C/2023/791

10.11.2023

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2023/791)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]) veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Montefalco“

PDO-IT-A0845-AM04

Datum der Mitteilung: 23.10.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Anerkennung traditioneller Erzeugung**

Die bestehende Produktspezifikation sah seit der Einführung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (30. Oktober 1979) vor, dass die Weinbereitung und Reifung unter bestimmten Bedingungen zulässig war, wie sie bei der aus Montefalco stammenden und in den benachbarten Gemeinden Foligno und Spoleto praktizierten traditionellen Erzeugungsmethode gegeben sind.

Mit dieser Änderung der Produktspezifikation wird das Gebiet, in dem die Weinbereitung und Abfüllung stattfindet, von dem für die Erzeugung der Trauben vorgesehenen Gebiet getrennt und somit für verschiedene Erzeugungssituationen die Möglichkeit geschaffen, die Vorgänge der Weinbereitung und Abfüllung durchzuführen, da sie alle traditionellen Merkmale aufweisen, die jetzt in der neuen Fassung der Spezifikation der g. U. Montefalco besser geregelt sind.

Diese Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen – Ausnahme in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

2. **Verwendung der Bezeichnung des weiter gefassten geografischen Gebiets „Umbria“**

Beschreibung: bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine mit der g. U. „Montefalco“ darf die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Umbria“ verwendet werden. Die Bezeichnung „Umbria“ muss vom geografischen Namen der Bezeichnung und den Worten „kontrollierte Ursprungsbezeichnung“ getrennt sein. Die Schriftzeichen der Bezeichnung „Umbria“ müssen kleiner als die Schriftzeichen der Bezeichnung „Montefalco“ sein und dieselbe Schriftart (Schrifttype), denselben Schriftstil, Zeichenabstand, Hervorhebungsgrad, dieselbe Schriftfarbe und Farbintensität aufweisen.

Begründung: Durch die Änderung wird ein besserer Kontext zum geografischen Gebiet hergestellt und zugleich werden effizientere Informationen bereitgestellt, mit denen die Verbindung zum Erzeugungsgebiet wirksam vermittelt wird. Durch diese Änderung kann die Besonderheit der Bezeichnung im Ladenregal und auf den Weinlisten von Restaurants besser herausgestellt werden. Es handelt sich um eine echte Veränderung der Angaben zum Gebiet, die damit durch Inhalte und die von ihnen hervorgerufene Anziehungskraft bereichert werden. Die Einführung der Bezeichnung „Umbria“ wird nicht verbindlich vorgeschrieben, sondern dem Erzeuger überlassen.

Diese Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Weitere Bedingungen – Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name des Erzeugnisses**

Montefalco

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2

4. **Beschreibung der Weine**

1. *MONTEFALCO Bianco*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb unterschiedlicher Intensität, kann grünliche Schattierungen aufweisen.

Geruch: zart, weinig, mit Noten gelbfleischiger Früchte, Zitrusfrüchte und tropischer Früchte unterschiedlicher Intensität. Blumige Noten.

Geschmack: frisch oder leicht säuerlich, vollmundig und langanhaltend. Fruchtig, harmonisch. Angenehme bittere Note im Abgang.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt in vol %: 11,00 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

2. *MONTEFALCO Grechetto*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb unterschiedlicher Intensität oder zu goldgelb tendierend, kann grünliche Schattierungen aufweisen

Geruch: zart, raffiniert, fruchtig (Apfel, Birne, Pfirsich, mitunter Ananas oder Zitrusfrüchte) und blumig (Weißdorn, mitunter Ginster oder Kamille).

Geschmack: harmonisch, frisch, mit angenehmer bitterer Note, gut strukturiert, fruchtig (Apfel, Birne, Pfirsich, mitunter Ananas oder Zitrusfrüchte).

Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	5,0 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

3. *MONTEFALCO Rosso*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot.

Geruch: typische Anklänge von Kirsche und Waldfrüchten, Himbeere und Blaubeere.

Geschmack: trocken, harmonisch, mit fein ausgewogenem Körper.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,00 % vol.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

4. *MONTEFALCO Rosso Riserva*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot, mit zunehmender Reife eher granatrot.

