



C/2024/7269

5.12.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/7269)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Montecucco”

PDO-IT-A1433-AM02

Data przekazania informacji: 25 września 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Usunięcie wykazu dodatkowych odmian winorośli

OPIS

Ze specyfikacji produktu usunięto wykaz dodatkowych odmian winorośli, zastępując go bardziej ogólnym stwierdzeniem, że dodatkowe odmiany winorośli to odmiany oficjalnie wpisane do krajowego rejestru odmian winorośli i nadające się do uprawy w Toskanii.

UZASADNIENIE

Usunięcie tego elementu poprawia przejrzystość wykazu odmian winorośli, przy zachowaniu minimalnych limitów użytkowych dotyczących głównych odmian winorośli.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Dostosowanie połączeń odmian winorośli

OPIS

Z pkt 2 specyfikacji produktu usunięto poniższe zdanie:

„Dostosowanie połączeń odmian winorośli w winnicach objętych ChNP »Montecucco« musi nastąpić w ciągu 10 lat od daty wejścia w życie niniejszej specyfikacji produktu; pełny wykaz wspomnianych połączeń znajduje się w załączniku 1”.

UZASADNIENIE

Usunięcie tego zdania uznano za konieczne, ponieważ zawarty w nim przepis stał się nieaktualny. Od zatwierdzenia ChNP „Montecucco” dekretem ministerialnym z dnia 30 lipca 1998 r. minęło ponad 10 lat i wszyscy producenci stosują połączenia odmian winorośli opisane w pkt 2 specyfikacji produktu.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. Usunięcie przepisów regionalnych

OPIS

Z pkt 4 specyfikacji produktu usunięto ustęp dotyczący zarządzania produkcją przez władze Toskanii.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

UZASADNIENIE

Usunięcia dokonano ze względów redakcyjnych, ponieważ wymogi dotyczące zarządzania produkcją winogron są już uregulowane w prawie Republiki Włoskiej.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

4. Rozszerzenie obszaru produkcji wina

OPIS

Obszar suszenia winogron oraz produkcji i dojrzewania wina rozszerzono o obszar znajdujący się w pobliżu obszaru produkcji i obecnie obejmuje on całe terytorium prowincji Grosseto w Toskanii. Odpowiada on obecnie obszarowi butelkowania utworzonemu, gdy ChNP „Montecucco” została po raz pierwszy uznana dekretem ministerialnym z dnia 30 lipca 1998 r. ChNP „Montecucco” została uznana dekretem ministerialnym z dnia 30 lipca 1998 r.

Mają również zastosowanie wyjątki w regionie Toskanii, tj. w regionalnej jednostce administracyjnej, na obszarze której wytwarzane są produkty objęte ChNP „Montecucco”.

UZASADNIENIE

Zmiana jest konieczna, aby umożliwić suszenie winogron, produkcję wina, jego dojrzewanie i butelkowanie wszystkim przedsiębiorstwom, które nie mają piwnic na obszarze produkcji, ale które są właścicielami winnic na obszarze produkcji lub zarządzają takimi winnicami.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy pkt 9 (Dodatkowe wymogi zasadnicze) jednolitego dokumentu.

5. „Montecucco” – etykietowanie

OPIS

Wprowadzono obowiązek stosowania na etykietach poza chronioną nazwą pochodzenia „Montecucco” szerszego pojęcia geograficznego „Toscana” [Toskania].

UZASADNIENIE

Zmiana umożliwia podanie dokładnych informacji na temat pochodzenia geograficznego win objętych ChNP „Montecucco”.

Zmiana dotyczy jednolitego dokumentu, w szczególności pkt 9 (Dodatkowe wymogi zasadnicze) i pkt 7 specyfikacji produktu.

6. Aktualizacja odniesienia do prawodawstwa UE

OPIS

Usunięto odniesienie do rozporządzenia (WE) nr 607/2009 oraz dodano bardziej ogólne i odpowiednie sformułowanie „Zgodnie z odpowiednim prawodawstwem UE”.

UZASADNIENIE

Odniesienie do rozporządzenia (WE) nr 607/2009 usunięto, ponieważ rozporządzenie to zostało uchylone.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. Zmiany dotyczące właściwości chemicznych rodzajów wina

OPIS

Przepis, który pozwalał Ministerstwu na zmianę wartości minimalnej kwasowości ogólnej i minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego, został usunięty z pkt 6 specyfikacji produktu.

