C/2023/791

10.11.2023

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2023/791)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Montefalco“

PDO-IT-A0845-AM04

Datum oznámení: 23.10.2023

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Uznání tradičních situací produkce vína**

Již od vzniku CHOP (30. října 1979) stávající specifikace produktu povolovala vinifikaci a zrání pro některé tradiční situace produkce vína Montefalco existující v sousedních obcích Foligno a Spoleto.

Touto změnou specifikace produktu byla oblast vinifikace a plnění do lahví vyjmuta z oblasti produkce hroznů, čímž byla některým vinařským podnikům přiznána možnost provádět postupy vinifikace a plnění, neboť mají všechny prvky tradičnosti, které jsou nyní lépe upraveny v novém znění specifikace produktu s CHOP Montefalco.

Tato změna se týká článku 5 specifikace produktu a oddílu „Další podmínky – Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti“ jednotného dokumentu.

2. **Používání názvu větší zeměpisné jednotky „Umbria“**

Popis: Při označování a obchodní úpravě vín s CHOP „Montefalco“ je povoleno použití názvu větší zeměpisné jednotky „Umbria“. Název Umbria musí být oddělen od zeměpisného názvu označení a od výrazu „Denominazione di Origine Controllata“. Výška znaků názvu Umbria musí být menší než výška znaků, které tvoří označení „Montefalco“, a musí mít stejný font (typ písma), styl, proložení znaků, řez, barvu a intenzitu barvy.

Důvody: Změna lépe začleňuje zeměpisnou oblast do souvislostí a zároveň nabízí účinnější informace, které jsou schopny efektivně vyjádřit souvislost s oblastí produkce. Jedná se o změnu, která může označení více zvýraznit na pultech a na vinných lístcích restaurací. Jedná se o skutečnou úpravu informací o území, které jsou obohaceny o evokativní obsah a odkazy. Zavedení názvu „Umbria“ není povinné, ale je ponecháno na uvážení producenta.

Tato změna se týká článku 7 specifikace produktu a oddílu „Další podmínky – Doplňující ustanovení týkající se označování“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Montefalco

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Popis vína (vín)**

1. *Montefalco Bianco*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá různé intenzity, může mít nazelenalé tóny.

Vůně: jemná, vinná, s tóny žlutého ovoce, citrusů a tropického ovoce různé intenzity. Květinové tóny.

Chuť: svěží nebo lehce nakyslá, aromatická a dlouhotrvající. Ovocná, harmonická. Příjemná hořkost v závěru.

Minimální přirozený obsah alkoholu v % objemových: 11,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 gramu na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

2. *Montefalco Grechetto*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá různé intenzity přecházející leckdy až ve zlatavou, někdy s nazelenalými tóny.

Vůně: jemná, rafinovaná, ovocná (jablko, hruška, broskev, někdy ananas nebo citrusy) a květinová (hloh, někdy janovec nebo heřmánek).

Chuť: harmonická, svěží, s příjemnou hořkostí, dobře strukturovaná, ovocná (jablko, hruška, broskev, někdy ananas nebo citrusy).

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 11,50 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 gramu na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

3. *Montefalco Rosso*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená.

Vůně: typické tóny třešní a lesního ovoce, malin a borůvek.

Chuť: suchá, harmonická, s jemně vyváženým tělem.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,00 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 23,0 gramu na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

4. *Montefalco Rosso Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená, s postupujícím zráním se obvykle mění na granátově červenou.

Vůně: intenzivní, ovocná, někdy s kořenitými a balzamickými tóny.

Chuť: suchá, harmonická, dobře strukturovaná, dlouhotrvající.

Minimální celkový obsah alkoholu v % objemových: 12,50 %.

Minimální bezcukerný extrakt: 23,0 gramu na litr.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. RISERVA

Zvláštní enologický postup

Druhy Montefalco Rosso mohou nést označení „RISERVA“, pokud jsou hrozny předmětem zvláštního ročního hlášení a jsou zapsány do vinařské evidence a víno zrálo nejméně 30 měsíců, z toho 12 měsíců v sudech, od 1. listopadu roku, v němž byly hrozny vypěstovány.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Montefalco Bianco

12 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Montefalco Bianco

84 hektolitrů na hektar

3. Montefalco Grechetto

12 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Montefalco Grechetto

84 hektolitrů na hektar

5. Montefalco Rosso

11 000 kg hroznů na hektar

6. Montefalco Rosso

77 hektolitrů na hektar

7. Montefalco Rosso Riserva

11 000 kilogramů hroznů na hektar

8. Montefalco Rosso Riserva

77 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce vín s CHOP „Montefalco“ se nachází v obcích Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi a Giano dell'Umbria v provincii Perugia.

