C/2023/791

10.11.2023

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2023/791)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Montefalco»

PDO-IT-A0845-AM04

Date de la communication: 23.10.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Reconnaissance des unités de production traditionnelles**

Le cahier des charges existant prévoyait, depuis la création de l'AOC, le 30 octobre 1979, que certaines unités de production traditionnelles du «Montefalco», situées dans les communes limitrophes de Foligno et de Spoleto, bénéficient de l'autorisation de vinification et de vieillissement.

La présente modification du cahier des charges vise à séparer la zone de vinification et de mise en bouteille de la zone de production des raisins et à autoriser certains producteurs à effectuer les opérations de vinification et de mise en bouteille, puisqu'ils présentent tous les aspects traditionnels qui sont désormais mieux réglementés dans le nouveau texte du cahier des charges du «Montefalco» AOP.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions essentielles — Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée» du document unique.

2. **Utilisation du nom de l'unité géographique plus grande «Umbria»**

Description: le nom de l'unité géographique plus grande «Umbria» peut être utilisé pour l'étiquetage et la présentation des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Montefalco». Le nom «Umbria» doit être séparé du nom géographique de l'appellation ainsi que de la mention «Denominazione di Origine Controllata» (appellation d'origine contrôlée). La taille des caractères du nom «Umbria» doit être inférieure à celle du nom de l'appellation «Montefalco». La police de caractères, le style, l'espacement, la mise en relief, la couleur et l'intensité colorimétrique doivent quant à eux être identiques.

Motifs: la modification vise à mieux situer la zone géographique, tout en donnant une information plus efficace permettant de faire mieux ressortir le lien avec le territoire de production. Cette modification permet de mieux mettre en valeur l'appellation dans les rayons des points de vente et sur les cartes des vins des restaurants. Il s'agit d'une véritable modulation de l'information territoriale qui s'enrichit de références et de contenus évocateurs. L'ajout du nom «Umbria» n'est pas rendu obligatoire, mais laissé au choix du producteur.

La présente modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions essentielles — Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Montefalco

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Description du ou des vins**

1. *«Montefalco » Bianco*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille d'intensité variable, pouvant présenter des reflets verdâtres.

Nez: délicat, vineux, présentant des notes de fruits à chair jaune, d'agrumes et de fruits tropicaux d'intensité variable, ainsi que des notes florales.

Bouche: fraîche ou légèrement acidulée, sapide et longue. Fruitée, harmonieuse. Agréable amertume en finale.

Titre alcoométrique volumique naturel minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. *«Montefalco » Grechetto*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille d'intensité variable ou tirant vers le jaune doré, avec parfois des reflets verdâtres.

Nez: délicat, raffiné, fruité (pomme, poire, pêche, parfois ananas ou agrumes) et floral (aubépine, parfois genêt ou camomille).

Bouche: harmonieuse, fraîche, agréablement amère, bien structurée et fruitée (pomme, poire, pêche, parfois ananas ou agrumes).

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 %.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

3. *«Montefalco » Rosso*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis.

Nez: notes caractéristiques de cerise, de fruits des bois, de framboise et de myrtille.

Bouche: sèche, harmonieuse, finement équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 23,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4. *«Montefalco » Rosso Riserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis, tirant vers le grenat avec le vieillissement;

Nez: intense, fruité, parfois avec des notes épicées et balsamiques.

Bouche: sèche, harmonieuse, bien structurée, longue.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 %.

Extrait non réducteur minimal: 23,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. RISERVA

Pratique œnologique spécifique

Le type de vin «Montefalco» Rosso peut porter la dénomination «Riserva» (réserve) si le raisin fait l'objet d'un rapport annuel précis et est inscrit dans un casier viticole, et si le vin a été vieilli pendant au moins 30 mois, dont 12 en fût, à compter du 1er novembre de l'année de production du raisin.

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Montefalco » Bianco

   12 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Montefalco » Bianco

   84 hectolitres par hectare

3. «Montefalco » Grechetto

   12 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. «Montefalco » Grechetto

   84 hectolitres par hectare

5. «Montefalco » Rosso

   11 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. «Montefalco » Rosso

   77 hectolitres par hectare

7. «Montefalco » Rosso Riserva

   11 000 kilogrammes de raisins par hectare

8. «Montefalco » Rosso Riserva

   77 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production de l'AOP «Montefalco» est située dans les communes de Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi et Giano dell'Umbria, dans la province de Pérouse.

