C/2023/791

10.11.2023

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2023/791)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Montefalco“

PDO-IT-A0845-AM04

Teate esitamise kuupäev: 23.10.2023

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED

1. **Traditsiooniliste tootmiskohtade tunnustamine**

Praegune tootmisprotsess (alates kaitstud päritolunimetuse / kaitstud geograafilise tähise kehtestamisest 30. oktoobril 1979) lubab veini „Montefalco“ valmistada ja laagerdada teatavates olemasolevates Montefalco traditsioonilistes tootmiskohtades Foligno ja Spoleto naaberomavalitsusüksustes.

Selle muudatusega eraldati veinivalmistamis- ja -villimispiirkond viinamarjade kasvatuspiirkonnast, mis võimaldab teatavatel tootjatel tegeleda veinivalmistamise ja -villimisega, kui nende puhul on olemas kõik traditsioonilised elemendid, mis on nüüd paremini sätestatud kaitstud päritolunimetuse „Montefalco“ uues tootespetsifikaadis.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5 ja koonddokumendi punkti „Lõpptingimused: erand määratletud geograafilises piirkonnas tootmise nõudest“.

2. **Suurema geograafilise üksuse nime „Umbria“ kasutamine**

Kirjeldus: kaitstud päritolunimetusega veinide „Montefalco“ märgistamisel ja turustamisel on lubatud kasutada suurema geograafilise üksuse nime „Umbria“. Nimi „Umbria“ tuleb hoida geograafilisest nimetusest ja sõnadest „Denominazione di Origine Controllata“ lahus. Nime „Umbria“ kirjasuurus peab olema kaitstud päritolunimetuse „Montefalco“ kirjasuurusest väiksem ning mõlema puhul tuleb kasutada sama kirjatüüpi, stiili, tähevahesid, esiletõstet, värvi ja värvi intensiivsust.

Põhjendus: muudatus seab geograafilise piirkonna paremini konteksti, andes rohkem teavet, et paremini selgitada seost tootmispiirkonnaga. See muudatus sobib selleks, et tuua nimetus esile supermarketite riiulitel ja restoranide veinimenüüs. See on geograafilise teabe tegelik täiendus, millega lisatakse uut ja seoseid tekitavat sisu. Nime „Umbria“ kasutamine ei ole kohustuslik, vaid on tootja otsustada.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7 ja koonddokumendi punkti „Märgistamisega seotud lisasätted“.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Montefalco

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Montefalco Bianco*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: varieeruva intensiivsusega õlgkollane, võib olla rohekate varjunditega.

Lõhn: õrn, veinine, erineva intensiivsusega kollase viljalihaga puuviljade, tsitrusviljade ja troopiliste puuviljade nüanssidega. Lillenüansid.

Maitse: värske või kergelt happeline, rikkalik ja pikalt püsiv. Puuviljane, harmooniline. Meeldivalt mõrkjas järelmaitse.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,0 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 grammi liitri kohta.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

2. *Montefalco Grechetto*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: varieeruva intensiivsusega õlgkollane või kuldse poole kalduv, mõnikord rohekate varjunditega.

Lõhn: õrn, peen, puuviljane (õun, pirn, virsik, mõnikord ananass või tsitrusvili) ja lilleline (viirpuu, mõnikord leetpõõsas või kummel).

Maitse: harmooniline, värske, meeldivalt mõrkjas, hea struktuuriga, puuviljane (õun, pirn, virsik, mõnikord ananass või tsitrusvili).

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17,0 grammi liitri kohta.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

3. *Montefalco Rosso*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: rubiinpunane.

Lõhn: iseloomulikud kirsi ja metsamarjade, vaarika ja mustika varjundid.

Maitse: kuiv, harmooniline, peenelt tasakaalustatud täidlusega.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,00 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 23,0 grammi liitri kohta.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4. *Montefalco Rosso Riserva*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: rubiinpunane, laagerdumisel kaldub granaatpunasele.

