Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2023/791

10.11.2023

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2023/791)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Montefalco»

PDO-IT-A0845-AM04

Ημερομηνία κοινοποίησης: 23.10.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Αναγνώριση παραδοσιακών εγκαταστάσεων παραγωγής**

Οι υφιστάμενες προδιαγραφές προϊόντος (από τη δημιουργία της ΠΟΠ στις 30 Οκτωβρίου 1979), επέτρεπαν την οινοποίηση και την παλαίωση του Montefalco σε ορισμένες παραδοσιακές εγκαταστάσεις παραγωγής που βρίσκονται στους γειτονικούς δήμους Foligno και Spoleto.

Με την παρούσα τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος, η περιοχή οινοποίησης και εμφιάλωσης αποδεσμεύεται από την περιοχή παραγωγής σταφυλιών και επιτρέπεται σε ορισμένες μονάδες παραγωγής να εκτελούν εργασίες οινοποίησης και εμφιάλωσης, αρκεί να διαθέτουν όλα τα παραδοσιακά χαρακτηριστικά που καθορίζονται πλέον καλύτερα στις νέες προδιαγραφές προϊόντος της ΠΟΠ Montefalco.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα «Άλλες προϋποθέσεις — Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

2. **Χρήση της ονομασίας της ευρύτερης γεωγραφικής περιοχής «Umbria»**

Περιγραφή: στην επισήμανση και την παρουσίαση των οίνων ΠΟΠ «Montefalco» επιτρέπεται η χρήση της ευρύτερης γεωγραφικής ονομασίας «Umbria». Η ονομασία Umbria πρέπει να διαχωρίζεται από τη γεωγραφική ονομασία του προϊόντος και από την ένδειξη «Denominazione di Origine Controllata». Οι χαρακτήρες της ονομασίας Umbria πρέπει να έχουν μικρότερο ύψος από τους χαρακτήρες που συνθέτουν την ονομασία «Montefalco», ενώ η γραμματοσειρά (τύπος χαρακτήρων), το στυλ, το διάστημα, η αντίθεση, το χρώμα και η χρωματομετρική ένταση πρέπει να είναι τα ίδια.

Αιτιολόγηση: με την τροποποίηση οριοθετείται καλύτερα τη γεωγραφική περιοχή, ενώ ταυτόχρονα οι παρεχόμενες πληροφορίες μεταφέρουν αποτελεσματικότερα τον δεσμό με την περιοχή παραγωγής. Η τροποποίηση αυτή καθιστά την ονομασία πιο διακριτή στο ράφι και στον κατάλογο οίνων των εστιατορίων. Πρόκειται για μια πραγματική τροποποίηση των γεωγραφικών πληροφοριών που εμπλουτίζονται με νέο και υπαινικτικό περιεχόμενο. Η εισαγωγή της ονομασίας «Umbria» δεν καθίσταται υποχρεωτική, αλλά επαφίεται στη διακριτική ευχέρεια του παραγωγού.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα «Άλλες προϋποθέσεις - Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Montefalco

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Montefalco Bianco*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης, ενίοτε με πρασινωπές αποχρώσεις.

Άρωμα: λεπτό, οινώδες, με νότες κιτρινόσαρκων καρπών, εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων ποικίλης έντασης. Ανθώδεις νότες.

Γεύση: δροσερή ή ελαφρώς όξινη, ευχάριστη και με διάρκεια. Φρουτώδης, αρμονική. Ευχάριστη πικράδα κατά την επίγευση.

Ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. *Montefalco Grechetto*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης ή που τείνει προς το χρυσαφένιο, ενίοτε με πρασινωπές αποχρώσεις.

Άρωμα: λεπτό, εκλεπτυσμένο, φρουτώδες (μήλο, αχλάδι, ροδάκινο, ενίοτε ανανάς ή εσπεριδοειδή) και ανθώδες (λευκάγκαθο, ενίοτε σπάρτο ή χαμομήλι).

Γεύση: αρμονική, δροσερή, με ευχάριστη πικράδα, καλά δομημένη, φρουτώδης (μήλο, αχλάδι, ροδάκινο, ενίοτε ανανάς ή εσπεριδοειδή).

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 %

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. *Montefalco Rosso*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί.

Άρωμα: χαρακτηριστικές νότες κερασιού και φρούτων του δάσους, σμέουρου και μύρτιλου.

