

V

(Oznamy)

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2021/C 81/14)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ⁽¹⁾.

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„MOSCADELLO DI MONTALCINO“

PDO-IT-A1440-AM02

Dátum oznámenia: 10. november 2020

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Názvy druhov výrobkov – prepracovanie znenia

Názvy druhov výrobkov sa štandardizovali, aby sa označovanie jednotlivých vín s CHOP „Moscadello di Montalcino“ zjednodušilo a ľahšie čítalo na etiketách. Odrody viniča zostávajú nezmenené.

Táto formálna zmena sa týka článkov 1 a 2 špecifikácie výrobku, ale nemá vplyv na jednotný dokument.

2. Opis vinohradníckej oblasti – prepracovanie znenia

Priebeh hranice vinohradníckej oblasti bol podrobne opísaný.

Vinohradnícka oblasť sa prepracovaným znením nemení. Zmena však bola nevyhnutná vzhľadom na zlúčenie obcí Montalcino a San Giovanni d'Asso do jednej obce s názvom Montalcino.

Podrobný opis vinohradníckej oblasti sa teda vzťahuje na územie vymedzené pôvodnou hranicou CHOP. Je prirodzené, že sa v ňom nespomína územie bývalej obce San Giovanni d'Asso, ktoré sa po zlúčení uvedených obcí stalo súčasťou obce Montalcino.

Táto zmena sa týka článku 3 špecifikácie. Následne sa mení aj bod 6 jednotného dokumentu.

3. Terénne požiadavky – aktualizácie

Vylúčil sa veľmi mokrá terén v hlbokých dolinách. Cieľom je vylúčiť oblasti, ktoré nespĺňajú kvalitatívne požiadavky označenia.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

Odstránili sa požiadavky týkajúce sa nadmorskej výšky a geologického zloženia a pôvodu. Dôvodom sú zmeny klímy a rozvoj technológie mapovania, v dôsledku čoho sa už nemusia uvádzať požiadavky týkajúce sa geológie, morfológie a nadmorskej výšky terénu, na ktorom sa pestuje hrozno na výrobu vín „Moscadello di Montalcino“.

Odstránila sa aj požiadavka obozretného výberu hrozna, keďže tento postup sa už neuznáva na celoštátnej úrovni.

Zmena týkajúca sa týchto aktualizácií ani ostatné zmeny znenia článku 4 špecifikácie nemajú vplyv na jednotný dokument.

4. Neskorý zber – zmeny znenia

Ustanovenia špecifikácie týkajúce sa procesu výroby vína sa pre konzistentnosť presunuli z článku 6 do článku 5.

Nemá to vplyv na jednotný dokument.

5. Zmena opisu vín s CHOP „Moscadello di Montalcino“ – perlivé vína

Minimálny skutočný obsah alkoholu v obj. % pri perlivých vínach sa zvýšil zo 4,5 % na 7 % v súlade s ustanoveniami časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013.

Druhy výrobku, na ktoré sa vzťahuje označenie, sa uvádzajú s cieľom rozlíšiť ich špecifické analytické a organoleptické vlastnosti.

Táto zmena sa týka článku 6 špecifikácie a bodu 4 jednotného dokumentu.

6. Vypúšťa sa podmienka korkových zátok a stanovuje sa výlučné použitie sklenených fliaš

Zmenou sa umožňuje použitie akékoľvek uzáveru, ktorý je povolený podľa platných právnych predpisov, s výnimkou korunkového uzáveru. Dôvodom zmeny je technologický pokrok v oblasti rôznych druhov fľašových uzáverov, ktorý umožňuje zachovať vysoký štandard kvality vyžadovaný pre označenie „Moscadello di Montalcino“. Stanovilo sa, že v záujme zabezpečenia čo najlepších podmienok sa výrobok smie uchovávať len v sklenených fľašiach.

Táto zmena sa týka článku 7 špecifikácie a bodu 9 jednotného dokumentu.