Lõhn: intensiivne, puuviljane, mõnikord vürtsikate ja palsami nüanssidega.

Maitse: kuiv, harmooniline, hästi struktureeritud, pikalt püsiv.

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 12,50 %

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 23,0 grammi liitri kohta.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Veinivalmistuse eritavad*

1. RISERVA

Peamised veinivalmistustavad

Veinitüüp „Montefalco Rosso“ võib kanda nimetust „Riserva“, kui viinamarjade kohta esitatakse iga-aastane eriaruanne ja need kantakse veinitootmise registrisse ning vein on laagerdunud vähemalt 30 kuud, sealhulgas 12 kuud vaatides alates viinamarjade valmimise aasta 1. novembrist.

5.2. *Maksimaalne saagi(ku)s*

1. Montefalco Bianco

   12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. Montefalco Bianco

   84 hektoliitrit hektari kohta

3. Montefalco Grechetto

   12 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. Montefalco Grechetto

   84 hektoliitrit hektari kohta

5. Montefalco Rosso

   11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. Montefalco Rosso

   77 hektoliitrit hektari kohta

7. Montefalco Rosso Riserva

   11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

8. Montefalco Rosso Riserva

   77 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Kaitstud päritolunimetusega veini „Montefalco“ tootmispiirkond asub Perugia provintsis Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi ja Giano dell'Umbria omavalitsusüksuses.

7. **Veiniviinamarjasordid**

'Grechetto B'

'Sagrantino N'

'Sangiovese N'

'Trebbiano Spoletino B' – 'Trebbiano'

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Kaitstud päritolunimetus „Montefalco“

Seost väljendavad loodustegurid

Kaitstud päritolunimetusega veini „Montefalco“ geograafiline tootmispiirkond asub Perugia provintsis Umbria keskosas. Tegemist on väga tootliku alaga, kus kergelt kaldus maatükid asuvad keskaegsete asulatega mäenõlvadel. Haritav ala asub kõrgeimatel mägedel 220–472 meetri kõrgusel, kuid viinamarjakasvatuseks kasutatavad maatükid erinevad oma kaldenurga ja -suuna poolest. Seetõttu leidub siin erisugust mikrokliimat ja kasvutingimusi, mis võimaldavad ka üksikutel veinitootjatel valmistada iseloomulike omadustega veine.

Kliima on subkontinentaalne, kuid mõne vahemerelise omadusega. Suved on kuumad, kuid mitte lämbed, ja talved küllaltki külmad, aga mitte liiga niisked. Keskmine temperatuur on suvel vahemikus 18–23 °C ja talvel 4–6 °C ning aasta keskmine sademete hulk on 750–1 300 millimeetrit, kusjuures suvel on see väikseim ja talvel suurim.

Mullastiku iseloom. Mulla poolest on tootmispiirkonnale iseloomulikud järgmised neli alampiirkonda:

— jõgede/järvede konglomeraadid, mida iseloomustab kollane liiv, mis on mõnikord kokku surutud ning mis annab veinidele mineraalsed omadused;

— järvede savi ja liiv, mis tekitavad liivast ja kiviklibust sügavat ning suurepärase veeläbilaskvusega mulda;

— praegune, hiljutine ja madalamal asuv settekiht, mis on peamiselt liivane ning kiviklibune (holotseen), asudes tasasematel pindadel;

— mergelmuld, mis on iseloomulik suurtele aladele, kus leidub miotseenile omaseid kaljupaljandeid tüüpilise kollaka liivakivi ja hallika tolmja mergliga, kuid ka hallika tolmja saviga.

Pinnas, kuhu on istutatud peamiselt viinapuid, sisaldab lubjakivi, savi ja piiratud määral kive ning aktiivse lubja osakaal selles on märkimisväärne, jäädes vahemikku 5,5–9,2 %.

Võttes arvesse peeneteraliste karbonaatide rohkust, on pinnas alati teataval määral aluseline, mis on kohati tuntav (7,8–8,2), kusjuures selle tase on madalaim lammiterrassidel ja kõrgeim savipinnases.