7. **Cépages principaux**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano spoletino B — Trebbiano

8. **Description du ou des liens**

AOP «Montefalco»

Facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de production de l'AOP «Montefalco» est située dans la province de Pérouse, au centre de l'Ombrie. Il s'agit d'une zone très productive, constituée de parcelles qui descendent en pente douce le long de coteaux surmontés par des bourgs médiévaux. La surface cultivée se situe à une altitude comprise entre 220 et 472 mètres, sur les collines les plus élevées, tandis que le degré d'inclinaison et l'exposition des parcelles viticoles varient d'une parcelle à l'autre. Il en résulte un large éventail de microclimats et de conditions de culture, qui permettent à chaque vignoble de produire des vins présentant des caractéristiques distinctives dignes d'intérêt.

Climat — Cette zone jouit d'un climat subcontinental et de certaines caractéristiques du climat méditerranéen. Les étés y sont chauds, mais pas étouffants, et les hivers y sont plutôt froids, sans être trop pluvieux. Les températures moyennes estivales enregistrées dans cette zone se situent entre 18 et 23 °C, les températures hivernales oscillent entre 4 et 6 °C, et les précipitations moyennes annuelles sont comprises entre 750 et 1 300 millimètres, les minimales étant enregistrées en été et les maximales en automne.

Nature des sols — Au niveau des sols, on distingue quatre sous-zones dans cette zone de production:

— des conglomérats fluviaux ou lacustres, caractérisés par des sables jaunes, compactés par endroits, conférant aux vins leurs caractéristiques minérales;

— de l'argile et des sables lacustres, donnant lieu à des sols sablonneux et caillouteux dotés d'une bonne profondeur et offrant un excellent drainage;

— du limon de formation actuelle et récente ou gisant dans les couches inférieures, principalement sableux et caillouteux (remontant à l'Holocène), qui repose sur les surfaces plus planes;

— de la marne, caractéristique de vastes zones couvertes d'affleurements rocheux typiques du Miocène, présentant du grès jaunâtre et de la marne limoneuse grisâtre caractéristiques, ainsi que de l'argile limoneuse grisâtre.

À l'intérieur de cette zone, les terres principalement plantées de vignes se composent d'une matrice calcaire et argileuse, avec une teneur limitée en cailloux et un bon pourcentage de calcaire actif allant de 5,5 à 9,2 %.

Compte tenu de la présence abondante de carbonates finement divisés, il y a toujours un certain degré d'alcalinité, parfois prononcé (allant de 7,8 à 8,2), les teneurs minimales étant observées sur les terrasses alluviales et les teneurs maximales dans l'argile.

La matière organique est présente en quantités importantes, allant de 1,5 à 2,2 % et dépassant souvent 1 %, même à une profondeur d'un mètre. Il s'agit là d'un fait remarquable compte tenu de l'homogénéisation rapide du sol à la suite des labours.

On observe des niveaux élevés de phosphore disponible et de potassium échangeable, en particulier dans les sols situés sur les affleurements du Miocène (les niveaux maximaux étant de 43 et 404 ppm, respectivement).

À mesure que les racines s'enfoncent, l'épaisseur de chaque strate diminue progressivement (passant de plus de 150 à moins de 70 centimètres au fur et à mesure que les racines quittent les sols alluviaux pour traverser les sols argileux et sablonneux et rejoindre les turbidites et les conglomérats gisant plus bas), tout en laissant toujours suffisamment d'espace pour que les racines puissent se développer. Cette caractéristique se conjugue à l'excellente capacité de rétention des sols, au choix judicieux des porte-greffes par les viticulteurs et à la gestion des ressources en eau grâce à l'adoption de pratiques exemplaires en matière de culture tout au long de l'année. En conséquence, les vignobles sont capables de résister à tout stress hydrique éventuel en été et de produire un raisin capable d'atteindre le bon degré de maturité et des niveaux optimaux d'acidité et de structure.

Facteurs historiques et humains contribuant au lien

Montefalco et les localités qui composent la zone propre à l'appellation ont toujours formé un «pays viticole» remarquable, comme en témoignent de très nombreuses sources historiques qui dépeignent les collines consacrées à la viticulture.

