C/2023/791

10.11.2023

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2023/791)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

"Montefalco "

PDO-IT-A0845-AM04

Meddelelsesdato: 23.10.2023

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Godkendelse af traditionelle produktionsmetoder**

Den eksisterende produktspecifikation indeholder, siden DOC blev etableret den 30. oktober 1979, godkendelsen af vinfremstilling og modning på visse eksisterende traditionelle fremstillingssteder for Montefalco i de tilgrænsende kommuner Foligno og Spoleto.

Med den nuværende ændring af produktspecifikationen er vinfremstillings- og aftapningsområdet blevet koblet fra produktionsområdet for druerne, hvilket giver muligheder for vinfremstilling og aftapning til visse vinproducenter, der er i besiddelse af alle de traditionelle elementer, som nu er fastsat på en bedre måde i den nye produktspecifikation for Montefalco (BOB).

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen og afsnittet "Andre betingelser - Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område" i enhedsdokumentet.

2. **Anvendelsen af den bredere betegnelse for det geografiske område "Umbria"**

Beskrivelse: i forbindelse med mærkning og præsentation af BOB-vinene "Montefalco " kan den bredere geografiske betegnelse "Umbria" anvendes. Betegnelsen Umbria skal være adskilt fra den geografiske betegnelse og fra ordlyden "Denominazione di Origine Controllata" (kontrolleret oprindelsesbetegnelse). Bogstaverne i navnet Umbria skal være mindre end de bogstaver, der danner betegnelsen "Montefalco ", og skal have den samme skrifttype, stil, afstand, fremhævelse, farve og farveintensitet.

Begrundelse: ændringen sætter det geografiske område i et bedre perspektiv og giver mere effektive oplysninger, således at tilknytningen til det geografiske område kan kommunikeres effektivt. Det er en ændring, der får produkter med betegnelser til at skille sig ud på hylderne i butikker og på vinkortet i restauranter. Det drejer sig om en rigtig ændring af de geografiske oplysninger, som tilføjer nyt og stemningsfuldt indhold. Indførelsen af navnet "Umbria" er ikke blevet obligatorisk, men det forbliver producentens valg.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen og afsnittet "Andre betingelser - Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning" i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Montefalco

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Montefalco Bianco*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul af varierende intensitet, undertiden med grønlige nuancer.

Duft: delikat, vinagtig med noter af frugter med gult kød, citrusfrugter og tropiske frugter af varierende intensitet. Blomsternoter.

Smag: frisk eller let syrlig, aromatisk og lang eftersmag. Frugtagtig og harmonisk. Behagelig, bitter eftersmag.

Naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. *Montefalco Grechetto*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul af varierende intensitet eller i retning af gylden, undertiden med grønlige nuancer.

Duft: delikat, raffineret, frugtagtig (æbler, pærer, ferskner, undertiden ananas eller citrusfrugter) og blomsteragtig (hvidtjørn, undertiden gyvel eller kamille).

Smag: harmonisk, frisk, med en behagelig bitterhed, velstruktureret og frugtagtig (æbler, pærer, ferskner, undertiden ananas eller citrusfrugter).

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. *Montefalco Rosso*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød.

Duft: typiske strejf af kirsebær og skovfrugter, hindbær og blåbær.

Smag: tør, harmonisk med en fint afbalanceret krop.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. *Montefalco Rosso riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød i retning af granatrød med alderen.

Duft: intens, frugtagtig, undertiden med krydrede og balsamiske noter.

Smag: tør, harmonisk, velstruktureret og lang eftersmag.

Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,50 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 23,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. RISERVA

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Typen "Montefalco " Rosso kan forsynes med betegnelsen "Riserva", hvis druerne er omfattet af en særlig årlig indberetning og er opført i et vinfremstillingsregister, og vinen er lagret i mindst 30 måneder, heraf 12 måneder på fad, fra den 1. november i det år, hvor druerne blev produceret.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Montefalco Bianco

12 000 kilogram druer pr. hektar

2. Montefalco Bianco

84 hektoliter pr. hektar

3. Montefalco Grechetto

12 000 kilogram druer pr. hektar

4. Montefalco Grechetto

84 hektoliter pr. hektar

5. Montefalco Rosso

11 000 kilogram druer pr. hektar

6. Montefalco Rosso

77 hektoliter pr. hektar

7. Montefalco Rosso riserva

11 000 kilogram druer pr. hektar

8. Montefalco Rosso riserva

77 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Montefalco " er beliggende i kommunerne Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi og Giano dell'Umbria i provinsen Perugia.

