C/2023/791

10.11.2023

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2023/791)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Montefalco”

PDO-IT-A0845-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 23.10.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Perinteisten tuotantoalueiden huomioiminen**

Nykyisessä tuotantoprosessissa (vahvistettu SAN/SMM-nimityksen myöntämisen yhteydessä 30. lokakuuta 1979) sallitaan Montefalco-viinin valmistus ja kypsytys tietyillä perinteisillä tuotantoalueilla, jotka sijaitsevat maantieteellisen alueen lähellä sijaitsevissa Folignon ja Spoleton kunnissa.

Muutoksessa on erotettu toisistaan viiniyttämis- ja pullottamisalue sekä rypäleiden tuotantoalue. Näin tietyt tuottajat voivat toteuttaa viiniyttämis- ja pullottamistoimia edellyttäen, että ne täyttävät kaikki perinteiset vaatimukset, jotka on nyt määritelty tarkemmin Montefalco SAN -viinin uudessa tuote-eritelmässä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset – Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus”.

2. **Laajemman maantieteellisen nimityksen ”Umbria” käyttö**

Kuvaus: Montefalco SAN -viinien merkinnöissä ja esillepanossa on sallittua käyttää laajempaan maantieteelliseen alueeseen viittaavaa nimeä ”Umbria”. Nimi ”Umbria” on sijoitettava erilleen maantieteellisestä merkinnästä ja ilmaisusta ”Denominazione di Origine Controllata” (Tarkistettu alkuperänimitys). Nimen ”Umbria” kirjainten on oltava pienempiä kuin ”Montefalco”-nimityksen kirjaimet. Kirjasintyypin, tyylin, välistyksen, korostuksen, värien ja värien voimakkuuden tulee olla samat.

Perustelut: Muutoksella annetaan lisätietoa maantieteellisen alueen sijainnista niin, että tuotteen yhteys tuotantoalueeseen käy paremmin ilmi. Muutos auttaa suojatun alkuperänimityksen saanutta tuotetta erottumaan kauppojen hyllyillä ja ravintoloiden viinilistoilla. Laajempaa maantieteellistä aluetta koskevalla maininnalla annetaan uutta ja mielikuvia herättävää tietoa tuotteen alkuperästä. Nimen ”Umbria” käyttö ei ole pakollista, vaan tuottaja päättää nimen käytöstä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset – Merkintöjä koskevat lisämääräykset”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Montefalco

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

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

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. *Montefalco Bianco*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt, toisinaan vihertäviä vivahteita.

Tuoksu: hienovarainen, viinillinen, erivahvuisia keltamaltoisten, sitrus- tai trooppisten hedelmien vivahteita; lisäksi kukkaisia vivahteita.

Maku: raikas tai kevyen hapokas, maukas ja viipyilevä; hedelmäinen ja harmoninen. Jälkimaussa on miellyttävää karvautta.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: 11,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 grammaa litrassa.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. *Montefalco Grechetto*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt tai kullanväriseen taittuva, toisinaan vihertäviä vivahteita.

Tuoksu: hienovarainen, hienostunut, hedelmäinen (omenan, päärynän, persikan ja toisinaan ananaksen tai sitrushedelmien aromeja) ja kukkainen (orapihlajan ja toisinaan väriherneen tai kamomillan aromeja).

Maku: harmoninen, raikas, miellyttävän karvas, hyvärakenteinen ja hedelmäinen (omenan, päärynän, persikan ja toisinaan ananaksen tai sitrushedelmien aromeja).

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 17,0 grammaa litrassa.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	5,0 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. *Montefalco Rosso*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen.

Tuoksu: tyypillisiä kirsikan, metsämarjojen, vadelman ja mustikan vivahteita.

Maku: kuiva, harmoninen; rakenteeltaan hyvin tasapainoinen.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,00 %.

Sokeriton uutos vähintään: 23,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. *Montefalco Rosso Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen, viinin ikääntyessä granaatinpunaisia sävyjä.

Tuoksu: intensiivinen ja hedelmäinen; toisinaan mausteisia ja balsamimaisia vivahteita.

Maku: kuiva, harmoninen, hyvärakenteinen ja viipyilevä.

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 12,50 %.

Sokeriton uutos vähintään: 23,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Riserva

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Montefalco Rosso -tyyppiseen viiniin voidaan lisätä Riserva-merkintä, jos i) rypäleet kuuluvat tätä koskevan vuotuisen raportoinnin piiriin ja ne on merkitty viininvalmistusrekisteriin ja ii) viiniä on kypsytetty rypäleiden tuotantovuoden marraskuun 1. päivän jälkeen vähintään 30 kuukautta, josta vähintään 12 kuukautta tynnyrissä.

