



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2023/791)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Montefalco”

PDO-IT-A0845-AM04

Data przekazania informacji: 23 października 2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Uznanie tradycyjnych warunków uprawy

Obecny proces produkcji (począwszy od ustanowienia ChNP/ChOG w dniu 30 października 1979 r.) dopuszcza produkcję i dojrzewanie wina Montefalco w niektórych istniejących tradycyjnych zakładach produkujących Montefalco w sąsiednich gminach Foligno i Spoleto.

Dzięki tej zmianie obszar, na którym produkuje się i butelkuje wino został odłączony od obszaru produkcji winogron, umożliwiając niektórym producentom podejmowanie czynności związanych z winifikacją i butelkowaniem, o ile posiadają oni wszystkie tradycyjne elementy, które są obecnie lepiej określone w nowej specyfikacji ChNP „Montefalco”.

Zmiana odnosi się do art. 5 specyfikacji oraz do pkt „Ostateczne warunki – Odstępstwo od produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym” w jednolitym dokumencie.

2. Stosowanie nazwy szerszego obszaru geograficznego „Umbria”

Opis Stosowanie szerszej nazwy geograficznej „Umbria” jest dozwolone na etykietach i przy prezentacji win objętych ChNP „Montefalco”. Nazwa „Umbria” musi być oddzielona od nazwy geograficznej i określenia „Denominazione di Origine Controllata”. Litery nazwy „Umbria” muszą być mniejsze niż znaki tworzące oznaczenie „Montefalco” i muszą mieć tę samą czcionkę (typ fonta), styl, odstęp, wyeksponowanie, barwę i intensywność barwy.

Uzasadnienie: poprawka ma na celu osadzenie obszaru geograficznego w szerszym kontekście, zapewniając lepsze informacje, które ułatwiają zrozumienie związku z obszarem produkcji. Dzięki tej zmianie wina objęte przedmiotową nazwą wyróżniają się na półkach w supermarketach i w karcie win w restauracjach. Jest to duża zmiana w informacjach dotyczących obszaru geograficznego, która wzbogaca opis obszaru o nowe i budzące skojarzenia treści. Stosowanie nazwy „Umbria” nie jest obowiązkowe, lecz zależy od woli producenta.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt „Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania” w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Montefalco

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina lub win

1. *Montefalco Bianco*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, czasem z zielonkawymi refleksami.

Aromat: delikatny, winny, z nutami owoców o żółtym miąższu, cytrusów i owoców tropikalnych o różnej intensywności. Nuty kwiatowe.

Smak: świeży lub lekko kwaskowaty, aromatyczny i utrzymujący się długo. Owocowy, harmonijny. Z przyjemną utrzymującą się w ustach goryczką.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17.0 g/litr

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	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Montefalco Grechetto*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności lub wpadająca w złotą, czasem z zielonkawymi refleksami.

Aromat: delikatny, wyrafinowany, owocowy (jabłkowy, gruszkowy, brzoskwiniowy, czasem ananasowy lub cytrusowy) i kwiatowy (głogu, czasem żarnowca lub rumianku).

Smak: harmonijny, świeży, z przyjemną goryczką, o dobrej strukturze, owocowy (jabłkowy, gruszkowy, brzoskwiniowy, czasem ananasowy lub cytrusowy).

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17.0 g/litr

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	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. *Montefalco Rosso*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowoczerwona.

Aromat: typowe nuty wiśni i owoców leśnych, malin i jagód.

Smak: wytrawny, harmonijny, z doskonale zrównoważoną strukturą.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 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	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. *Montefalco Rosso Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca barwy granatu;

Aromat: intensywny, owocowy, czasami z pikantnymi i balsamicznymi nutami.

Smak: wytrawny, harmonijny, o dobrej strukturze, utrzymujący się długo.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 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	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. RISERVA

Szczególne praktyki enologiczne

Wino z rodzaju „Montefalco Rosso” może być opatrzone oznaczeniem „Riserva”, jeżeli winogrona są uwzględniane w specjalnych sprawozdaniach rocznych i zapisywane w rejestrze dotyczącym produkcji wina, a wino leżakowało przez co najmniej 30 miesięcy, w tym 12 miesięcy w beczkach, od 1 listopada roku produkcji winogron.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Montefalco Bianco

12 000 kilogramów winogron z hektara

2. Montefalco Bianco

84 hektolitry z hektara

3. Montefalco Grechetto

12 000 kilogramów winogron z hektara

4. Montefalco Grechetto

84 hektolitry z hektara

5. Montefalco Rosso

11 000 kilogramów winogron z hektara

6. Montefalco Rosso

77 hektolitrow z hektara

7. Montefalco Rosso Riserva

11 000 kilogramów winogron z hektara

8. Montefalco Rosso Riserva

77 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji ChNP „Montefalco” znajduje się w gminach Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi i Giano dell’Umbria w prowincji Perugia.

