C/2023/791

10.11.2023 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2023/791)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Montefalco“

PDO-IT-A0845-AM04

Дата на съобщението: 23.10.2023 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Признаване на традиционни места за производство**

Съгласно настоящия производствен процес (от установяването на ЗНП/ЗГУ на 30 октомври 1979 г. насам) производството и отлежаването на вино „Montefalco“ може да се извършва на определени съществуващи традиционни места за производство на „Montefalco“ в съседните общини Foligno и Spoleto.

С настоящото изменение районът на винифициране и бутилиране е отделен от района на производство на гроздето, което дава възможност на определени производители да извършват операции по винифициране и бутилиране, при условие че са налице всички традиционни елементи, които сега са по-добре описани в новата спецификация на ЗНП „Montefalco“.

Настоящото изменение се отнася до член 5 от спецификацията и до раздела „Окончателни условия — Дерогация по отношение на производство в определения географски район“ от единния документ.

2. **Използване на по-широкия географски район „Umbria“**

Описание: при етикетирането и представянето на вината със ЗНП „Montefalco“ е разрешено използването на по-широкото географско наименование „Umbria“. Наименованието „Umbria“ трябва да бъде отделено от географското наименование и от надписа „Denominazione di Origine Controllata“. Размерът на шрифта на наименованието „Umbria“ трябва да бъде по-малък от този на наименованието „Montefalco“, като и за двете трябва да се използват един и същ шрифт, стил, разстояние, удебеляване, цвят и наситеност на цвета.

Основания: с изменението се описва по-добре контекстът на географския район, като се предоставя по-подробна информация за изясняване на връзката с района на производство. Това е изменение, което ще даде възможност наименованието да се открои на рафта в супермаркета и във винените листи в ресторантите. Това е действително изменение на географската информация, с което се добавя ново и красноречива съдържание. Използването на наименованието „Umbria“ не е задължително, а зависи от производителя.

Настоящото изменение засяга член 7 от продуктовата спецификация и раздел „Допълнителни разпоредби относно етикетирането“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Montefalco

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Описание на виното или вината**

1. *„Montefalco Bianco“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИ**Е**

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност, може да има зеленикави оттенъци.

Аромат: деликатен, винен, с нотки на плодове с жълта месеста част, цитрусови и тропически плодове с различна степен на наситеност. Флорални нотки.

Вкус: свеж или леко тръпчив, приятен и дълготраен. Плодов, хармоничен. Отличава се с приятен горчив послевкус.

Минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,00 %.

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

2. *„Montefalco Grechetto“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт с различна степен на наситеност или до златист, понякога със зеленикави оттенъци.

Аромат: деликатен, изтънчен, плодов (ябълка, круша, праскова, понякога ананас или цитрусови плодове) и флорален (червен глог, понякога жълтуга или лайка).

Вкус: хармоничен, свеж, с приятна горчивина, добре структуриран, плодов (ябълка, круша, праскова, понякога ананас или цитрусови плодове).

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 %

Минимален беззахарен екстракт: 17,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

3. *„Montefalco Rosso“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен.

Аромат: типични нотки на череша и горски плодове, малина и боровинка.

Вкус: сух, хармоничен, с фино балансирана плътност.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,00 %

Минимален беззахарен екстракт: 23,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

4. *„Montefalco Rosso Riserva“*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен, преминаващ към гранат при отлежаване.

Аромат: наситен, плодов, понякога с пикантни и балсамови нотки.

Вкус: сух, хармоничен, добре структуриран, дълготраен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 12,50 %

Минимален беззахарен екстракт: 23,0 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, определени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	4,5 g/l, изразена като винена киселина
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. RISERVA

Специфична енологична практика

Видът „Montefalco Rosso“ може да носи наименованието „Riserva“, в случай че гроздето подлежи на специфична годишна отчетност и е вписано във винарския регистър, а виното е отлежавало най-малко 30 месеца, от които 12 месеца в бъчви, считано от 1 ноември на годината, в която е произведено гроздето.

