C/2023/791

2023 11 10

Pranešimo apie Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto produkto specifikacijos pavadinimo vyno sektoriuje standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2023/791)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Montefalco“

PDO-IT-A0845-AM04

Pranešimo data: 2023 10 23

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Tradicinių gamybos aplinkybių pripažinimas**

Pagal dabartinį gamybos procesą (nuo 1979 m. spalio 30 d., kai buvo sukurta SKVN/SGN) SKVN „Montefalco“ žymimą vyną leidžiama gaminti ir brandinti tam tikrose tradicinėse šio vyno gamybos vietose, esančiose kaimyninėse Folinjo ir Spoleto savivaldybėse.

Šiuo pakeitimu vyno gamybos ir išpilstymo į butelius vietovė buvo atskirta nuo vynuogių auginimo vietovės, todėl kai kurie gamintojai gali vykdyti vyno gamybos ir išpilstymo į butelius veiklą, jei jie naudoja visus tradicinius elementus, kurie dabar yra geriau apibrėžti naujoje SKVN „Montefalco“ specifikacijoje.

Šis pakeitimas susijęs su specifikacijos 5 straipsniu ir bendrojo dokumento skirsniu „Galutinės sąlygos. Nukrypimas nuo gamybos nustatytoje geografinėje vietovėje“.

2. **Platesnės geografinės vietovės „Umbria“ naudojimas**

Aprašymas: ženklinant ir pateikiant SKVN „Montefalco“ žymimus vynus leidžiama naudoti platesnį geografinį pavadinimą „Umbria“. Pavadinimas „Umbria“ turi būti atskirtas nuo geografinės nuorodos ir užrašo *Denominazione di Origine Controllata*. Pavadinimo „Umbria“ šrifto dydis turi būti mažesnis nei SKVN „Montefalco“ šrifto dydis, o abiejų pavadinimų šriftas, stilius, tarpai, išryškinimas, spalva ir kolorimetrinis intensyvumas turi būti vienodi.

Pagrindimas: atlikus šį pakeitimą geografinė vietovė geriau susiejama su kontekstu ir pateikiama daugiau informacijos, kad būtų galima geriau informuoti apie ryšį su gamybos vietove. Tai tinkamas pakeitimas norint, kad šis pavadinimas išsiskirtų prekybos centrų lentynose ir restoranų vyno meniu. Tai tikras geografinės informacijos pakeitimas, papildantis ją nauju išraiškingu turiniu. Pavadinimo „Umbria“ naudojimas nėra privalomas ir priklauso nuo gamintojo.

Šis pakeitimas turi įtakos produkto specifikacijos 7 straipsniui ir bendrojo dokumento skirsniui „Papildomos nuostatos dėl ženklinimo“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Montefalco

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vyninių vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *„Montefalco Bianco“*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltona, gali pasižymėti žalsvais atspalviais.

Kvapas: subtilus, vyninis, su įvairaus intensyvumo vaisių geltonu minkštimu, citrusinių ir atogrąžų vaisių pokvapiais. Gėlių pokvapiai.

Skonis: gaivus arba švelniai rūgštus, malonus, ilgai išliekantis. Vaisiškas, harmoningas. Malonus kartumo poskonis.

Minimali natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,00 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l, išreikšto vyno rūgštimi
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

2. *„Montefalco Grechetto“*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: įvairaus intensyvumo šiaudų geltona arba aukso geltona, kartais gali būti su žalsvais atspalviais.

Kvapas: subtilus, rafinuotas, vaisiškas (obuolių, kriaušių, persikų, kartais ananasų arba citrusinių vaisių) ir gėliškas (gudobelių, kartais šluotinio raipsto arba ramunėlių).

Skonis: harmoningas, gaivus, maloniai kartus, tinkamos struktūros, vaisiškas (obuolių, kriaušių, persikų, kartais ananasų arba citrusinių vaisių).

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 11,5 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 17 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	5 g/l, išreiškiant vyno rūgštimi
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

3. *„Montefalco Rosso“*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: rubino raudonumo.

Kvapas: būdingi trešnių ir miško vaisių, aviečių ir mėlynių pokvapiai.

Skonis: sausas, harmoningas, gerai subalansuotas.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12 proc.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 23 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

4. *„Montefalco Rosso Riserva“*

TRUMPAS TEKSTINIS APRAŠYMAS

Spalva: rubino raudonumo, kuri vynui brėstant tampa panašesnė į granato.