7. **Odmiany winorośli**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B - Trebbiano

8. **Opis związku lub związków**

Montefalco ChNP

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszarem geograficznym produkcji win objętych ChNP „Montefalco” jest prowincja Perugia położona w środkowej części Umbrii. Jest to wysokowydajny obszar, na którym działki położone są na terenie o łagodnym nachyleniu na zboczach wzgórz zwieńczonych średniowiecznymi osadami. Obszary upraw położone są na wysokości 220–472 m pośród najwyższych wzgórz, a działki winnic różnią się pod względem stopnia nachylenia i usytuowania. W rezultacie występuje tu duża różnorodność mikroklimatów i warunków uprawy, co ponadto sprawia, że poszczególne wytwórnie wina mogą produkować wina o określonych właściwościach.

Panuje tu klimat subkontynentalny z niektórymi cechami klimatu śródziemnomorskiego. Lata są gorące, ale nie duszne, a zimy dość zimne, ale nie nazbyt wilgotne. Średnie temperatury latem wynoszą 18–23 °C, temperatury zimą – 4–6 °C, a średnie roczne opady deszczu – 750–1 300 mm, przy czym minimalne opady występują latem, a maksymalne – jesienią.

Charakterystyka gleb – jeżeli chodzi o glebę, obszar produkcji można podzielić na cztery następujące odrębne podobszary:

- konglomeraty rzeczne/jeziorne charakteryzujące się żółtymi piaskami, czasem zbitymi, dzięki którym wina zyskują mineralne właściwości;
- gliny i piaski jeziorne dające gleby piaszczyste i kamieniste o dużej głębokości i doskonałym drenażu;
- niżej położone młode aluwia ukształtowane współcześnie, głównie piaszczyste i kamieniste (holocen) na bardziej równinnych terenach;
- margiel charakterystyczny dla szerokich obszarów o typowo skalistej wychodni z epoki miocenu, gdzie występują typowo żółtawe piaskowce i szarawy mułowy margiel, ale także szarawa mułowa glina.

Grunty, na których na tym obszarze uprawia się głównie winorośl, składają się z podłoża wapiennego i gliniastego o ograniczonej zawartości kamieni i odpowiednim udziale procentowym aktywnego wapienia na poziomie 5,5–9,2 %.

Ze względu na duże ilości bardzo rozdrobnionych węglanów gleby zawsze mają nieco zasadowy charakter, a czasem znaczny (7,8–8,2), przy czym najniższe poziomy odnotowuje się na tarasach aluwialnych, a maksymalne – w przypadku gliny.

Materia organiczna jest obecna w znacznych ilościach wynoszących 1,5–2,2 %, często przekraczających 1 % nawet na głębokości 1 m. Ma to duże znaczenie, biorąc pod uwagę szybko przebiegające ujednoczenie gleb w wyniku prowadzonych upraw.

Gleby są bogate w przyswajalny fosfor i potas wymienny, co dotyczy zwłaszcza gleb położonych na wychodniach z epoki miocenu (odpowiednio maksymalnie 43 i 404 ppm).

Każda niższa warstwa, do której sięgają korzenie, ma coraz mniejszą grubość (od ponad 150 cm do mniej niż 70 cm w miarę przechodzenia korzeni od gleb aluwialnych przez glinę po gleby piaszczyste, aż po turbidyty i niżej położone konglomeraty), ale zawsze korzenie mają wystarczająco miejsca do dalszego rozrostu. Towarzyszy temu doskonała pojemność polowa gleb, mądry wybór podkładek przez plantatorów winorośli i gospodarowanie zasobami wodnymi poprzez stosowanie najlepszych praktyk uprawnych przez cały rok. W rezultacie winnice mogą przetrwać wszelkie niedobory wody występujące latem i produkować winogrona o odpowiednim poziomie dojrzałości i optymalnej kwasowości i strukturze.

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia omawianego związku

Montefalco i gminy składające się na obszar objęty nazwą zawsze stanowiły wsłaniały obszar winiarski, o czym świadczy wiele źródeł historycznych, w których jest mowa o wzgórzach przeznaczonych pod uprawy winorośli,

Pisemne zapisy, w których jest mowa o gruntach obsadzanych winoroślą, sięgają roku 1088. Z dokumentów pochodzących z XIII w. wynika, że miejscowi plantatorzy winorośli z dbałością podchodzili do uprawy winorośli nawet w centrum miasta i w ogrodach. W ten sposób tworzyli oni oryginalny produkt rolny, co jest do dziś widoczne wzdłuż niezwyklego szlaku historycznych obszarów uprawy winorośli. Od pierwszej połowy XIV w. zaczęto wprowadzać lokalne przepisy dotyczące ochrony winorośli i win, składające się na całe rozdziały i sekcje statutów miejskich.