Dès 1088, des références écrites témoignent de terres sur lesquelles sont plantées des vignes. De nombreux documents datant du XIII^{e} siècle attestent de l'attention constante que les vignerons de la région vouaient à la viticulture, jusque dans le centre-ville et dans les jardins. Ils ont ainsi créé un produit agricole original que l'on peut encore aujourd'hui contempler sur l'extraordinaire itinéraire historique qu'est la route des vins. À partir de la première moitié du XIV^{e} siècle, l'on commence à promulguer des lois locales afin de protéger les vignes et le vin, des sections et des chapitres entiers leur étant consacrés dans les règlements municipaux.

En 1622, le Cardinal Boncompagni, légat de Pérouse, durcit fortement les sanctions prévues dans les règlements municipaux en allant jusqu'à établir la «peine de mort par pendaison pour toute personne surprise à endommager les vignes».

En 1925, à l'occasion de la foire aux vins de l'Ombrie, la petite ville de Montefalco est qualifiée de centre viticole le plus important de la région («Montefalco occupe le premier rang dans la culture des vignobles spécialisés»). Les documents témoignent également de la complexité de la culture viticole dans la région et des différents vins produits à l'époque, tant blancs que rouges.

Des facteurs humains ont influencé l'évolution des techniques de viticulture et des méthodes de production des vins de Montefalco, y compris les aspects relatifs aux procédés et à la production définis dans le cahier des charges propre à cette appellation.

Parmi ces facteurs figurent notamment le choix des cépages à assembler et les modes de conduite traditionnels: taille en gobelet (ou en éventail) et taille en cordon à l'origine, taille Guyot par la suite.

La vendange a généralement lieu tard dans le cycle de maturation du raisin, notamment pour le Sagrantino et le Trebbiano spoletino, ainsi que pour le Sangiovese et le Grechetto. Le raisin est récolté lorsqu'il est sain et qu'il possède une teneur élevée en sucre.

Les méthodes utilisées pour produire les vins sont celles traditionnellement établies dans cette zone géographique: en particulier, l'utilisation des cépages Sangiovese et Sagrantino pour la production du vin est garante de la meilleure qualité qui soit. Cette production recourt à des techniques visant à extraire un maximum de pigments et de composés phénoliques, suivies de périodes de maturation plus ou moins longues donnant lieu à des vins rouges structurés. Dans le cas des vins blancs, les méthodes utilisées visent à en préserver la fraîcheur et les qualités aromatiques naturelles. «Montefalco» Bianco et «Montefalco» Grechetto

Le vin «Montefalco» Bianco est de couleur jaune paille d'intensité variable. Il peut présenter des reflets verdâtres. Son arôme est délicat et vineux, présentant des notes de fruits à chair jaune, d'agrumes et de fruits tropicaux d'intensité variable, ainsi que des notes florales.

Son goût est frais ou légèrement acide, sapide et long, fruité, caractéristique, harmonieux, avec une agréable amertume en finale.

Le vin «Montefalco» Grechetto est de couleur jaune paille d'intensité variable ou tirant vers le jaune doré, avec parfois des reflets verdâtres. Son arôme est délicat, raffiné, fruité (pomme, poire, pêche, parfois ananas ou agrumes) et floral (aubépine, parfois genêt ou camomille). Son goût renferme de l'amertume, est bien structuré et fruité, notamment avec des notes de pomme, de poire, de pêche et parfois d'ananas ou d'agrumes.

Les deux vins présentent un bon niveau d'acidité (minimum 5 grammes par litre exprimé en acide tartrique) et d'extrait non réducteur (minimum 17 grammes par litre) qui en exaltent la fraîcheur et la structure. En effet, il s'agit de vins qui peuvent être dégustés jeunes, mais qui peuvent également se bonifier en vieillissant.

Ces caractéristiques sont liées aux conditions pédologiques et climatiques propres à la zone géographique de production. Le relief est vallonné et la zone jouit d'un climat méditerranéen à subcontinental. Les étés y sont chauds, mais pas étouffants, et les hivers plutôt froids, sans être trop pluvieux. Ces facteurs déterminent les variations de température et permettent au raisin de mûrir dans des conditions idéales et d'acquérir une bonne teneur en sucre, en acides organiques, ainsi qu'en composés phénoliques et aromatiques. Ces éléments se manifestent dans les caractéristiques analytiques et organoleptiques des vins, ainsi que dans leurs notes de fraîcheur.