7. Označenia – doplňujúce údaje

Zakázalo sa používanie názvov, ktoré obsahujú výraz „Collezione“ [kolekcia], aby sa predišlo nadbytočným doplňujúcim údajom.

Zakázalo sa používanie výrazu „Cascina“ [farma], keďže nie je súčasťou toskánskej tradície.

Ako alternatívny tvar výrazu „Vigna“ [vinohrad] sa v súlade s platnými právnymi predpismi povolil výraz „Vigneto“.

Tieto formálne zmeny sa týkajú článku 7 špecifikácie výrobku, ale nemajú vplyv na jednotný dokument.

8. Súvislosť so zemepisnou oblasťou – formálna zmena špecifikácie

Znenie sa zmenilo tak, aby bolo v súlade s obsahom špecifikácie a jednotným dokumentom.

Touto formálnou zmenou sa neruší platnosť súvislosti uvedenej v článku 93 ods. 1 písm. a) bode i) nariadenia (EÚ) č. 1308/2013.

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie a bodu 8 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. Názov výrobku

„Moscadello di Montalcino“

2. Druh zemepisného označenia

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. Kategórie vinohradníckych/vinárskeho výrobov

1. Víno
8. Perlivé víno

4. Opis vína (vín)

„Moscadello di Montalcino“ – tiché vína

Farba: slamovožltá.

Aróma: charakteristická, delikátna, čerstvá a dlhá.

Chuť: aromatická, sladká, harmonická, typická pre odrodu moscato.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %, z toho aspoň štvrtinu by mal predstavovať potenciálny obsah alkoholu.

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 4,5 %.

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálna celková kyslosť:	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

„Moscadello di Montalcino“ – perlivé vína

Pena: jemná a svieža.

Farba: svetlá slamovožltá.

Aróma: charakteristická, delikátna, čerstvá a dlhá.

Chuť: aromatická, sladká, harmonická, typická pre odrodu viniča moscato.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10,5 %, z toho aspoň štvrtinu by mal predstavovať potenciálny obsah alkoholu.

Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 7 %.

Minimálny bezcukorný extrakt: 17 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálna celková kyslosť:	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

„Moscadello di Montalcino“ – vína s prívlastkom neskorý zber

Farba: slamovožltá až zlatožltá.

Aróma: charakteristická, delikátna a dlhá.

Chuť: aromatická, sladká a harmonická.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 15 %, z toho 11,5 % predstavuje skutočný obsah alkoholu v obj. % a 3,5 % je potenciálny obsah alkoholu.

Minimálny bezcukorný extrakt: 24 gramov na liter.

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálna celková kyslosť:	4 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	25
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

5. Vinárske výrobné postupy

a) Osobitné enologické postupy

„Moscadello di Montalcino“ – vína s prívlastkom neskorý zber – vinifikácia

Osobitný enologický postup

Víno „Moscadello di Montalcino“ s prívlastkom neskorý zber musí vyzrievať najmenej jeden rok, počínajúc 1. januárom roka nasledujúceho po roku zberu. Nesmie sa uviesť na trh skôr ako 1. januára druhého roka nasledujúceho po roku zberu. Zakazujú sa všetky spôsoby obohacovania vína.

Víno môže počas vyzrievania prechádzať procesom druhotného kvasenia, ktoré sa spomaľuje v chladnejších mesiacoch.

b) Maximálne výnosy

„Moscadello di Montalcino“ – tiché a perlivé vína

10 000 kilogramov hrozna na hektár

„Moscadello di Montalcino“ – tiché a perlivé vína

65 hektolitrov na hektár

„Moscadello di Montalcino“ – vína s prívlastkom neskorý zber

5 000 kilogramov hrozna na hektár

„Moscadello di Montalcino“ – vína s prívlastkom neskorý zber

22,5 hektolitrov na hektár

6. Vymedzená zemepisná oblasť

Vinohradnícka oblasť, v ktorej sa pestuje hrozno vhodné na výrobu vína s CHOP „Moscadello di Montalcino“, zaberá časť obce Montalcino. Vymedzuje sa takto:

Hranica sa začína pri sútoku riečky Serlate s odvodňovacím kanálom Sala, ktorý prebieha v severojužnom smere, a ďalej vedie juhovýchodne, v nadmorskej výške 152,0, križuje miestnu cestu Vodice a ďalej lemuje kľukatý tok riečky Serlate, od ktorej sa odkloní na západ len na štyroch miestach. Od posledného takého miesta vedie v nadmorskej výške približne 150 metrov nad morom viac-menej rovnobežne so štátnou cestou Cassia.

Asi 250 metrov od vily Canapaccia (v severo-severovýchodnom smere) a vily Galluzzo (v severo-severozápadnom smere) vo výške 157 metrov nad morom a približne 60 metrov od kóty 157 sa hranica odkláňa od toku riečky Serlate a stáča sa východo-severovýchodným smerom popri malom odvodňovacom kanáli (v toskánskej regionálnej databáze zapísanom pod číslom GID 195830; IDRETLR79 TS21273), ktorý sa začína bezprostredne na západ od cesty spájajúcej vily Finestrina a Laugnano. Hranica stúpa na sever k začiatku odvodňovacieho kanála až do výšky 207 metrov nad morom, kde sa stretáva so súkromnou cestou spájajúcou vily Finestrina a Laugnano.

Na tomto mieste sa zahne v takmer 90-stupňovom uhle a ďalej vedie rovnobežne s cestou pozdĺž jej západnej strany severo-severovýchodným smerom približne 110 metrov, než sa pár metrov pred kótou 239,4 opäť stočí o 90 stupňov a pokračuje na východ. Hranica pokračuje východným smerom približne 250 metrov a pozdĺž malého odvodňovacieho kanála (prirodzeného ramena, ktoré ústi do riečky Serlate a v toskánskej regionálnej databáze je zapísané pod číslom GID 195804; IDRETLR79 TS21183) klesá vo východo-juhovýchodnom smere až do nadmorskej výšky 180 metrov nad morom.

V tejto nadmorskej výške hranica pokračuje severo-severovýchodným smerom až po ďalší malý odvodňovací kanál (začína sa pri východnej strane vily Laugnano a v toskánskej regionálnej databáze je zapísaný pod číslom GID 195563; IDRETLR79 TS21025), pozdĺž ktorého vedie ďalej až po jeho sútok s riekou Serlate.

Od tohto sútoku vedie hranica popri toku riečky Serlate v severo-severovýchodnom smere až po kótu 166,6, kde sa stretá s malým odvodňovacím kanálom (ktorý sa začína pri vile Podernuovo, vedie na západ a v toskánskej regionálnej databáze je zapísaný pod číslom GID 195483; IDRETLR79 TS20950). Hranica vedie popri odvodňovacom kanáli približne 500 metrov východným smerom, následne zahne asi o 90 stupňov na juh a stúpa zalesneným svahom kopca, na ktorom stojí vila La Casella. Pokračuje nahor pozdĺž rozhrania medzi zalesnenou plochou a poľnohospodárskou pôdou.

Keď hranica dosiahne vrchol kopca, a teda aj cestu vedúcu medzi vilami La Casella a Podernuovo, pokračuje v juhovýchodnom smere k vile Torre, rovnobežne s cestou vo vzdialenosti 40 metrov. Hranica sa pretne s cestou v mieste, kde sa cesta zahýba približne v 90-stupňovom uhle na juhovýchod.

Od vily Torre pokračuje približne 140 metrov po obecnej ceste Vergelle, ktorá vedie k vinárskemu podniku Vigna, a ďalej na juho-juhovýchod medzi kótami 322,6 a 319,5. Bezprostredne nad vinárskym podnikom Vigna vo výške 319,5 metrov nad morom začne hranica klesať po mierne svahovitej obrábanej ploche k provinčnej ceste Traversa dei Monti (č. 14) vo výške 260 metrov nad morom.