W 1622 r. kardynał Boncompagni, legat w Perugii, znacznie podniósł kary określone w statutach miejskich, w tym ustanowił nawet „karę śmierci przez powieszenie dla każdego, kto dopuści się zniszczenia winorośli”.

W 1925 r. na targach win w Umbrii miasto określono jako najważniejsze centrum uprawy winorośli w regionie („Montefalco zajmuje pierwsze miejsce pod względem występowania wyspecjalizowanych winnic”). W dokumentach wskazano również złożoność kultury związanej z uprawą winorośli na tym obszarze i poszczególne wina produkowane w tamtym czasie, zarówno wina białe, jak i wina czerwone.

Czynniki ludzkie wpłynęły na rozwój technik uprawy i produkcji win Montefalco, w tym technicznych i produkcyjnych aspektów określonych w specyfikacji nazwy.

Do takich czynników w szczególności należą wybór połączenia odmian winorośli i tradycyjne formy prowadzenia: początkowo prowadzenie w kształcie wachlarza, przycinanie krótkie w formie kordonu i następnie przycinanie w formie sznura Guyota.

Zbiory zasadniczo odbywają się późno pod koniec okresów dojrzewania winogron, zwłaszcza w przypadku odmian Sagrantino, Trebbiano Spoletino, a także Sangiovese i Grechetto. Zbiory mają miejsce w czasie, w którym winogrona są zdrowe i mają wysoką zawartość cukru.

Praktykami związanymi z produkcją win są praktyki tradycyjnie stosowane na tym obszarze. W szczególności dotyczy to stosowania winogron Sangiovese i Sagrantino umożliwiających zapewnienie najwyższej jakości wina. Obejmuje to stosowanie technik produkcji pozwalających na maksymalne wydobycie barwy i polifenoli, po czym następują średnie lub długie okresy dojrzewania, w wyniku czego uzyskuje się złożone wina czerwone. W przypadku win białych stosowane techniki mają zapewnić zachowanie naturalnej świeżości i właściwości aromatycznych. „Montefalco Bianco” i „Montefalco Grechetto”.

Wino „Montefalco Bianco” ma barwę słomkowożółtą o różnej intensywności. Może mieć zielonkawe refleksy. Aromat jest delikatny, winny, z nutami owoców o żółtym miąższu, cytrusów i owoców tropikalnych o różnej intensywności i nutach kwiatowych.

Smak jest świeży lub lekko kwaskowaty, aromatyczny i długo się utrzymujący, owocowy, charakterystyczny, harmonijny z przyjemną utrzymującą się w ustach goryczką.

Wino „Montefalco Grechetto” ma barwę słomkowożółtą o różnej intensywności lub wpadającą w żółtą, czasem z zielonkawymi refleksami. Aromat tego wina jest delikatny, wyrafinowany, owocowy (jabłkowy, gruszkowy, brzoskwińniowy, czasem ananasowy lub cytrusowy) i kwiatowy (głogu, czasem żarnowca lub rumianku). Wino ma gorzki smak o dobrej strukturze, owocowy, szczególnie wyczuwalne są nuty jabłek, gruszek, brzoskwiń, a czasem ananasów lub cytrusów.

Oba rodzaje wina mają dobry poziom kwasowości (co najmniej 5 gramów na litr, wyrażonej jako kwas winowy) i zawartości ekstraktu bezcukrowego (co najmniej 17 gramów na litr), dzięki czemu wina zawdzięcza swoją świeżość i strukturę. W praktyce wina dobrze smakują zarówno, gdy jest młode, jak i wraz z wiekiem, kiedy nabiera mocy.

Te właściwości wina zawdzięcza warunkom glebowo-klimatycznym panującym na obszarze geograficznym produkcji. Teren jest pagórkowaty, a klimat waha się między śródziemnomorskim a subkontynentalnym. Lata są gorące, ale nie duszne, a zimy dość zimne, ale nie nadmiernie wilgotne. Czynniki te decydują o panujących tam temperaturach i sprawiają, że winogrona mogą dojrzewać w idealny sposób, uzyskując dobry poziom zawartości cukrów, kwasów organicznych, fenoli i substancji aromatycznych. Takie elementy następnie znajdują wyraz w analitycznych i organoleptycznych cechach charakterystycznych win i w wyczuwalnych w nich nutach świeżości.