Le phosphore et le potassium disponibles dans les sols en quantité abondante exaltent quant à eux la saveur de ces vins.

En outre, les compétences techniques des viticulteurs se manifestent par le choix des modes traditionnels de conduite de la vigne (taille en cordon et taille Guyot), qui permettent de réduire la quantité de bourgeons produits et sont idéaux pour contrôler la vigueur et la productivité de la vigne. Sans oublier les procédés vitivinicoles recourant à des technologies de production modernes qui sont ensuite appliqués. Tous ces facteurs réunis subliment les caractéristiques analytiques et organoleptiques des vins citées précédemment.

«Montefalco» Rosso et «Montefalco» Rosso Riserva

Le vin «Montefalco» Rosso est de couleur rouge rubis avec des notes caractéristiques de cerise, de fruits des bois, de framboise et de myrtille. Sa bouche est fruitée, sèche, harmonieuse et finement équilibrée.

Le vin «Montefalco» Rosso Riserva est de couleur rouge rubis, tirant vers le grenat en vieillissant. Son arôme est intense, fruité, parfois avec des notes épicées et balsamiques.

Sa bouche est sèche, harmonieuse, bien structurée et longue.

Les deux vins présentent un bon niveau d'acidité (minimum 4,5 grammes par litre exprimé en acide tartrique) et d'extrait non réducteur (minimum 23 grammes par litre) qui en exaltent la structure puissante.

Ces vins possèdent une grande aptitude au vieillissement. Ils continuent à se bonifier après leur mise en bouteille; le «Montefalco» Rosso Riserva en particulier, s'il est correctement conservé, garde ses meilleurs attributs pendant plus de cinq ans.

Ces caractéristiques sont liées aux conditions pédologiques et climatiques propres à la zone géographique de production.

Le relief vallonné, l'exposition et l'interdiction de planter des vignes sur des terres trop humides ou pas assez ensoleillées sont des facteurs qui viennent se conjuguer au climat. Ce dernier est méditerranéen à tendance subcontinentale, caractérisé par des étés chauds, mais pas étouffants, et des hivers plutôt froids, sans être trop pluvieux, ainsi que par d'importantes variations de température. Il en résulte une atmosphère aérée et lumineuse, exempte d'eaux stagnantes, idéale pour la viticulture et la maturation du raisin.

En outre, la texture ainsi que la composition chimique et physique des sols se caractérisent par la présence de calcaire et d'argile renfermant d'abondantes quantités de phosphore et de potassium. Ces sols permettent aux vignes d'élaborer les composés phénoliques et les pigments présents dans la peau du raisin, lesquels vont ensuite conférer au vin sa couleur, ses arômes et sa structure.

Les conditions pédologiques et climatiques propres à la zone de production ont une incidence particulièrement positive sur le cépage Sangiovese, lequel joue un rôle essentiel dans l'élaboration de ces vins, qui acquièrent, dans cette zone, une couleur, une structure et un corps optimaux, ainsi que la finesse, la profondeur et la fraîcheur innées dont ce cépage peut se vanter.

De plus, les compétences techniques des viticulteurs se manifestent par l'attention constante qu'ils consacrent à l'entretien de la terre et des vignes, et par le choix des modes traditionnels de conduite (taille en cordon et taille Guyot), qui permettent de réduire la quantité de bourgeons produits et sont idéaux pour contrôler la vigueur et la productivité de la vigne. Sans oublier les procédés vitivinicoles recourant à des technologies de production modernes qui sont ensuite appliqués. L'ensemble de ces facteurs donne lieu à ces vins rouges hautement structurés, dotés d'excellentes qualités organoleptiques.

Lien causal entre la qualité, les caractéristiques du produit et le milieu géographique, d'une part, et les facteurs naturels et humains, d'autre part.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Mise en bouteille dans la zone délimitée

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Mise en bouteille dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'exigence de mise en bouteille dans la zone délimitée s'explique par la nécessité de préserver la qualité des vins bénéficiant de l'AOP «Montefalco», d'en garantir l'origine et de veiller à ce que des contrôles efficaces et peu coûteux puissent être réalisés en temps utile.