Orgaanilisi aineid leidub suures koguses, vahemikus 1,5–2,2 %, sageli on neid isegi ühe meetri sügavusel üle 1 %. See on märkimisväärne, arvestades mulla kiiret ühtlustumist töötlemise tulemusel.

Kättesaadava fosfori ja vahetuva kaaliumi sisaldus on suur, eelkõige miotseeni paljandite mullas (vastavalt kuni 43 ja 404 ppm).

Kui juured sirutuvad allapoole, väheneb järk-järgult iga kihi paksus (rohkem kui 150 cm-lt vähem kui 70 cm-le, kui juured jõuavad läbi lammimuldade ning savi- ja liivamuldade allpool asuvate turbidiitide ja konglomeraatideni), kuid juurtele jääb alati piisavalt kasvuruumi. Peale selle omaduse on mullad suurepärase veemahutavusega ning viinamarjakasvatajad valivad arukalt pookealuseid ja haldavad veevarusid, kasutades kogu aasta jooksul parimaid kasvatustavasid. Tänu sellele peavad viinamarjaistandused suvel vastu veepuudusele ja seal kasvavad viinamarjad saavutavad õige küpsusastme ning optimaalse happesuse ja struktuuri.

Seost väljendavad ajaloolised ja inimtegurid

Montefalco ja omavalitsusüksused, mis moodustavad päritolunimetuse alla kuuluva piirkonna, on alati olnud suurepärane veini tootmise piirkond, mida tõendavad arvukad ajalooallikad, milles räägitakse viinamarjakasvatusele pühendatud küngastest.

Kirjalikke viiteid viinapuid täis istutatud maatükkidele leidub juba 1088. aastast. Paljud dokumendid, mis pärinevad 13. sajandist, annavad tunnistust sellest, et piirkonna viinamarjakasvatajad hoolitsesid pidevalt oma viinapuude eest, isegi kesklinnas ja aedades. Sel viisil lõid nad algupärase põllumajandustoote, mida näeb ka tänapäeval sel erakordsel ajalooliste viinapuudega ääristatud teekonnal. Alates 14. sajandi esimesest poolest hakati viinapuid ja veine kaitsma kohalike õigusaktidega, pühendades neile kohaliku omavalitsuse määrustes terveid peatükke ja jagusid.

Perugia legaat kardinal Boncompagni suurendas 1622. aastal oluliselt kohaliku omavalitsuse määrustega kehtestatud karistusi, nähes viinapuu kahjustamise eest ette isegi surmanuhtluse poomise teel.

1925. aasta Umbria veinilaadal kirjeldati linna kui piirkonna kõige tähtsamat viinamarjakasvatuse keskust („Montefalco on spetsialiseerunud viinamarjaistanduste harimise vallas esikohal“). Dokumentide põhjal on ilmsed ka piirkonna veinikultuuri keerukus ning sellal toodetud erisugused veinid, nii valged kui ka punased.

Viinamarjakasvatuse ja veinide „Montefalco“ tootmistehnika arengut on mõjutanud inimtegurid, muu hulgas nimetuse spetsifikaadis sätestatud tehnilised ja tootmisega seotud aspektid.

Eelkõige hõlmavad sellised tegurid viinamarjasortide valikut ja traditsioonilisi viinapuude kujundamise meetodeid: algselt lehvikukujuline, kärbitud nöörpuu ja seejärel Guyot.

Viinamarju korjatakse tavaliselt valmimisperioodi hilisemas järgus, eriti sortide 'Sagrantino', 'Trebbiano Spoletino' ning ka 'Sangiovese' ja 'Grechetto' puhul. Marju korjatakse siis, kui need on terved ja suure suhkrusisaldusega.

