C/2023/791

10.11.2023

Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal de un pliego de condiciones de un nombre del sector vinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2023/791)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Montefalco»

PDO-IT-A0845-AM04

Fecha de comunicación: 23.10.2023

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Reconocimiento de las situaciones tradicionales de producción**

El proceso de producción actual (desde la creación de la DOP/IGP el 30 de octubre de 1979) autoriza la elaboración y el envejecimiento del vino Montefalco en determinados lugares de producción tradicionales existentes para Montefalco en los municipios vecinos de Foligno y Spoleto.

Con esta modificación, la zona de vinificación y embotellado se ha desvinculado de la zona de producción de las uvas, lo que permite a determinados productores llevar a cabo operaciones de vinificación y embotellado, siempre que dispongan de todos los elementos tradicionales, que ahora quedan mejor definidos en el nuevo pliego de condiciones de la DOP «Montefalco».

La presente modificación se refiere al artículo 5 del pliego de condiciones y a la sección «Condiciones finales: excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada» del documento único.

2. **Utilización de la zona geográfica más amplia «Umbria»**

Descripción: el uso del nombre geográfico más amplio «Umbria» está permitido en el etiquetado y la presentación de los vinos de la DOP «Montefalco». El nombre «Umbria» debe separarse de la denominación geográfica y de la mención «Denominazione di Origine Controllata». Los caracteres del nombre «Umbria» deben tener un tamaño inferior al de los caracteres que componen la denominación «Montefalco» y deben tener el mismo tipo de letra (tipo de carácter), estilo, espaciado, resaltado, color e intensidad colorimétrica.

Motivos: la modificación contextualiza mejor la zona geográfica, y proporciona información más completa para comunicar mejor el vínculo con la zona de producción. Se trata de una modificación adecuada para hacer que la denominación destaque en las estanterías de los supermercados y en el menú de vinos de los restaurantes. Se trata de una verdadera modificación de la información geográfica, que añade contenido nuevo y evocativo. El uso de la denominación «Umbria» no se ha hecho obligatorio, sino que dependerá de lo que decida el productor.

Esta modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones y a la sección «Disposiciones adicionales relativas al etiquetado» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Montefalco

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP – Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Montefalco Bianco*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo pajizo de intensidad variable, puede presentar matices verdosos.

Aroma: delicado, vínico, con notas de fruta de pulpa amarilla, cítricos y frutas tropicales de intensidad variable. Notas florales.

Sabor: fresco o levemente ácido, sabroso y persistente. Afrutado, armonioso. Agradable amargor final.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo: 11,00 %.

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,0 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. *Montefalco Grechetto*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: amarillo pajizo de intensidad variable o tendente a dorado, a veces con matices verdosos.

Aroma: delicado, refinado, afrutado (manzana, pera, melocotón, a veces piña o cítricos) y floral (espino, a veces retama o manzanilla).

Sabor: armonioso, fresco, con un agradable amargor, bien estructurado, afrutado (manzana, pera, melocotón, a veces piña o cítricos).

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 %

Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,0 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. *Montefalco Rosso*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí.

Aroma: notas típicas de cereza y frutas del bosque, frambuesa y arándano.

Sabor: seco, armonioso, con un cuerpo muy equilibrado.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,00 %

Extracto no reductor mínimo: 23,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. *Montefalco Rosso Riserva*

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

Color: rojo rubí, tendente a granate a medida que envejece.

Aroma: intenso, afrutado, a veces con notas especiadas y balsámicas.

