C/2023/791

2023.11.10.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2023/791)

Ezen értesítés közzétételére a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Montefalco”

PDO-IT-A0845-AM04

Az értesítés időpontja: 2023.10.23.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **A hagyományos termelési körülmények elismerése**

A meglévő termékleírás az ellenőrzött eredetmegjelölés létrehozása (1979. október 30.) óta engedélyezte a borkészítést és érlelést a Montefalco bizonyos hagyományos termelési körülményei szerint, amelyek már léteztek a szomszédos Foligno és Spoleto településeken.

A termékleírás jelen módosításával leválasztották a borkészítési és palackozási területet a szőlőtermő területről, elismerve, hogy bizonyos termelőknek ott is lehetőségük van a borkészítési és palackozási műveletek elvégzésére, ahol rendelkeznek a hagyományosság minden elemével, amelyeket most már jobban szabályoz a Montefalco ellenőrzött eredetmegjelölés termékleírásának új szövege.

A jelen módosítás a termékleírás 5. cikkét és az egységes dokumentum „További feltételek – Eltérés a meghatározott földrajzi területen történő előállítástól” című szakaszát érinti.

2. **Az „Umbria” szélesebb földrajzi terület nevének használata**

Leírás: a „Montefalco” ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén és kiszerelésén használható a szélesebb földrajzi területre vonatkozó „Umbria” név. Az Umbria nevet el kell különíteni az eredetmegjelölés földrajzi nevétől és az „ellenőrzött eredetmegjelölés” szövegtől. Az Umbria név betűinek alacsonyabbnak kell lenniük a „Montefalco” elnevezést alkotó betűknél, és mindkettőt ugyanolyan betűtípussal (fonttípussal), stílussal, távolsággal, kiemeléssel, színnel és színerősséggel kell megjeleníteni.

Indokolás: a módosítás jobb kontextusba helyezi a földrajzi területet, ugyanakkor célravezetőbb információkat nyújt, amelyek hatékonyan közvetítik az előállítási területtel való kapcsolatot. Ez a módosítás az éttermi borpolcokon és bormenükben is jobban megkülönböztethetővé teszi az elnevezést. Ez az intézkedés megfelelően módosítja és gazdagítja a területi információkat, illetve emlékeztető hívószavakkal egészíti ki őket. Az „Umbria” név bevezetése nem kötelező, hanem a termelő mérlegelésére van bízva.

A jelen módosítás a termékleírás 7. cikkét és az egységes dokumentum „További feltételek – A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések” című szakaszát érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése(i)**

Montefalco

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A borok leírása**

1. *Montefalco Bianco*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású szalmasárga, esetenként zöldes árnyalattal.

Illat: finom, boros, változó intenzitásban sárga húsú gyümölcsökre, citrusfélékre és trópusi gyümölcsökre emlékeztető jegyekkel. Virágos jegyek.

Zamat: friss vagy enyhén savas, zamatos és hosszan tartó. Gyümölcsös, harmonikus. Kellemesen kesernyés utóíz.

Térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom: 11,00 térfogatszázalék.

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

2. *Montefalco Grechetto*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: változó intenzitású szalmasárga vagy aranyba hajló színű, néha zöldes árnyalatokkal.

Illat: finom, finomított, gyümölcsös (alma, körte, őszibarack, néha ananász vagy citrus) és virágos (galagonya, néha rekettye vagy kamilla).

Zamat: harmonikus, friss, kellemesen kesernyés, jól strukturált, gyümölcsös (alma, körte, őszibarack, néha ananász vagy citrus).

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 11,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 17,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	5,0 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

3. *Montefalco Rosso*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: rubinvörös.

Illat: a cseresznyére és erdei gyümölcsökre, málnára és áfonyára jellemző jegyek.