Γεύση: ξηρή, αρμονική, με λεπτό ισορροπημένο σώμα.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. *Montefalco Rosso riserva*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί, που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη με την παλαίωση.

Άρωμα: έντονο, φρουτώδες, ενίοτε με πικάντικες και βαλσαμικές νότες.

Γεύση: ξηρή, αρμονική, καλά δομημένη, μακράς διάρκειας.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,50 %

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. RISERVA

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο τύπος «Montefalco Rosso» μπορεί να φέρει την ονομασία «RISERVA» εάν τα σταφύλια αποτελούν αντικείμενο ειδικών ετήσιων εκθέσεων και καταχωρίζονται σε αμπελουργικό μητρώο και ο οίνος έχει παλαιωθεί επί τουλάχιστον 30 μήνες, εκ των οποίων 12 μήνες σε βαρέλια, από την 1η Νοεμβρίου του έτους παραγωγής των σταφυλιών.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Montefalco Bianco

   12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Montefalco Bianco

   84 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Montefalco Grechetto

   12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Montefalco Grechetto

   84 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

5. Montefalco Rosso

   11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Montefalco Rosso

   77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. Montefalco Rosso riserva

   11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. Montefalco Rosso riserva

   77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Montefalco» βρίσκεται στους δήμους Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi και Giano dell'Umbria, στην επαρχία Perugia.

7. **Οινοποίηση/-Ες ποικιλία/–Ες αμπέλου**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B - Trebbiano

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

ΠΟΠ Montefalco

Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Montefalco» βρίσκεται στην επαρχία Perugia, στο κέντρο της Umbria. Πρόκειται για μια περιοχή υψηλής παραγωγικότητας, όπου τα αμπελοτεμάχια είναι ήπια επικλινή και βρίσκονται σε πλαγιές στην κορυφή των οποίων υπάρχουν μεσαιωνικοί οικισμοί. Η καλλιεργούμενη έκταση βρίσκεται σε ύψος μεταξύ 220 και 472 μέτρων, στους υψηλότερους λόφους, ενώ τα αμπελοτεμάχια ποικίλλουν ως προς τον βαθμό κλίσης και τον προσανατολισμό τους. Το αποτέλεσμα είναι ένα ευρύ φάσμα μικροκλιμάτων και συνθηκών καλλιέργειας, που παρέχουν τη δυνατότητα και σε μεμονωμένα οινοποιεία να παράγουν οίνους με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που παρουσιάζουν ενδιαφέρον.

Το κλίμα — Το κλίμα είναι υποηπειρωτικό με ορισμένα μεσογειακά χαρακτηριστικά. Έχει θερμά καλοκαίρια αλλά χωρίς καύσωνες και χειμώνες που είναι μάλλον ψυχροί αλλά όχι πολύ υγροί. Οι μέσες θερινές θερμοκρασίες κυμαίνονται μεταξύ 18 °C και 23 °C, οι χειμερινές θερμοκρασίες μεταξύ 4 °C και 6 °C, με μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων μεταξύ 750 και 1 300 mm, με ελάχιστο ύψος το καλοκαίρι και μέγιστο το φθινόπωρο.

Χαρακτηριστικά των εδαφών — Όσον αφορά το έδαφος, η περιοχή παραγωγής χαρακτηρίζεται από τέσσερις υποπεριοχές ως εξής:

— κροκαλοπαγή εδάφη ποταμών/λιμνών, που χαρακτηρίζονται από κίτρινη άμμο, ενίοτε συμπαγή, η οποία προσδίδει στους οίνους ορυκτώδη χαρακτηριστικά

— άργιλος και άμμος λιμνών, που παράγουν αμμώδη και χαλικώδη εδάφη με βάθος και εξαιρετική αποστράγγιση

— υφιστάμενες, πρόσφατες και κατώτερες προσχώσεις, κυρίως αμμώδεις και χαλικώδεις (της Ολοκαίνου), στις πιο επίπεδες επιφάνειες·

— μάργα, η οποία αποτελεί ίδιον των εκτεταμένων περιοχών με χαρακτηριστικά βραχώδη υποστρώματα από το Μειόκαινο, με χαρακτηριστικό κιτρινωπό ψαμμίτη, γκριζωπή ιλυώδη μάργα, αλλά και γκριζωπή ιλυώδη άργιλο.