5.2. *Максимални добиви*

1. Montefalco Bianco

   12 000 килограма грозде от хектар

2. Montefalco Bianco

   84 хектолитра от хектар

3. Montefalco Grechetto

   12 000 килограма грозде от хектар

4. Montefalco Grechetto

   84 хектолитра от хектар

5. Montefalco Rosso

   11 000 килограма грозде от хектар

6. Montefalco Rosso

   77 хектолитра от хектар

7. Montefalco Rosso Riserva

   11 000 килограма грозде от хектар

8. Montefalco Rosso Riserva

   77 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът на производство на ЗНП „Montefalco“ е разположен в общините Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi и Giano dell'Umbria в провинция Перуджа.

7. **Винен сорт (винени сортове) грозде**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B — Trebbiano

8. **Описание на връзката или връзките**

ЗНП „Montefalco“

Природни фактори, които допринасят за връзката

Географският район на производство на ЗНП „Montefalco“ се намира в провинция Перуджа, която е разположена в централната част на Умбрия. Това е район с високи добиви, с парцели с лек наклон, разположени по склонове, по чиито високи части се намират средновековни селища. Обработваемата площ е разположена по най-високите хълмове на височина между 220 и 472 m, а лозарските парцели се различават по своя наклон и изложение. В резултат на това е налице голямо разнообразие на микроклиматични условия и условия на отглеждане, които дават възможност на отделните винарски изби да произвеждат вина с представляващи интерес отличителни характеристики.

Климатът е субконтинентален с някои средиземноморски характеристики. Летата са горещи, но не и задушни, а зимите са по-скоро студени, но не и прекалено влажни. Средните летни температури са между 18°C и 23°C, зимните са между 4°C и 6°C, а средногодишното количество на валежите е между 750 и 1 300 mm, чийто минимум е през лятото, а максимумът е през есента.

Характер на почвите — по отношение на почвите районът на производство се характеризира с четири подрайона, както следва:

— речни/езерни конгломерати, за които са характерни жълти, понякога уплътнени песъчливи почви, които придават на вината техните минерални характеристики;

— езерна глина и пясъци, от които се получават песъчливи и чакълести почви с дълбочина и отлично отводняване;

— настоящ, отложен наскоро и по-ниско разположен алувий, предимно песъчлив и чакълест (холоцен), върху по-равните повърхности;

— мергел, характерен за обширни райони с типични скални образувания, датиращи от миоцена, с типичен жълтеникав пясъчник и сивкав мергел с утаечен произход, но също и сивкава праховито-глинеста почва.

Земите в района, които са засадени главно с лозя, се състоят от варовикова и глинеста основна маса с ограничено съдържание на камъни и значителен процент активен варовик, чието съдържание варира от 5,5 % до 9,2 %.

Предвид изобилието от фино раздробени карбонати винаги е налице определено ниво на алкалност, което понякога е силно изразено (7,8—8,2), като минималните нива са в алувиалните тераси, а максималните — в глините.

Органичното вещество присъства в значителни количества, вариращи от 1,5 % до 2,2 %, като често надхвърля 1 % дори на дълбочина 1 метър. Това е важно да се отбележи предвид бързата хомогенизация на почвата в резултат на нейната обработка.

Почвите са много богати на усвоим фосфор и обменяем калий, особено почвите, разположени върху образувания, датиращи от миоцена (с максимална концентрация съответно 43 и 404 ppm).

При навлизането на корените надолу дебелината на всеки слой постепенно намалява (от над 150 cm до по-малко от 70 cm, когато корените преминават от алувиалните почви през глинестите и песъчливите почви до турбидитите и конгломератите под тях), но винаги остава достатъчно място за развитие на корените. Тази характеристика се съчетава с отличния капацитет за обработване на почвите, разумния избор на подложки от страна на лозарите и управлението на водните ресурси чрез възприемане на най-добрите практики за отглеждане през цялата година. В резултат на това лозята са в състояние да устоят на недостига на вода през лятото и да произвеждат грозде, което може да достигне правилната степен на зрялост и оптимални равнища на киселинност и консистенция.