UZASADNIENIE

Przepis ten usunięto, ponieważ nie ma już znaczenia w świetle mających zastosowanie przepisów unijnych i krajowych.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. **Organ kontrolny – zmiana adresu**

OPIS

Zaktualizowano adres organu kontrolnego.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Montecucco

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. „Montecucco” Rosso [czerwone], w tym Rosso Riserva [czerwone opatrzone określeniem „Riserva”] i Rosato [różowe]

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: wino Riserva jest intensywnie rubinowe, nabierające koloru kamienia granatu. Wino Rosato ma barwę od bladnoróżowej do różowej o odcieniu wiśniowym. Aromat: wino Riserva ma aromat winny i kompleksowy, bardziej elegancki i charakterystyczny. Wino Rosato ma aromat świeży i owocowy. Smak: wino Riserva ma smak harmonijny, wytrawny, przyjemnie taninowy, bardziej cielisty, ciepły i elegancki z możliwymi nutami drewna. Wino Rosato ma smak bogaty, wytrawny i harmonijny. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; Riserva – 12,50 %; Rosato – 11,50 %. Minimalna kwasowość ogólna: Rosso i Riserva – 4,50 g/l; Rosato – 5 g/l. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24,0 g/l; Riserva – 25,0 g/l; Rosato – 18,50 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: w gramach na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. „Montecucco” Bianco [białe], w tym wina opatrzone nazwą odmiany winorośli „Vermentino”

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta. Aromat: delikatny, świeży, mniej lub bardziej owocowy; w przypadku Vermentino także charakterystyczny. Smak: wytrawny, świeży, charakterystyczny; w przypadku Vermentino miękki i cielisty. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna kwasowość ogólna: 5,00 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 18,00
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. „Montecucco” Vin Santo i Vin Santo Occhio di Pernice

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od złotożółtej do intensywnie bursztynowej. Barwa wina Occhio di Pernice: od bursztynowej do intensywnie topazowej, o szerokim czerwonym obrzeżu, które z wiekiem brązowieje. Aromat: intensywny, charakterystyczny dla dojrzałych owoców; w przypadku wina Occhio di Pernice aromat bardziej złożony, z nutami dojrzałych owoców i innymi. Smak: wino Occhio di Pernice ma smak intensywny i aksamitny, trwały, ze słodkim posmakiem. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 17,00 %, przy czym w przypadku wina Occhio di Pernice rzeczywista zawartość alkoholu wynosi co najmniej 12,00 %. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 20,00 %, przy czym rzeczywista zawartość alkoholu wynosi co najmniej 15,00 %. Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,0 g/l; Occhio di Pernice: 27 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): 28,00
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Metoda produkcji Vin Santo i Vin Santo Occhio di Pernice

Szczególne praktyki enologiczne

Po dokładnym sortowaniu winogrona muszą zostać poddane naturalnemu suszeniu w odpowiednich pomieszczeniach. Okres suszenia musi trwać do momentu osiągnięcia przez winogrona odpowiedniej zawartości cukru przed tłoczeniem. Wino należy przechowywać i musi dojrzewać w drewnianych beczkach o wystarczającej pojemności.

5.2. Maksymalna wydajność

1. „Montecucco” Rosso, Rosso Riserva i Rosato

63 hektolitrów z hektara

2. „Montecucco” Rosso, Rosso Riserva i Rosato

9 000 kg winogron z hektara

3. „Montecucco” Bianco i Vermentino

77 hektolitrów z hektara

4. „Montecucco” Bianco i Vermentino

11 000 kg winogron z hektara

5. „Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice

31,50 hektolitra z hektara

6. „Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice

9 000 kg winogron z hektara

7. „Montecucco” Vin Santo

38,50 hektolitra z hektara

8. „Montecucco” Vin Santo

11 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji znajduje się w Toskanii i obejmuje całość lub część gmin Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso i Seggiano w prowincji Grosseto.

7. **Główne odmiany winorośli**

Ciliegiolo N

Grechetto B

Malvasia Bianca Lunga B – Malvasia

Sangiovese N

Trebbiano Toscano B – Trebbiano

Vermentino B

8. **Opis związku lub związków**

„Montecucco”

Obszar ten obejmuje wzgórze i przedgórze, klimat jest łagodny, ale deszczowy i wystarczająco wietrzny, o odpowiednim dziennym zakresie temperatur. Gleby są gliniaste i obfitują w kamienie pochodzące z rozpadu piaskowca oraz charakteryzują się wysoką żyznością chemiczną i biologiczną. Jest to obszar o silnej tradycji uprawy winorośli, sięgającej czasów Etrusków. Idealnie nadaje się do uprawy winorośli z zastosowaniem metody Guyota i sznura skośnego przy dużej gęstości nasadzeń. Uprawia się głównie odmiany tradycyjne, takie jak Sangiovese, Trebbiano Toscano, Ciliegiolo, Vermentino, Malvasia Bianca i Grechetto, z których pozyskuje się bardzo charakterystyczne wina, odznaczające się świeżością, aromatem i dobrą strukturą.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Obszar uprawy i butelkowania wina

Ramy prawne:

prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

butelkowanie, a także działania w zakresie suszenia winogron oraz produkcji i dojrzewania wina muszą odbywać się w prowincji Grosseto.