Οι εκτάσεις στην περιοχή, οι οποίες είναι κυρίως φυτεμένες με αμπέλια, αποτελούνται από αργιλώδες και ασβεστολιθικό μητρικό έδαφος με περιορισμένη περιεκτικότητα σε πετρώματα και υψηλό ποσοστό ενεργού ασβεστίου, με επίπεδα που κυμαίνονται από 5,5 % έως 9,2 %.

Δεδομένης της αφθονίας των λεπτώς καταμερισμένων ανθρακικών αλάτων, καταγράφεται πάντα ένα ορισμένο επίπεδο αλκαλικότητας, ενίοτε έντονο (7,8 έως 8,2), με τα ελάχιστα επίπεδα στα προσχωσιγενή εδάφη και τα μέγιστα επίπεδα στα αργιλώδη εδάφη.

Η οργανική ύλη περιέχεται σε σημαντικές ποσότητες που κυμαίνονται από 1,5 % έως 2,2 % και συχνά υπερβαίνουν το 1 % ακόμη και σε βάθος 1 μέτρου. Αυτό είναι αξιοσημείωτο δεδομένης της ταχείας ομογενοποίησης του εδάφους ως αποτέλεσμα της κατεργασίας του.

Καταγράφονται υψηλά επίπεδα διαθέσιμου φωσφόρου και εναλλάξιμου καλίου, ιδίως σε εδάφη που βρίσκονται σε υποστρώματα του Μειόκαινου (43 και 404 ppm κατ' ανώτατο όριο αντίστοιχα).

Καθώς οι ρίζες κατεβαίνουν, το πάχος κάθε στρώματος μειώνεται σταδιακά (από μεγαλύτερο από 150 εκατοστά σε μικρότερο από 70 εκατοστά, καθώς οι ρίζες περνούν από τα προσχωσιγενή εδάφη μέσω των αργιλωδών και αμμωδών εδαφών έως τα θολωμένα και τα κροκαλοπαγή που βρίσκονται από κάτω), παρέχοντας, παρόλα αυτά, πάντοτε επαρκή χώρο για την ανάπτυξη των ριζών. Το χαρακτηριστικό αυτό συνδυάζεται με την εξαιρετική υδροχωρητικότητα των εδαφών, τη συνετή επιλογή των ριζωμάτων από τους αμπελοκαλλιεργητές και τη διαχείριση των υδάτινων πόρων με την υιοθέτηση των βέλτιστων καλλιεργητικών πρακτικών καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Ως εκ τούτου, οι αμπελώνες είναι σε θέση να ανθίστανται σε κάθε υδατική καταπόνηση κατά τη θερινή περίοδο και να παράγουν σταφύλια που μπορούν να φθάσουν στους κατάλληλους βαθμούς ωρίμασης και στα βέλτιστα επίπεδα οξύτητας και δομής.

Ιστορικοί και ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Το Montefalco και οι δήμοι που συνθέτουν την περιοχή της ονομασίας αποτελούσαν ανέκαθεν σημαντικότατη «οινοπαραγωγική περιοχή», όπως αποδεικνύεται από πληθώρα ιστορικών πηγών, οι οποίες αναφέρουν τους λόφους που αφιερώνονταν στην αμπελοκαλλιέργεια.

Ήδη από το 1088 εντοπίζονται γραπτές αναφορές σε εκτάσεις φυτεμένες με αμπέλια. Πολλά έγγραφα που χρονολογούνται από τον 13ο αιώνα παρέχουν αποδεικτικά στοιχεία όσον αφορά τη συνεχή φροντίδα την οποία έδειχναν οι αμπελουργοί της περιοχής στην αμπελουργία, ακόμη και στο κέντρο της πόλης και στους κήπους. Από το πρώτο ήμισυ του 14ου αιώνα, η τοπική νομοθεσία άρχισε να προστατεύει τους αμπελώνες και τον οίνο, αφιερώνοντας σε αυτά ολόκληρα κεφάλαια και ενότητες της δημοτικής νομοθεσίας.

Το 1622, ο καρδινάλιος Boncompagni, λεγάτος στην Perugia, αύξησε σημαντικά τις κυρώσεις που προβλέπονταν στη δημοτική νομοθεσία, επιβάλλοντας έως και την «ποινή του απαγχονισμού σε βάρος οποιουδήποτε βλάψει τους αμπελώνες».