Sabor: seco, armonioso, bien estructurado y persistente.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,50 %

Extracto no reductor mínimo: 23,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. RISERVA

Práctica enológica específica

El tipo «Montefalco Rosso» puede llevar la denominación «Riserva» si las uvas son objeto de un informe anual específico y se inscriben en un registro vitícola y si el vino ha sido envejecido durante al menos treinta meses, doce de ellos en barrica, a partir del 1 de noviembre del año en que se produjeron las uvas.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Montefalco Bianco

   12 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Montefalco Bianco

   84 hectolitros por hectárea

3. Montefalco Grechetto

   12 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Montefalco Grechetto

   84 hectolitros por hectárea

5. Montefalco Rosso

   11 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. Montefalco Rosso

   77 hectolitros por hectárea

7. Montefalco Rosso Riserva

   11 000 kilogramos de uvas por hectárea

8. Montefalco Rosso Riserva

   77 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de la DOP «Montefalco» está situada en los municipios de Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi y Giano dell'Umbria, en la provincia de Perugia.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B — Trebbiano

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

DOP Montefalco

Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica de producción de la DOP «Montefalco» se ubica en la provincia de Perugia, en el centro de Umbría. Se trata de una zona muy productiva, con parcelas de suave pendiente que se extienden por laderas coronadas por asentamientos medievales. La superficie cultivada se sitúa a niveles de entre 220 y 472 metros de altitud, a lo largo de las colinas más altas, mientras que el grado de inclinación y el aspecto de las parcelas de viñedo son variables. El resultado es una amplia diversidad de microclimas y condiciones de cultivo, que también permite a las diferentes bodegas producir vinos con características distintivas de interés.

El clima es subcontinental con algunas características mediterráneas. Los veranos son calurosos pero no sofocantes y los inviernos más bien fríos pero no demasiado húmedos. Las temperaturas medias en verano están comprendidas entre los 18° C y los 23° C, en invierno entre los 4° C y los 6° C, y la pluviosidad media entre los 750 mm y los 1 300 mm al año, siendo la mínima en verano y la máxima en otoño.

Carácter de los suelos: con respecto al suelo, la zona de producción se caracteriza por las cuatro subzonas siguientes:

— conglomerados fluviales/lacustres, caracterizados por arenas amarillas, a veces compactados, que confieren a los vinos características minerales;

— arcilla y arenas lacustres, que producen suelos arenosos y guijarrosos con profundidad y un drenaje excelente;

— depósitos aluviales actuales, recientes y bajos, principalmente arenoso y guijarrosos (holoceno), en las superficies más planas;

— marga, característica de amplias zonas con afloraciones rocosas típicas del mioceno, con la típica arenisca amarillenta y marga limosa grisácea, pero también arcilla limosa grisácea.

Los terrenos mayoritariamente plantados de vides de la zona están formados por una matriz caliza y arcillosa con cierto contenido pedregoso limitado y un buen porcentaje de caliza activa, con niveles que oscilan entre el 5,5 y el 9,2 %.

Dada la abundancia de carbonatos finamente divididos, siempre hay un cierto grado de alcalinidad, a veces pronunciado (de 7,8 a 8,2), estando los niveles mínimos en las terrazas aluviales y los máximos en la arcilla.

La materia orgánica está presente en cantidades significativas que van del 1,5 al 2,2 %, y a menudo superan el 1 % incluso a un metro de profundidad. Cabe destacar esto dada la rápida homogeneización del suelo como consecuencia de haber sido trabajado.

Los niveles de fósforo disponible y de potasio intercambiable son elevados, sobre todo en los suelos situados en las afloraciones del mioceno (43 y 404 ppm como máximo, respectivamente).

A medida que las raíces descienden, el espesor de cada estrato disminuye gradualmente (de más de 150 centímetros a menos de 70 a medida que las raíces pasan de los suelos aluviales a través de los suelos arcillosos y arenosos a las turbiditas y conglomerados que se encuentran debajo), aunque siempre deja una superficie suficiente para el crecimiento de las raíces. Esta característica se combina con la excelente capacidad de campo de los suelos, la sabia elección de portainjertos por parte de los viticultores y la gestión de los recursos hídricos mediante la adopción de las mejores prácticas de cultivo durante todo el año. A raíz de ello, los viñedos son capaces de soportar cualquier situación de estrés hídrico en el verano y producir uvas que pueden alcanzar los grados adecuados de maduración y los niveles óptimos de acidez y estructura.