Исторически и човешки фактори, които са от значение за връзката

Montefalco и общините, които съставляват обхванатия от наименованието район, винаги са били чудесна „провинция за лозаро-винарство“, за което свидетелстват множество исторически източници, съдържащи разкази за хълмовете, по които се развива лозарството.

Писмени сведения за засадени с лозя земи съществуват още от 1088 г. Редица документи, датиращи от XIII век, свидетелстват за постоянните грижи, които лозарите от района са полагали за отглеждането на лозята, дори в центъра на града и в градините. По този начин те са създали оригинален селскостопански продукт, който може да се види и до днес по забележителния маршрут на традиционните лозя. Считано от първата половина на XIV век, с местните закони започват да се защитават лозите и вината, като на тях са посветени цели глави и раздели от общинските наредби.

През 1622 г. кардинал Boncompagni, който е легат на Перуджа, сериозно увеличава предвидените в общинските наредби санкции, като дори въвежда „наказание чрез обесване, ако някой повреди лоза“.

През 1925 г. по време на панаира на виното в Умбрия градът е описан като най-важния лозарски център в региона („Montefalco заема първо място в отглеждането на специализирани лозя“). Документи показват и сложността на лозаро-винарската култура в района, както и за различните вина, произвеждани към онзи момент — както бели, така и червени.

Човешкият фактор е оказал влияние върху развитието на лозарството и техниките за производство на вината „Montefalco“, включително техническите и производствените аспекти, посочени в спецификацията на наименованието.

Такива фактори включват по-специално подбора на комбинацията от сортове грозде и традиционните методи на резитба: първоначално разполагане във ветрило или „éventail“, разполагане в кордон с къса резитба, а впоследствие оформяне чрез резитба „Гюйо“.

Обикновено реколтата се събира в края на периода на зреене на гроздето, особено за Sagrantino, Trebbiano Spoletino, както и за Sangiovese и Grechetto. Събирането на реколтата се извършва, когато гроздето е здраво и с високо съдържание на захар.

В района се прилагат традиционно установените практики, свързани с производството на вина. По-специално използването за производството на вино на грозде от сортовете Sangiovese и Sagrantino гарантира постигане на максимално качество. Това включва производствени техники за максимално извличане на цвят и полифеноли, последвани от средни до дълги периоди на отлежаване, които водят до структурирани червени вина. Използваните при белите вина техники целят запазването на естествената свежест и ароматни качества. „Montefalco Bianco“ и „Montefalco Grechetto“.

Виното „Montefalco Bianco“ е със сламеножълт цвят с различна степен на наситеност. Може да има зеленикави оттенъци. Ароматът е деликатен, винен, с нотки на плодове с жълта месеста част, цитрусови и тропически плодове с различна степен на наситеност и флорални нотки.

Вкусът е свеж или леко тръпчив, приятен и дълготраен, плодов, характерен, хармоничен с приятен горчив послевкус.

Виното „Montefalco Grechetto“ е със сламеножълт цвят с различна степен на наситеност или златист цвят, понякога със зеленикави оттенъци. Ароматът е деликатен, изтънчен, плодов (ябълка, круша, праскова, понякога ананас или цитрусови плодове) и флорален (червен глог, понякога жълтуга или лайка). Вкусът му притежава горчивина, като е добре структуриран и плодов, по-специално с нотки на ябълка, круша, праскова, а понякога и на ананас или цитрусови плодове.

И двете вина имат добра киселинност (минимум 5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина) и беззахарен екстракт (минимум 17 g/l), които подчертават свежестта и структурата. В действителност това са вина, които могат да се консумират млади, но могат да се подобрят с отлежаването.

Тези характеристики се дължат на почвените и климатичните условия на географския район на производство. Теренът е хълмист, а климатът е между средиземноморски и субконтинентален. Летата са горещи, но не и задушни, а зимите са по-скоро студени, но не и прекалено влажни. Тези фактори определят температурния диапазон и позволяват на гроздето да узрее по идеален начин, с добро съдържание на захар, органични киселини, феноли и ароматни съединения. Тези компоненти намират израз в аналитичните и органолептичните характеристики на вината, както и в техните нотки на свежест.