5.2. *Enimmäistuotokset:*

1. Montefalco Bianco

   12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Montefalco Bianco

   84 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Montefalco Grechetto

   12 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Montefalco Grechetto

   84 hehtolitraa hehtaaria kohden

5. Montefalco Rosso

   11 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. Montefalco Rosso

   77 hehtolitraa hehtaaria kohden

7. Montefalco Rosso Riserva

   11 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

8. Montefalco Rosso Riserva

   77 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

SAN-nimityksen ”Montefalco” kattamien viinien tuotantoalue sijaitsee Montefalcon, Bevagnan, Gualdo Cattaneon, Castel Ritaldin ja Giano dell’Umbrian kunnissa Perugian maakunnassa.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B – Trebbiano

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Montefalco SAN

Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

SAN-nimityksen ”Montefalco” kattamien viinien tuotantoalue sijaitsee Perugian maakunnassa Umbrian alueen keskiosassa. Kyseessä on hyvin runsassatoinen alue. Viljelylohkot sijaitsevat loivan kumpareisilla rinteillä, jotka nousevat ylös kohti keskiajalta peräisin olevia asutuskeskittymiä kukkuloiden huipulla. Viljelyalue sijaitsee korkeimmilla kukkuloilla 220–472 metrin korkeudella merenpinnasta, mutta yksittäisten viljelylohkojen kaltevuus ja viettosuunta aurinkoon nähden vaihtelevat. Alueelle on näin kehittynyt useita erilaisia pienilmastoja ja viljelyolosuhteita, minkä ansiosta yksittäiset viininvalmistamot voivat tuottaa viinejä, joilla on kullakin omat erityiset mielenkiintoiset ominaisuutensa.

Ilmasto on subkontinentaalinen, ja siinä on joitakin piirteitä Välimeren ilmastosta. Kesät ovat kuumia mutta eivät tukahduttavan kuumia, talvet melko kylmiä mutta eivät liian sateisia. Kesälämpötilat ovat keskimäärin 18–23 °C ja talvilämpötilat 4–6 °C. Vuotuinen sademäärä on keskimäärin 750–1 300 mm; vähiten sataa kesällä ja eniten syksyllä.

Maaperä: Maaperän osalta tuotantoalue jakautuu neljään eri tyyppiin (jokien ja järvien konglomeraattimaaperä, järvien savi- ja hiekkamaaperä, lietemaa ja merkeli).

— Jokien ja järvien konglomeraattimaaperän tyypillisenä piirteenä on keltainen, toisinaan tiivistynyt hiekka.

— Tämä maalaji antaa viineille mineraalisuutta. Järvien savi- ja hiekkamaaperässä maalajit ovat hiekkaisia ja kivisiä. Tämä maaperäkerros ulottuu syvälle, ja sillä on hyvä vedenläpäisykyky.

— Tasaisemmilla alueilla esiintyy tulvarajalla ja sen ylä- ja alapuolella sijaitsevaa (holoseenikauden) lietemaata, joka on pääasiassa hiekkaista ja kivistä. Merkeliä esiintyy tyypillisesti avarilla alueilla, joilla on mioseenikaudelta peräisin olevia kalliopaljastumia.

— Tällaisessa maaperässä maalajit ovat tyypillisesti kellertävää hiekkakiveä ja harmahtavaa silttimerkeliä tai harmahtavaa hiesusavea.

Niillä aloilla, joille tämän alueen viiniköynnöksiä on pääasiassa istutettu, maaperä koostuu kalkkikivi- ja savimatriksista, jossa on kohtalainen kivipitoisuus ja runsaasti (5,5–9,2 %) aktiivista kalkkikiveä.

Koska maaperässä on runsaasti hienojakoisia karbonaatteja, se on aina jossain määrin emäksistä, toisinaan vahvastikin (7,8–8,2). Vähemmän emäksisiä arvoja mitataan vanhasta lietemaasta muodostuneilla joenpengermillä ja eniten emäksisiä savessa.

Maaperän orgaanisen aineksen pitoisuus on suuri, 1,5–2,2 prosenttia, usein yli prosentin vielä yhden metrin syvyydessäkin. Tämä on huomionarvoinen seikka, joka johtuu maaperän muokkauksesta, jonka aikana maaperä on sekoittunut nopeasti tasakoosteiseksi.

