

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2021/C 81/14)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ⁽¹⁾ artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„MOSCADELLO DI MONTALCINO“

PDO-IT-A1440-AM02

Teate esitamise kuupäev: 10.11.2020

KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Teave tootetüüpide kohta – teksti ümbersõnastamine

Teavet tootetüüpide kohta on ühtlustatud, et muuta kaitstud päritolunimetusega „Moscadello di Montalcino“ hõlmatud eri veinitüüpide märgistus selgemaks ja kohe mõistetavaks. Viinamarjasortide kombinatsioon jääb samaks.

Muudatus, mis on vormilist laadi, käsitleb tootespetsifikaadi artikleid 1 ja 2 ega muuda koonddokumenti.

2. Tootmispiirkonna kirjeldus – teksti ümbersõnastamine

Tootmispiirkonda kirjeldatakse üksikasjalikult, järgides selle piire.

Tegu on teksti ümbersõnastamisega, millega ei muudeta tootmispiirkonda, kuid mis osutus vajalikuks pärast Montalcino kommuuni ühinemist San Giovanni d'Asso kommuuniga, sest selle tulemusel tekkis üks kommuun nimega Montalcino.

Tootmispiirkonda on nüüd üksikasjalikult kirjeldatud kaitstud päritolunimetuse algse piiri alusel, mis ilmselgelt ei laiene endise kommuuni San Giovanni d'Asso territooriumile, mis praegu kuulub kahe kommuuni ühinemise tagajärjel Montalcino kommuuni alla.

Muudatus käsitleb tootespetsifikaadi artiklit 3 ja sellest tulenevalt muudetakse koonddokumendi punkti 6.

3. Nõuded mullale – muudatused

Välja jäeti orgude põhjas asuvad ja ülemäära niiske mullaga maatükid, et välistada piirkonnad, kus ei ole tagatud päritolunimetuse kvaliteedistandardite saavutamine.

(¹) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Jäeti välja viited veini „Moscadello di Montalcino“ tootmiseks sobivate maatükkide asukoha ülempiirile, asendile ja geoloogilisele päritolule, kuna kliimamuutuste ja kaardistamissüsteemi tehnoloogilise arengu tõttu on kõnealuse veini tootmiseks sobiva mulla geomorfoloogiliste ja kõrgusnõuete kirjeldused vananenud.

Välja jäeti ka viide hoolikale ja ennetavale viinamarjade sortimisele, kuna see tava ei ole riiklikul tasandil enam tunnustatud.

Need tootespetsifikaadi artikli 4 muudatused ja muud keelemuudatused ei muuda koonddokumenti.

4. Tüüp „Vendemmia Tardiva“ – redaktsiooniline muudatus

Kõnealuse toote veinivalmistamise spetsifikatsiooni sätted viiakse järjepidevuse eesmärgil artiklist 6 artiklisse 5.

Muudatus ei käsitle koonddokumenti.

5. Kaitstud päritolunimetusega veini „Moscadello di Montalcino“ kirjeldus – tüübi „Frizzante“ kohandamine

Tüübi „Frizzante“ minimaalset alkoholisaldust on suurendatud 4,5 mahuprotsendilt 7 mahuprotsendile, et viia see vastavusse määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osa sätetega.

Et analüütilisi ja organoleptilisi omadusi paremini tuvastada, on märgitud päritolunimetusega toodete tüübid.

Muudatus käsitleb tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti 4.

6. Korgist korgi kasutamise kohustuse kaotamine ja üksnes klaaspudelite kasutamise kohustuse täpsustamine

Muudatus võimaldab kasutada kehtivates õigusaktides ettenähtud sulgemisviise, välja arvatud kroonkorki; see muudatus tehakse seetõttu, et tehnoloogiline areng pudelite sulgemise viiside vallas võimaldab säilitada päritolunimetuse „Moscadello di Montalcino“ kõrgeid kvaliteedistandardeid; lisaks eelistatakse kasutada üksnes klaaspudeleid, et tagada toote väga hea säilimine.