Veini tootmisel järgitakse tavasid, mis on piirkonnas traditsiooniliselt kasutusel. Veini valmistamisel tagatakse maksimaalne kvaliteet eelkõige viinamarjasortide 'Sangiovese' ja 'Sagrantino' kasutamisega. See hõlmab tootmismeetodeid, millega ekstraheerida maksimaalselt värvaineid ja polüfenoole, ning seejärel keskmisi kuni pikki laagerdumisperioode, mille tulemuseks on hea struktuuriga punased veinid. Valgete veinide puhul on kasutatavate meetodite eesmärk säilitada looduslikku värskust ja lõhnaomadusi. „Montefalco Bianco“ ja „Montefalco Grechetto“

Vein „Montefalco Bianco“ on varieeruva intensiivsusega õlgkollase värvusega. See võib olla rohekate varjunditega. Lõhn on õrn, veinine, erineva intensiivsusega kollase viljalihaga puuviljade, tsitrusviljade ja troopiliste puuviljade nüanssidega ning lillevarjunditega.

Maitse on värske või kergelt happeline, rikkalik, pikalt püsiv, puuviljane, iseloomulik, harmooniline ja meeldivalt mõrkja järelmaitsega.

Vein „Montefalco Grechetto“ on varieeruva intensiivsusega õlgkollase või kuldse poole kalduva värvusega, mõnikord rohekate varjunditega. Selle lõhn on õrn, peen, puuviljane (õun, pirn, virsik, mõnikord ananass või tsitrusvili) ja lilleline (viirpuu, mõnikord leetpõõsas või kummel). Maitse on mõrkjas, hea struktuuriga ja puuviljane, eelkõige õuna, pirni, virsiku ja mõnikord ananassi või tsitrusvilja varjunditega.

Mõlemad veinid on hea happesustaseme (vähemalt 5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna) ja suhkruvaba ekstrakti sisaldusega (vähemalt 17 grammi liitri kohta), mis toovad esile nende värskuse ning struktuuri. Need on veinid, mida saab nautida noorelt, kuid mis võivad aja jooksul paremaks muutuda.

Need omadused tulenevad geograafilise tootmispiirkonna mulla- ja kliimatingimustest. Maastik on künklik ning kliima vahemerelise ja subkontinentaalse vahepeal. Suved on kuumad, kuid mitte lämbed, ning talved on küllaltki külmad, kuid mitte liiga niisked. Need tegurid määravad temperatuurivahemiku ning võimaldavad viinamarjadel ideaalselt küpseda, nii et need on hea suhkru-, orgaaniliste hapete, fenoolide ja aromaatsete ühendite sisaldusega. Need komponendid tõusevad esile veinide analüütilistes ja organoleptilistes omadustes ning värskusnüanssides.

Mulla rikkalik fosfori- ja kaaliumisisaldus toob veinide maitset veelgi esile.

Lisaks on viinamarjakasvatajatel ilmselged tehnilised oskused, võttes arvesse nende valitud traditsioonilisi viinapuude kujundamise meetodeid: lühikeseks kärbitud nöörpuu ja Guyot. Tänu nendele meetoditele on pungi vähe ning need on ideaalsed viinapuude elujõulisuse ja tootlikkuse kontrollimiseks. Lisaks tehakse nüüdisaegse tootmistehnoloogia abil järgnevaid veini valmistamise toiminguid. Kõik need tegurid toovad üheskoos esile veinide eespool nimetatud analüütilised ja organoleptilised omadused.

„Montefalco Rosso“ ja „Montefalco Rosso Riserva“

Vein „Montefalco Rosso“ on rubiinpunase värvusega ning sellele on iseloomulikud kirsi ja metsamarjade, vaarika ja mustika varjundid. See on puuviljane, kuiva ja harmoonilise maitsega ning peenelt tasakaalustatud täidlusega.

Vein „Montefalco Rosso Riserva“ on rubiinpunase värvusega ja kaldub laagerdudes granaatpunasele. Lõhn: intensiivne, puuviljane, mõnikord vürtsikate ja palsami nüanssidega.

Maitse: kuiv, harmooniline, hästi struktureeritud, pikalt püsiv.