Käytettävissä olevaa fosforia ja vaihtuvaa kaliumia on runsaasti erityisesti mioseenikaudelta peräisin olevien kalliopaljastumien päällä sijaitsevassa maaperässä (fosforia enintään 43 ppm ja kaliumia enintään 404 ppm).

Syvemmälle mentäessä maalajikerrokset hiljalleen ohenevat – ensimmäisten kerrosten paksuus on yli 150 cm, mutta lopulta enää alle 70 cm. Juuret tunkeutuvat lietemaakerrosten ja savi- ja hiekkamaaperän läpi alimmaisena sijaitsevaan turbidiittiin ja konglomeraattiin. Juurilla on joka kerroksessa riittävästi tilaa kehittyä. Tämän ominaispiirteen lisäksi maaperän kenttäkapasiteetti on erinomainen, viininviljelijät ovat valinneet perusrungot viisaasti ja vesivarojen käyttöä säädellään noudattamalla kuhunkin aikaan vuodesta sopivimpia viljelykäytäntöjä. Tämän ansiosta viiniviljelmät kykenevät selviytymään kesäaikaan pahastakin vesistressistä, niiden tuottamat rypäleet pystyvät saavuttamaan juuri oikean kypsyysasteen ja rypäleisiin kehittyy ihanteellinen hapokkuus ja rakenne.

Yhteyden kannalta merkitykselliset historialliset ja inhimilliset tekijät

Montefalco ja nimityksen kattamaan tuotantoalueeseen kuuluvat kunnat on aina tunnettu erinomaisena viinintuotantoalueena. Tästä ovat osoituksena lukuisat historialliset lähteet, joissa kerrotaan viininviljelyyn keskittyneestä kukkula-alueesta.

Varhaisimmat kirjalliset viittaukset näihin viiniviljelmiin ovat peräti vuodelta 1088. Lukuisat 1200-luvulta peräisin olevat lähteet todistavat, kuinka hartaasti ja herkeämättä alueen viljelijät hoitivat viiniviljelmiään, joita oli jopa kaupunkien keskustoissa ja puutarhoissa. Samalla he loivat aidon maataloustuotteen, jonka jälkiä voi yhä edelleen seurata kulkemalla pitkin ainutlaatuista historiallista viinireittiä. Viiniköynnösten ja viinien suojelemiseksi alettiin 1300-luvun alkupuoliskolla säätää paikallisia lakeja, ja kunnallisissa sääntökirjoissa niille omistettiin kokonaisia kappaleita ja osia.

Vuonna 1622 kardinaali Boncompagni, Perugian maakunnan legaatti, kovensi huomattavasti kunnallisissa sääntökirjoissa säädettyjä rangaistuksia, ja viiniköynnösten vahingoittamisesta saattoi saada jopa hirttotuomion.

Vuonna 1925 pidettyjen Umbrian viinimarkkinoiden yhteydessä kaupunkia kuvattiin alueen tärkeimmäksi viininviljelyn keskukseksi (”Montefalco on erikoistuneen viininviljelyn merkittävintä aluetta”). Kirjallisista lähteistä käy ilmi myös alueen viinikulttuurin monipuolisuus, ja lähteet osoittavat, että alueella valmistettiin monentyyppisiä valko- ja punaviinejä.

Inhimilliset tekijät ovat vaikuttaneet Montefalco-viinien viljely- ja valmistusmenetelmien kehittymiseen, mihin liittyvät muun muassa nimityksen tuote-eritelmässä säädetyt tekniset ja tuotannolliset näkökohdat.

Nämä inhimilliset tekijät ilmenevät erityisesti valituissa rypälelajikeyhdistelmissä ja perinteisissä kasvatusmenetelmissä. Alun perin köynnökset kasvatettiin viuhkan muotoon (*éventail*) tai kasvatustapana oli kannusleikkaus, kunnes myöhemmin otettiin käyttöön Guyot-leikkaus.

Sato korjataan yleensä myöhäisessä vaiheessa rypäleiden kypsymiskautta, erityisesti Sagrantino- ja Trebbiano Spoletino -lajikkeiden mutta myös Sangiovese- ja Grechetto-lajikkeiden tapauksessa. Sato korjataan, kun rypäleet ovat terveitä ja ne ovat saavuttaneet hyvän sokeripitoisuuden.