Muudatus käsitleb tootespetsifikaadi artiklit 7 ja koonddokumendi punkti 9.

7. Kirjeldamine – viited lisateabe kohta

Keelatakse sõna „collezione“ (kollektsoon) kasutamine, et vältida täiendavaid termineid.

Keelatakse sõna „cascina“ (talumajapidamine) kasutamine, kuna see ei ole Toscanas tavapärane.

Kehtivate õigusaktide kohaselt lubatakse viinamarjaistanduse kohta kasutada sõna „vigna“ alternatiivina sõna „vigneto“.

Tegemist on vormiliste muudatustega, mis käsitlevad tootespetsifikaadi artiklit 7 ega muuda koonddokumenti.

8. Seos geograafilise piirkonnaga – vormiline kohandamine tootespetsifikaadiga

Kohandati sõnastust ning ühtlustati tootespetsifikaadi ja koonddokumendi sisu.

Tegemist on vormilise kohandamisega, mis ei muuda kehtetuks määruse (EL) nr 1308/2013 artikli 93 lõike 1 punkti a alapunktis i osutatud seost.

Muudatus käsitleb tootespetsifikaadi artiklit 8 ja koonddokumendi punkti 8.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimetus

Moscadello di Montalcino

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein
8. Poolvahuvein

4. Veini(de) kirjeldus

„Moscadello di Montalcino“ – veinitüüp „Tranquillo“

Värvus: õlgkollane.

Lõhn: iseloomulik, õrn, värsked ja püsivad.

Maitse: aromaadne, magus, harmooniline, iseloomulik viinamarjasordile „Moscato“.

Minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti, millest vähemalt veerand on võimalik alkoholisaldus.

Minimaalne tegelik alkoholisaldus mahuprotsentides: 4,5 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Moscadello di Montalcino“ – veinitüüp „Frizzante“

Vaht: peen ja elav.

Värvus: kahvatu õlgkollane.

Lõhn: iseloomulik, õrn, värsked ja püsivad.

Maitse: aromaadne, magus, harmooniline, iseloomulik viinamarjasordile „Moscato“.

Minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti, millest vähemalt veerand on võimalik alkoholisaldus.

Minimaalne tegelik alkoholisaldus mahuprotsentides: 7 mahuprotsenti.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

„Moscadello di Montalcino“ – veinitüüp „Vendemmia Tardiva“

Värvus: õlgkollasest kuld kollaseni.

Lõhn: iseloomulik, õrn ja püsiv.

Maitse: aromaadne, magus ja harmooniline.

Minimaalne üldalkoholisaldus mahuprotsentides: 15 mahuprotsenti, millest vähemalt 11,5 mahuprotsenti on tegelik alkoholisaldus ja vähemalt 3,5 mahuprotsenti on minimaalne võimalik alkoholisaldus.

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 24 g/l.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	25
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

a. Veinivalmistuse eritavad

„Moscadello di Montalcino“ – veinitüüp „Vendemmia Tardiva“ – valmistamine

Veinivalmistuse eritava

„Moscadello di Montalcino“ veinitüübi „Vendemmia Tardiva“ laagerdumisperiood on vähemalt üks aasta, mida arvestatakse saagikoristusele järgneva aasta 1. jaanuarist, ja see lastakse tarbimisse alates saagikoristusele järgneva teise aasta 1. jaanuarist; igasugune rikastamine on keelatud.

Laagerdumise ajal võib vein käärida aeglaselt ja külmadel kuudel aeglustub see veelgi.

