



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/2025/605)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Montecucco Sangiovese”

PDO-IT-A1246-AM03

Data przekazania informacji: 7.11.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Usunięcie wykazu dodatkowych odmian winorośli

Opis

Usunięto wykaz dodatkowych odmian winorośli.

Uzasadnienie

Usunięcie tego wykazu zapewnia większą przejrzystość definicji kombinacji odmian winorośli określonej w specyfikacji produktu.

Zmiana dotyczy pkt 2 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Usunięcie przepisów regionalnych

Opis

Usunięto punkt dotyczący zarządzania produkcją przez władze regionu Toskanii.

Uzasadnienie

Usunięcia dokonano ze względów formalnych, ponieważ wymogi dotyczące zarządzania produkcją winogron są już uregulowane w prawie krajowym.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

3. 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 regionie Toskanii. Obecnie jest on taki sam jak obszar butelkowania określony w momencie uznania ChNP „Montecucco Sangiovese” na mocy dekretu ministerialnego z dnia 7 lipca 2011 r.

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

Uzasadnienie

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

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu „Dodatkowe wymogi zasadnicze”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Zmiany formalne**

Opis

Wprowadzono zmiany formalne w odniesieniu do dostosowań regulacyjnych i opisu praktyki wzbogacania.

Uzasadnienie

Są to dostosowania formalne mające na celu poprawę brzmienia tekstu.

Zmiana dotyczy pkt 5.2 i 5.4 specyfikacji produktu, lecz nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. **Właściwości chemiczne typów**

Opis

Przepis, który pozwalał Ministerstwu Rolnictwa na zmianę wartości minimalnej kwasowości ogólnej i minimalnej zawartości ekstraktu bezcukrowego, został usunięty.

Uzasadnienie

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

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. **Etykietowanie – odniesienie do szerszego pojęcia geograficznego**

Opis

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

Uzasadnienie

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

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu „Dodatkowe wymogi zasadnicze”.

7. **Dane organu kontrolnego**

Opis

Zmiana adresu organu kontrolnego.

Uzasadnienie: aktualizacja.

Zmiana dotyczy pkt 10 specyfikacji produktu i nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Montecucco Sangiovese

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 win

Montecucco Sangiovese, w tym Riserva

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: intensywnie rubinowoczerwona, nabierająca barwy kamienia granatu w przypadku wina Riserva. Aromat: owocowy i charakterystyczny; szeroki, winny, elegancki i charakterystyczny w przypadku wina Riserva. Smak: harmonijny, wytrawny, lekko taninowy; pełny, wytrawny, ciepły, elegancki, z możliwymi nutami drewna w przypadku wina Riserva. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 % w przypadku wina Riserva: 13,50 % Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25,0 g/l; w przypadku wina Riserva: 26,0 g/l.

Pozostałe cechy analityczne przedmiotowych win są zgodne z odpowiednimi przepisami unijnymi.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna kwasowość ogólna: 4,50 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) 20,00
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) —

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

—

5.2. Maksymalna wydajność:

1. Montecucco Sangiovese, w tym Riserva

7 000 kg winogron z hektara

2. Montecucco Sangiovese, w tym Riserva

49 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczone obszary geograficzne