7. **Moštové odrůdy**

Grechetto B.

Sagrantino N

Sangiovese N.

Trebbiano Spoletino B – Trebbiano

8. **Popis souvislostí**

CHOP Montefalco

Přírodní faktory vztahující se k souvislosti

Zeměpisná oblast produkce vín s CHOP „Montefalco“ se nachází v provincii Perugia ve středu Umbrie. Jedná se o vysoce produktivní oblast s mírně svažitými pozemky, které se rozkládají na svazích ověnčených středověkými osadami. Obdělávaná plocha se nachází v nadmořské výšce od 220 do 472 metrů, na nejvyšších kopcích, přičemž pozemky s vinicemi mají různý sklon a orientaci. Výsledkem je široká škála mikroklimatických a pěstitelských podmínek, která zároveň umožňuje jednotlivým vinařstvím vyrábět vína s charakteristickými vlastnostmi.

Podnebí – podnebí je subkontinentální s určitými středomořskými rysy. V létě zde bývá horko, ale nikoli dusno a v zimě poměrně chladno, ale ne příliš vlhko. Průměrné letní teploty se pohybují mezi 18 až 23 °C, zimní teploty mezi 4 až 6 °C, průměrný roční úhrn srážek činí 750 až 1 300 mm, přičemž minimum spadne v létě a maximum na podzim.

Charakter půdy – z hlediska půdy se oblast produkce vyznačuje těmito čtyřmi podoblastmi:

— říční/jezerní konglomeráty, charakterizované žlutými písky, někdy zhutnělými, které vínům dodávají minerální vlastnosti;

— jezerní jíly a písky, které vytvářejí písčité a štěrkovité půdy s vynikající propustností;

— současné, nedávné a hlouběji usazené nánosy, převážně písčité a štěrkovité (holocénní), na rovnějších plochách;

— slíny, charakteristické pro rozsáhlé oblasti s typickými skalními výchozy z miocénu, s typickými žlutavými pískovci a šedavými prachovitými slíny, ale též s šedavými prachovitými jíly.

Půdy, na nichž se v oblasti pěstuje převážně vinná réva, jsou tvořeny vápencovým a jílovitým podložím s omezeným obsahem kamenů a velkým podílem aktivního vápence, jenž je zastoupen v rozmezí od 5,5 do 9,2 %.

Vzhledem k hojnosti jemně rozpadlých uhličitanů je zde vždy určitý stupeň alkality, někdy výrazný (7,8 až 8,2), s minimální úrovní na aluviálních terasách a maximální úrovní na jílovité půdě.

Organická hmota je přítomna ve významném množství od 1,5 % do 2,2 %, často přesahujícím 1 % i v hloubce 1 m. To je pozoruhodné, uvážíme-li, že v důsledku obdělávání půdy dochází k její rychlé homogenizaci.

Je zde velký obsah využitelného fosforu a výměnného draslíku, a to zejména v půdách na miocenních výchozech (maximálně 43 a 404 ppm).

Jak kořeny prostupují hlouběji, tloušťka jednotlivých vrstev se postupně snižuje (z více než 150 cm na méně než 70 cm, jak kořeny prostupují od aluviálních půd přes jílovité a písčité půdy až k turbiditům a konglomerátům ve spodní vrstvě), avšak vždy je zajištěn dostatečný prostor pro rozvoj kořenů. Tato vlastnost je spojena s vynikající polní vodní kapacitou půdy, rozumným výběrem podnoží vinaři a hospodařením s vodními zdroji při uplatnění osvědčených pěstitelských postupů v průběhu celého roku. Díky tomu jsou vinice schopny odolat případnému letnímu nedostatku vláhy a produkovat hrozny, které mohou dosáhnout správného stupně zralosti a optimální úrovně kyselosti a struktury.