b. Maksimaalne saagikus

„Moscadello di Montalcino“ – veinitüübid „Tranquillo“ ja „Frizzante“

10 000 kg viinamarju hektari kohta

„Moscadello di Montalcino“ – veinitüübid „Tranquillo“ ja „Frizzante“

65 hektoliitrit hektari kohta

„Moscadello di Montalcino“ – veinitüüp „Vendemmia Tardiva“

5 000 kg viinamarju hektari kohta

„Moscadello di Montalcino“ – veinitüüp „Vendemmia Tardiva“

22,5 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Kontrollitud päritolunimetusega veini „Moscadello di Montalcino“ valmistamiseks sobivate viinamarjade tootmispiirkond hõlmab osa Montalcino kommunist ja on määratletud järgmiselt:

see algab põhja-lõunasuunalise Sala oja ja Serlate jõe ühinemise kohast, jätkub kirde suunas, ristub kõrguspunktis 152 Vodice kohaliku tähtsusega teega ja langeb kokku jõe käänulise sängiga, välja arvatud neli piirkonda, kus see piir jääb jõesängist lääne poole. Sellel viimasel lõigul püsib piir merepinnast umbes 150 meetri kõrgusel ja kulgeb enam-vähem paralleelselt Cassia riikliku tähtsusega maanteega.

Umbes 250 m kaugusel Canapaccia talust (põhjakirde suunas) ja Galluzzo talust (põhjaloode suunas), 157 meetri kõrgusel merepinnast, umbes 60 meetri kaugusel kõrguspunktist 157 eemaldub piir Serlate jõe sängist ja suundub idakirdesse, piki ühe väiksema oja sängi (tähis Toscana piirkonna andmebaasis GID 195830; IDRETLR79 TS21273), mis saab alguse kohe Finestrina talu ja Laugnano talu vahelisest tees läänes. Liigub ülespoole kuni sama oja alguskohani 207 meetri kõrgusel üle merepinna ning kulgeb taluteeni Finestrina talu ja Laugnano talu vahel põhja suunas.

Siin teeb piir umbes 90-kraadise pöörde ja kulgeb tee lääneküljes sellega paralleelselt loode suunas umbes 110 meetrit kuni mõne meetrini enne kõrguspunkti 239,4 merepinnast, kus teeb taas umbes 90-kraadise pöörde ida suunas. Selles suunas kulgeb piir umbes 250 meetrit ja laskub idakagu suunas piki ühe väiksema oja sängi (looduslik valgla äravooluga Serlate jõkke, tähis Toscana piirkonna andmebaasis GID 195804; IDRETLR79 TS21183) 180 meetri kõrgusele merepinnast.

Piir jätkub samal kõrgusel põhjakirde suunas, kuni jõuab teise väiksema ojani (saab alguse Laugnano talust ida pool, tähis Toscana piirkonna andmebaasis GID 195563, IDRETLR79 TS21025) ja jätkub piki sama oja sängi, kuni see ühineb Serlate jõega.

Sellest ühinemiskohast kulgeb piir piki Serlate jõe sängi põhjaloode suunas kuni kõrguspunktini 166,6, kus jõega ühineb väike oja (algab Podernuovo juurest ja kulgeb lääne suunas, tähis Toscana piirkonna andmebaasis GID 195483; IDRETLR79 TS20950). Kõnealune territoriaalne piir kulgeb piki seda oja umbes 500 meetrit ida suunas, teeb seejärel umbes 90-kraadise pöörde lõuna suunas ja tõuseb mööda metsast mäekülge, millel asub La Casella talu, langedes poolest kallakust alates kokku metsa- ja põllumaa vahelise piiriga.

Jõudnud mäeharjale ja teeni La Casella talu ja Podernuovo vahel, kulgeb piir Torre talu suunas paralleelselt maanteega (40 meetrit sellest kagus) ning ühtib eespool nimetatud teelõiguga pärast umbes 90-kraadist pööret kagusse.

Torre talu juurest jätkub piir umbes 140 meetrit piki Vergelle kommuniteed, mis kulgeb Torre talust Vigna taluni endiselt lõunakagu suunas ning jääb kõrguspunktide 322,6 kuni 319,5 meetrit üle merepinna vahele. Kohe pärast Vigna talu, punktis, mis asub 319,5 meetri kõrgusel merepinnast, laskub piir maaharimiseks kasutatavast laugest nõlvast Traversa dei Monti provintsimaanteeni (nr 14), mis on 260 meetri kõrgusel merepinnast.