Obszar produkcji winogron przeznaczonych do produkcji win o kontrolowanej i gwarantowanej nazwie pochodzenia „Montecucco Sangiovese” obejmuje wysokiej jakości grunty przeznaczone pod uprawę winorośli na obszarach w prowincji Grosseto w następujących gminach: Cinigiano, Civitella Paganico, Campagnatico, Castel del Piano, Roccalbegna, Arcidosso oraz Seggiano. Granicę tego obszaru wyznacza się w następujący sposób: na północy granica przebiega od skrzyżowania drogi krajowej nr 223 z granicą administracyjną gminy Civitella Paganico i biegnie wzdłuż niej aż do przecięcia, w kierunku południowo-wschodnim, granicy administracyjnej gminy Cinigiano w pobliżu linii kolejowej Siena–Monte Antico. Stamtąd, wzdłuż granicy gminy Cinigiano, biegnie dalej na wschód, aż do granicy administracyjnej gminy Castel del Piano i wzdłuż niej w kierunku północno-wschodnim, aż do granicy administracyjnej gminy Seggiano. Biegnie wzdłuż tej granicy, aż do skrzyżowania z drogą krajową nr 323 przy moście nad kanałem Ansitionia i dalej na południe wzdłuż drogi nr 323, aż do skrzyżowania z drogą prowincjonalną nr 64 w pobliżu miejscowości Castel del Piano. Następnie granica biegnie dalej do miejsca, w którym droga styka się z granicą administracyjną gminy Castel del Piano, dalej wzdłuż tej granicy w kierunku południowo-wschodnim wzdłuż strumienia Ente aż do mostu Peve nad tym strumieniem, i dalej na północ wzdłuż drogi prowincjonalnej 26 (Arcidosso), aż do miejsca, w którym styka się z granicą administracyjną gminy Arcidosso. Następnie biegnie wzdłuż tej granicy, aż przecina strumień Zancona w kierunku południowym i dochodzi do granicy administracyjnej gminy Cinigiano na południe od wioski Monticello Amiata w Banditaccia. Stamtąd biegnie wzdłuż granicy Cinigiano, aż do drogi prowincjonalnej nr 55 (Cinigiano–Stribugliano–Vallerona) i dalej na południowy zachód wzdłuż tej drogi do miejscowości Stribugliano. Następnie prowadzi w kierunku południowo-zachodnim wzdłuż drogi prowincjonalnej, która łączy się z drogą

prowinjonalną Cinigiano, aż do gospodarstwa La Cavallino. Stamtąd biegnie aż do potoku Trasubie na wysokości 308 m, a następnie wzdłuż kanału Istrico w kierunku południowo-zachodnim, do punktu na wysokości 400 m, gdzie biegnie wzdłuż drogi wewnętrznej do gospodarstwa Pian di Simone, a następnie na południe do drogi prowincjonalnej nr 24 (Baccinello–Cana). Stamtąd biegnie w kierunku Baccinello, aż do skrzyżowania z drogą lokalną Orto di Boccio, którą następnie biegnie aż do przecięcia z kanałem Atleta. Stamtąd biegnie wzdłuż kanału Atleta, a granica ponownie łączy się z drogą prowincjonalną nr 24. Droga ta biegnie aż do granicy administracyjnej gminy Scansano, a następnie w kierunku zachodnim, aż do granicy administracyjnej gminy Campagnatico w pobliżu gospodarstwa Repenti. Wzdłuż granicy gminy Campagnatico biegnie dalej na południowy zachód, a następnie na północ aż do skrzyżowania z gminą Civitella Paganico w pobliżu Poggio dei Massani. Biegnie dalej na północ wzdłuż granicy gminy Civitella Paganico do punktu początkowego, w którym przecina drogę krajową nr 223.

7. **Odmiany winorośli**

Sangiovese N.