Kvapas: intensyvus, vaisiškas, kartais pasižymi prieskonių ir balzamo pokvapiu.

Skonis: sausas, harmoningas, tinkamos struktūros, ilgai išliekantis.

Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais: 12,50 % tūrio.

Mažiausias becukrio ekstrakto kiekis: 23 g/l.

Bet kokie toliau esančioje lentelėje nenurodyti analitiniai parametrai atitinka nacionalinės ir ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Bendrosios analitinės savybės	
Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	4,5 g/l vyno rūgšties
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specialūs vynininkystės metodai*

1. „RISERVA“

Specialūs vynininkystės metodai

„Montefalco Rosso“ rūšies vynas gali būti žymimas nuoroda „Riserva“, jei apie vynuoges teikiamos specialios metinės ataskaitos ir jos įtraukiamos į vyno gamybos registrą, o vynas brandinamas mažiausiai 30 mėnesių, iš kurių 12 mėnesių – statinėse nuo tų metų, kuriais buvo išaugintos vynuogės, lapkričio 1 d.

5.2. *Didžiausias derlius ir išeiga*

1. „Montefalco Bianco“

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

2. „Montefalco Bianco“

84 hektolitrai iš hektaro

3. „Montefalco Grechetto“

12 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

4. „Montefalco Grechetto“

84 hektolitrai iš hektaro

5. „Montefalco Rosso“

11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. „Montefalco Rosso“

77 hektolitrai iš hektaro

7. „Montefalco Rosso Riserva“

11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

8. „Montefalco Rosso Riserva“

77 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

SKVN „Montefalco“ žymimų vynų gamybos vietovė yra Perudžos provincijos Montefalko, Bevanjos, Gvaldo Kataneo, Kastel Ritaldi ir Džano del Umbrija savivaldybėse.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

‘Grechetto B’

‘Sagrantino N’

‘Sangiovese N’

‘Trebbiano Spoletino B’ – ‘Trebbiano’

8. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

SKVN „Montefalco“

Gamtiniai veiksniai, darantys įtaką ryšiui

SKVN „Montefalco“ žymimų vynų gamybos geografinė vietovė yra Perudžos provincijoje, Umbrijos regiono centre. Tai labai derlinga vietovė, pasižyminti kiek nuožulniais sklypais, išsidėsčiusiais kalvotose, dar viduramžiais įkurtose gyvenvietėse. Dirbamos vietovės ant aukščiausių kalvų plyti 220–472 metrų lygyje išilgai aukščiausių kalvų; vynuogynų sklypai skiriasi savo nuolydžio laipsniu ir savo pobūdžiu. Tai lemia įvairų mikroklimatą ir auginimo sąlygas, dėl kurių atskiros vyno daryklos gali gaminti vynus, kuriems būdingos išskirtinės, vartotojams patrauklios savybės.

Vietovei būdingas pusiau žemyninis klimatas su tam tikromis Vidužemio jūros regiono ypatybėmis. Joje vyrauja šiltos, bet švelnios vasaros bei šaltos, bet ne pernelyg drėgnos žiemos. Vidutinė vasaros temperatūra siekia 18–23 °C, žiemos temperatūra – 4–6 °C, vidutinis metinis kritulių kiekis – 750–1 300 mm. Mažiausiai kritulių iškrenta vasarą, o daugiausiai – rudenį.

Dirvožemių pobūdis. Kalbant apie dirvožemį, gamybos vietovę galima suskirstyti į šiuos keturis pazonius:

— upių ir (arba) ežerų konglomeratai, kuriems būdingas geltonas smėlis, kartais suspaustas, suteikiantis vynui mineralines savybes;

— ežerų molis ir smėlis, kuris sudaro smėlingą ir akmenuotą dirvožemį, pasižymintį gyliu ir geromis drenažo savybėmis;

— dabartinis, neseniai susidaręs ir žemiau slūgsantis dumblas, daugiausia smėlingas ir akmenuotas (holoceno sluoksnis), randamas ant plokštesnių paviršių;

— mergelis, būdingas didelėms vietovėms su tipiškomis akmeningomis mioceno uolienų atodangomis, kuriame yra tipiško gelsvo smiltainio ir pilkšvo dumblingo mergelio, taip pat pilkšvo dumblingo molio priemaišų.