Historické a lidské faktory vztahující se k souvislosti

Montefalco a obce, které tvoří oblast s tímto označením, byly vždy velkým „vinařským krajem“, což dokládá množství historických pramenů, které hovoří o kopcích zasvěcených pěstování vína.

Již v roce 1088 se objevily písemné zmínky o pozemcích osázených vinnou révou. Četné dokumenty pocházející z 13. století dokládají, že vinaři v této oblasti věnovali pěstování vinné révy neustálou péči, a to i v centru města a v zahradách. Vytvořili tak originální zemědělský produkt, který je dodnes patrný na mimořádné stezce historickými vinicemi. Od první poloviny 14. století začaly být vinná réva a víno chráněny místními zákony a v obecních nařízeních jim byly věnovány celé kapitoly a oddíly.

V roce 1622 kardinál Boncompagni, legát Perugie, tvrdě zpřísnil tresty stanovené v obecních nařízeních a dokonce zavedl „trest oběšením, pokud někdo poškodí vinnou révu“.

Na vinařském veletrhu v Umbrii v roce 1925 bylo město označeno za nejvýznamnější vinařské centrum regionu („Montefalco zaujímá první místo v obhospodařování specializovaných vinic“). Dokumenty rovněž ukazují komplexnost vinařské kultury v této oblasti i různá vína, která se v té době vyráběla, a to jak bílá, tak červená.

Vývoj pěstitelských a výrobních postupů používaných při produkci vína Montefalco, včetně technických a výrobních aspektů stanovených ve specifikaci označení, ovlivňují lidské faktory.

Mezi tyto faktory patří zejména výběr kombinace moštových odrůd a tradiční formy vedení: původně vějířovitý tvar neboli „éventail“, kordonové vedení s čípky a pak Guyotův řez.

Sklizeň probíhá zpravidla v pozdním období zrání hroznů, zejména u odrůd Sagrantino, Trebbiano Spoletino a také Sangiovese a Grechetto. Sklízí se, když jsou hrozny zdravé a mají vysoký obsah cukru.

Postupy související s produkcí vína jsou tradiční postupy zavedené v této oblasti. Konkrétně použití hroznů odrůd Sangiovese a Sagrantino k produkci vína zajišťuje optimální jakost. Součástí jsou i výrobní postupy pro maximální extrakci barvy a fenolů, po nichž následuje středně dlouhá až dlouhá doba zrání, jejímž výsledkem jsou strukturovaná červená vína. U bílých vín se používají postupy, které mají zachovat přirozenou svěžest a aromatické vlastnosti. „Montefalco Bianco“ a „Montefalco Grechetto“

Víno „Montefalco Bianco“ má slámově žlutou barvu různé intenzity, s případnými nazelenalými tóny. Vůně je jemná, vinná, s tóny žlutého ovoce, citrusů a tropického ovoce různé intenzity a s květinovými tóny.

Chuť je svěží nebo lehce nakyslá, aromatická a dlouhotrvající, ovocná, charakteristická, harmonická s příjemnou hořkostí v závěru.

Víno „Montefalco Grechetto“ má slámově žlutou barvu různé intenzity přecházející leckdy až ve zlatavou, někdy s nazelenalými tóny. Vůně je jemná, rafinovaná, ovocná (jablko, hruška, broskev, někdy ananas nebo citrusy) a květinová (hloh, někdy janovec nebo heřmánek). Chuť je nahořklá, dobře strukturovaná a ovocná, jmenovitě s tóny jablek, hrušek, broskví a někdy ananasu nebo citrusů.

Obě vína mají dobrou kyselost (minimálně 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr) a bezcukerný extrakt (minimálně 17 gramů na litr), které zvýrazňují svěžest a strukturu. Rozhodně se jedná o vína, která si lze vychutnat již jako mladá, ale jejichž kvalita se může postupem času zlepšovat.

Tyto vlastnosti jsou dány půdními a klimatickými podmínkami zeměpisné oblasti produkce, kde kopcovitý terén a středomořské až subkontinentální podnebí, s horkými, ale nikoli dusnými léty a poměrně chladnými, ale ne příliš vlhkými zimami určují teplotní rozmezí, která umožňují ideální zrání hroznů s dobrým obsahem cukru, organických kyselin, fenolů a aromatických látek, které se pak projevují v analytických a organoleptických vlastnostech uvedených vín a v jejich svěžesti.