8. **Opis związku lub związków**

Kategoria wina: Montecucco Sangiovese D.O.C.G., w tym Riserva

Pagórkowaty i podgórski teren obszaru produkcji, gleby piaszczysto-gliniaste, o dużej zawartości kamieni i gleby szkieletowej, powstałe głównie w wyniku rozpadu piaskowca, naturalnie odprowadzające nadmiar wody z racji ich pochodzenia i struktury, skład i charakter gleb, charakteryzujących się przeważnie subalkalicznym lub neutralnym pH, brak materii organicznej i azotu, wysoka zawartość dostępnego fosforu i umiarkowanie wysoka zawartość dostępnego potasu, wraz z łagodnym klimatem, który charakteryzuje się wystarczającą ilością opadów, odpowiednim poziomem wentylacji i znacznym dziennym zakresem temperatur, stanowią warunki, w których na przestrzeni dziejów plantatorzy winorośli stosowali ukierunkowane praktyki agronomiczne oraz praktyki zarządzania glebą i winoroślą. Czynniki takie jak staranne zarządzanie agronomiczne, dobrze nasłonecznione plantacje, praktyki takie jak cięcie zielone, przerzedzanie kiści, wysoka gęstość nasadzeń i dążenie do niskiej wydajności produkcji połączono z organizacją wytwórni wina według najnowocześniejszych kryteriów technologicznych w celu uzyskania wysokiej jakości produktu opartego głównie na odmianie Sangiovese, która na tym obszarze może produkować bardzo charakterystyczne wina – owocowe i lekko taniowe, gdy są młode, oraz dobrze zbudowane, bogate, pełne i eleganckie, gdy są dojrzałe. Na tym obszarze przeprowadzono również liczne projekty badawcze, koncentrujące się głównie na odkrywaniu, ochronie i badaniu historycznych odmian winorośli, z udziałem zarówno instytucji lokalnych, jak i Uniwersytetu w Pizie. Na przestrzeni wieków uprawa winorośli była zawsze podstawową działalnością w gospodarce rolnej Montecucco. Znajdźiska archeologiczne, teksty i statuty klasztorne, dochodzenia parlamentarne, badania uniwersyteckie i wielowiekowe winnice sięgające czasów Etrusków świadczą o silnym związku między winnicami a zamieszkującą je ludnością; dzisiaj związek ten znajduje odzwierciedlenie w wytwórniach wina zlokalizowanych w prawie wszystkich wioskach obszaru, z których część wykuto w skale, a także w festynach związanych z winobraniami lub winem (np. festyn w Cinigiano organizowany jest od około pół wieku). To właśnie na podstawie tej ugruntowanej relacji między terytorium, winem i plantatorem winorośli, począwszy od uznania dwóch oznaczeń geograficznych w latach 80. XX w., rodzaj Sangiovese po raz pierwszy objęto „nazwą pochodzenia” w 1998 r., a obecnie zatwierdzona jest specyfikacja kontrolowanej i gwarantowanej nazwy pochodzenia „Montecucco Sangiovese” (dekret ministerialny z dnia 9 września 2011 r., opublikowany we włoskim Dzienniku Urzędowym nr 221 z dnia 22 września 2011 r.), która obejmuje zarówno „podstawową” wersję Sangiovese, jak i wersję „Riserva”.

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

Obszar produkcji i obszar butelkowania

Ramy prawne:

prawodawstwo UE.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Opis wymogu

Produkcja, dojrzewanie i butelkowanie win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Montecucco Sangiovese” musi odbywać się w prowincji Grosseto.

Obszar produkcji i obszar butelkowania

Ramy prawne:

prawodawstwo UE.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Opis wymogu

Produkcja, dojrzewanie i butelkowanie wina, w tym w przypadku, gdy odbywają się oddzielnie, są dozwolone w wytwórniach wina zlokalizowanych poza wyżej wymienionym obszarem, pod warunkiem że znajdują się one w regionie administracyjnym Toskanii. Te wytwórnie wina muszą należeć do gospodarstw, które – indywidualnie lub zbiorowo – wykorzystują je do produkcji wina z winogron nadających się do produkcji win opatrzonych ChNP „Montecucco Sangiovese”, uzyskanych z winnic prowadzących produkcję.

Zgodnie z odpowiednim 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.

Odniesienie do nazwy mniejszej jednostki geograficznej

Ramy prawne:

prawodawstwo UE.

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu

Możliwość wskazania na etykiecie „dodatkowych jednostek geograficznych”, tj. oznaczeń geograficznych i nazw miejscowych odnoszących się do gmin i części gmin w rozumieniu art. 120 ust. 1 lit. g) rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 i art. 29 ust. 4 włoskiej ustawy nr 238/2016.

Odniesienie do nazwy większej jednostki geograficznej

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania.

Opis wymogu

W przypadku win objętych chronioną nazwą pochodzenia „Montecucco Sangiovese” na etykiecie obowiązkowo umieszcza się szerszą nazwę geograficzną „Toscana”.

Pomimo tego wymogu 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.

Nazwa taka musi być zapisana czcionką nie większą niż ⅓ czcionki, którą zapisano nazwę „Montecucco Sangiovese”.

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

- Montecucco Sangiovese;
- Denominazione di Origine Controllata e Garantita (lub skróty DOCG lub D.O.C.G.) 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.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22281>