Lemuje cestu približne 50 metrov v severo-severovýchodnom smere, opäť sa stočí v pravom uhle na juhovýchod, pretne železničnú trať Asciano-Monte Antico a pokračuje k rieke Asso. Následne vedie pozdĺž toku riečky Asso na severovýchod až po jej sútok s odvodňovacím kanálom Banditelli na kóte 241,5.

Popri odvodňovacom kanáli vedie približne 300 metrov v severovýchodnom smere, následne stúpa svahom v juho-juhovýchodnom smere až do nadmorskej výšky 356,1 metra nad morom, križujúc cestu medzi vilami Mirabello a Mirabellaccio.

Od tohto bodu hranica pokračuje na juh 580 metrov k sútoku odvodňovacích kanálov Pagaccina a Borgasso na kóte 258,7.

Odtiaľ hranica vinohradníckej oblasti vedie v smere hodinových ručičiek a kryje sa s hranicou medzi správnym územím obce Montalcino a územiaми týchto obcí: San Quirico d'Orcia, Castiglione d'Orcia, Castel del Piano, Cinigiano, Civitella Paganico, Murlo a Buonconvento, až sa napokon vráti k sútoku riečky Serlate a odvodňovacieho kanála Sala, ktorý vedie zo severu na juh.

7. Hlavné muštové odrody

Moscato bianco B. – Moscato

8. Opis súvislostí

CHOP „Moscadello di Montalcino“

Vinohradnícka oblasť vína „Moscadello di Montalcino“ sa nachádza v juhovýchodnom Toskánsku, 40 kilometrov južne od mesta Siena. Je to kopcovitá oblasť vymedzená údoliami troch riek: Orcia, Asso a Ombrone. Oblasť sa nachádza vo výške približne 120 až 650 metrov nad morom. More leží asi 40 kilometrov na západ vzdušnou čiarou. Apeniny, ktoré sa tiahnu stredom Talianska, ležia východne od tejto oblasti.

Podnebie je stredozemné, prevažne suché. Vzhľadom na polohu oblasti medzi morom a Strednými Apeninami má oblasť aj charakter kontinentálneho podnebia. Zrážky sa vyskytujú najmä v jarných a jesenných mesiacoch. Priemerný ročný úhrn zrážok je okolo 700 milimetrov. Sneh v zime môže napadnúť vo výške nad 400 metrov nad morom. V pásme stredných vrchov sa nevyskytuje hmla, neskoré či prízemné mrazy a časté veterné podmienky zabezpečujú najlepšie podmienky pre zdravie rastlín. Počas celého vegetačného obdobia sú teploty prevažne mierne s veľkým počtom jasných, slnečných dní. Sú to ideálne podmienky, aby hrozno dozrievalo postupne a dosiahlo plnú zrelosť.

Vrch Montalcino sa vyznačuje veľkým množstvom pôdnych typov, pretože sa formoval v priebehu niekoľkých geologických období. Patria medzi ne pieskovcové pôdy, na niektorých miestach zmiešané s vápencovými pôdami, pôdy typu alberese a galestro, ako aj pôdy rôznej textúry od piesočnatej po ílovitú. Na vápencových pôdach, ktoré majú obvykle nízky obsah organickej hmoty a relatívne nízku vlhkosť, sa odroda Moscato Bianco a ďalšie povolené odrody viniča nerozvíjajú v plnej sile, čo vedie k obmedzenej produkcii. Vďaka prúdeniu vzduchu a množstvu slnečného žiarenia dosahuje hrozno dokonalú zrelosť z hľadiska zdravia rastlín.

Oblasť Montalcino je už po stáročia známa ako domov vín Moscadello. Historické zmienky o tom siahajú až do 15. storočia. V roku 1540 poslal spisovateľ Pietro Aretino priateľovi ďakovný list z Benátok, v ktorom si pochvaľuje jeho dar – „súdok vzácneho, lahodného Moscadella, plnej chuti, ľahkého, výbušne šumivého, štipľavého a iskrivého, ktorého sa perý nemôžu nabažiť...“.