Factores históricos y humanos que contribuyen al vínculo

Montefalco y los municipios que conforman la zona de la denominación siempre han sido una gran «área vitícola», tal como demuestran numerosas fuentes históricas que hablan de las colinas dedicadas a la viticultura.

Hay referencias escritas a tierras plantadas de vid que datan hasta de 1088. Numerosos documentos que se remontan al siglo XIII demuestran los constantes cuidados que los viticultores de la zona dedicaban a la viticultura, incluso en el centro de la ciudad y los jardines. De este modo, crearon un producto agrícola original, que aún hoy es evidente a lo largo de la extraordinaria ruta de las viñas históricas. A partir de la primera mitad del siglo XIV, en la legislación local se comenzó a proteger a las viñas y el vino, dedicándoles secciones y capítulos enteros de los estatutos municipales.

En 1622 el cardenal Boncompagni, legado de Perugia, endureció las penas previstas en los estatutos municipales, estableciendo incluso la «pena de horca si alguien daña la vid».

En 1925, en la Feria del Vino de Umbría, el pueblo se describió como el centro vitícola más importante de la región («Montefalco ocupa el primer lugar en el cultivo de viñedos especializados»). Los documentos también muestran la complejidad de la cultura del vino en la zona y los diferentes vinos que se producían en la época, tanto blancos como tintos.

Los factores humanos han influido en el desarrollo de las técnicas de cultivo y producción de los vinos de Montefalco, en particular de los aspectos técnicos y productivos establecidos en el pliego de condiciones de la denominación.

En particular, estos factores incluyen la selección de la combinación de variedades de uva y las formas tradicionales de formación: originalmente, forma de abanico o «éventail», poda en cordón y, a continuación, en Guyot.

La vendimia suele ser tardía en los períodos de maduración de la uva, especialmente en el caso de la *sagrantino*, la *trebbiano spoletino*, y también la *sangiovese* y la *grechetto*. La vendimia tiene lugar cuando las uvas están en buen estado y tienen un contenido de azúcar elevado.

Las prácticas relativas a la producción de vinos son las establecidas tradicionalmente en la zona. En concreto, el uso de las uvas *sangiovese* y *sagrantino* para la elaboración del vino garantiza la máxima expresión de calidad. Esto implica técnicas de producción para la máxima extracción de color y polifenoles, seguidas de períodos de maduración entre medios y largos que dan lugar a vinos tintos estructurados. En el caso de los vinos blancos, el propósito de las técnicas utilizadas es preservar la frescura natural y las propiedades aromáticas. «Montefalco Bianco» y «Montefalco Grechetto»

El vino «Montefalco Bianco» es de color amarillo pajizo más o menos intenso. Puede presentar matices verdosos. El aroma es delicado, vinoso, con notas de fruta de pulpa amarilla, cítricos y frutas tropicales de intensidad variable y notas florales.

El sabor es fresco o ligeramente ácido, sabroso y persistente, afrutado, característico, armonioso y con un agradable amargor final.

El vino «Montefalco Grechetto» tiene un color amarillo pajizo de intensidad variable o tendente a dorado, a veces con matices verdosos. El aroma es delicado, refinado, afrutado (manzana, pera, melocotón, a veces piña o cítricos) y floral (espino, a veces retama y manzanilla). El sabor presenta amargor, está bien estructurado y es afrutado, en concreto con notas de manzana, pera, melocotón y a veces piña y cítricos.

Ambos vinos tienen un buen nivel de acidez (como mínimo 5 gramos por litro expresado en ácido tartárico) y extracto no reductor (como mínimo 17 gramos por litro), que aportan frescura y estructura. De hecho, son vinos que pueden disfrutarse cuando son jóvenes, pero que también pueden mejorar con la edad.

Estas propiedades se deben a las condiciones edafológicas y climáticas de la zona geográfica de producción. El terreno es accidentado y el clima entre mediterráneo y subcontinental. Los veranos son calurosos pero no sofocantes y los inviernos más bien fríos pero no demasiado húmedos. Estos factores determinan el intervalo de temperatura y permiten que la uva madure de forma idónea, con buenos niveles de azúcar, ácidos orgánicos, fenoles y compuestos aromáticos. Estos elementos se expresan después en las características analíticas y organolépticas de los vinos, y en sus notas de frescura.