Geruch: intensiv, fruchtig, mitunter mit würzigen und balsamischen Noten.

Geschmack: trocken, harmonisch, gut strukturiert, langanhaltend.

Mindestgesamtalkoholgehalt: 12,50 %.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 23,0 g/l.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	4,5 Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. RISERVA

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Sorte „Montefalco Rosso“ darf die Bezeichnung „RISERVA“ tragen, wenn die Trauben einer besonderen jährlichen Berichterstattung unterliegen, in ein Weinbereitungsregister eingetragen sind und der Wein mindestens 30 Monate (davon 12 Monate im Holzfass) ab dem 1. November des Jahres, in dem die Trauben erzeugt wurden, gereift ist.

5.2. *Höchsterträge:*

1. Montefalco Bianco

12 000 kg Trauben pro Hektar

2. Montefalco Bianco

84 Hektoliter je Hektar

3. Montefalco Grechetto

12 000 kg Trauben pro Hektar

4. Montefalco Grechetto

84 Hektoliter je Hektar

5. Montefalco Rosso

11 000 kg Trauben pro Hektar

6. Montefalco Rosso

77 Hektoliter je Hektar

7. Montefalco Rosso Riserva

11 000 kg Trauben pro Hektar

8. Montefalco Rosso Riserva

77 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Erzeugungsgebiet der g. U. „Montefalco“ umfasst die Gemeinden Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi und Giano dell'Umbria in der Provinz Perugia.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Grechetto B.

Sagrantino N.

Sangiovese N.

Trebbiano Spoletino B – Trebbiano

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Montefalco g. U.

Natürliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Erzeugungsgebiet der g. U. „Montefalco“ liegt in der Provinz Perugia im Zentrum von Umbrien. Dies ist ein sehr produktionsstarkes Gebiet mit Parzellen auf flach abfallenden Hügeln, auf denen mittelalterliche Siedlungen liegen. Die Anbauflächen liegen auf den höchsten Hügeln in Höhen zwischen 220 und 472 Metern. Die Weinbauparzellen sind in ihrem Neigungsgrad und ihrer Ausprägung unterschiedlich. Daher gibt es ein breites Spektrum an Mikroklimata und Wachstumsbedingungen, die es einzelnen Kellereien ermöglichen, Weine mit sehr interessanten Merkmalen zu erzeugen.

Klima – Es herrscht ein subkontinentales Klima mit einigen mediterranen Merkmalen. Die Sommer sind heiß aber nicht schwül und die Winter sind eher kalt aber nicht zu regenreich. Die Durchschnittstemperatur im Sommer liegt zwischen 18 °C und 23°C und im Winter zwischen 4 °C und 6 °C mit einer jährlichen Niederschlagsmenge zwischen 750 Millimetern und 1 300 Millimetern, wobei das Minimum im Sommer und das Maximum im Herbst fällt.

Bodeneigenschaften – Was die Bodeneigenschaften betrifft, zeichnet sich das Erzeugungsgebiet durch vier Teilgebiete aus:

— Fluss-/Seekonglomerate, gekennzeichnet durch gelben Sand, teilweise verdichtet, der den Weinen mineralische Eigenschaften verleiht;

— Seeton und -sand bilden tiefgründige, sandige und steinige Böden mit ausgezeichneter Entwässerung;

— gegenwärtige, jüngere und tiefer liegende Alluvialschichten, hauptsächlich sandig und steinig (Holozän), auf den flacheren Oberflächen;

— Mergel, charakteristisch für große Gebiete mit typischen felsigen Oberflächen aus dem Miozän mit typisch gelblichem Sandstein und gräulichem schluffigem Mergel, aber auch gräulichem, schluffigem Ton.

Die größtenteils mit Reben bepflanzten Flächen innerhalb des Gebiets bestehen aus Kalkstein und Tonmatrix mit einem geringen steinigen Anteil und einem hohen Anteil an Aktivkalk, der zwischen 5,5 % und 9,2 % liegt.

Aufgrund der Fülle fein gespaltener Carbonate ist der Boden immer etwas, manchmal deutlich alkalisch (7,8 bis 8,2), wobei die Alluvialterrassen den Tiefstwert und der Tonboden den Höchstwert an Alkaleszenz aufweisen.