Mõlemad veinid on hea happesustaseme (vähemalt 4,5 grammi liitri kohta viinhappes väljendatuna) ja suhkruvaba ekstrakti sisaldusega (vähemalt 23 grammi liitri kohta), mis toovad esile nende jõulise struktuuri.

Veinid on hea laagerdumisvõimega. Need võivad pudelis areneda ning kui seda hoitakse nõuetekohaselt, säilivad eelkõige veini „Rosso Riserva“ optimaalsed omadused üle viie aasta.

Need omadused tulenevad geograafilise tootmispiirkonna mullastiku- ja kliimatingimustest.

Künklik maastik, nõlva kaldesuund ning liigniisketele või ebapiisava päikesepaistega maatükkidele istutamise keeld on tegurid, mis avaldavad koos kliimaga mõju. Kliima on vahemereline ja kaldub subkontinentaalse poole; suved on kuumad, kuid mitte lämbed, ja talved küllaltki külmad, aga mitte liiga niisked, ning temperatuurivahemik on märkimisväärne. Tulemuseks on õhurikas ja valgusküllane keskkond, kus ei ole seisvat vett ning mis on ideaalne viinamarjakasvatuseks ja viinamarjade küpsemiseks.

Lisaks iseloomustavad mulla tekstuuri ning keemilist ja füüsikalist koostist lubjakivi ja savi ning rikkalik fosfori- ja kaaliumisisaldus. Tänu sellisele mullale tekivad viinapuudel viinamarjakestades fenoolühendid ja värvikomponendid, mis annavad omakorda veinile värvuse, lõhna ning struktuuri.

Eelkõige avaldavad tootmispiirkonna mulla- ja kliimatingimused soodsat mõju viinamarjasordile 'Sangiovese', mida nendes veinides peamiselt kasutatakse. Selles piirkonnas saavutavad viinamarjad optimaalse värvuse, struktuuri ja täidluse koos loomuliku hõrkuse, sügavuse ja värskusega, mis on sellele sordile omane.

Lisaks on viinamarjakasvatajatel ilmselged tehnilised oskused, arvestades pidevat hoolitsemist maa ja viinamarjaistanduste eest ning nende valitud traditsioonilisi viinapuude kujundamise meetodeid: lühikeseks kärbitud nöörpuu ja Guyot. Tänu nendele meetoditele on pungi vähe ning need on ideaalsed viinapuude elujõulisuse ja tootlikkuse kontrollimiseks. Lisaks tehakse nüüdisaegse tootmistehnoloogia abil järgnevaid veini valmistamise toiminguid. Kõigi nende tegurite koosmõju tulemuseks on tugevalt struktureeritud punased veinid, millel on suurepärased sensoorsed omadused.

Toote kvaliteedi ja omaduste põhjuslik seos geograafilise keskkonna ning selle loodus- ja inimteguritega.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Pakendamine määratletud piirkonnas

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Villimine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Määratletud piirkonnas villimise põhjus on vajadus säilitada kaitstud päritolunimetusega veinide „Montefalco“ kvaliteeti, tagada nende päritolu ning tulemuslik, kulutõhus ja õigeaegne kontroll.

Olgu rõhutatud, et transportimine ja villimine tootmispiirkonnast väljaspool võib halvendada veini „Montefalco“ kvaliteeti, kuna vein võib kokku puutuda redoksreaktsioonide, äkiliste temperatuurimuutuste ning mikrobioloogilise saastega. Eelkõige võivad need nähtused avaldada negatiivset mõju veini füüsikalis-keemilistele (minimaalne üldhappesus, minimaalne suhkruvaba ekstrakt jne) ja organoleptilistele (värvus, lõhn ja maitse) omadustele.

Need ohud suurenevad, kui läbitud vahemaa on suurem. Seevastu villimine päritolupiirkonnas aitab säilitada toote omadusi ja kvaliteeti, kuna veinisaadetisi ei veeta üldse või veetakse ainult lühikeste vahemaade taha.