Zamat: száraz, harmonikus, testessége finoman kiegyensúlyozott.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,00 térfogatszázalék

Minimális cukormentes kivonat: 23,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

4. *Montefalco Rosso Riserva*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Szín: az éréssel gránátvörösbe hajló rubinvörös.

Illat: intenzív, gyümölcsös, néha fűszeres és balzsamos jegyekkel.

Zamat: száraz, harmonikus, jól strukturált, hosszan tartó.

Minimális összes alkoholtartalom térfogatszázalékban: 12,50 %.

Minimális cukormentes kivonat: 23,0 g/l.

Az alábbi táblázatban nem szereplő analitikai paraméterek megfelelnek a nemzeti és uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	4,5 gramm/liter, borkősavban kifejezve
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter)	

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. RISERVA

Konkrét borászati eljárás

A „Montefalco Rosso” típus akkor viselheti a „RISERVA” megjelölést, ha a szőlőről évente külön jelentés készül, és a borkészítési nyilvántartásba bejegyezték, valamint ha a bort legalább 30 hónapig (ebből 12 hónapig hordóban) érlelték azon év november 1-jétől, amelyben a szőlőt termesztették.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Montefalco Bianco

   12 000 kilogramm szőlő hektáronként

2. Montefalco Bianco

   84 hektoliter hektáronként

3. Montefalco Grechetto

   12 000 kilogramm szőlő hektáronként

4. Montefalco Grechetto

   84 hektoliter hektáronként

5. Montefalco Rosso

   11 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. Montefalco Rosso

   77 hektoliter hektáronként

7. Montefalco Rosso Riserva

   11 000 kilogramm szőlő hektáronként

8. Montefalco Rosso Riserva

   77 hektoliter hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A „Montefalco” OEM termelési területe Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi és Giano dell'Umbria településeken található Perugia tartományban.

7. **Borszőlőfajták**

Grechetto B.

Sagrantino N.

Sangiovese N.

Trebbiano spoletino B. - Trebbiano

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

Montefalco OEM

A kapcsolat szempontjából releváns természeti tényezők

A „Montefalco” OEM termelésének földrajzi területe Perugia tartományban, Umbria központjában helyezkedik el. Nagy termelékenységű területről van szó, ahol a középkori településekkel koronázott domboldalak között enyhén lejtős parcellák találhatók. A megművelt terület 220–472 méter magasságban helyezkedik el a legmagasabb dombokon, míg a szőlőparcellák lejtősségük mértékében és fekvésükben eltérőek. Ennek eredménye a mikroklíma és a termesztési feltételek tág tartománya, ami az egyes pincészetek számára is lehetővé teszi, hogy érdeklődésre számot tartó, megkülönböztető jellemzőkkel rendelkező borokat állítsanak elő.

Az éghajlat – Az éghajlat szubkontinentálisba hajló mediterrán, forró, de nem fullasztó nyarakkal és elég hideg, de nem túl csapadékos telekkel. A nyári átlaghőmérséklet 18 °C és 23 °C között alakul, a téli hőmérséklet 4–6 °C, az átlagos éves csapadékmennyiség 750–1 300 milliméter, ahol a minimum nyárra, a maximum pedig őszre tehető.

A talajok jellege – A talajok tekintetében a termőterületet a következő négy alterület jellemzi:

– folyami/tavi kavicskő, néha tömör sárga homokkal, amelyek a borok ásványi tulajdonságait okozzák;

– tavi agyag és homok, amelyekből mély és kiváló vízelvezetésű homokos és kavicsos talajok keletkeznek;

– jelenlegi, újkori és mélyebben fekvő allúvium, főként homokos és kavicsos (holocén), a laposabb felületeken;

– márga, amely a miocénből származó tipikus kibúvó sziklákkal jellemzett tágas területeken figyelhető meg, jellegzetes sárgás homokkővel és szürkés iszapos márgával, de szürkés iszapos agyaggal is.