Viinien valmistuksessa noudatetaan alueen perinteisiä vakiintuneita käytäntöjä. Erityisesti Sangiovese- ja Sagrantino-rypäleiden käyttö viinien valmistuksessa takaa parhaan mahdollisen laadun. Tässä yhteydessä noudatetaan valmistusmenetelmiä, joilla rypäleistä saadaan uutettua mahdollisimman paljon väriaineita ja polyfenoleja. Tätä seuraa keskipitkä tai pitkä kypsytys, jolloin syntyy hyvärakenteisia punaviinejä. Valkoviinien valmistuksessa noudatetaan menetelmiä, joilla pyritään säilyttämään luonnollinen raikkaus ja aromaattiset ominaisuudet.

”Montefalco” Bianco ja ”Montefalco” Grechetto Montefalco Bianco -viinin väri vaihtelee oljenkeltaisen eri sävyissä. Havaittavissa voi olla myös vihertäviä vivahteita. Aromi on hienovarainen ja viinillinen, ja siinä on erivahvuisia keltamaltoisten, sitrus- ja trooppisten hedelmien sekä kukkien vivahteita.

Maku on raikas ja kevyen hapokas, maukas ja viipyilevä, hedelmäinen, tunnusomainen ja harmoninen. Jälkimaussa on miellyttävää karvautta.

Montefalco Grechetto -viinin väri vaihtelee oljenkeltaisen eri sävyissä tai taittuu kullanväriseen, ja siinä on toisinaan myös vihertäviä vivahteita. Aromi on hienovarainen, hienostunut, hedelmäinen (omenan, päärynän, persikan ja toisinaan ananaksen tai sitrushedelmien aromeja) ja kukkainen (orapihlajan ja toisinaan väriherneen tai kamomillan aromeja). Maussa on karvautta, ja se on hyvärakenteinen ja hedelmäinen. Esiin nousevat erityisesti omenaiset, päärynäiset, persikkaiset ja toisinaan myös ananakseen tai sitrushedelmiin viittaavat vivahteet.

Molemmissa näissä viineissä on hyvä hapokkuus (vähintään 5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna) ja sokerittoman uutoksen osuus (vähintään 17 grammaa litrassa), jotka tuovat esiin niiden raikkauden ja rakenteen. Viinit soveltuvat nautittaviksi nuorina mutta voivat parantua myös kypsyessään.

Nämä ominaisuudet johtuvat tuotantoalueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteista. Maasto on kukkulaista, ja ilmasto vaihtelee Välimeren ilmastosta subkontinentaaliseen. Kesät ovat kuumia mutta eivät kuitenkaan tukahduttavan kuumia, talvet melko kylmiä mutta eivät liian sateisia. Nämä tekijät määrittävät lämpötilan vaihteluvälin, ja niiden ansiosta rypäleet kypsyvät ihanteellisesti, jolloin niihin kehittyy hyvä sokeripitoisuus sekä sopivasti orgaanisia happoja, fenoleita ja aromikkuutta. Nämä osatekijät ilmenevät viinien analyyttisina ja aistinvaraisina ominaisuuksina sekä niiden raikkaina vivahteina.

Lisäksi maaperässä on runsaasti fosforia ja kaliumia, mikä parantaa ja korostaa viinien makua.

Viininviljelijöiden tekniset taidot puolestaan tulevat ilmi siinä, että kasvatustavoiksi on valittu perinteinen kannusleikkaus tai Guyot-leikkaus. Näitä kasvatustapoja käytettäessä kukkanuppuja kehittyy vähän, ja ne ovat ihanteellisia silloin, kun halutaan hallita köynnöksen elinvoimaa ja satomäärää. Viininvalmistuksen myöhemmissä vaiheissa käytetään myös nykyaikaista tuotantoteknologiaa. Yhdessä nämä tekijät saavat aikaan viinien edellä lueteltujen analyyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien kehittymisen.

”Montefalco” Rosso ja ”Montefalco” Rosso Riserva

”Montefalco” Rosso -viini on väriltään rubiininpunaista, ja siinä on tyypillisesti kirsikan, metsämarjojen, vadelman ja mustikan vivahteita. Kyseessä on maultaan hedelmäinen, kuiva ja harmoninen viini, jonka rakenne on hyvässä tasapainossa.

”Montefalco” Rosso Riserva -viinin rubiininpunainen väri taittuu granaatinpunaiseen viinin ikääntyessä. Tuoksu on intensiivinen ja hedelmäinen, ja siinä on toisinaan mausteisia ja balsamimaisia vivahteita.

Maku on kuiva, harmoninen, hyvärakenteinen ja viipyilevä.