Piir kulgeb mööda seda teed umbes 50 meetrit põhjakirde suunas ning teeb uuesti 90-kraadise pöörde kagu suunas, ületades Asciano-Monte Antico raudtee ja jõudes Asso jõeni. Edasi jookseb kõnealune territoriaalne piir mööda Asso jõe sängi põhja suunas, kuni jõuab kohani, kus see ühineb Banditelli ojaga (241,5 meetri kõrgusel merepinnast).

Piir kulgeb mööda oja kirde suunas umbes 300 meetrit, misjärel tõuseb mööda nõlva lõunakagu suunas kuni 356,1 meetri kõrgusele merepinnast, ristudes Mirabello talu ja Mirabellaccio talu vahelise teega.

Sealt jätkub piir lõuna suunas 580 meetrit kuni Pagaccina oja ja Borgasso oja ühinemise kohani kõrguspunktis 258,7.

Seejärel päripäeva edasi liikudes langeb tootmispiirkonna piir kokku Montalcino kommunii ning San Quirico d'Orcia, Castiglione d'Orcia, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Murlo ja Buonconvento kommunii haldusterritooriumi vahelise piiriga, kuni jõuab taas põhja-lõunasuunalise Sala oja ja Serlate jõe ühinemise kohta.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

„Moscato bianco B.“ – „Moscato“

8. Seos(t)e kirjeldus

Kaitstud päritolunimetus „Moscadello di Montalcino“

Veini „Moscadello di Montalcino“ tootmispiirkond asub Toscana kaguosas 40 kilomeetrit Sienast lõunas. See on künklik piirkond, mida piiravad kolme jõe – Orcia, Asso ja Ombrone – orud. Selliselt määratletud piirkonna kõrgus jääb vahemikku umbes 120 kuni 650 meetrit üle merepinna; piirkond asub linnulennult 40 kilomeetri kaugusel merest, mis paikneb lääne suunas, ja umbes 100 kilomeetri kaugusel Kesk-Itaaliat läbivast Apenniinide ahelikust, mis asub piirkonnast idas.

Kliima on vahemereline, peamiselt kuiv; kuna piirkond asub mere ja Kesk-Apenniinide vahel, on kliimal teatavad kontinentaalsed jooned. Sademeid esineb peamiselt kevad- ja sügiskuudel ning aasta keskmine sademete hulk on umbes 700 millimeetrit. Talvel on üle 400 meetri kõrgusel võimalik lumesadu. Keskmäestiku piirkonda ei mõjuta udu, pakane ega kevadkülmad ning sagedased tuuled tagavad taimede tervisele parimad tingimused. Kogu kasvuperioodi jooksul on ilmad peamiselt mõõdukalt soojad ja sagedased on selge ilmaga päevad, luues ideaalsed tingimused viinamarjakobarate järkjärguliseks ja täielikuks küpsemiseks.

Montalcino mäel on arvukalt mullastikupiirkondi, mis on moodustunud eri geoloogilistel ajastutel: seal leidub liivakivi, mõnikord koos lubjakiviga, luitunud liivakivi (*alberese*) ja kiltkivi, samuti erineva teralisusega muldi, mis mõnikord on pigem liivased, mõnikord pigem savised. Orgaanilise aine poolest vaesed, lubjarikkad ja suhteliselt kuivad mullad võimaldavad 'Moscato Bianco' viinamarjasordil ja teistel lubatud viinamarjasortidel areneda üsna tagasihoidlikes tingimustes ning seega on toodang piiratud. Tuultele avatus ja päikesekiirguse hulk tagavad täiusliku küpsusastmega ja fütosanitaarsete tingimuste kohaselt terved viinamarjad.

Montalcino on olnud sajandeid tuntud kui Moscadello kodumaa. Esimene ajalooline teave pärineb 15. sajandist. 1540. aastal tänas kirjanik Pietro Aretino Veneetsias sõbrale saadetud kirjas teda kingituse eest, mis on „vaat hinnalist, hörku Moscadello, mis on ümar, kerge ja niimoodi kihisev, et tundub, nagu ta näksaks, hammustaks ja siis virutaks – neid sõnu lausudes läheb kurk kuivaks...“.