Velký obsah využitelného fosforu a draslíku v půdě následně zvýrazňuje chuť vín.

Technické dovednosti vinařů jsou navíc zřejmé ve volbě tradičních způsobů vedení vinné révy: kordonového vedení s čípky a Guyotova řezu. Tyto způsoby zajišťují tvorbu malého počtu pupenů a jsou ideální pro kontrolu vitality a produktivity révy. Kromě toho se zde uplatňují následné vinařské postupy s moderní výrobní technologií. Všechny tyto faktory společně utvářejí výše uvedené analytické a senzorické vlastnosti vín.

„Montefalco Rosso“ a „Montefalco Rosso Riserva“

Víno „Montefalco Rosso“ má rubínově červenou barvu s typickými tóny třešní a lesního ovoce, malin a borůvek. Má ovocnou, suchou a harmonickou chuť a jemně vyvážené tělo.

Víno „Montefalco Rosso Riserva“ má rubínově červenou barvu, která se s postupujícím zráním obvykle mění na granátově červenou. Vůně je intenzivní, ovocná, někdy s kořenitými a balzamickými tóny.

Chuť: suchá, harmonická, dobře strukturovaná, dlouhotrvající.

Obě vína mají dobrou kyselost (minimálně 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr) a bezcukerný extrakt (minimálně 23 gramů na litr), které zvýrazňují mohutnou strukturu.

V láhvi se mohou dále rozvíjet a při správném skladování si zejména víno „Rosso Riserva“ zachovává i po více než pěti letech své optimální vlastnosti.

Tyto vlastnosti jsou dány půdními a klimatickými podmínkami zeměpisné oblasti produkce.

Kopcovitý terén, orientace vinic a zákaz výsadby na příliš vlhkých pozemcích nebo na pozemcích s nedostatkem slunečního svitu jsou faktory, které působí společně s klimatem. Ten je středomořský až subkontinentální, s horkými, ale nikoli dusnými léty a poměrně chladnými, ale ne příliš vlhkými zimami, spolu se značným teplotním rozpětím. Výsledkem je vzdušné a světlé prostředí bez stojaté vody, ideální pro pěstování révy a zrání hroznů.

Kromě toho jsou struktura a chemické a fyzikální složení půdy charakterizovány vápencem a jílem s velkým množstvím fosforu a draslíku. Tyto půdy umožňují révě rozvíjet fenolové a barevné složky ve slupce hroznů, které následně dodávají vínu barvu, vůni a strukturu.

Půdní a klimatické podmínky oblasti produkce mají pozitivní vliv zejména na hrozny odrůdy Sangiovese, které jsou pro tato vína klíčové. V této oblasti dosahují optimální barvy, struktury a vyzrálosti spolu s přirozenou jemností, hloubkou a svěžestí, kterými tato odrůda vyniká.

Technické dovednosti vinařů jsou navíc patrné v neustálé péči o půdu a vinice a ve volbě tradičních způsobů vedení vinné révy: kordonového vedení s čípky a Guyotova řezu. Tyto způsoby zajišťují tvorbu malého počtu pupenů a jsou ideální pro kontrolu vitality a produktivity révy. Kromě toho se zde uplatňují následné vinařské postupy s moderní výrobní technologií. Všechny tyto faktory společně přispívají k produkci těchto vysoce strukturovaných červených vín s vynikajícími senzorickými vlastnostmi.

Příčinná souvislost mezi jakostí, vlastnostmi produktu a zeměpisným prostředím zahrnujícím přírodní a lidské faktory.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Balení ve vymezené oblasti

Právní rámec:

Ve vnitrostátních právních předpisech

Typ dalších podmínek:

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Důvodem plnění do lahví ve vymezené oblasti produkce je nutnost zachovat jakost vín s CHOP „Montefalco“, zaručit jejich původ a zajistit, aby mohly být prováděny včasné účinné a nákladově efektivní kontroly.

Ukazuje se, že přeprava a plnění prováděné mimo oblast produkce mohou ohrozit jakost vína „Montefalco“, které takto může být vystaveno redoxním reakcím, náhlým změnám teploty a mikrobiologické kontaminaci. Zejména tyto jevy mohou mít negativní dopad na fyzikální a chemické vlastnosti (minimální celková kyselost, minimální bezcukerný extrakt atd.) a organoleptické vlastnosti (barva, vůně a chuť).