Der Anteil organischer Stoffe ist mit Werten zwischen 1,5 % und 2,2 % signifikant. Häufig liegt ihr Anteil sogar in einem Meter Tiefe bei über 1 %. Dies ist angesichts der schnellen Homogenisierung des Bodens aufgrund seiner Bewirtschaftung bemerkenswert.

Der Boden weist einen hohen Gehalt an verfügbarem Phosphor und austauschbarem Kalium auf, insbesondere in Böden auf Miozänaufschlüssen (jeweils höchstens 43 ppm bzw. 404 ppm).

Die Wurzeln dringen immer tiefer in den Boden, und mit der Tiefe nimmt die Dicke der einzelnen Bodenschichten allmählich ab (von über 150 cm auf weniger als 70 cm); die Wurzeln passieren die Alluvialböden, die Ton- und Sandböden und gelangen bis hin zu den Trübungen und Konglomeraten darunter. Es ist jedoch stets genügend Platz für die Entwicklung der Wurzeln vorhanden. Neben dieser Eigenschaft sind auch die ausgezeichnete Feldkapazität der Böden, die kluge Auswahl der Unterlagsreben durch die Winzer und die Wasserbewirtschaftung durch die Anwendung bewährter Anbaumethoden im Laufe des Jahres hervorzuheben. Dadurch können die Rebflächen jeglichem Trockenstress im Sommer standhalten und Trauben produzieren, die den richtigen Reifegrad sowie einen optimalen Säuregehalt und eine optimale Struktur aufweisen.

Für den Zusammenhang maßgebliche historische und menschliche Faktoren

Eine Vielzahl an historischen Quellen, in denen von den für die Weinerzeugung bestimmten Hügeln die Rede ist, zeigt, dass Montefalco und die Gemeinden, die das Gebiet der Ursprungsbezeichnung bilden, seit jeher ein großes „Weinland“ waren.

Schriftliche Zeugnisse von mit Reben bepflanzten Flächen gibt es bereits aus dem Jahr 1088. Eine Vielzahl an Dokumenten, die bis ins 13. Jahrhundert zurückreichen, belegt die Sorgfalt, mit der die Weinbauern des Gebiets ihre Reben pflegten, sogar im Stadtzentrum und in Gärten. So schufen sie eine ursprüngliche landwirtschaftliche Kulturlandschaft, von der auch heute noch eine außergewöhnliche historische Weinstraße zeugt. In der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts wurde begonnen, die Reben und Weine im Rahmen von lokalen Gesetzen zu schützen, indem ihnen ganze Kapitel und Abschnitte der Gemeindestatuten gewidmet wurden.

Im Jahr 1622 verschärfte Kardinal Boncompagni, Legat von Perugia, die in den Gemeindestatuten vorgesehenen Strafen erheblich und führte als Strafe für die Beschädigung von Reben sogar die „Todesstrafe durch Erhängen“ ein.

Bei der umbrischen Weinmesse im Jahr 1925 wurde die Stadt als das wichtigste Weinbauzentrum der Region bezeichnet („Montefalco belegt den ersten Platz bei der Bewirtschaftung spezialisierter Rebflächen“). Es gibt auch Dokumente, die die Komplexität der Weinkultur in der Region aufzeigen sowie die verschiedenen Weine aufführen, die zu der Zeit erzeugt wurden, und zwar sowohl Weiß- als auch Rotweine.

Menschliche Faktoren haben die Entwicklung des Weinanbaus und der Produktionsverfahren der Weine mit der g. U. Montefalco beeinflusst, einschließlich der technischen und produktionstechnischen Aspekte, die in der Produktspezifikation der Bezeichnung festgelegt sind.

Zu diesen Faktoren gehören insbesondere die Auswahl der Rebsortenkombination und die traditionellen Formen der Reberziehung: ursprünglich Fächererziehung, Kordonerziehung mit Zapfenschnitt und später Guyot-Erziehung.

Die Ernte erfolgt in der Regel spät in der Reifezeit der Trauben, insbesondere bei den Sorten Sagrantino, Trebbiano Spoletino, und auch bei Sangiovese und Grechetto. Geerntet wird, wenn die Trauben gesund sind und einen hohen Zuckergehalt aufweisen.