Šios vietovės daugiausia vynmedžiais apsodintų plotų dirvožemyje yra kalkakmenio ir molio gyslinės uolienos, kurioje nedaug akmenų, bet didelė aktyviųjų klinčių procentinė dalis, svyruojanti nuo 5,5 proc. iki 9,2 proc.

Atsižvelgiant į smulkiai suskaidytų karbonatų gausą, dirvožemis visada pasižymi tam tikru šarmingumo lygiu, kuris gali būti ryškus (7,8–8,2); mažiausiai šarmingas yra sąnašinių terasų dirvožemis, o šarmingiausias – molingas dirvožemis.

Organinių medžiagų yra gausu – 1,5–2,2 proc. ir jos dažnai viršija 1 proc. net 1 metro gylyje. Tai verta paminėti, atsižvelgiant į greitą dirvožemio homogenizaciją dėl jo apdirbimo.

Dirvožemis pasižymi dideliu fosforo ir judriojo kalio kiekiu, ypač dirvožemis, esantis mioceno uolienų atodangose (atitinkamai ne daugiau kaip 43 ir 404 ppm).

Šaknims skverbiantis į gylį, kiekvieno sluoksnio storis palaipsniui mažėja (nuo daugiau kaip 150 cm iki mažiau nei 70 cm, nes šaknys iš aliuvinio dirvožemio per molį ir smėlingą dirvožemį skverbiasi į turbiditus ir konglomeratus, esančius giliau po dirvožemiu), tačiau visada lieka pakankamai vietos šaknims plėstis. Šios dirvožemio savybės yra derinamos su dideliu dirvožemio derlingumu, išmintingai vynuogių augintojų pasirinktais įskiepiais ir vandens išteklių valdymu taikant geriausią auginimo praktiką ištisus metus. Todėl vynuogynams vasaros metu nepritrūksta drėgmės, juose auginamos vynuogės tinkamai sunoksta ir pasiekia optimalų rūgštingumą bei struktūrą.

Su nuoroda susiję istoriniai ir žmogiškieji veiksniai

Montefalkas ir SKVN vietovėje esančios savivaldybės visada buvo vertinami kaip senas vynininkystės tradicijas puoselėjantis regionas. Tai matyti iš daugybės istorinių šaltinių, kuriuose minimos vynuogių auginimui skirtos kalvos.

Jau 1088 m. buvo raštiškų nuorodų į vynmedžiais apsodintus plotus. Iš daugybės XIII a. dokumentų matyti, kad vynuogių augintojai nuosekliai užsiėmė vynuogių auginimo veikla, net miesto centre ir soduose. Tokiu būdu buvo sukurtas originalus žemės ūkio produktas, kuris ir šiandien minimas išskirtinėje tuo metu gamintų vynų istorijoje. Nuo XIV a. pirmos pusės vietos įstatymais pradėta saugoti vynmedžius ir vyną, jiems skiriant ištisus savivaldybių įstatų skyrius ir skirsnius.

1622 m. Perudžos legatas Kardinolas Bonkompanis itin sugriežtino savivaldybės įstatuose numatytas sankcijas ir net nustatė „mirties bausmę pakariant, jei asmuo pakenkia vyninėms vynuogėms“.

1925 m., vykstant Umbrijos vyno mugei, miestas buvo apibūdintas kaip svarbiausias regiono vynuogių auginimo centras („Montefalkas užima pirmąją vietą specializuotų vynuogynų auginimo srityje“). Dokumentai taip pat liudija sudėtingą vietovėje gaminamo vyno kultūrą ir tai, kad tuo metu buvo gaminami tiek baltieji, tiek raudonieji vynai.

Žmogiškieji veiksniai turėjo įtakos SKVN „Montefalco“ žymimų vynų gamybos metodams ir vynuogių auginimo plėtrai, įskaitant techninius ir gamybos aspektus, aprašytus nuorodos specifikacijoje.

Tokie veiksniai visų pirma apima vynuogių veislių derinio pasirinkimą ir tradicinius vynmedžių formavimo būdus: iš pradžių vynmedžiai buvo formuojami vėduoklės forma (dar vadinama *éventail*), vėliau naudotas genėjimo kordonu metodas ir galiausiai – *Guyot* metodas.

Vynuogių, ypač 'Sagrantino', 'Trebbiano Spoletino', taip pat 'Sangiovese' ir 'Grechetto' veislių, derlius paprastai nuimamas vėlai. Derlius nuimamas tada, kai vynuogės yra sveikos ir labai saldžios.