В резултат на голямото количество усвоим фосфор и калий в почвите вината се характеризират с подчертан вкус.

Освен това техническите умения на лозарите се проявяват в избора на традиционни системи за резитба на лозята: разполагане в кордон с къса резитба и оформяне чрез резитба „Гюйо“. С тези системи се образуват малък брой пъпки и те са идеални за контролиране на жизнеността и производителността на лозите. Освен това се извършват последващи винопроизводствени операции със съвременни производствени технологии. Благодарение на всички тези фактори вината притежават горепосочените аналитични и органолептични характеристики.

„Montefalco Rosso“ и „Montefalco Rosso Riserva“

Виното „Montefalco Rosso“ е с рубиненочервен цвят, с типични нотки на череша и горски плодове, малина и боровинка. То е плодово, със сух и хармоничен вкус и фино балансирана плътност.

Виното „Montefalco Rosso Riserva“ е с рубиненочервен цвят, преминаващ към гранатов при отлежаване. Аромат: наситен, плодов, понякога с пикантни и балсамови нотки.

Вкус: сух, хармоничен, добре структуриран, дълготраен.

И двете вина имат добра киселинност (минимум 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина) и беззахарен екстракт (минимум 23 g/l), които подчертават плътната структура.

Вината имат висок капацитет за отлежаване. Те могат да се развиват в бутилката, и по-специално „Rosso Riserva“, ако се съхранява правилно, запазва оптималните си характеристики повече от пет години.

Тези характеристики се дължат на почвените и климатичните условия на географския район на производство.

С климата се съчетават фактори като хълмистия ландшафт, изложението и забраната за засаждане на земи, които са прекалено влажни или с недостатъчно часове слънцегреене. Климатът е средиземноморски, като преминава към субконтинентален, с горещи, но не и задушни лета и доста студени, но не твърде влажни зими, както и със значителни температурни разлики. В резултат на това атмосферата е проветрива и прозрачна, без застояли води, което я прави идеална за лозарство и за узряването на гроздето.

Освен това структурата и химичният и физичният състав на почвите се характеризират със съдържание на варовик и глина с големи количества фосфор и калий. Този състав на почвите позволява на лозята да развиват фенолните и цветните компоненти в кожицата на гроздето, които от своя страна придават цвят, аромати и структура на виното.

По-специално, почвените и климатичните условия в района на производство оказват положително въздействие върху гроздето от сорта Sangiovese, който е основен за производството на тези вина. В този район вината постигат оптимален цвят, структура и плътност, заедно с вродените им финес, дълбочина и свежест, които са отличителни за този сорт грозде.

Освен това техническите умения на лозарите се проявяват в постоянните грижи за поддържане на земята и лозята, както и в избора на традиционни системи за резитба на лозята: разполагане в кордон с къса резитба и оформяне чрез резитба „Гюйо“. С тези системи се образуват малък брой пъпки и те са идеални за контролиране на растежа и производителността на лозите. Освен това се извършват последващи винопроизводствени операции със съвременни производствени технологии. Благодарение на всички тези фактори се произвеждат червени вина с добре развита структура и отлични вкусови качества.

Причинно-следствена връзка между качеството, характеристиките на продукта и географската среда, от една страна, и природните и човешките фактори, от друга.

9. **Съществени допълнителни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Опаковане в определения район

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид на допълнителното условие:

бутилиране в определения географски район

Описание на условието:

Основанието за бутилирането в определения район е необходимостта да се съхрани качеството на вината със ЗНП „Montefalco“, да се гарантира техният произход и да се създадат условия за ефикасно, икономически изгодно и своевременно осъществяване на контрол.