Bei den Verfahren zur Weinerzeugung handelt es sich um in dem Gebiet traditionell etablierte Verfahren. Insbesondere die Weinbereitungsverfahren für die Sangiovese- und Sagrantino-Trauben gewährleisten durch die Produktionsverfahren, die durch eine größtmögliche Extraktion der Farbe und der Phenole sowie mittellange bis lange Reifezeiten dafür sorgen, dass strukturierte Rotweine entstehen. Bei Weißweinen sollen mit den angewandten Verfahren die natürliche Frische und die aromatischen Eigenschaften erhalten werden. „Montefalco“ bianco und „Montefalco“ Grechetto

„Montefalco Bianco“ ist ein Wein mit strohgelber Farbe unterschiedlicher Intensität. Er kann grünliche Schattierung aufweisen und sein Geruch ist zart, weinig, mit Noten gelbfleischiger Früchte, Zitrusfrüchte und tropischer Früchte unterschiedlicher Intensität sowie blumigen Noten.

Der Geschmack ist frisch oder leicht säuerlich, vollmundig und langanhaltend, fruchtig, charakteristisch, harmonisch mit angenehmer bitterer Note im Abgang.

„Montefalco Grechetto“ ist ein Wein mit strohgelber Farbe unterschiedlicher Intensität oder zu goldgelb tendierend Er kann grünliche Schattierungen aufweisen. Sein Geruch ist zart, raffiniert, fruchtig (Apfel, Birne, Pfirsich, mitunter Ananas oder Zitrusfrüchte) und blumig (Weißdorn, mitunter Ginster oder Kamille). Sein Geschmack weist bittere Noten auf, er ist gut strukturiert und fruchtig, insbesondere mit Noten von Apfel, Birne, Pfirsich und manchmal Ananas oder Zitrusfrüchten.

Beide Weine weisen einen guten Säuregehalt (mindestens 5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure) und zuckerfreien Extrakt (mindestens 17 g/l) auf, was die Frische und Struktur hervorhebt. Diese Weine können als junge Weine genossen werden, können sich aber auch mit zunehmender Reifung verbessern.

Diese Eigenschaften sind auf die Boden- und Klimabedingungen des geografischen Erzeugungsgebiets zurückzuführen, wo die hügelartigen Erhebungen und das mediterrane bis subkontinentale Klima mit heißen aber nicht schwülen Sommern und eher kalten aber nicht zu regenreichen Wintern, das signifikante Temperaturunterschiede hervorruft, die den Trauben eine ideale Reifung und gute Zuckerkonzentrationen sowie einen Gehalt an organischen Säuren, Polyphenolen und Aromen ermöglicht, die in den analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine ebenso zum Ausdruck kommen wie in den Noten von Frische, die die Weine auszeichnen.

Die hohen Gehalte an verfügbarem Phosphor und Kalium in den Böden sorgen für die Schmackhaftigkeit der Weine.

Die technischen Fähigkeiten der Winzer offenbaren sich außerdem in der Auswahl der traditionellen Reberziehungssysteme: Kordonerziehung mit Zapfenschnitt und Guyot-Erziehung, bei der wenig Knospen entstehen, so dass die Systeme für die Begrenzung der Wuchskraft und der Produktivität der Reben ideal geeignet sind. Ferner gibt es die nachfolgenden Weinbereitungsschritte mit modernen Ausbautechniken, mit deren Hilfe die zuvor aufgeführten analytischen und sensorischen Eigenschaften der Weine verstärkt werden können.

„Montefalco Rosso“ und „Montefalco Rosso Riserva“

„Montefalco Rosso“ ist rubinrot mit typischen Anklängen von Kirsche und Waldfrüchten, Himbeere und Blaubeere. Er ist fruchtig mit einem trockenen und harmonischen Geschmack und einem fein ausgewogenen Körper.

„Montefalco Rosso Riserva“ ist rubinrot, mit zunehmendem Alter eher granatrot. Geruch: intensiv, fruchtig, mitunter mit würzigen und balsamischen Noten

Geschmack: trocken, harmonisch, gut strukturiert, langanhaltend

Beide Weine weisen einen guten Säuregehalt (mindestens 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure) und zuckerfreien Extrakt (mindestens 23 g/l) auf, was die starke Struktur hervorhebt.