A területen belül főként szőlővel betelepített földterületek egy korlátozottan köves tartalmú mészköves és agyagos közegből, valamint jelentős százalékban (5,5–9,2 %-ban) aktív mészkőből állnak.

A finoman megoszló karbonátok bősége miatt mindig megfigyelhető bizonyos lúgosság, amely időnként markáns (7,8–8,2), a minimum szint az alluviális teraszokra, a maximum az agyagra jellemző.

A szerves anyagok jelentős mennyiségben, 1,5–2,2 % között vannak jelen, és gyakran 1 méter mélységben is meghaladják az 1 %-ot, attól függően, hogy homogenizálódik-e a talaj a megmunkálás következtében.

A rendelkezésre álló foszfor és a cserélhető kálium szintje magas, különösen a kibukkanó miocén rétegekben található talajokban (legfeljebb 43, illetve 404 ppm).

Ahogy a gyökerek lefelé haladnak, az egyes rétegek vastagsága fokozatosan csökken (több mint 150 centiméterről kevesebb mint 70 centiméterre, ahogy a gyökerek az alluviális talajoktól az agyagos és homokos talajokon áthaladnak az alsó, turbiditekből álló és törmelékes kőzet felé), miközben mindig elegendő területet marad a gyökerek fejlődéséhez. Ez a jellemző összekapcsolódik a talajok kiváló vízmegtartó képességével, az alanyok bortermelők általi észszerű kiválasztásával és az év során a bevált termesztési gyakorlatok elfogadásával megvalósított vízkészlet-gazdálkodással. Ennek eredményeként a szőlőültetvények képesek ellenállni bármilyen nyári vízhiánynak, és olyan szőlőt termelnek, amely eléri a megfelelő érettségi fokot, valamint a savasság és a szerkezet optimális szintjét.

A kapcsolat szempontjából releváns történelmi és emberi tényezők

Montefalco és az eredetmegjelölés területét alkotó települések mindig is jelentős borvidékek voltak, amit számos történelmi forrás is bizonyít, amelyek a szőlőtermesztésnek szentelt dombokról írnak.

A szőlővel betelepített földterületekre vonatkozó írásbeli hivatkozások már 1088-ban megjelentek. Számos, a 13. századra visszanyúló dokumentum bizonyítja, hogy a terület szőlőtermesztői még a városközpontban és a kertekben is folyamatosan gondot fordítottak a szőlőtermesztésre. Ily módon eredeti mezőgazdasági terméket hoztak létre, amely még ma is jól látható a történelmi szőlőtőkék rendkívüli útvonala mentén. A 14. század első felében a helyi rendeletek elkezdték védeni a szőlőt és a bort, és teljes fejezeteket és szakaszokat szenteltek nekik.

1622-ben Boncompagni bíboros, Perugia legátusa súlyosan megemelte az önkormányzati rendeletekben előírt szankciókat, még azt is elrendelte, hogy „akasztás büntetéssel sújtandó bármely személy, aki kárt tesz a szőlőben”.

1925-ben az Umbriai Borvásáron a települést nevezték meg a régió legfontosabb szőlészeti központjának („Montefalco első helyet foglal el a szakosodott szőlőültetvények művelésében”). A dokumentumokból az is kitűnik, hogy a térségben mennyire összetett a borkultúra, valamint bemutatják az akkor termelt különböző fehér- és vörösborokat.

A Montefalco borok szőlőtermesztési és borkészítési technikáinak, többek között az eredetmegjelölés termékleírásában meghatározott technikai és termelési szempontoknak a fejlődésére hatással voltak az emberi tényezők.

E tényezők közé tartozik különösen a szőlőfajták kombinációjának kiválasztása és a hagyományos művelési formák: először a bakművelés, az álló lombú kordonművelés, majd a combművelés (Guyot művelés).