Molemmissa näissä viineissä on hyvä hapokkuus (vähintään 4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna) ja sokerittoman uutoksen osuus (vähintään 23 grammaa litrassa), jotka tuovat esiin voimakkaan rakenteen.

Nämä viinit soveltuvat erinomaisesti kypsytettäviksi. Ne pystyvät kehittymään pulloissa, ja asianmukaisesti säilytettynä erityisesti Rosso Riserva säilyttää ihanteelliset ominaisuutensa myös viiden vuoden säilytyksen jälkeen.

Nämä ominaisuudet johtuvat tuotantoalueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteista.

Ilmaston lisäksi merkittäviä tekijöitä ovat kukkulainen maasto, ilmansuunta ja se, että köynnöksiä ei saa istuttaa liian märille alueille tai alueille, joilla auringonvalo jää liian vähäiseksi. Ilmasto vaihtelee Välimeren ilmastosta subkontinentaaliseen. Kesät ovat kuumia mutta eivät kuitenkaan tukahduttavan kuumia, talvet melko kylmiä mutta eivät liian sateisia, ja lämpötilan vaihteluväli on suuri. Näiden tekijöiden ansiosta ilma vaihtuu hyvin, valoa on runsaasti eikä vesi jää seisomaan. Tällainen ympäristö on ihanteellinen viininviljelyn ja rypäleiden kypsymisen kannalta.

Lisäksi maaperän rakennetta ja kemiallista ja fyysistä koostumusta määrittävät kalkkikivi ja savi, ja fosforia ja kaliumia on runsaina pitoisuuksina. Tällaisessa maaperässä rypäleiden kuoriin kehittyy fenoli- ja väriyhdisteitä, jotka antavat viineille väriä, aromeja ja rakennetta.

Tuotantoalueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet vaikuttavat erityisen myönteisesti Sangiovese-lajikkeen rypäleisiin. Tämä lajike on tärkein näiden viinien valmistuksessa käytetty lajike. Tällä alueella viinien väri, rakenne ja ryhdikkyys muodostuvat ihanteellisiksi, ja niihin kehittyy näille viineille luontaista hienostuneisuutta, syvyyttä ja raikkautta, jotka kaikki kuuluvat Sangiovese-lajikkeen erityispiirteisiin.

Lisäksi viininviljelijöiden teknisestä osaamisesta kertovat maiden ja viljelmien harras ja herkeämätön hoito sekä se, että kasvatustavoiksi on valittu perinteinen kannusleikkaus tai Guyot-leikkaus. Näitä kasvatustapoja käytettäessä kukkanuppuja kehittyy vähän, ja ne ovat ihanteellisia silloin, kun halutaan hallita köynnöksen elinvoimaa ja satomäärää. Viininvalmistuksen myöhemmissä vaiheissa käytetään myös nykyaikaista tuotantoteknologiaa. Kun nämä tekijät yhdistyvät, syntyy lopputuloksena erittäin hyvärakenteisia punaviinejä erinomaisin aistinvaraisin ominaisuuksin.

Syy-seuraussuhde tuotteen laadun, ominaisuuksien ja luonnollisten ja inhimillisten tekijöiden muovaaman maantieteellisen ympäristön välillä.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Pakkaaminen rajatulla alueella

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pullotus rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viinin pullottamista rajatulla maantieteellisellä alueella koskevan vaatimuksen tarkoituksena on säilyttää SAN-merkinnän saaneiden Montefalco-viinien laatu, taata niiden alkuperä ja varmistaa, että tarkastukset ovat tehokkaita, kustannustehokkaita ja oikea-aikaisia.

On havaittu, että Montefalco-viinin laatu voi vaarantua, kun sitä kuljetetaan ja pullotetaan tuotantoalueen ulkopuolella, koska tällöin viini voi altistua hapetus-pelkistysreaktioille, äkillisille lämpötilanmuutoksille ja mikrobiologiselle saastumiselle. Erityisesti nämä ilmiöt voivat vaikuttaa kielteisesti viinin fysikaalisiin ja kemiallisiin ominaisuuksiin (kuten vähimmäishappopitoisuuteen ja sokerittoman uutoksen vähimmäismäärään) ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin (väriin, aromiin ja makuun).

Nämä riskit ovat sitä suurempia, mitä kauemmas viiniä kuljetetaan. Sitä vastoin viinin pullottaminen tuotantoalueella, jolloin viinieriä ei tarvitse kuljettaa lainkaan tai niitä kuljetetaan vain lyhyitä matkoja, auttaa säilyttämään tuotteen omaisuudet ja laadun muuttumattomina.