El abundante contenido de fósforo y potasio presente en los suelos realzan posteriormente el sabor de los vinos.

Por otra parte, la competencia técnica de los viticultores se manifiesta en la elección de los sistemas tradicionales de formación de la viña: poda en cordón y, a continuación, en Guyot. Estos sistemas producen un reducido número de yemas y son ideales para controlar el vigor y la productividad de la vid. A esto cabe añadir las operaciones de vinificación posteriores con tecnología de producción moderna. La suma de todos estos factores permite que los vinos adquieran las características analíticas y sensoriales mencionadas anteriormente.

«Montefalco Rosso» y «Montefalco Rosso Riserva»

El vino «Montefalco Rosso» tiene un color rojo rubí con notas típicas de cereza y frutas del bosque, frambuesa y arándano. Es afrutado, con un sabor seco y armonioso y un cuerpo muy bien equilibrado.

El vino «Montefalco Rosso Riserva» tiene un color rojo rubí, tendente a granate a medida que envejece. Aroma: intenso, afrutado, a veces con notas especiadas y balsámicas.

Sabor: seco, armonioso, bien estructurado y persistente.

Ambos vinos tienen un buen nivel de acidez (mínimo de 4,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico), y extracto no reductor (mínimo de 23 gramos por litro) que aportan una vigorosa estructura.

Los vinos presentan un gran potencial de envejecimiento. Pueden evolucionar en botella y, si se conserva adecuadamente, el «Rosso Riserva» en concreto conserva sus características en óptimas condiciones más allá de los cinco años.

Estas propiedades se deben a las condiciones edafológicas y climáticas de la zona geográfica de producción.

El paisaje accidentado, el aspecto y la prohibición de plantar en terrenos excesivamente húmedos o que no reciben suficiente sol son factores que se combinan con el clima. Este es mediterráneo con tendencia subcontinental, con veranos calurosos pero no sofocantes e inviernos más bien fríos pero no demasiado húmedos, junto con significativos intervalos térmicos. El resultado es un ambiente aireado y luminoso, sin aguas estancadas, idóneo para el cultivo de la vid y la maduración de las uvas.

Además, la textura y la composición física y química de los suelos se caracterizan por la caliza y la arcilla con un contenido abundante de fósforo y potasio. Estos suelos permiten a las vides desarrollar los componentes fenólicos y de color en la piel de la uva, que, a su vez, aportarán color, aromas y estructura al vino.

En concreto, las condiciones edafológicas y climáticas de la zona de producción repercuten positivamente en las uvas de la variedad *sangiovese*, que es la vid fundamental para estos vinos. En esta zona, consiguen un color, una estructura y un cuerpo óptimos, junto con la finura, la profundidad y la frescura innatas de las que puede presumir esta variedad de uva.

Por otra parte, la competencia técnica de los viticultores se manifiesta en el cuidado constante de la tierra y los viñedos y en la elección de los sistemas tradicionales de formación de la viña: poda en cordón y, a continuación, en Guyot. Estos sistemas producen un reducido número de yemas y son idóneos para controlar el vigor y la productividad de la vid. A esto cabe añadir las operaciones de vinificación posteriores con tecnología de producción moderna. La suma de todos estos factores produce estos vinos tintos de gran estructura y excelentes cualidades sensoriales.

El nexo causal entre la calidad, las características del producto y el entorno geográfico, con los factores naturales y humanos.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Envasado en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Embotellado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

La razón para realizar el embotellado en la zona de producción delimitada es la necesidad de preservar la calidad de los vinos de la DOP «Montefalco», garantizar su origen y asegurar controles eficaces y rentables de manera oportuna.