A szüretre általában a szőlő késői érési időszakaiban kerül sor, különösen a Sagrantino, a Trebbiano Spoletino, valamint a Sangiovese és a Grechetto esetében: akkor szüretelnek, amikor a szőlő egészséges és magas cukortartalmú.

A bortermeléssel kapcsolatos gyakorlatok a területen hagyományosan bevett gyakorlatok: konkrétan a Sangiovese és a Sagrantino szőlőnek a borkészítéshez való felhasználása biztosítja, hogy a minőség maximálisan kifejezésre jusson. Ez magában foglalja a maximális színkinyerési és a polifenol-extrakciós technikákat, amelyeket a strukturált vörösborokat eredményező közepes és hosszú érlelési időszakok követnek. A fehérborok esetében az alkalmazott technikák célja a természetes frissesség és aromák megőrzése. „Montefalco Bianco" és „Montefalco Grechetto"

A „Montefalco Bianco" változó intenzitású szalmasárga színű, esetleg zöldes árnyalatú bor, illata: finom, boros, változó intenzitásban sárga húsú gyümölcsökre, citrusfélékre és trópusi gyümölcsökre emlékeztető, valamint virágos jegyekkel.

Íze friss vagy enyhén savas, zamatos és hosszan tartó, gyümölcsös, jellegzetes, harmonikus, kellemesen kesernyés utóízű.

A „Montefalco Grechetto" bor változó intenzitású szalmasárga vagy aranyba hajló színű, néha zöldes árnyalatokkal, illata kifinomult, könnyed, gyümölcsös (alma, körte, őszibarack, néha ananász vagy citrus) és virágos (galagonya, néha rekettye vagy kamilla). Íze kesernyés, jól strukturált és gyümölcsös, különösen az almára, körtére, őszibarackra és néha ananászra vagy citrusfélékre emlékeztető jegyekkel.

Mindkét bor jó savtartalommal (borkősavban kifejezve legalább 5 g/l) és cukormentes kivonattal (legalább 17 g/l) rendelkezik, ami biztosítja a frissességet és a struktúrát. Valójában olyan borokról van szó, amelyek újborként is élvezhetők, de az idő előrehaladtával is javulhatnak.

Ezek a jellemzők a termelés földrajzi területének talaj- és éghajlati viszonyaira vezethetők vissza: a vidék dombos, az éghajlat pedig szubkontinentálisba hajló mediterrán, forró, de nem fullasztó nyarakkal és elég hideg, de nem túl csapadékos telekkel. Ezek a tényezők határozzák meg a hőmérsékleti tartományt, és teszik lehetővé a szőlő ideális érését, megfelelő cukor-, szervessav-, polifenol- és aromásanyag-tartalmát, amelyek a borok analitikai és érzékszervi jellemzőiben, valamint a frissességre utaló jegyeikben fejeződnek ki.

A talajokban bőven megtalálható foszfor és kálium később kiemeli a borok ízét.

Ezenkívül a szőlőtermesztők technikai szakértelme és hagyományos szőlőművelési módszerei – álló lombú kordonművelés, majd combművelés (Guyot művelés) – kevés rügyet eredményeznek, és ideálisak a szőlő vitalitásának és termelékenységének szabályozásához. Ehhez adódnak az ezt követő, korszerű termelési technológiával végzett borkészítési műveletek. Mindezen tényezők együttesen eredményezik a borok fent említett analitikai és érzékszervi jellemzőit.

„Montefalco Rosso" és „Montefalco Rosso Riserva"

A „Montefalco Rosso" bor rubinvörös színű, jellegzetesen cseresznyére és erdei gyümölcsökre, málnára és áfonyára emlékeztető jegyekkel. Íze gyümölcsös, száraz és harmonikus, testessége finoman kiegyensúlyozott.

A „Montefalco Rosso Riserva" bor rubinvörös színű, amely idővel gránátvörössé válik, illata: intenzív, gyümölcsös, néha fűszeres és balzsamos jegyekkel,

zamata: száraz, harmonikus, jól strukturált, hosszan tartó.