Το 1925, στην έκθεση οίνου της Umbria, η πόλη περιγραφόταν ως το σημαντικότερο αμπελουργικό κέντρο της περιοχής («το Montefalco κατέχει την πρώτη θέση στην καλλιέργεια εξειδικευμένων αμπελώνων»). Τα έγγραφα δείχνουν επίσης την πολυπλοκότητα της αμπελοοινικής παράδοσης στην περιοχή, καθώς και τους διάφορους οίνους —τόσο λευκούς όσο και ερυθρούς— που παράγονταν την εποχή εκείνη.

Οι ανθρώπινοι παράγοντες επηρέασαν την ανάπτυξη των αμπελουργικών τεχνικών και των τεχνικών παραγωγής των οίνων Montefalco, συμπεριλαμβανομένων των τεχνικών και παραγωγικών πτυχών που προβλέπονται στις προδιαγραφές της ονομασίας.

Ειδικότερα, οι παράγοντες αυτοί περιλαμβάνουν την επιλογή του συνδυασμού ποικιλιών αμπέλου και τα παραδοσιακά συστήματα μόρφωσης: αρχικά σε σχήμα βεντάλιας ή «éventail», σε σχήμα ακιδωτού κορδονίου και στη συνέχεια Guyot.

Ο τρύγος εκτελείται, κατά κανόνα, όψιμα στις περιόδους ωρίμασης των σταφυλιών, ιδίως για τις ποικιλίες Sagrantino, Trebbiano Spoletino, καθώς και Sangiovese και Grechetto. Ο τρύγος εκτελείται όταν τα σταφύλια είναι υγιή και έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Οι πρακτικές που αφορούν την παραγωγή οίνων είναι αυτές που εφαρμόζονται παραδοσιακά στην περιοχή. Συγκεκριμένα, η χρήση σταφυλιών Sangiovese και Sagrantino για την οινοποίηση εξασφαλίζει τη μέγιστη δυνατή έκφραση της ποιότητας. Αυτό περιλαμβάνει τεχνικές παραγωγής για τη μέγιστη εκχύλιση του χρώματος και των φαινολικών ουσιών, ακολουθούμενες από μέτριες έως μακρές περιόδους ωρίμασης, με αποτέλεσμα την παραγωγή δομημένων ερυθρών οίνων. Στην περίπτωση των λευκών οίνων, οι χρησιμοποιούμενες τεχνικές αποσκοπούν στη διατήρηση της φυσικής φρεσκάδας και των αρωματικών ιδιοτήτων. «Montefalco Bianco» και «Montefalco Grechetto»

Ο οίνος «Montefalco Bianco» έχει αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης χρωματικής έντασης, ενίοτε με πρασινωπές αποχρώσεις, ενώ το άρωμά του είναι λεπτό, οινώδες, με νότες κιτρινόσαρκων καρπών, εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων ποικίλης έντασης, καθώς και με ανθώδεις νότες.

Η γεύση είναι δροσερή ή ελαφρώς όξινη, ευχάριστη και με διάρκεια, φρουτώδης, χαρακτηριστική, αρμονική με ευχάριστη πικράδα κατά την επίγευση.

Ο οίνος «Montefalco Grechetto» έχει αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης ή που τείνει στο χρυσαφένιο, ενίοτε με πρασινωπές αποχρώσεις. Το άρωμά του είναι λεπτό, εκλεπτυσμένο, φρουτώδες (μήλο, αχλάδι, ροδάκινο, ενίοτε ανανάς ή εσπεριδοειδή) και ανθώδες (λευκάγκαθο, ενίοτε σπάρτο ή χαμομήλι). Η γεύση του είναι πικρή, καλά δομημένη και φρουτώδης, ειδικότερα με νότες μήλου, αχλαδιού, ροδάκινου και ενίοτε ανανά ή εσπεριδοειδών.

Και οι δύο οίνοι διαθέτουν καλά επίπεδα οξύτητας (τουλάχιστον 5 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ) και εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (τουλάχιστον 17 γραμμάρια ανά λίτρο) που προσδίδουν φρεσκάδα και δομή. Πράγματι, πρόκειται για οίνους που μπορούν να καταναλωθούν όταν είναι νεαροί, αλλά μπορούν επίσης να βελτιωθούν με την παλαίωση.