7. **Primære druesorter**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B — Trebbiano

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Montefalco BOB

Beskrivelse af naturlige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Det geografiske produktionsområde for den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Montefalco " er beliggende i provinsen Perugia i centrum af Umbrien. Det er et yderst produktivt område med let skrånende parceller på tværs af skråninger med middelalderlige bebyggelser. Dyrkningsarealet ligger i en højde af mellem 220 m og 472 m hen over de højeste bakker, mens parcellerne er forskellige med hensyn til hældningsgrad og retning. Resultatet er en bred vifte af mikroklimaer og vækstbetingelser, som også gør det muligt for de enkelte vingårde at fremstille vine med særlige egenskaber af interesse.

Klimaet er subkontinentalt med visse middelhavstræk. Det har varme, men ikke trykkende varme somre, og vintre, som er kolde, men ikke for våde. De gennemsnitlige sommertemperaturer ligger mellem 18 °C og 23 °C, de gennemsnitlige vintertemperaturer mellem 4 °C og 6 °C, og den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde ligger mellem 750 mm og 1 300 mm og er lavest om sommeren og størst om efteråret.

Jordbundsforhold — Med hensyn til jordbunden er produktionsområdet kendetegnet ved følgende fire underområder:

— geologiske materialer fra floder og søer, der er kendetegnet ved gult sand, undertiden komprimeret, hvilket giver vinene mineralske træk

— ler og sand hidrørende fra søer, som giver sandholdig og stenet jord med dybde og fremragende dræning

— nuværende, nyere og lavereliggende flodaflejringer, primært med sandholdig og stenet jord (fra den holocæne periode) på de fladere arealer

— mergel, der er karakteristisk for store områder med typiske klippefremspring fra miocæn med typiske gullig sandsten og grålig siltblandet mergel, men også grålig siltblandet ler.

De arealer, der hovedsagelig er beplantet med vinstokke i området, består af en kalkstens- og lermatrix med et begrænset stenindhold og en god procentdel aktiv kalksten med niveauer fra 5,5 % til 9,2 %.

På grund af den store mængde findelte carbonater er der altid et vist alkalinitetsniveau, der undertiden er ret udtalt (7,8-8,2), idet minimumsniveauer ligger på de alluviale terrasser og maksimumsniveauerne på lerbund.

Der findes organisk materiale i betydelige mængder på mellem 1,5 % og 2,2 % og ofte over 1 % selv i 1 meters dybde. Dette er bemærkelsesværdigt i betragtning af den hurtige homogenisering af jorden som følge af forarbejdning.

Der er et højt indhold af phosphor og udskifteligt kalium, især i jordbund beliggende på klippefremspring fra miocæn (maksimalt henholdsvis 43 ppm og 404 ppm).

Efterhånden som rødderne trænger dybere ned, mindskes tykkelsen af hvert lag gradvist (fra over 150 cm til mindre end 70 cm, efterhånden som rødderne bevæger sig fra alluvialjord gennem lerjord og sandjord til de underliggende turbiditter og konglomerater), selv om der altid er tilstrækkeligt areal til, at rødderne kan udvikle sig. Dette kendetegn er kombineret med jordens fremragende feltkapacitet, vinavlernes fornuftige valg af grundstammer og forvaltningen af vandressourcerne ved at anvende den bedste dyrkningspraksis hele året. Som følge heraf kan vindyrkningsarealerne modstå vandstress om sommeren og producere druer, der kan opnå den korrekte modningsgrad og optimale syrlighed og struktur.

Historiske og menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Montefalco og de kommuner, der udgør området for betegnelsen, har altid været et godt "vinområde", hvilket fremgår af en lang række historiske kilder, der beretter om bakkerne, der blev anvendt til vindyrkning.