Mindkét bor jó savtartalommal (borkősavban kifejezve legalább 4,5 g/l) és cukormentes kivonattal (legalább 23 g/l) rendelkezik, ami biztosítja az erőteljes struktúrát.

Ezek a borok nagy érlelési kapacitással rendelkeznek, a palackban is érhetnek, és megfelelő tárolás esetén, különösen a „Rosso Riserva", öt éven túl is megőrzi optimális jellemzőit.

Ezek a jellemzők a termelés földrajzi területének talaj- és éghajlati viszonyaira vezethetők vissza.

A dombos táj, a fekvés és az ültetési tilalom a túlzottan nedves vagy nem kellően napsütéses földeken, a szubkontinentálisra hajló mediterrán éghajlattal (forró, de nem fullasztó nyarak és elég hideg, de nem túl csapadékos telek) és a jelentős hőmérsékleti tartományokkal együtt olyan levegős, világos, megálló vizektől mentes környezetet eredményeznek, amely ideális a szőlőtermesztéshez és a szőlő érése szempontjából.

Ezenkívül a talajok textúráját, valamint kémiai és fizikai összetételét a bőséges foszfor- és káliumtartalmú mészkő és agyag jellemzi. Ezek a talajok lehetővé teszik a szőlőhéj polifenol- és színkomponenseinek kialakulását, amelyek színt, aromákat és struktúrát kölcsönöznek a bornak.

A termőterület talaj- és éghajlati viszonyai különösen kedvező hatást gyakorolnak a sangiovese szőlőfajtára, amely e borok szempontjából kulcsfontosságú szőlő. Ezen a területen optimális szín, struktúra és testesség érhető el általuk, a természetes finomsággal, mélységgel és frissességgel együtt, amelyekkel ez a szőlőfajta büszkélkedhet.

Ezenkívül a szőlőtermesztők technikai szakértelme, a földterületek és a szőlőültetvények folyamatos gondozása, a hagyományos szőlőművelési módszerek – álló lombú kordonművelés és combművelés (Guyot művelés) – kevés rügyet eredményeznek, és ideálisak a szőlő vitalitásának és termelékenységének szabályozásához. Ehhez adódnak az ezt követő, korszerű termelési technológiával végzett borkészítési műveletek. Mindezen tényezők együttesen eredményezik a borok fent említett analitikai és érzékszervi jellemzőit.

Ok-okozati összefüggés a minőség, a termék jellemzői és a földrajzi környezet, valamint a természeti és emberi tényezők között.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Csomagolás a körülhatárolt területen belül

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A feltétel leírása:

A körülhatárolt területen belüli palackozás előírásának oka a „Montefalco” OEM borok minőségének megőrzése, eredetük garantálása, valamint az ellenőrzések eredményességének, költséghatékonyságának és időszerűségének biztosítása.

Úgy tűnik, hogy a termőterületen kívüli szállítás és palackozás veszélyeztetheti a „Montefalco” bor minőségét, mivel redoxireakcióknak, hirtelen hőmérséklet-változásoknak és mikrobiológiai szennyeződéseknek lehet kitéve. Ezek a jelenségek különösen negatív hatással lehetnek a fizikai és kémiai jellemzőkre (minimális összes savtartalom, minimális cukormentes kivonat stb.) és az érzékszervi jellemzőkre (szín, aroma és íz).

Ezek a kockázatok a távolsággal együtt nőnek. Ezzel szemben a származási területen történő palackozás, ahol a bortételek csak rövid távolságokat tesznek meg, ha egyáltalán szállítják őket, hozzájárul a termék jellemzőinek és minőségének megőrzéséhez.