Τα χαρακτηριστικά αυτά οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, η οποία έχει λοφώδες ανάγλυφο και κλίμα μεταξύ μεσογειακού και υποηπειρωτικού, με θερμά καλοκαίρια αλλά χωρίς καύσωνες και χειμώνες που είναι μάλλον ψυχροί αλλά όχι πολύ υγροί. Οι ανωτέρω παράγοντες καθορίζουν το εύρος της θερμοκρασίας και παρέχουν τη δυνατότητα στα σταφύλια να ωριμάσουν με ιδανικό τρόπο, με ικανοποιητικά επίπεδα σακχάρων, οργανικών οξέων, φαινολικών και αρωματικών ουσιών. Τα συστατικά αυτά εκφράζονται στη συνέχεια στα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων, καθώς και στις νότες φρεσκάδας τους.

Τα γενναιόδωρα επίπεδα διαθέσιμου φωσφόρου και καλίου στα εδάφη ακολούθως προσδίδουν τη γεύση των οίνων.

Επιπλέον, οι τεχνικές δεξιότητες των αμπελουργών είναι εμφανείς στην επιλογή των παραδοσιακών συστημάτων μόρφωσης των πρέμνων: σε σχήμα ακιδωτού κορδονίου και Guyot. Τα συστήματα αυτά παράγουν μικρό αριθμό οφθαλμών και είναι ιδανικά για τον έλεγχο της ευρωστίας και της παραγωγικότητας της αμπέλου. Επιπλέον, παρέχονται οι επακόλουθες εργασίες οινοποίησης με σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής. Ο συνδυασμός των ως άνω παραγόντων προσδίδει στους οίνους τα προαναφερθέντα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

«Montefalco Rosso» και «Montefalco Rosso Riserva»

Ο οίνος «Montefalco Rosso» έχει χρώμα ρουμπινί με χαρακτηριστικές νότες κερασιού και φρούτων του δάσους, σμέουρου και μύρτιλου. Είναι φρουτώδης με ξηρή και αρμονική γεύση και λεπτό ισορροπημένο σώμα.

Ο οίνος «Montefalco Rosso Riserva» έχει ρουμπινί χρώμα και τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη με την παλαίωση. Το άρωμά του είναι έντονο, φρουτώδες, ενίοτε με πικάντικες και βαλσαμικές νότες.

Και οι δύο οίνοι έχουν καλά επίπεδα οξύτητας (τουλάχιστον 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ) και εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (τουλάχιστον 23 γραμμάρια ανά λίτρο) που αναδεικνύουν την ισχυρή δομή τους.

Οι οίνοι έχουν μεγάλη ικανότητα παλαίωσης. Μπορούν να αναπτυχθούν στη φιάλη και, ιδίως ο οίνος «Rosso Riserva», εάν διατηρηθεί σωστά, διατηρεί τα βέλτιστα χαρακτηριστικά του για περισσότερο από πέντε έτη.

Τα χαρακτηριστικά αυτά οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής,

Το λοφώδες ανάγλυφο, ο προσανατολισμός και η απαγόρευση της φύτευσης σε εκτάσεις που είναι υπερβολικά υγρές ή στις οποίες η ηλιοφάνεια είναι ανεπαρκής, αποτελούν παράγοντες που συνδυάζονται με το κλίμα. Πρόκειται για μεσογειακή περιοχή που τείνει προς την υποηπειρωτική, με θερμά καλοκαίρια αλλά χωρίς καύσωνες και χειμώνες που είναι μάλλον ψυχροί αλλά όχι πολύ υγροί, καθώς με και σημαντικό θερμοκρασιακό εύρος. Το αποτέλεσμα είναι μια ατμόσφαιρα ευάερη και φωτεινή, απαλλαγμένη από στάσιμα νερά, ιδανική για την αμπελοκαλλιέργεια και την ωρίμαση των σταφυλιών.

Επιπλέον, η υφή και η χημική και φυσική σύνθεση των εδαφών χαρακτηρίζονται από ασβεστόλιθο και άργιλο με γενναιόδωρα επίπεδα φωσφόρου και καλίου. Τα εδάφη αυτά παρέχουν τη δυνατότητα στους αμπελώνες να αναπτύσσουν τα φαινολικά και χρωματικά συστατικά των στέμφυλων, τα οποία με τη σειρά τους προσδίδουν χρώμα, αρώματα και δομή στον οίνο.