Dokumenty z vatikánskych archívov z roku 1591 dokladajú, že víno Moscadello vyrábali árendátori na pozemkoch patriacich opátstvu Sant'Antimo. V prvých desaťročiach 17. storočia víno chválil pápež Urban VIII. „pre jeho sviežosť a arómu“ a veľmi zaslúžene „si ho často žiadal pre seba a svoj dvor“. V cestopisoch a správach slávnych cestovateľov šestnásteho, sedemnásteho a dokonca aj osemnásteho storočia sa o víne „Moscadello di Montalcino“ často vyskytujú obdivné slová, ktoré ho radia „medzi najkvalitnejšie a najrenomovanejšie toskánske vína“.

Existuje slávny citát Francesca Rediho, lekára a básnika z Arezza, veľmi vzdelaného človeka a významného vedca. V roku 1685 napísal na počesť najlepších vín svojej vlasti báseň „Bacco in Toscana“, ktorá pripomína radostné bakchanálske piesne starovekého Grécka. O víne „Moscadello di Montalcino“ spieval: „o pôvabnom/a priam božskom/vínku Moscadelletto/di Montalcino“.

Existuje mnoho historických príbehov o slávnych osobách, ktoré potvrdili vzácnosť vína Moscadello. Najdôležitejším z nich bol veľký básnik Ugo Foscolo. Víno ocenil počas svojho pôsobenia vo Florencii, na slnečnom kopci Bellosguardo (1812 – 1813), v najdramatickejšom období svojho života. V ekonomickej núdzi, obklopený podozrivými antibonapartistami a vylúčeniami z Milánskej literárnej spoločnosti, našiel Foscolo úľavu od literárnych problémov pri poháriku lahodného vína „Moscadello di Montalcino“, ktoré hrdo ponúkal svojim priateľom.

Perlivé víno s CHOP „Moscadello di Montalcino“ má svetlo slamovožltý vzhľad. Tiché víno je o niečo tmavšie, kým vzhľad vína s prívlastkom neskorý zber nadobúda žltý až zlatý odtieň. Má typickú vyváženú a čerstvú arómu odrody Moscato, s kvetinovými tónmi v prípade vína zo zrohovateného hrozna. Harmónia sladkého a aromatického tichého vína príjemne pôsobí na podnebie. Perlivé víno má delikátne čerstvú penu, kým víno s prívlastkom neskorý zber sa vyznačuje lahodnou plnou chuťou. Tiché a perlivé vína „Moscadello di Montalcino“ sa pijú mladé, kým víno s prívlastkom neskorý zber sa môže niekoľko rokov uchovávať.

Víno sa vynikajúco hodí na záver jedla, odporúča sa podávať v stredne veľkých pohároch pri teplote od 10 do 12 °C ako lahodný doplnok k sladkému pečivu a cukrovinkám. Výborne sa hodí aj k syru s modrou plesňou. Pri varení sa môže použiť ako základ sladkých omáčok k elegantným pokrmmom.

9. Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)

„Moscadello di Montalcino“

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

— dekrét 8/6/2010

— ministerský dekrét 30/11/2011

— vinifikácia vo vymedzenej oblasti

Vinifikácia, skladovanie, vyzrievanie v drevených nádobách, vyzrievanie vo fľašiach a fľašovanie sa musia uskutočňovať vo vinohradníckej oblasti v súlade so špecifikáciou výrobku.

„Moscadello di Montalcino“

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Vína s chráneným označením pôvodu „Moscadello di Montalcino“ sa musia uvádzať na trh v sklenených fľašiach s týmto objemom: 0,375 litra, 0,5 litra, 0,75 litra, 1,5 litra, 3 litre, 5 litrov.

Fľaše môžu mať akýkoľvek druh uzáveru povolený podľa platných právnych predpisov s výnimkou korunkového uzáveru.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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