C/2024/7269

5.12.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/7269)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Montecucco”

PDO-IT-A1433-AM02

Datum för meddelandet: 25 september 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Strykning av förteckningen över ytterligare druvsorter

BESKRIVNING

Förteckningen över ytterligare druvsorter har tagits bort från produktspecifikationen, där det nu i mer generella ordalag anges att de ytterligare druvsorterna är de som är officiellt registrerade i det nationella registret över druvsorter och som lämpar sig för odling i regionen Toscana.

MOTIVERING

Ett sådant borttagande gör att företeckningen över druvsorter blir tydligare, samtidigt som minimigränserna för användning av de huvudsakliga druvsorterna respekteras.

Denna ändring gäller artikel 2 i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. Anpassning till kombinationerna av druvsorter

BESKRIVNING

Följande mening har strukits i artikel 2 i produktspecifikationen:

Senast tio år efter att denna produktspecifikation har trätt i kraft ska de vingårdar som framställer vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montecucco” ha anpassat sig till de kombinationer av druvsorter som anges i den fullständiga förteckningen i bilaga 1.

MOTIVERING

En strykning av denna mening anses nödvändig eftersom det krav som den innehåller inte längre är aktuellt. Mer än tio år har gått sedan den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montecucco” den 30 juli 1998 godkändes genom ett ministerdekret, och samtliga producenter använder de kombinationer av druvsorter som anges i artikel 2 i produktspecifikationen.

Denna ändring gäller artikel 2 i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

3. Hänvisningen till regionala bestämmelser stryks

BESKRIVNING

Stycket om regionen Toscanas produktionsförvaltning har strukits i artikel 4 i produktspecifikationen.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

MOTIVERING

Ändringen är formell eftersom de krav som gäller för förvaltningen av druvproduktionen redan regleras i italiensk lagstiftning.

Denna ändring gäller artikel 4 i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

4. **Utvidgning av vinframställningsområdet**

BESKRIVNING

Området för vinframställning, torkning och lagring har utvidgats till att även omfatta ett intilliggande område så att det nu omfattar hela provinsen Grosseto i regionen Toscana. Området överensstämmer nu med tappningsområdet, som inrättades redan i samband med att den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montecucco” erkändes genom ett ministerdekret den 30 juli 1998.

Det görs även undantag i regionen Toscana, dvs. i den regionala administrativa enhet där vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montecucco” framställs.

MOTIVERING

Ändringen är nödvändig för att alla företag som inte har tillgång till någon vinkällare i produktionsområdet, men som äger eller driver vingårdar där, ska ha möjlighet att framställa vin, torka druvorna samt lagra och tappa vinet.

Denna ändring gäller artikel 5 i produktspecifikationen.

Denna ändring gäller punkt 9 (Väsentliga ytterligare villkor) i det sammanfattande dokumentet.

5. **”Montecucco” – Märkning**

BESKRIVNING

Ett krav har lagts till som innebär att det bredare geografiska begreppet ”Toscana” måste finnas med i märkningen, utöver den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montecucco”.

MOTIVERING

Genom ändringen blir det möjligt att ge mer detaljerad information om det geografiska området för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montecucco”.

Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet, närmare bestämt punkt 9 (Väsentliga ytterligare villkor) och artikel 7 i produktspecifikationen.

6. **Uppdaterad hänvisning till EU-lagstiftningen**

BESKRIVNING

Hänvisningen till förordning (EG) nr 607/2009 har strukits, och den mer allmänna och relevanta formuleringen ”I enlighet med relevant EU-lagstiftning” har lagts till.

MOTIVERING

Hänvisningen till förordning (EG) nr 607/2009 har strukits eftersom förordningen har upphävts.

Denna ändring gäller artikel 5 i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

7. **Ändringar avseende de kemiska egenskaperna hos olika vintyper**

BESKRIVNING

Den bestämmelse som gjorde det möjligt för ministeriet att ändra gränserna för lägsta totala syrahalt och lägsta halt av sockerfritt extrakt har strukits i artikel 6 i produktspecifikationen.

MOTIVERING

Bestämmelsen har strukits eftersom den inte längre är relevant för tillämplig EU-lagstiftning och nationell lagstiftning.

Denna ändring gäller artikel 6 i produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

8. **Kontrollorgan – ändrad adress**

BESKRIVNING

Kontrollorganets adress har uppdaterats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Montecucco

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009.