Mõned 1591. aastast pärinevad Vatikani arhiivi dokumendid näitavad, et rentnikud valmistasid Moscadello Sant'Antimo kloostri kuuluvates pooleterataludes; 17. sajandi esimestel kümnenditel hindas paavst Urbanus VIII veini selle bravuuri ja maitse pärast ning nõutas „ülima tagasihoidlikkusega“ seda sageli endale ja oma õukonnale. Moscadello di Montalcino kiidulaul ei puudunud ka reisiraamatutes ega 16., 17. ja 18. sajandi kuulsate rändurite juttudes – seal nimetati seda üheks kõige haruldasemaks ja tuntumaks Toscana veiniks.

Väga tuntud on Arezzo arsti ja luuletaja Francesco Redi sõnad: see väarikas mees ja silmapaistev teadlane lõi 1685. aastal oma kodukandi parimate veinide auks vanade kreeka rõõmuküllaste ülistuslaulude eeskujul poemi „Bacchus Toscanas“ (*Bacco in Toscana*). „Moscadello di Montalcino“ puhul ülistati seal „selle nõnda jumaliku / Montalcino / Moscadello kergust“.

Palju ajaloolist teavet on seotud tuntud isikutega, andes tunnistust sellest, et Moscadello veini hinnati kõrgelt. Elukõige tuleb mainida suurt poeeti Ugo Foscolo: ajal, mil Foscolo viibis Firenzes valgusküllasel Bellosguardo mäel (aastatel 1812–1813), tema elu kõige keerulisemal perioodil, keset majandusraskusi, kahtlustatuna bonapartismivastases tegevuses, millele lisandusid vastuolud Milano kirjandusringkondadega, uputas ta oma kirjanduslikke muresid korralikku klaasi „Moscadello di Montalcino“ veini, mida ta pakkus uhkusega oma sõpradele.

Kaitstud päritolunimetusega veinil „Moscadello di Montalcino“ on poolvahuveinile iseloomulik kahvatu õlgkollane värvus, mis on tüübil „Tranquillo“ pigem tumedam ja tüübil „Vendemmia Tardiva“ pigem kuldse varjundiga kollane. Seda iseloomustab tasakaalustatud ja värske muskaadi aroom; laagerdunud veinitäübi aroomil on lillenüansid. Tüübil „Tranquillo“ on meeldivalt magus ja harmooniliselt aromaadne maitse, tüübil „Frizzante“ on meeldiv elav vaht, tüüp „Vendemmia Tardiva“ aga on meeldivalt kaasahaarav. „Moscadello di Montalcino“ tüüpe „Tranquillo“ ja „Frizzante“ tuleks tarbida noorena, samas kui „Vendemmia Tardiva“ tüüpi veini võib säilitada ka aastaid.

Sobib väga hästi tarbimiseks pärast pearoogi; serveeritakse keskmise suurusega klaasides ja temperatuuril 10–12 °C pagaritoodete ja küpsiste kõrvale. Sobib suurepäraselt ka sinihallitusjuustu kõrvale. Toiduvalmistamisel kasutatakse seda teatavate magusate kastmete valmistamiseks õrna maitsega roogade juurde.

9. Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

„Moscadello di Montalcino“

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pudelitesse villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus:

— otsus 8.6.2010

— ministeeriumi otsus 30.11.2011

— veinivalmistamine ja villimine kindlaksmääratud piirkonnas

Veinivalmistamine, säilitamine, laagerdamine puitvaatides, laagerdamine pudelites ja villimine toimub tootmispiirkonnas vastavalt tootespetsifikaadile.

„Moscadello di Montalcino“

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Kontrollitud päritolunimetusega veinid „Moscadello di Montalcino“ lastakse tarbimisse klaaspudelites, mille maht on kas: 0,375 liitrit, 0,5 liitrit, 0,75 liitrit, 1,5 liitrit, 3 liitrit või 5 liitrit.

Pudelil võib olla mistahes tüüpi sulgur, mis on ette nähtud kehtivate õigusaktidega, välja arvatud kroonkork.

Link tootespetsifikaadile

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/16136>