Aastate jooksul on päritolunimetuse „Montefalco“ alla kuuluva veini tootjad saanud kogemusi ning põhjalikud tehnilised ja teaduslikud teadmised veinide eriomaduste kohta. Koos eespool nimetatuga võimaldavad need tegurid villida päritolupiirkonnas parimate tehnoloogiliste ettevaatusabinõude toel. Eesmärk on säilitada kõik tootespetsifikaadis kindlaks määratud veinide füüsikalised, keemilised ja organoleptilised omadused.

Tootmispiirkonnas toimuva villimise teine eesmärk on tagada, et pädev asutus saaks täita oma järelevalveülesandeid võimalikult tulemuslikult, sujuvalt ja kulutõhusalt. Nende nõuete täitmist ei ole võimalik tagada samal määral tootmispiirkonnast väljaspool.

Kontrolliasutus, kes kontrollib igal aastal tootespetsifikaadi sätete järgimist, võib kooskõlas vastava kontrollikavaga väga kiiresti kavandada veini „Montefalco“ villimise ajal kontrollkäike kõigi tootmispiirkonnas asuvate asjaomaste ettevõtjate juurde.

Eesmärk on sihikindlalt tagada, et veini „Montefalco“ saadetisi saab villida alles siis, kui on tõendatud, et need on läbinud kontrolliasutuse tehtud füüsikalised, keemilised ja organoleptilised kontrollid. See võimaldab korraldada tõhusamaid kontrolle väheste kuludega tootjate jaoks, et pakkuda tarbijatele maksimaalset veini ehtsuse garantiid.

Lisaks saavad villijad taotleda oma kehtivate õiguste kaitsmiseks erandit villimise jätkamiseks oma ruumides, mis asuvad määratletud alast väljaspool, tingimusel et nad esitavad põllumajandus-, toidu- ja metsapoliitika ministeeriumile vastava taotluse ning dokumendid, mis tõendavad, et nad on villinud kaitstud päritolunimetusega veine „Montefalco“ vähemalt kaks aastat viie aasta jooksul enne selle muudatuse jõustumist, millega kehtestatakse nõue, et villimine peab toimuma sellel alal. See ei pea olema katkematu kaheaastane periood.

Veinivalmistus- ja laagerdumispiirkond

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Erand määratletud geograafilises piirkonnas tootmise nõudest

Tingimuse kirjeldus

Kohustuslik veinivalmistamine ja laagerdamine peavad toimuma täielikult või osaliselt tootmistsoonis asuvate omavalitsusüksuste territooriumil.

Arvestades traditsioonilist olukorda, on selline tegevus tootmisprotsessis sätestatud eritingimustel siiski lubatud ka väljaspool kõnealust piirkonda asuvates veinitehastes, kui need jäävad Foligno ja Spoleto omavalitsusüksuse territooriumile.

Pakendamist käsitlev säte

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kooskõlas päritolunimetusega veinide pakendamist käsitlevate siseriiklike õigusnormidega võib tarbimisse lastavaid kaitstud päritolunimetusega veine „Montefalco“ pakendada ainult klaaspudelitesse, mille maht on kuni 18 liitrit ning mis on suletud korgiga või keeratava korgiga, millel on pikk silindriline ääris.

Üksnes veinitüübi „Montefalco Rosso Riserva“ puhul on endiselt kohustuslik kasutada täielikult sisestatud korki.

Suurema geograafilise üksuse nime „Umbria“ kasutamine

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega veinide „Montefalco“ märgistamisel ja turustamisel on lubatud kasutada suurema geograafilise üksuse nime „Umbria“. Nimi „Umbria“ tuleb hoida geograafilisest nimetusest ja sõnadest „Denominazione di Origine Controllata“ lahus. Nime „Umbria“ kirjasuurus peab olema kaitstud päritolunimetuse „Montefalco“ kirjasuurusest väiksem ning mõlema puhul tuleb kasutada sama kirjatüüpi, stiili, tähevahesid, esiletõstet, värvi ja värvi intensiivsust.

Link tootespetsifikaadile

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