Zezwala się jednak na prowadzenie takich działań, nawet oddzielnie, w piwnicach znajdujących się poza obszarem, o którym mowa w poprzednim akapicie, pod warunkiem że znajdują się one w regionie administracyjnym Toskania. Piwnice te muszą należeć do gospodarstw wykorzystujących je – indywidualnie lub zbiorowo – do produkcji win objętych ChNP „Montecucco” z nadających się do tego winogron, które zebrano w winnicach zarządzanych przez takie gospodarstwa.

Zgodnie z prawodawstwem UE butelkowanie lub pakowanie musi odbywać się na wyżej wymienionym wyznaczonym obszarze geograficznym w celu ochrony jakości i renomy produktu oraz zagwarantowania jego pochodzenia.

Obszar produkcji wina

Ramy prawne:

prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

działania w zakresie suszenia winogron oraz produkcji i dojrzewania wina, a także butelkowanie, muszą odbywać się w prowincji Grosseto.

Zezwala się jednak na prowadzenie takich działań, nawet oddzielnie, w piwnicach znajdujących się poza obszarem, o którym mowa w poprzednim akapicie, pod warunkiem że znajdują się one w regionie administracyjnym Toskania. Piwnice te muszą należeć do gospodarstw wykorzystujących je – indywidualnie lub zbiorowo – do produkcji win objętych ChNP „Montecucco” z nadających się do tego winogron, które zebrano w winnicach zarządzanych przez takie gospodarstwa.

Zgodnie z prawodawstwem UE butelkowanie lub pakowanie musi odbywać się na wyżej wymienionym wyznaczonym obszarze geograficznym w celu ochrony jakości i renomy produktu oraz zagwarantowania jego pochodzenia.

Nazwa większej jednostki geograficznej

Ramy prawne:

prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

w przypadku win objętych ChNP „Montecucco” obowiązkowe jest podanie szerszej nazwy geograficznej „Toscana”.

Nazwa taka musi być zapisana czcionką nie większą niż 2/3 czcionki, którą zapisano nazwę „Montecucco”.

Nazwa geograficzna „Toscana” musi zawsze znajdować się poniżej specjalnego tradycyjnego określenia „Denominazione di Origine Controllata” (zapisanego w całości lub w skrócie jako DOC lub D.O.C.) bądź określenia unijnego „chroniona nazwa pochodzenia”, w następującej kolejności:

Montecucco

Denominazione di Origine Controllata (bądź litery DOC lub D.O.C.)

lub chroniona nazwa pochodzenia

Toscana

Nazwa „Toscana” musi być zapisana z zastosowaniem tej samej czcionki, stylu, odstępów, wyeksponowania, barwy i intensywności barw co nazwa „Montecucco”.

Wszystkie wymienione informacje muszą znajdować się na jednolitym tle.

Pomimo wymogu umieszczania na etykietach szerszej nazwy geograficznej „Toscana” można nadal używać etykiet, które nie zawierają nazwy „Toscana”, pod warunkiem że stosuje się je wyłącznie w przypadku win wyprodukowanych ze zbiorów w 2023 r. lub wcześniejszych.

Odmiany uzupełniające w połączeniach odmian winorośli

Ramy prawne:

prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

do produkcji win „Montecucco” Rosso i Rosso Riserva poza główną odmianą winorośli (Sangiovese, która występuje w połączeniu odmian winorośli w proporcji wynoszącej co najmniej 60 %) można używać, w proporcji nieprzekraczającej 40 %, innych czerwonych odmian winorośli nadających się do uprawy w Toskanii, z wyjątkiem odmian Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi i Aleatico.

Do produkcji wina „Montecucco” Rosato poza głównymi odmianami winorośli (Sangiovese i Ciliegolo) można używać, w proporcji nieprzekraczającej 40 %, pojedynczo lub łącznie, innych czerwonych odmian winorośli nadających się do uprawy w Toskanii, z wyjątkiem odmian Malvasia Nera, Malvasia Nera di Brindisi i Aleatico.

Do produkcji wina „Montecucco” Bianco poza głównymi odmianami winorośli (Trebiano Toscano i Vermentino Bianco) można używać, pojedynczo lub łącznie, innych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w Toskanii.

Do produkcji wina „Montecucco” Vermentino poza główną odmianą winorośli można używać, w proporcji nieprzekraczającej 15 %, pojedynczo lub łącznie, innych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w Toskanii.

Do produkcji wina „Montecucco” Vin Santo poza głównymi odmianami winorośli (Malvasia Bianca Lunga, Grechetto Bianco i Trebiano Toscano) można używać, w proporcji nieprzekraczającej 30 %, pojedynczo lub łącznie, innych białych odmian winorośli nadających się do uprawy w Toskanii.

Do produkcji wina „Montecucco” Vin Santo Occhio di Pernice poza główną odmianą winorośli (Sangiovese) można używać, w proporcji nieprzekraczającej 30 %, pojedynczo lub łącznie, innych czerwonych odmian winorośli nadających się do uprawy w Toskanii.

Link do specyfikacji produktu

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