Tato rizika se s rostoucí vzdáleností zvyšují. Naproti tomu plnění v oblasti původu, kdy se šarže vína přemisťují pouze na krátké vzdálenosti, pokud se vůbec přemisťují, pomáhá zachovat vlastnosti a ničím nedotčenou kvalitu produktu.

Producenti vín s označením původu „Montefalco“ získali v průběhu let zkušenosti a důkladné technické a vědecké znalosti o specifických vlastnostech vín. Tyto faktory v kombinaci s výše uvedenými aspekty umožňují provádět plnění do lahví v oblasti původu za současného dodržení nejlepších technologických opatření. Cílem je zachovat všechny fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti vín, na něž se specifikace vztahuje.

Další cíl plnění do lahví v oblasti produkce spočívá v zajištění toho, aby příslušný orgán mohl plnit své monitorovací povinnosti s co největší účinností, účelností a nákladovou efektivností. Splnění těchto požadavků nelze ve stejném rozsahu zajistit mimo oblast produkce.

Kontrolní orgán, který provádí každoroční kontrolu dodržování ustanovení specifikace, může v souladu s příslušným plánem kontrol rychle naplánovat kontroly ve všech zúčastněných podnicích v oblasti produkce v době, kdy se víno „Montefalco“ plní do lahví.

Cílem je systematicky zajistit, aby do lahví mohly být plněny pouze zásilky vína „Montefalco“, které získaly osvědčení o tom, že úspěšně prošly fyzikálními, chemickými a organoleptickými zkouškami provedenými kontrolním orgánem. Umožní se tak dosažení lepších výsledků, pokud jde o účinnost kontrol, při omezených nákladech pro producenty s cílem nabídnout spotřebitelům maximální záruky ohledně pravosti vína.

Dále mohou společnosti provádějící plnění do lahví, v zájmu ochrany již existujících práv, požádat o výjimku, která jim umožní nadále provádět lahvování ve svých provozovnách umístěných mimo vymezenou oblast za podmínky, že předloží příslušnou žádost Ministerstvu zemědělství, potravinářství a lesnictví a poskytnou dokumentaci prokazující, že plnily vína s CHOP „Montefalco“ do lahví nejméně dva roky v rámci pěti let předcházejících vstupu novely, kterou se zavádí povinnost plnit do lahví v dané oblasti, v platnost.

Oblast vinifikace a zrání

Právní rámec:

Ve vnitrostátních právních předpisech

Typ dalších podmínek:

Výjimka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Postupy vinifikace a povinného zrání musí probíhat na území obcí, které – byť jen zčásti – spadají do oblasti produkce.

S ohledem na tradiční situace je však povoleno provádět výše uvedené postupy ve vinařstvích, která se nacházejí mimo výše uvedené území, avšak v každém případě v rámci správního území obcí Foligno a Spoleto, a to za zvláštních podmínek stanovených ve specifikaci produktu.

Ustanovení o balení

Právní rámec:

Ve vnitrostátních právních předpisech

Typ dalších podmínek:

Doplňkové ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

V souladu s vnitrostátními předpisy platnými pro balení vín s označením původu mohou být vína s CHOP „Montefalco“ určená k uvedení na trh ke spotřebě plněna pouze do skleněných lahví o objemu nejvýše 18 litrů, uzavřených korkovou zátkou nebo šroubovacím uzávěrem s dlouhým lemem.

Pouze v případě druhu „Montefalco Rosso Riserva“ je však nadále povinné používat plně zasunutou korkovou zátku.

Používání názvu větší zeměpisné jednotky „Umbria“

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Doplňkové ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Při označování a obchodní úpravě vín s CHOP „Montefalco“ je povoleno použití názvu větší zeměpisné jednotky „Umbria“. Název Umbria musí být oddělen od zeměpisného názvu označení a od výrazu „Denominazione di Origine Controllata“. Výška znaků názvu Umbria musí být menší než výška znaků, které tvoří označení „Montefalco“, a musí mít stejný font (typ písma), styl, proložení znaků, řez, barvu a intenzitu barvy.

Odkaz na specifikaci produktu

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