Ezek a szempontok, valamint a „Montefalco” eredetmegjelöléssel ellátott borok termelői által az évek során szerzett tapasztalatok és a borok különleges tulajdonságaival kapcsolatos alapos szakmai-tudományos ismeretek lehetővé teszik, hogy a termékleírásban szereplő borok fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzőinek megőrzése érdekében a származási területen a palackozás a legjobb technológiai óvintézkedések mellett történjen.

A termőterületen történő palackozás másik célja annak biztosítása, hogy az illetékes szerv a lehető legnagyobb hatékonysággal, eredményességgel és költséghatékonysággal végezhesse ellenőrzési feladatait; ezeket a követelményeket nem lehet ugyanolyan mértékben biztosítani a termőterületen kívül.

A termékleírásnak való megfelelés éves ellenőrzését végző ellenőrző szerv a vonatkozó ellenőrzési tervnek megfelelően rendkívül gyorsan be tudja ütemezni a „Montefalco” bor palackozásának időpontjában a termőterületen működő valamennyi vállalkozásnál teendő ellenőrző látogatásokat.

A cél annak szisztematikus biztosítása, hogy a „Montefalco” borszállítmányokat csak azt követően lehessen palackozni, hogy bizonyítottan megfeleltek az ellenőrző szerv által elvégzett fizikai, kémiai és érzékszervi vizsgálatokon. Ez lehetővé teszi jobb eredmények elérését az ellenőrzések hatékonysága tekintetében, a termelőkre háruló korlátozott költségek mellett annak érdekében, hogy a fogyasztóknak a lehető legnagyobb garanciát biztosíthassák a bor eredetiségével kapcsolatban.

Továbbá a korábban meglévő jogok védelme érdekében a palackozóüzemek eltérés iránti kérelmet nyújthatnak be a körülhatárolt területen kívül található telephelyeiken történő palackozás folytatásához azzal a feltétellel, hogy a vonatkozó kérelmet benyújtják a Mezőgazdasági, Élelmiszerügyi és Erdészeti Minisztériumhoz, és olyan dokumentációt adnak át, amely igazolja, hogy a termőterületen történő palackozásra vonatkozó követelményt bevezető módosítás hatálybalépését megelőző öt évben legalább két évig foglalkoztak „Montefalco” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok palackozásával.

Borkészítési és érlelési terület

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borkészítési műveleteket és a kötelező érlelést a termőterülethez akár csak részben is tartozó települések területén kell elvégezni.

Tekintettel azonban a hagyományos körülményekre, a fenti műveleteket olyan pincékben is el lehet végezni, amelyek az említett területen kívül, de mindenképpen Foligno és Spoleto települések közigazgatási területén belül találhatók, a termékleírásban meghatározott különleges feltételek mellett.

A csomagolásra vonatkozó rendelkezés

Jogi keret:

A nemzeti jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az eredetmegjelöléssel ellátott borok csomagolására vonatkozó nemzeti szabályoknak megfelelően a forgalomba hozandó „Montefalco” OEM borok csak legfeljebb 18 liter űrtartalmú üvegpalackokba csomagolhatók, amelyeket parafadugóval, vagy hosszú szoknyával ellátott csavaros kupakkal zárnak le.

Kizárólag a „Montefalco Rosso Riserva” típus esetében továbbra is kötelező teljesen behelyezett parafadugót használni.

Az „Umbria” szélesebb földrajzi terület nevének használata

Jogi keret:

Az uniós jogszabályokban

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Montefalco” ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén és kiszerelésén az „Umbria” szélesebb földrajzi terület neve is használható. Az Umbria nevet el kell különíteni az eredetmegjelölés földrajzi nevétől és az „ellenőrzött eredetmegjelölés” szövegtől. Az Umbria név betűinek alacsonyabbnak kell lenniük a „Montefalco” elnevezést alkotó betűknél, és mindkettőt ugyanolyan betűtípussal (fonttípussal), stílussal, távolsággal, kiemeléssel, színnel és színerősséggel kell megjeleníteni.

A termékleíráshoz vezető link

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