Allerede i 1088 var der skriftlige henvisninger til arealer beplantet med vinstokke. Talrige dokumenter fra det 13. århundrede vidner om den konstante omhu, som vinavlerne i området har udvist i forbindelse med vinavl, selv i bymidten og i haver. På denne måde skabte de et originalt landbrugsprodukt, som stadig er synligt i dag på den ekstraordinære historiske vinrute. Fra første halvdel af det 14. århundrede begyndte lokale love at beskytte vinstokke og vin, idet hele kapitler og afsnit i de kommunale vedtægter omhandlede disse.

I 1622 skærpede Cardinal Boncompagni, der var pavelig legat i Perugia, de straffe, der var fastsat i de kommunale vedtægter, betydeligt og indførte endog "hængning som straf, hvis en person forårsagede skade på vinstokkene".

I 1925 blev byen på vinmessen i Umbrien beskrevet som regionens vigtigste vindyrkningscenter ("Montefalco indtager førstepladsen i dyrkningen af særlige vindyrkningsarealer"). Dokumenter viser også kompleksiteten af vinkulturen i området og de forskellige vine, der blev produceret på daværende tidspunkt, både hvide og røde.

Menneskelige faktorer har haft indflydelse på udviklingen af vindyrknings- og produktionsteknikkerne for vinene Montefalco , herunder de tekniske og produktive aspekter, der er fastsat i produktspecifikationen for betegnelsen.

Disse faktorer omfatter navnlig udvælgelsen af kombinationen af druesorter og de traditionelle beskæringsformer, dvs. oprindeligt vifteformet, cordonbeskæring og derefter Guyotbeskæring.

Høsten finder generelt sted sent i druernes modningsperioder, især for Sagrantino, Trebbiano Spoletino samt Sangiovese og Grechetto. Høsten finder sted, når druerne er sunde og har et højt sukkerindhold.

De metoder, der anvendes til fremstilling af vin, er dem, der traditionelt har været anvendt i området. Især fremstillingen af druesorterne Sangiovese og Sagrantino sikrer på deres højdepunkt kvalitet gennem de fremstillingsteknikker, der omfatter maksimal ekstraktion af farve og polyfenoler efterfulgt af mellemlange til lange modningsperioder, der giver strukturerede rødvine. For hvidvinenes vedkommende er formålet med de anvendte teknikker at bevare den naturlige friskhed og de aromatiske egenskaber. "Montefalco " Bianco og "Montefalco " Grechetto

"Montefalco " Bianco er strågul af varierende farveintensitet, undertiden med grønlige nuancer. Duften er: delikat, vinagtig med noter af frugter med gulligt kød, citrusfrugter og tropiske frugter af varierende intensitet og blomsternoter.

Smagen er frisk eller let syrlig, aromatisk og med lang eftersmag, frugtagtig, karakteristisk og harmonisk med en behagelig bitter eftersmag.

"Montefalco " Grechetto er strågul af varierende intensitet eller i retning af gylden, undertiden med grønlige nuancer. Dens aroma er delikat, raffineret, frugtagtig (æbler, pærer, ferskner, undertiden ananas eller citrusfrugter) og blomsteragtig (hvidtjørn, undertiden gyvel eller kamille). Dens smag har en bitterhed og er velstruktureret og frugtagtig, navnlig med antydninger af æbler, pærer, ferskner og undertiden ananas eller citrusfrugter.

Begge vine har et godt syreindhold (mindst 5 g/l udtrykt i vinsyre) og indhold af sukkerfrit ekstrakt (mindst 17 g/l), som får friskheden og strukturen frem. Der er virkelig tale om vine, der kan nydes, når de er unge, men som også kan blive bedre med alderen.

Disse egenskaber skyldes jordbunds- og klimaforholdene i det geografiske produktionsområde, hvor bakkeskråningerne og det subkontinentale middelhavsklima med varme, men ikke tryggende varme somre, og vintre, der er ret kolde, men ikke for våde, bestemmer de temperaturudsving, som giverne druerne en perfekt modning med et højt indhold af sukker, organiske syrer og polyfenoler og aromastoffer. Disse bestanddele kommer så til udtryk i vinenes analytiske og organoleptiske kendetegn og i deres noter af friskhed.