Следва да се подчертае, че с превозването и бутилирането извън района на производство може да се създадат условия за влошаване на качеството на виното „Montefalco“, тъй като в него могат да настъпят окислително-редукционни реакции, внезапни промени на температурата и микробиологично замърсяване. Тези явления може да се отразят неблагоприятно по-специално на физичните и химичните характеристики (минимална обща киселинност, минимален беззахарен екстракт и т.н.) и на органолептичните характеристики (цвят, аромат и вкус).

Тези рискове се увеличават с увеличаване на изминатото разстояние. От друга страна, бутилирането в района на произход, като партидите вино се придвижват само на кратки разстояния, ако изобщо се преместват, спомага за запазване на характеристиките и качеството на продукта.

С течение на годините производителите на вина с наименование за произход „Montefalco“ са придобили опит и задълбочени технически и научни познания за специфичните качества на вината. В съчетание с гореизложеното тези фактори позволяват бутилирането да се извърши в района на произход като се вземат най-добрите технологични предпазни мерки. Целта е да се запазят всички физични, химични и органолептични характеристики на вината, обхванати от спецификацията.

Друга цел на бутилирането в района на производство е да се осигури на компетентния орган възможност да изпълнява своите задължения за мониторинг максимално ефективно, ефикасно и икономично. Изпълнението на тези изисквания не може да бъде осигурено в същата степен извън района на производство.

Контролният орган, който проверява ежегодно съответствието с разпоредбите на спецификацията, може да насрочи в много кратък срок по време на бутилирането на виното „Montefalco“ посещения за инспекция на всички участващи предприятия в района на производство съгласно съответния план за инспектиране.

Целта е да се гарантира по систематичен начин, че партидите вино „Montefalco“ могат да се бутилират единствено след като са сертифицирани като успешно преминали физичните, химичните и органолептичните изпитвания, проведени от контролния орган. Това позволява постигането на по-добри резултати по отношение на ефикасността на проверките, при ограничени разходи за производителите, с цел да се предложат на потребителите максимални гаранции за автентичността на виното.

Освен това, за да се защитят вече съществуващи права, бутилиращите предприятия могат да кандидатстват за дерогация да продължат да бутилират в своите помещения, разположени извън определения район, при условие че подадат съответното заявление до Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горите и предоставят документи, доказващи, че са бутилирали вина със ЗНП „Montefalco“ в продължение на поне две от петте години, предшестващи влизането в сила на изменението, с което се въвежда изискването бутилирането да се извършва в района. Не е задължително това да бъде непрекъснат период от две години.

Район на винопроизводство и отлежаване

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид на допълнителното условие:

дерогация от производството в определения географски район

Описание на условието:

Задължителните операции по винифициране и отлежаване трябва да се извършват на територията на общините, които попадат изцяло или частично в района на производство.

Въпреки това, като се има предвид традиционната практика, такива операции се разрешават и във винарски изби, разположени извън този район, при условие че те се намират в рамките на административната територия на общините Foligno и Spoleto и при спазване на специфичните условия, предвидени в производствения процес.

Разпоредби за опаковането

Правна уредба:

в националното законодателство

Вид на допълнителното условие:

допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

В съответствие с националните правила за опаковане на вината с наименование за произход вината със ЗНП „Montefalco“, които са готови за предлагане за консумация, могат да се опаковат само в стъклени бутилки с обем не повече от 18 l, затворени с коркова тапа или запушалка с винт с дълго тяло.

Само за вида „Montefalco Rosso Riserva“ остава задължително съдовете да бъдат затворени с изцяло влизаща навътре коркова тапа.

Използване на по-широкия географски район „Umbria“

Правна уредба:

в законодателството на ЕС

Вид на допълнителното условие:

допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

При етикетирането и представянето на вината със ЗНП „Montefalco“ е разрешено използването на по-широкото географско наименование „Umbria“. Наименованието „Umbria“ трябва да бъде отделено от географското наименование и от надписа „Denominazione di Origine Controllata“. Размерът на шрифта на наименованието „Umbria“ трябва да бъде по-малък от този на наименованието „Montefalco“, като и за двете трябва да се използват един и същ шрифт, стил, разстояние, удебеляване, цвят и наситеност на цвета.

Връзка към продуктовата спецификация

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