, in sicer največ 40 %.

Pri proizvodnji belega vina „Montecucco“ se lahko poleg glavnih sort vinske trte (trebbiano toscano in vermentino bianco) posamično ali skupaj uporabljajo druge bele sorte vinske trte, ki so primerne za gojenje v deželi Toskana.

Pri proizvodnji vina „Montecucco“ vermentino se lahko poleg glavne sorte vinske trte posamično ali skupaj uporabljajo druge bele sorte vinske trte, ki so primerne za gojenje v deželi Toskana, in sicer največ 15 %.

Pri proizvodnji vina „Montecucco“ z izrazom „vin santo“ se lahko poleg glavnih sort vinske trte (malvasia bianca lunga, grechetto bianco in trebbiano toscano) posamično ali skupaj uporabljajo druge bele sorte vinske trte, ki so primerne za gojenje v deželi Toskana, in sicer največ 30 %.

Pri proizvodnji vina „Montecucco“ z izrazom „vin santo occhio di pernice“ se lahko poleg glavne sorte vinske trte (sangiovese) posamično ali skupaj uporabljajo druge rdeče sorte vinske trte, ki so primerne za gojenje v deželi Toskana, in sicer največ 30 %.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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