Det høje indhold af phosphor og kalium i jorden får efterfølgende smagen frem i vinene.

Desuden anvendes der efterfølgende vinfremstillingsmetoder med valget af traditionelle beskæringssystemer, nemlig cordonbeskæring og Guyotbeskæring, som giver et lavt antal knopper og er ideelt til at kontrollere vinstokkenes fasthed og produktivitet, desuden med efterfølgende vinfremstillingsmetoder med moderne produktionsteknologi. Alle disse faktorer får ovennævnte analytiske og sensoriske kendetegn frem i vinene.

"Montefalco " Rosso og "Montefalco " Rosso Riserva

"Montefalco " Rosso er rubinrød med typiske noter af kirsebær og skovfrugter, hindbær og blåbær. Den er frugtagtig med en tør og harmonisk smag og en fint afbalanceret krop.

"Montefalco " Rosso Riserva er rubinrød i retning af granatrød med alderen. Duften er: intens, frugtagtig, undertiden med krydrede og balsamiske noter.

Smag: tør, harmonisk, velstruktureret og lang eftersmag.

Begge vine har et godt syreindhold (mindst 4,5 g/l udtrykt i vinsyre) og indhold af sukkerfrit ekstrakt (mindst 23 g/l), som får den kraftige struktur frem.

Disse vine har høj lagringskapacitet og kan udvikle sig i flasken, hvis de opbevares korrekt, og navnlig "Rosso Riserva" bevarer sine optimale egenskaber i mere end fem år,

Disse egenskaber skyldes jordbunds- og klimaforholdene i det geografiske produktionsområde.

Det bakkede landskab, dets orientering og forbuddet mod plantning på arealer, der er alt for våde, eller som får utilstrækkelig sol, sammen med områdets Middelhavsklima, der går i retning af subkontinentalt klima, med varme, men ikke tryggende varme somre, og vintre, der er ret kolde, men ikke for våde, kombineret med betydelige temperaturudsving fører til en atmosfære, der er let og klar og fri for stillestående vand, ideel til vindyrkning og for druernes modning.

Desuden er jordbundens tekstur og kemiske og fysiske sammensætning kendetegnet ved kalksten og ler med et højt indhold af phosphor og kalium. Denne jordbund gør, at vinstokkene kan udvikle polyfenol- og farvekomponenter i drueskindet, hvilket igen vil give vinen farve, aromaer og struktur.

Jordbunds- og klimaforholdene i produktionsområdet har navnlig en positiv indvirkning på druer af sorten Sangiovese, som er de vigtigste vinstokke for disse vine. I dette område opnår de optimal farve, struktur og krop sammen med den naturlige finesse, dybde og friskhed, som denne druesort kan fremvise.

Vinavlernes tekniske færdigheder afspejles desuden tydeligt i den konstante omhu i forbindelse med vedligeholdelsen af jorden og vindyrkningsarealerne og valget af traditionelle beskæringssystemer, nemlig cordonbeskæring og Guyotbeskæring. som giver et lavt antal knopper og er ideelt til at kontrollere vinstokkenes fasthed og produktivitet, desuden med efterfølgende vinfremstillingsmetoder med moderne produktionsteknologi. Alle disse faktorer giver tilsammen disse meget strukturerede rødvine med fremragende sensoriske egenskaber.

Årsagssammenhæng mellem kvalitet, produktets egenskaber og det geografiske miljø samt de naturlige og menneskelige faktorer.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Aftapning i det afgrænsede geografiske område

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Aftapning i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Årsagen til aftapningen inden for det afgrænsede område er nødvendigheden af at bevare kvaliteten af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Montefalco ", garantere deres oprindelse og sikre, at der rettidigt kan gennemføres effektiv og omkostningseffektiv kontrol.