Parece que el transporte y el embotellado fuera de la zona de producción pueden poner en peligro la calidad del vino «Montefalco», ya que podría quedar expuesto a reacciones de oxidación-reducción, cambios bruscos de temperatura y contaminación microbiológica. Estos fenómenos, en particular, pueden tener efectos negativos en las características físicas y químicas (acidez total mínima, extracto no reductor mínimo, etc.) y organolépticas (color, aroma y sabor).

Estos riesgos aumentan a medida que se recorre una mayor distancia. Por el contrario, el embotellado en la zona de origen, con lotes de vino que no se trasladan o solo recorren distancias cortas, contribuye a mantener intactas las características y la calidad del producto.

A lo largo de los años, los productores de la denominación de origen «Montefalco» han adquirido experiencia y sólidos conocimientos técnicos y científicos sobre las cualidades particulares de los vinos. Junto con todo lo anterior, estos factores permiten que el embotellado se lleve a cabo en la zona de origen con los mejores equipos tecnológicos. La finalidad es preservar todas las características físicas, químicas y organolépticas de los vinos contemplados en el pliego de condiciones.

Otro de los objetivos del embotellado en la zona de producción es garantizar que el organismo competente pueda llevar a cabo sus tareas de supervisión con la máxima eficiencia, eficacia y rentabilidad. Estos requisitos no se pueden asegurar en la misma medida fuera de la zona de producción.

El organismo de control que realiza el control anual del cumplimiento de las disposiciones del pliego de condiciones puede programar muy rápidamente las visitas de inspección a todas las empresas implicadas en la zona de producción en el momento en el que el vino «Montefalco» se embotella, con arreglo al plan de inspección correspondiente.

El objetivo es garantizar, de forma sistemática, que solo puedan embotellarse los lotes de vino «Montefalco» que hayan recibido el certificado que acredite la superación de los exámenes físicos, químicos y organolépticos del organismo de control. Esto hace que sea posible conseguir resultados mejores en cuanto a la eficacia de los controles, a un coste limitado para los productores, al objeto de ofrecer a los consumidores las máximas garantías en relación con la autenticidad del vino.

Además, para proteger los derechos preexistentes, las empresas embotelladoras pueden solicitar una excepción para continuar embotellando en sus instalaciones ubicadas fuera de la zona delimitada, con la condición de que envíen la solicitud pertinente al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Política Forestal y aporten documentación que acredite que han embotellado vinos de la DOP «Montefalco» durante al menos dos de los cinco años previos a la entrada en vigor de la modificación que introduce el requisito de embotellado obligatorio en la zona. No es necesario que sea un período de dos años ininterrumpido.

Zona de vinificación y envejecimiento

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Las operaciones obligatorias de vinificación y envejecimiento deben realizarse en el territorio de los municipios situados total o parcialmente en la zona de producción.

Sin embargo, dada la situación tradicional, estas operaciones también están permitidas en bodegas situadas fuera de esa zona siempre que permanezcan dentro del territorio administrativo de los municipios de Foligno y Spoleto, en las condiciones específicas previstas en el proceso de producción.

Disposición sobre envasado

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

De conformidad con las normas nacionales sobre el envasado de vinos con denominación de origen, los vinos de la DOP «Montefalco» que vayan a despacharse al consumo solo podrán envasarse en botellas de vidrio de un volumen no superior a dieciocho litros, cerradas con un corcho o un tapón de rosca con faldón largo.

Únicamente en el caso del tipo «Montefalco Rosso Riserva» sigue siendo obligatorio el uso de un corcho completamente inserto.

Utilización de la zona geográfica más amplia «Umbria»

Marco jurídico:

En la legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El uso del nombre geográfico más amplio «Umbria» está permitido en el etiquetado y la presentación de los vinos de la DOP «Montefalco». El nombre «Umbria» debe separarse de la denominación geográfica y de la mención «Denominazione di Origine Controllata». Los caracteres del nombre «Umbria» deben tener un tamaño inferior al de los caracteres que componen la denominación «Montefalco» y deben tener el mismo tipo de letra (tipo de carácter), estilo, espaciado, resaltado, color e intensidad colorimétrica.

Enlace al pliego de condiciones

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