Duża zawartość przyswajalnego fosforu i potasu w glebach nadaje smaku winom.

Ponadto umiejętności techniczne plantatorów winorośli uwidaczniają się wyborem tradycyjnych systemów prowadzenia winorośli: przycinanie krótkie w formie kordonu i przycinanie w formie sznura Guyota. W ramach tych systemów uzyskuje się niewielką ilość pąków i idealnie nadają się one do kontrolowania żywotności i wydajności winorośli. Ponadto następnie wykonuje się czynności związane z produkcją wina z użyciem współczesnych technik produkcji. Wszystkie te czynniki łącznie nadają winom wymienione wyżej analityczne i sensoryczne cechy charakterystyczne.

„Montefalco Rosso” i „Montefalco Rosso Riserva”

Wino „Montefalco Rosso” ma rubinowoczerwoną barwę o typowych nutach wiśni i owoców leśnych, malin i jagód. Wino ma smak owocowy, wytrawny i harmonijny z doskonale zrównoważoną strukturą.

Wino „Montefalco Rosso Riserva” jest rubinowoczerwone, a w miarę dojrzewania nabiera barwy granatu. Aromat: intensywny, owocowy, czasami z pikantnymi i balsamicznymi nutami.

Smak: wytrawny, harmonijny, o dobrej strukturze, utrzymujący się długo.

Oba rodzaje wina mają dobry poziom kwasowości (co najmniej 4,5 grama na litr, wyrażonej jako kwas winowy) i zawartości ekstraktu bezcukrowego (co najmniej 23 gramy na litr), czemu wina zawdzięcza swoją mocną strukturę.

Wina te charakteryzują się wysokim potencjałem leżakowania. Wina te mogą dojrzewać w butelce, a w szczególności wina „Rosso Riserva” – jeżeli jest dobrze przechowywane – zachowuje swoje optymalne właściwości ponad pięć lat.

Te właściwości wina zawdzięcza warunkom glebowo-klimatycznym panującym na obszarze geograficznym produkcji.

W połączeniu z warunkami klimatycznymi ważnymi czynnikami są również: pagórkowaty krajobraz, usytuowanie i zakaz upraw na terenach o nadmiernej wilgoci lub niedostatecznym nasłonecznieniu. Panuje tu klimat śródziemnomorski przechodzący w subkontynentalny; lata są gorące, ale nie duszne, zimy dość zimne, ale nie nazbyt wilgotne, a także odnotowuje się znaczny zakres temperatur. W rezultacie atmosfera jest przewiewna, nasłoneczniona i pozbawiona stojącej wody, czyli panują tu warunki idealne do produkcji win i dojrzewania winogron.

Ponadto, jeżeli chodzi o teksturę i chemiczny i fizyczny skład gleb, dominują wapienie i gliny o dużej zawartości fosforu i potasu. Dzięki tym glebom winogrona uzyskują skórkę bogatą w związki fenolowe i substancje barwiące odpowiedzialne za barwę, aromaty i strukturę wina.

W szczególności warunki glebowe i klimatyczne panujące na obszarze produkcji pozytywnie wpływają na winogrona z odmiany Sangiovese, stanowiącej główną odmianę wykorzystywaną do produkcji tych win. Na tym obszarze uzyskują one optymalną barwę, strukturę i bukiet, wraz z finezją, głębią i świeżością wydobywanymi za sprawą tej odmiany winorośli.

Ponadto umiejętności techniczne plantatorów winorośli uwiadcniają się stałą dbałością, z jaką utrzymują grunty i winnice, oraz wyborem tradycyjnych systemów prowadzenia winorośli: przycinanie krótkie w formie kordonu i przycinanie w formie sznura Guyota. W ramach tych systemów uzyskuje się niewielką ilość pąków i idealnie nadają się one do kontrolowania żywotności i wydajności winorośli. Ponadto następnie wykonuje się czynności związane z produkcją wina z użyciem współczesnych technik produkcji. Wszystkie te czynniki łącznie sprawiają, że produkowane wina czerwone charakteryzują się dobrą strukturą i doskonałymi cechami sensorycznymi.

Związek przyczynowy między jakością, cechami produktu i środowiskiem geograficznym a czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim

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

Pakowanie na wyznaczonym obszarze

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze jest uzasadnione koniecznością zachowania wysokiej jakości win objętych ChNP „Montefalco”, zagwarantowania ich pochodzenia i zapewnienia terminowego przeprowadzania skutecznych i opłacalnych kontroli.