Ειδικότερα, οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής έχουν θετικό αντίκτυπο στα σταφύλια της ποικιλίας «Sangiovese», η οποία είναι η βασική ποικιλία για τους οίνους αυτούς. Στην περιοχή αυτή, επιτυγχάνουν το βέλτιστο χρώμα, τη δομή και το σώμα, καθώς και την έμφυτη λεπτότητα, το βάθος και τη φρεσκάδα για τα οποία διακρίνεται η συγκεκριμένη ποικιλία αμπέλου.

Επιπλέον, οι τεχνικές δεξιότητες των αμπελουργών είναι έκδηλες στη συνεχή φροντίδα για τη διατήρηση της γης και των αμπελώνων και στην επιλογή των παραδοσιακών συστημάτων μόρφωσης των πρέμνων: σε σχήμα ακιδωτού κορδονίου και Guyot. Τα συστήματα αυτά παράγουν μικρό αριθμό οφθαλμών και είναι ιδανικά για τον έλεγχο της ευρωστίας και της παραγωγικότητας της αμπέλου. Επιπλέον, παρέχονται οι επακόλουθες εργασίες οινοποίησης με σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής. Ο συνδυασμός όλων αυτών των παραγόντων παράγει αυτούς τους ερυθρούς οίνους υψηλής δομής με εξαιρετικές οργανοληπτικές ιδιότητες.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ποιότητας, των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος, με τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης περιοχής

Νομικό πλαίσιο:

στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Εμφιάλωση εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ο λόγος για την εκτέλεση της εμφιάλωσης εντός της οριοθετημένης περιοχής έγκειται στη διαφύλαξη της ποιότητας των οίνων ΠΟΠ «Montefalco», στη διασφάλιση της προέλευσής τους και στην εξασφάλιση της έγκαιρης διεξαγωγής αποτελεσματικών και οικονομικά αποδοτικών ελέγχων.

Φαίνεται ότι η μεταφορά και η εμφιάλωση εκτός της περιοχής παραγωγής μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο την ποιότητα του οίνου «Montefalco», λόγω της πιθανής έκθεσής του σε οξειδοαναγωγικές αντιδράσεις, απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας και μικροβιολογική μόλυνση. Ειδικότερα, τα φαινόμενα αυτά μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά (ελάχιστη ολική οξύτητα, ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα κ.λπ.) και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, οσμή και γεύση).

Οι κίνδυνοι αυτοί αυξάνονται όταν διανύεται μεγαλύτερη απόσταση. Αντίθετα, η εμφιάλωση εντός της περιοχής προέλευσης, κατά την οποία οι παρτίδες οίνου —στη σπάνια περίπτωση που μετακινούνται— διανύουν μόνο μικρές αποστάσεις, συμβάλλει στη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος χωρίς αλλοιώσεις.

Με την πάροδο των ετών, οι παραγωγοί της ονομασίας προέλευσης «Montefalco» έχουν αποκτήσει πείρα και επαρκείς τεχνικές και επιστημονικές γνώσεις σχετικά με τις ιδιαίτερες ιδιότητες των οίνων. Σε συνδυασμό με τα ανωτέρω, οι παράγοντες αυτοί επιτρέπουν την εκτέλεση της εμφιάλωσης στην περιοχή προέλευσης με τις βέλτιστες τεχνολογικές προφυλάξεις. Στόχος είναι η διατήρηση όλων των φυσικών, χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων που καλύπτονται από τις προδιαγραφές.

Η εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής έχει, επίσης, ως στόχο να εξασφαλιστεί η δυνατότητα εκτέλεσης των καθηκόντων ελέγχου του αρμόδιου οργανισμού με τη μέγιστη αποδοτικότητα, αποτελεσματικότητα και οικονομική αποδοτικότητα. Οι εν λόγω απαιτήσεις δεν μπορούν να διασφαλιστούν στον ίδιο βαθμό εκτός της περιοχής παραγωγής.