Die Weine haben eine hohe Reifungsfähigkeit. Sie können in der Flasche reifen, und insbesondere „Rosso Riserva“ behält seine optimalen Eigenschaften länger als fünf Jahre, wenn er ordnungsgemäß gelagert wird.

Diese Eigenschaften sind auf die Boden- und Klimabedingungen des geografischen Erzeugungsgebiets zurückzuführen.

Die hügelige Landschaft, die Ausrichtung und das Verbot von Anpflanzungen auf übermäßig feuchten Flächen oder solchen mit unzureichender Sonneneinstrahlung sind Faktoren, die zusammen mit dem Klima, das mediterran bis subkontinental mit heißen aber nicht schwülen Sommern und eher kalten aber nicht zu reigenreichen Wintern ist und sich durch signifikanten Temperaturunterschiede auszeichnet, eine luftige und helle Atmosphäre schaffen, frei von stehenden Gewässern und ideal für den Weinbau und die Reifung der Trauben.

Des Weiteren zeichnen sich die Textur und die chemische und physikalische Zusammensetzung der Böden durch Kalkstein und Ton mit hohen Phosphor- und Kaliumgehalten aus. Auf diesen Böden können die Reben die Phenol- und Farbbestandteile in ihrer Haut entwickeln, was wiederum dem Wein seine Farbe, seine Aromen und seine Struktur verleiht.

Insbesondere der Boden und die klimatischen Bedingungen im Erzeugungsgebiet haben positive Auswirkungen auf die Trauben der Sorte Sangiovese, die die wichtigste Keltertraubensorte für diese Weine ist; in diesem Gebiet erreichen die Trauben die optimale Farbe, Struktur und den optimalen Körper sowie die natürliche Finesse, Tiefe und Frische, durch die sich diese Rebsorte auszeichnet.

Die technischen Fähigkeiten der Winzer offenbaren sich außerdem in der Auswahl der traditionellen Reberziehungssysteme: Kordonerziehung mit Zapfenschnitt und Guyot-Erziehung, bei der wenig Knospen entstehen, so dass die Systeme für die Begrenzung der Wuchskraft und der Produktivität der Reben ideal geeignet sind. Ferner gibt es die nachfolgenden Weinbereitungsschritte mit modernen Ausbautechniken, mit deren Hilfe die zuvor aufgeführten analytischen und sensorischen Eigenschaften der Weine verstärkt werden können.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Qualität bzw. den Eigenschaften des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet mit den natürlichen und menschlichen Einflüssen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Abfüllung in dem abgegrenzten Gebiet

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Der Grund für die Abfüllung im abgegrenzten Erzeugungsgebiet ist, dass die Qualität der Weine mit der g. U. „Montefalco“ bewahrt, dass ihr Ursprung garantiert und sichergestellt werden muss und dass wirksame und kosteneffiziente Kontrollen zeitnah durchgeführt werden können.

Transport und Abfüllung außerhalb des Erzeugungsgebiets können offenbar die Qualität von Wein mit der Bezeichnung „Montefalco“ beeinträchtigen, da er Redoxreaktionen, plötzlichen Temperaturveränderungen und mikrobiologischer Kontamination ausgesetzt sein könnte. Insbesondere diese Phänomene können sich negativ auf die physikalischen, chemischen (Mindestgesamtsäure, Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt usw.) und organoleptischen (Farbe, Geruch und Geschmack) Eigenschaften auswirken.

Diese Risiken steigen mit der zurückgelegten Entfernung. Die Abfüllung im Ursprungsgebiet trägt jedoch dazu bei, die Eigenschaften und die Qualität des Erzeugnisses zu erhalten, da die Weinpartien in diesem Fall überhaupt nicht oder nur über kurze Strecken transportiert werden.