Det ser ud til, at transport og aftapning uden for produktionsområdet kan forringe kvaliteten af vinen "Montefalco ", da den kan blive udsat for oxidationsreduktioner, pludselige temperaturændringer og mikrobiologisk kontaminering. Disse fænomener kan navnlig have en negativ indvirkning på de fysiske og kemiske kendetegn (minimalt totale syreindhold, minimumsindhold af sukkerfrit ekstrakt osv.) og organoleptiske kendetegn (farve, aroma og smag).

Disse risici øges med længere transportafstand. Derimod bidrager aftapningen i oprindelsesområdet, hvor vinpartier kun transporteres over korte afstande, hvis de overhovedet flyttes, til at bevare produktets egenskaber og kvalitet.

I årenes løb har producenterne af vine med oprindelsesbetegnelsen "Montefalco " opnået erfaring og solid teknisk og videnskabelig viden om vinenes særlige egenskaber. Kombineret med ovenstående gør disse faktorer det muligt at foretage aftapningen i oprindelsesområdet med henblik på at bevare alle de fysiske, kemiske og organoleptiske kendetegn ved de vine, der er omfattet af produktspecifikationen.

Et andet formål med aftapningen i produktionsområdet er at sikre, at det kompetente organ kan udføre sine kontrolopgaver så effektivt og omkostningseffektivt som muligt. Disse krav kan ikke opfyldes i samme omfang uden for produktionsområdet.

Det kontrolorgan, der foretager den årlige kontrol af overholdelsen af bestemmelserne i produktspecifikationen, kan meget hurtigt planlægge kontrolbesøgene hos alle de virksomheder, der opererer i produktionsområdet, på det tidspunkt, hvor vinen "Montefalco " aftappes, i overensstemmelse med den respektive kontrolplan.

Målet er systematisk at sikre, at partier af "Montefalco " kun kan aftappes, efter at det er attesteret, at de har gennemgået kontrolorganets fysiske, kemiske og organoleptiske test. Dette gør det muligt at opnå bedre resultater med hensyn til kontrollens effektivitet med begrænsede omkostninger for producenterne med henblik på at give forbrugerne størst mulig sikkerhed for vinens ægthed.

For at beskytte allerede eksisterende rettigheder kan aftapningsvirksomheder desuden ansøge om dispensation til fortsat aftapning i deres lokaler uden for det afgrænsede område, forudsat at de indgiver den relevante ansøgning til ministeriet for landbrug, fødevarer og skovbrug og fremlægger dokumentation for, at de har aftappet vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Montefalco " i mindst to af de fem år, der går forud for ikrafttrædelsen af ændringen, som gik ud på, at aftapningen skal finde sted i området.

Vinfremstillings- og lagringsområde

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinfremstillingen og den obligatoriske modning skal finde sted i det pågældende område i de omtalte kommuner, også kun delvist i produktionsområdet.

Imidlertid kan sådan fremstilling på grund af den traditionelle situation også finde sted hos vinproducenter uden for området, men også inden for det administrative område i kommunerne Foligno og Spoleto på særlige betingelser, der er fast i produktspecifikationen.

Emballeringsbestemmelser

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til de nationale bestemmelser om emballering af vine med oprindelsesbetegnelse må vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse "Montefalco " kun emballeres i glasflasker med en volumen på højst 18 liter, der skal lukkes med en korkprop eller et skruelåg med en lang kant.

Kun for "Montefalco" Rosso Riserva-typen er det imidlertid fortsat obligatorisk at anvende en korkprop.

Anvendelsen af den bredere betegnelse for det geografiske område "Umbria"

Retlig ramme:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

i forbindelse med mærkning og præsentation af BOB-vinene "Montefalco" kan den bredere geografiske betegnelse "Umbria" anvendes. Betegnelsen Umbria skal være adskilt fra den geografiske betegnelse og fra ordlyden "Denominazione di Origine Controllata" (kontrolleret oprindelsesbetegnelse). Bogstaverne i navnet Umbria skal være mindre end de bogstaver, der danner betegnelsen "Montefalco ", og skal have den samme skrifttype, stil, afstand, fremhævelse, farve og farveintensitet.

Link til produktspecifikationen

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