Il apparaît qu'un transport et une mise en bouteille en dehors de la zone de production peuvent compromettre la qualité du vin «Montefalco», ce dernier pouvant être exposé à des réactions d'oxydoréduction, à des variations soudaines de température et à une contamination microbiologique. Ces phénomènes peuvent notamment avoir des effets négatifs sur les caractéristiques physiques et chimiques (acidité totale minimale, extrait non réducteur minimal, etc.) ainsi que sur les caractéristiques organoleptiques (robe, nez et bouche).

Plus le vin est transporté loin, plus les risques augmentent. En revanche, la mise en bouteille dans la zone d'origine contribue à préserver les caractéristiques et la qualité du produit, puisque les lots de vin ne circulent que sur de courtes distances ou ne sont pas déplacés du tout.

Au fil des ans, les producteurs de l'appellation d'origine «Montefalco» ont acquis une expérience et une solide connaissance technique et scientifique des qualités particulières des vins. Conjugués aux éléments décrits ci-dessus, ces facteurs permettent que soient prises les meilleures précautions techniques au moment d'effectuer la mise en bouteille dans la zone d'origine, l'objectif étant de préserver toutes les caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques des vins prévues dans le cahier des charges.

La mise en bouteille dans la zone de production vise en outre à veiller à ce que l'organisme compétent puisse s'acquitter de ses tâches de contrôle avec une efficience, une efficacité et une rentabilité maximales. Ces exigences ne peuvent pas être respectées dans la même mesure en dehors de la zone de production.

L'organisme de contrôle qui effectue la vérification annuelle du respect des dispositions du cahier des charges peut rapidement programmer les visites d'inspection auprès de toutes les entreprises intervenant dans la zone de production au moment de la mise en bouteille du vin «Montefalco», conformément au plan d'inspection correspondant.

L'objectif est de garantir de façon systématique que les lots de vin «Montefalco» ne peuvent être mis en bouteille qu'après avoir passé avec succès les tests physiques et chimiques ainsi que les tests organoleptiques effectués par l'organisme de contrôle. Cette procédure permet d'optimiser l'efficacité des contrôles, à un coût limité pour les producteurs, afin d'offrir aux consommateurs les garanties maximales quant à l'authenticité du vin en bouteille.

En outre, afin de protéger les droits préexistants, les entreprises de mise en bouteille peuvent demander une dérogation pour continuer de procéder à la mise en bouteille dans leurs locaux situés en dehors de la zone délimitée, à condition de présenter la demande correspondante auprès du Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali et les documents prouvant qu'elles ont mis en bouteille des vins bénéficiant de l'AOP «Montefalco» pendant au moins deux ans sur les cinq ans précédant l'entrée en vigueur de la modification introduisant l'obligation de mise en bouteille dans la zone.

Zone de vinification et de vieillissement

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Les opérations de vinification et de vieillissement obligatoire doivent avoir lieu sur l'ensemble du territoire des communes comprises, même partiellement, dans la zone de production.

Toutefois, compte tenu des unités de production traditionnelles, ces opérations peuvent être effectuées dans des caves situées en dehors du territoire susmentionné, mais tout de même à l'intérieur du territoire administratif des communes de Foligno et de Spoleto, dans le respect des conditions particulières prévues dans le cahier des charges.

Disposition en matière de conditionnement

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Conformément à la réglementation nationale relative au conditionnement des vins bénéficiant d'une appellation d'origine, les vins portant l'AOP «Montefalco» destinés à être mis à la consommation ne peuvent être conditionnés que dans des bouteilles en verre d'un volume maximal de 18 litres, fermées à l'aide d'un bouchon ras de bague ou d'un bouchon à vis à jupe longue.

L'utilisation d'un bouchon ras de bague en liège ne demeure obligatoire que pour le type de vin «Montefalco» Rosso Riserva.

Utilisation du nom de l'unité géographique plus grande «Umbria»

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'unité géographique plus grande «Umbria» peut être utilisé pour l'étiquetage et la présentation des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Montefalco». Le nom «Umbria» doit être séparé du nom géographique de l'appellation ainsi que de la mention «Denominazione di Origine Controllata» (appellation d'origine contrôlée). La taille des caractères du nom «Umbria» doit être inférieure à celle du nom de l'appellation «Montefalco». La police de caractères, le style, l'espacement, la mise en relief, la couleur et l'intensité colorimétrique doivent quant à eux être identiques.

Lien vers le cahier des charges du produit

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