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. ”Montecucco” Rosso [rött], inklusive Rosso Riserva [rött riserva] och Rosato [rosé]

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: riservan är intensivt rubinröd, med en dragning åt granatrött; rosaton går från ljust rosa till körsbärsrosa. Doft: riservans doft är vinös och bred, mer elegant och distinkt; rosatons doft är frisk och fruktig. Smak: riservans smak är harmonisk, torr, behagligt tanninrik, fylligare, varm och elegant, ibland med inslag av trä; rosaton är smakrik, torr och harmonisk. Lägsta totala alkoholhalt: 12,00 volymprocent; för riserva 12,50 volymprocent; för rosato 11,50 volymprocent. Lägsta totala syrahalt: 4,50 g/l (rosso och riserva); 5 g/l (rosato). Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 24,0 g/l; för riserva 25,0 g/l; för rosato 18,50 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: i gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. ”Montecucco” Bianco [vitt], inklusive Vermentino, dvs. vin märkt med druvsorten vermentino

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgult. Doft: delikat, frisk, mer eller mindre fruktig; för Vermentino även distinkt. Smak: torr, frisk, distinkt; för Vermentino mjuk och fyllig. Lägsta totala alkoholhalt: 11,50 volymprocent. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: 5,00 gram per liter uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18,00.

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

3. ”Montecucco” Vin Santo och Vin Santo Occhio di Pernice

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: från gyllengult till intensivt bärnstensgult; Occhio di Pernice varierar från bärnstensgult till intensivt topasgult, med breda rödaktiga kanter som blir bruna med åldern. Doft: intensiv, karakteristisk för mogen frukt; Occhio di Pernice har mer komplexa dofter av mogen frukt och andra toner. Smak: Occhio di Pernice har en intensiv och sammetslen smak med en kvardröjande söt eftersmak. Lägsta totala alkoholhalt: 17,00 volymprocent, med en verklig alkoholhalt på minst 12,00 volymprocent för Occhio di Pernice. Lägsta totala alkoholhalt: 20,00 volymprocent, med en verklig alkoholhalt på minst 15,00 volymprocent. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 25,0 g/l; för Occhio di Pernice 27 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12.

— Lägsta totala syrahalt: 4,50 g/l uttryckt som vinsyra.

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 28,00.

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Vinframställningsmetod för Vin Santo och Vin Santo Occhio di Pernice

Särskild oenologisk metod

Efter en noggrann urvalsprocess ska druvorna torka naturligt i lämpliga lokaler. Torkningsperioden ska förlängas till dess att druvorna uppnår rätt sockerhalt innan de pressas. Vinet ska förvaras och lagras på tillräckligt stora träfat.

5.2 *Högsta avkastning*

1. ”Montecucco” Rosso, Rosso Riserva och Rosato

63 hektoliter per hektar.

2. ”Montecucco” Rosso, Rosso Riserva och Rosato

9 000 kilogram druvor per hektar.

3. ”Montecucco” Bianco och Vermentino

77 hektoliter per hektar.

4. ”Montecucco” Bianco och Vermentino

11 000 kilogram druvor per hektar.

5. ”Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 hektoliter per hektar.

6. ”Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 kilogram druvor per hektar.

7. ”Montecucco” Vin Santo

38,50 hektoliter per hektar.

8. ”Montecucco” Vin Santo

11 000 kilogram druvor per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet är beläget i regionen Toscana och omfattar hela eller delar av kommunerna Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso och Seggiano i provinsen Grosseto.

7. **Huvudsaklig(a) druvsort(er)**

Ciliegiolo N

Grechetto B

Malvasia bianca lunga B – malvasia

Sangiovese N

Trebbiano toscano B – trebbiano

Vermentino B

8. **Beskrivning av samband**

”Montecucco”

Området består av kullar och utlöpare, klimatet är milt men regnigt, det blåser tillräckligt och de dagliga temperaturvariationerna är gynnsamma. Jordmånen är lerig och stenig – på grund av sandstenens sönderfall – och har hög kemisk och biologisk bördighet. Den starka vinodlingstraditionen har funnits i området ända sedan etruskisk tid. Området är idealiskt för vinodling med guyot- och kortskottsbeskärning med hög planttäthet. Det odlas främst traditionella druvsorter, t.ex. sangiovese, trebbiano toscano, ciliegiolo, vermentino, malvasia bianca och grechetto, som ger mycket distinkta, friska, aromatiska och välstrukturerade viner.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Område för vinframställning och tappning

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Tappning inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Tappning, såväl som vinframställning, torkning och lagring, måste ske i provinsen Grosseto.