Alkuperänimityksen ”Montefalco” kattamien viinien tuottajille on vuosien mittaan kertynyt kokemusta ja syvällistä teknistä ja tieteellistä tietämystä näiden viinien erityispiirteistä. Tuottajien tietotaidon ja edellä esitettyjen tekijöiden ansiosta viini voidaan pullottaa tuotantoalueella parhaita teknisiä varotoimenpiteitä noudattaen. Tavoitteena on varmistaa eritelmän kattamien viinien kaikkien fyysisten, kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien säilyminen.

Tuotantoalueella tapahtuvan pullotuksen avulla halutaan myös varmistaa, että toimivaltainen elin pystyy valvomaan viinintuotantoa mahdollisimman tehokkaasti ja että valvonnan kustannukset ovat mahdollisimman pienet. Tuotantoalueen ulkopuolella näiden edellytysten täyttymistä ei voida varmistaa yhtä hyvin.

Valvontaelin, joka tarkastaa vuosittain, että eritelmän säännöksiä on noudatettu, pystyy tarkastussuunnitelmansa mukaisesti tarkastamaan kaikki tuotantoalueella toimivat yritykset nopeasti siinä vaiheessa, kun Montefalco-viini pullotetaan.

Tavoitteena on varmistaa järjestelmällisesti, että vain ne Montefalco-viinierät pullotetaan, jotka ovat todistetusti läpäisseet valvontaelimen suorittamat fysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset testit. Tarkastusten tarkoituksena on antaa kuluttajille vahvat takeet siitä, että viini on aitoa Montefalco-viiniä. Kun viini pullotetaan tuotantoalueella, tarkastukset voidaan toteuttaa tehokkaasti ja niistä myös koituu tuottajille vähemmän kustannuksia.

Lisäksi pullotuksesta vastaavat yritykset voivat olemassa olevien oikeuksiensa suojelemiseksi hakea poikkeuslupaa, jonka nojalla ne voivat jatkaa pullotusta rajatun alueen ulkopuolella. Poikkeuksen saamiseksi yrityksen on toimitettava maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriölle asiaa koskeva hakemus ja asiakirjat, jotka todistavat, että yritys on pullottanut SAN-merkinnällä varustettuja Montefalco-viinejä vähintään kahden vuoden ajan pullotusaluetta koskevan muutossäädöksen voimaantuloa edeltäneestä viidestä vuodesta (tämän kahden vuoden ajanjakson ei tarvitse olla katkeamaton).

Viiniyttämis- ja kypsytysalue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Pakolliset viiniyttämis- ja kypsytystoimenpiteet on toteutettava niiden kuntien alueella, jotka kuuluvat tuotantoalueeseen kokonaisuudessaan tai osittain.

Perinteisten tuotantoalueiden huomioimiseksi tällaisia toimia voidaan kuitenkin toteuttaa myös Folignon ja Spoleton kuntien hallinnollisella alueella sijaitsevissa viininvalmistamoissa, jos tuotannossa noudatetaan tuotantoprosessin kuvauksessa vahvistettuja erityisiä vaatimuksia.

Pakkausmääräykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Alkuperänimityksen saaneiden viinien pakkaamista koskevien kansallisten sääntöjen mukaisesti SAN-nimityksen ”Montefalco” saaneet viinit on saatettava kulutukseen enintään 18 litran lasipulloissa, jotka suljetaan viinikorkilla tai kierrekorkilla ja pullon kaulassa olevalla kapselilla.

Montefalco Rosso Riserva -viinin osalta edellytetään edelleen kokonaan pullon kaulan sisään asetetun korkin käyttöä.

Laajemman maantieteellisen nimityksen ”Umbria” käyttö

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Montefalco SAN -viinien merkinnöissä ja esillepanossa on sallittua käyttää laajempaan maantieteelliseen alueeseen viittaavaa nimeä ”Umbria”. Nimi ”Umbria” on sijoitettava erilleen maantieteellisestä merkinnästä ja ilmaisusta ”Denominazione di Origine Controllata” (Tarkistettu alkuperänimitys). Nimen ”Umbria” kirjainten on oltava pienempiä kuin ”Montefalco”-nimityksen kirjaimet. Kirjasintyypin, tyylin, välistyksen, korostuksen, värien ja värien voimakkuuden tulee olla samat.

Linkki tuote-eritelmään

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