Ο οργανισμός ελέγχου που διενεργεί τον ετήσιο έλεγχο συμμόρφωσης με τις διατάξεις των προδιαγραφών μπορεί να προγραμματίζει ταχύτατα τις επισκέψεις επιθεώρησης σε όλες τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην περιοχή παραγωγής κατά τον χρόνο εμφιάλωσης του οίνου «Montefalco», σύμφωνα με το αντίστοιχο σχέδιο επιθεώρησης.

Στόχος είναι να διασφαλίζεται με συστηματικό τρόπο η εμφιάλωση μόνο των παρτίδων οίνου «Montefalco» για τις οποίες έχει πιστοποιηθεί ότι έχουν υποβληθεί επιτυχώς στις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές δοκιμασίες που διενεργούνται από τον οργανισμό ελέγχου. Με τον τρόπο αυτόν, καθίσταται δυνατή η επίτευξη καλύτερων αποτελεσμάτων όσον αφορά την αποτελεσματικότητα των ελέγχων, με περιορισμένο κόστος για τους παραγωγούς, προκειμένου να παρέχονται στους καταναλωτές οι μέγιστες εγγυήσεις ως προς τη γνησιότητα του οίνου.

Επιπλέον, για την προστασία προϋπαρχόντων δικαιωμάτων, οι εταιρείες εμφιάλωσης μπορούν να υποβάλουν αίτηση παρέκκλισης για τη συνέχιση της εμφιάλωσης στις εγκαταστάσεις τους που βρίσκονται εκτός της οριοθετημένης περιοχής, υπό την προϋπόθεση της υποβολής της σχετικής αίτησης στο Υπουργείο Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών και της προσκόμισης εγγράφων που αποδεικνύουν ότι έχουν εμφιαλώσει οίνους ΠΟΠ «Montefalco» για τουλάχιστον δύο από τα πέντε έτη πριν από την έναρξη ισχύος της τροποποίησης με την οποία εισάγεται η υποχρέωση εμφιάλωσης στην περιοχή. Τα δύο έτη δεν απαιτείται να είναι συναπτά.

Περιοχή οινοποίησης και παλαίωσης

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η οινοποίηση και η υποχρεωτική παλαίωση πρέπει να εκτελούνται σε ολόκληρη την επικράτεια των δήμων που περιλαμβάνονται, έστω και εν μέρει, στην περιοχή παραγωγής.

Ωστόσο, λαμβανομένων υπόψη των παραδοσιακών εγκαταστάσεων, οι εργασίες αυτές μπορούν να εκτελούνται σε οινοποιεία που βρίσκονται εκτός της εν λόγω επικράτειας, αλλά σε κάθε περίπτωση εντός της διοικητικής επικράτειας των δήμων Foligno και Spoleto, με την επιφύλαξη των ειδικών όρων που καθορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Διατάξεις για τη συσκευασία

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Σύμφωνα με τους εθνικούς κανόνες σχετικά με τη συσκευασία των οίνων με ονομασία προέλευσης, οι οίνοι ΠΟΠ «Montefalco» που προορίζονται για κατανάλωση μπορούν να συσκευάζονται μόνο σε γυάλινες φιάλες μέγιστου όγκου 18 λίτρων, κλειστών με φελλό ή βιδωτό πώμα με μακριά ποδιά.

Ωστόσο, μόνο στην περίπτωση του τύπου «Montefalco Rosso Riserva», παραμένει υποχρεωτική η χρήση φελλού που εισάγεται πλήρως στον λαιμό της φιάλης.

Χρήση της ονομασίας της ευρύτερης γεωγραφικής περιοχής «Umbria»

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στην επισήμανση και την παρουσίαση των οίνων ΠΟΠ «Montefalco» επιτρέπεται η χρήση της ευρύτερης γεωγραφικής ονομασίας «Umbria». Η ονομασία Umbria πρέπει να διαχωρίζεται από τη γεωγραφική ονομασία του προϊόντος και από την ένδειξη «Denominazione di Origine Controllata». Οι χαρακτήρες της ονομασίας Umbria πρέπει να έχουν μικρότερο ύψος από τους χαρακτήρες που συνθέτουν την ονομασία «Montefalco», ενώ η γραμματοσειρά (τύπος χαρακτήρων), το στυλ, το διάστημα, η αντίθεση, το χρώμα και η χρωματομετρική ένταση πρέπει να είναι τα ίδια.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

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