Dessa processer, tillsammans eller separat, får dock ske i vinkällare utanför det område som anges i föregående avsnitt så länge som de är belägna inom den administrativa regionen Toscana. Dessa vinkällare måste ägas av företag som – enskilt eller kollektivt – använder dem för att framställa vin av druvor som lämpar sig för produktion av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montecucco” och som skördats på vingårdar som drivs av dessa företag.

Enligt EU-lagstiftningen ska tappning och förpackning äga rum inom ovannämnda avgränsade geografiska område så att produktens kvalitet och anseende kan upprätthållas och ursprunget garanteras.

Vinframställningsområde

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinframställning, torkning och lagring samt tappning måste ske i provinsen Grosseto.

Dessa processer, tillsammans eller separat, får dock ske i vinkällare utanför det område som anges i föregående avsnitt så länge som de är belägna inom den administrativa regionen Toscana. Dessa vinkällare måste ägas av företag som – enskilt eller kollektivt – använder dem för att framställa vin av druvor som lämpar sig för produktion av vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montecucco” och som skördats på vingårdar som drivs av dessa företag.

Enligt EU-lagstiftningen ska tappning och förpackning äga rum inom ovannämnda avgränsade geografiska område så att produktens kvalitet och anseende kan upprätthållas och ursprunget garanteras.

Namnet på den större geografiska enheten

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

För viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montecucco” är det obligatoriskt att ange namnet på den större geografiska enheten ”Toscana”.

Namnet ska anges med bokstäver som inte får vara större än ⅔ av storleken hos de bokstäver som används för att ange den skyddade beteckningen ”Montecucco”.

Det geografiska namnet ”Toscana” ska alltid anges under den särskilda traditionella benämningen ”Denominazione di Origine Controllata” (fullt utskriven eller förkortad till DOC eller D.O.C.) eller EU-benämningen ”Skyddad ursprungsbeteckning” i följande ordning:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (eller bokstäverna DOC eller D.O.C.)

eller Skyddad ursprungsbeteckning

Toscana

Namnet ”Toscana” ska skrivas med samma typsnitt, stil, avstånd, tydlighet, färg och färgintensitet som namnet ”Montecucco”.

All angiven information måste framträda mot en enhetlig bakgrund.

Trots kravet att namnet på den större geografiska enheten ”Toscana” ska anges i märkningen får märkning där namnet ”Toscana” inte anges fortsätta att användas, under förutsättning att den endast används för viner som framställts av 2023 års skörd eller tidigare.

Kompletterande sorter i kombinationen av druvsorter

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

För vinerna ”Montecucco” Rosso och Rosso Riserva får, förutom den huvudsakliga druvsorten (sangiovese, som utgör minst 60 % i kombinationen av druvsorter), andra blå druvsorter som lämpar sig för odling i regionen Toscana användas i produktionen upp till högst 40 %, dock inte sorterna malvasia nera, malvasia nera di Brindisi eller aleatico.

För vinet ”Montecucco” Rosato får, förutom de huvudsakliga druvsorterna (sangiovese och ciliegiolo), andra blå druvsorter, var för sig eller tillsammans, som lämpar sig för odling i regionen Toscana användas i produktionen upp till högst 40 %, dock inte sorterna malvasia nera, malvasia nera di Brindisi eller aleatico.

För vinet ”Montecucco” Bianco får, förutom de huvudsakliga druvsorterna (trebbiano toscano och vermentino bianco), andra gröna druvsorter, var för sig eller tillsammans, som lämpar sig för odling i regionen Toscana användas i produktionen.

För vinet ”Montecucco” Vermentino får, förutom den huvudsakliga druvsorten, andra gröna druvsorter, var för sig eller tillsammans, som lämpar sig för odling i regionen Toscana användas i produktionen upp till högst 15 %.

För vinet ”Montecucco” Vin Santo får, förutom de huvudsakliga druvsorterna (malvasia bianca lunga, grechetto bianco och trebbiano toscano), andra gröna druvsorter, var för sig eller tillsammans, som lämpar sig för odling i regionen Toscana användas i produktionen upp till högst 30 %.

För vintypen ”Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice får, förutom den huvudsakliga druvsorten (sangiovese), andra blå druvsorter, var för sig eller tillsammans, som lämpar sig för odling i regionen Toscana användas i produktionen upp till högst 30 %.

Länk till produktspecifikationen

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