Im Laufe der Jahre haben die Erzeuger der Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Montefalco“ Erfahrungen gesammelt sowie fundierte technische und wissenschaftliche Kenntnisse über die besonderen Qualitätsmerkmale der Weine erworben. Zusammen mit dem zuvor Genannten ermöglichen diese Faktoren eine Abfüllung im Ursprungsgebiet unter Einhaltung höchster technischer Anforderungen, die darauf abzielen, alle in der Produktspezifikation vorgesehenen physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine zu bewahren.

Mit der Abfüllung im Erzeugungsgebiet soll außerdem sichergestellt werden, dass die zuständige Stelle ihre Überwachungsaufgaben mit größtmöglicher Effizienz, Wirksamkeit und Wirtschaftlichkeit wahrnehmen kann. Diese Anforderungen können außerhalb des Erzeugungsgebiets nicht in gleichem Maße erfüllt werden.

Die Kontrollstelle, die die jährliche Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation durchführt, kann die Kontrollbesuche im Zeitraum der Abfüllung der Weine mit der Bezeichnung „Montefalco“ bei allen betroffenen Betrieben des Erzeugungsgebiets im Einklang mit dem entsprechenden Kontrollplan sehr kurzfristig ansetzen.

Damit soll systematisch sichergestellt werden, dass Partien von Wein mit der Bezeichnung „Montefalco“ nur abgefüllt werden dürfen, nachdem bescheinigt wurde, dass sie die von der Kontrollstelle durchgeführten physikalischen, chemischen und organoleptischen Prüfungen bestanden haben. Auf diese Weise kann, zu begrenzten Kosten für die Erzeuger, die Wirksamkeit der Kontrollen verbessert werden, um so den Verbrauchern ein Höchstmaß an Garantien für die Unverfälschtheit des Weins zu bieten.

Darüber hinaus können die Abfüllbetriebe zur Wahrung bereits bestehender Rechte eine Ausnahmeregelung beantragen, um weiterhin in ihren außerhalb des abgegrenzten Gebiets gelegenen Betrieben abzufüllen, sofern sie einen entsprechenden Antrag beim Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft einreichen und Unterlagen vorlegen, aus denen hervorgeht, dass sie in mindestens zwei der fünf Jahre vor Inkrafttreten der Änderung, mit der die Verpflichtung zur Abfüllung in dem Gebiet eingeführt wurde, Weine mit der g. U. „Montefalco“ abgefüllt haben.

Gebiet der Weinbereitung und Reifung

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Vorgänge der Weinbereitung und der vorgeschriebenen Reifung müssen innerhalb des gesamten Gebietes der Gemeinden erfolgen, die, auch teilweise, zum Erzeugungsgebiet gehören.

Angesichts der traditionellen Umstände können diese Vorgänge jedoch unter den in der Produktspezifikation festgelegten besonderen Bedingungen in Kellereien außerhalb dieses Gebiets, auf jeden Fall aber im Verwaltungsgebiet der Gemeinden Foligno und Spoleto, durchgeführt werden.

Bestimmungen für die Verpackung

Rechtsgrundlage:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Im Einklang mit den nationalen Rechtsvorschriften über die Abfüllung von Weinen mit einer Ursprungsbezeichnung dürfen Weine der g. U. „Montefalco“, die in den Verkehr gebracht werden, nur in Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 18 Litern abgefüllt werden, die mit einem Korken oder einem Drehverschluss (Longcapwine) verschlossen sind.

Nur bei „Montefalco Rosso Riserva“ muss weiterhin ein vollständig eingeführter Korken verwendet werden.

Verwendung der Bezeichnung des weiter gefassten geografischen Gebiets „Umbria“

Rechtsgrundlage:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung und Aufmachung der Weine mit der g. U. „Montefalco“ darf die weiter gefasste geografische Bezeichnung „Umbria“ verwendet werden. Die Bezeichnung „Umbria“ muss vom geografischen Namen der Bezeichnung und den Worten „kontrollierte Ursprungsbezeichnung“ getrennt sein. Die Schriftzeichen der Bezeichnung „Umbria“ müssen kleiner als die Schriftzeichen der Bezeichnung „Montefalco“ sein und dieselbe Schriftart (Schrifttype), denselben Schriftstil, Zeichenabstand, Hervorhebungsgrad, dieselbe Schriftfarbe und Farbintensität aufweisen.

Link zur Produktspezifikation

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