Pragniemy podkreślić, że transport i butelkowanie poza obszarem produkcji mogą pogorszyć jakość wina „Montefalco”, ponieważ może być ono narażone na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i skażenie mikrobiologiczne. Zjawiska te mogą mieć negatywny wpływ w szczególności na właściwości fizykochemiczne (minimalna kwasowość ogólna, minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego itp.) i organoleptyczne (barwa, aromat i smak).

Ryzyko to wzrasta wraz ze wzrostem odległości, którą należy pokonać. Z kolei butelkowanie na obszarze pochodzenia, gdzie partie wina są transportowane tylko na niewielkie odległości, jeśli w ogóle są przemieszczane, pomaga zachować cechy charakterystyczne i jakość produktu.

Z biegiem lat producenci wina oznaczonego nazwą pochodzenia „Montefalco” zyskali doświadczenie i dogłębną wiedzę techniczną i naukową na temat szczególnych cech win. Mając na uwadze powyższe, czynniki te sprawiają, że na obszarze pochodzenia butelkowanie może przebiegać z zachowaniem najwyższych technicznych środków ostrożności. Celem jest zachowanie wszystkich fizycznych, chemicznych i organoleptycznych cech win objętych zakresem stosowania specyfikacji.

Innym celem butelkowania na obszarze produkcji jest zapewnienie, aby właściwy organ mógł wykonywać swoje obowiązki w zakresie monitorowania z maksymalną skutecznością, efektywnością i opłacalnością. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji.

Organ kontrolny, który przeprowadza coroczną kontrolę przestrzegania przepisów specyfikacji, może bardzo szybko zaplanować wizyty kontrolne we wszystkich przedsiębiorstwach działających na obszarze produkcji w czasie butelkowania wina „Montefalco”, zgodnie z odpowiednim planem kontroli.

Celem jest zagwarantowanie na poziomie systemowym, że butelkowane mogą być wyłącznie partie wina „Montefalco”, które uprzednio uzyskały certyfikat potwierdzający pozytywny wynik testów fizykochemicznych i organoleptycznych przeprowadzonych przez organ kontrolny. Pozwala to na osiągnięcie lepszych wyników w zakresie skuteczności kontroli przy ograniczonych kosztach dla producentów, co ma umożliwić zaoferowanie konsumentom maksymalnych gwarancji pod względem autentyczności wina.

Ponadto w celu ochrony wcześniej istniejących praw przedsiębiorstwa zajmujące się butelkowaniem mogą ubiegać się o odstępstwo, aby móc kontynuować butelkowanie w swoich zakładach znajdujących się poza wyznaczonym obszarem, pod warunkiem złożenia odpowiedniego wniosku do Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej oraz przedstawienia dokumentacji potwierdzającej, że butelkowały wina objęte ChNP „Montefalco” w ciągu co najmniej dwóch z pięciu lat poprzedzających wejście w życie zmiany wprowadzającej wymóg butelkowania na tym obszarze. Nie musi to być nieprzerwany okres dwóch lat.

Obszar uprawy i dojrzewania wina

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obowiązkowe czynności związane z winifikacją i dojrzewaniem muszą być przeprowadzane na terytorium gmin znajdujących się w całości lub w części w strefie produkcji.

Biorąc jednak pod uwagę tradycyjną sytuację, takie operacje są również dozwolone w wytwórniach wina znajdujących się poza tym obszarem, o ile pozostają one na obszarze administracyjnym gmin Foligno i Spoleto, na szczególnych warunkach przewidzianych w procesie produkcji.

Przepisy dotyczące opakowań

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Zgodnie z przepisami krajowymi dotyczącymi pakowania win objętych nazwą pochodzenia wina objęte ChNP „Montefalco” dopuszczane do konsumpcji można pakować wyłącznie w szklane butelki o objętości nieprzekraczającej 18 litrów, zamknięte korkiem lub nakrętką z długim kołnierzem.

Wyłącznie w przypadku rodzaju „Montefalco Rosso Riserva” obowiązkowym rodzajem zamknięcia pozostaje całkowicie wsunięty korek.

Stosowanie nazwy szerszego obszaru geograficznego „Umbria”

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Stosowanie szerszej nazwy geograficznej „Umbria” jest dozwolone na etykietach i przy prezentacji win objętych ChNP „Montefalco”. Nazwa „Umbria” musi być oddzielona od nazwy geograficznej i określenia „Denominazione di Origine Controllata”. Litery nazwy „Umbria” muszą być mniejsze niż znaki tworzące oznaczenie „Montefalco” i muszą mieć tę samą czcionkę (typ fonta), styl, odstęp, wyeksponowanie, barwę i intensywność barwy.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19834>