Šių vynų gamyba vykdoma pagal toje vietovėje puoselėjamas vynininkystės tradicijas. Konkrečiau, vynui gaminti naudojant vynuogių veisles 'Sangiovese' ir 'Sagrantino' užtikrinama aukščiausia produkto kokybė. Tai apima gamybos būdus, kuriais siekiama maksimaliai išgauti spalvą ir polifenolius bei užtikrinti vidutinį arba ilgą brandinimo laikotarpį, per kurį gaunami struktūriški raudonieji vynai. Baltųjų vynų gamybos metodais siekiama išsaugoti natūralų vynų gaivumą ir aromatines savybes. „Montefalco Bianco“ ir „Montefalco Grechetto“

Vynas „Montefalco Bianco“ yra įvairaus intensyvumo šiaudų geltonos spalvos. Gali būti žalsvų atspalvių. Jo aromatas subtilus, būdingas vynui, su įvairaus intensyvumo vaisių geltonu minkštimu, citrusinių ir atogrąžų vaisių aromatais bei gėlių pokvapiais.

Skonis yra gaivus arba šiek tiek rūgštus, švelnus ir ilgai išliekantis, vaisiškas, išskirtinis, harmoningas su malonaus kartumo poskoniu.

Vynas „Montefalco Grechetto“ yra įvairaus intensyvumo šiaudų geltonos arba aukso geltonos spalvos, gali būti su žalsvais atspalviais. Jo aromatas subtilus, rafinuotas, vaisiškas (obuolių, kriaušių, persikų, kartais ananasų arba citrusinių vaisių) ir gėliškas (gudobelių, kartais šluotinio raipsto arba ramunėlių). Jaučiamas kartumas, tinkama struktūra ir vaisių, ypač obuolių, kriaušių, persikų ir kartais ananasų ar citrusinių vaisių, poskoniai.

Abu vynai yra ganėtinai rūgštūs (ne mažiau kaip 5 g/l vyno rūgšties) ir turi tinkamą kiekį becukrio ekstrakto (mažiausiai 17 g/l), kurie išryškina gaivumą ir struktūrą. Iš tiesų, jauni vynai jau pasižymi puikiomis savybėmis, kurios vynui bręstant gali gerėti.

Tai lemia geografinėje gamybos vietovėje vyraujančios dirvožemio ir klimato sąlygos. Vietovė yra kalvota, o klimatas – Vidužemio jūros ir pusiau žemyninio klimato derinys. Šioje vietovėje vyrauja šiltos, bet švelnios vasaros bei šaltos, bet ne pernelyg drėgnos žiemos. Šie veiksniai lemia temperatūros diapazoną ir leidžia vynuogėms idealiai sunokti išsaugant tinkamą kiekį cukraus, organinių rūgščių, fenolio ir aromatinių medžiagų. Vėliau šios sudedamosios medžiagos atsiskleidžia vynų analitinėse ir juslinėse savybėse bei gaivume.

Dėl didelio dirvožemiuose esančio fosforo ir kalio kiekio vynai įgauna ryškesnį skonį.

Be to, tai, kad vynuogių augintojai turi puikius techninius įgūdžius, galima matyti iš jų taikomų tradicinių vynmedžių formavimo metodų: genėjimo kordonu ir *Guyot* metodo. Taikant šiuos metodus užsimezga nedidelis pumpurų skaičius, todėl vynmedžių gyvybingumą ir našumą yra paprasta kontroliuoti. Be to, vėlesnės vyno gamybos operacijos atliekamos naudojant modernias gamybos technologijas. Visi šie veiksniai kartu išryškina minėtas analitines ir juslines vyno savybes.

„Montefalco Rosso“ ir „Montefalco Rosso Riserva“

Vynas „Montefalco Rosso“ yra rubino raudonumo spalvos ir būdingo trešnių, miško vaisių, aviečių bei mėlynių aromato. Jis yra vaisiško, sauso, harmoningo skonio ir gerai subalansuotas.

Vynas „Montefalco Rosso Riserva“ yra rubino raudonumo spalvos, kuri vynui bręstant tampa panašesnė į granato. Kvapas: intensyvus, vaisiškas, kartais pasižymi prieskonių ir balzamo pokvapiu.

Skonis: sausas, harmoningas, tinkamos struktūros, ilgai išliekantis.

Abu vynai pasižymi tinkamu rūgštingumu (ne mažiau kaip 4,5 g/l vyno rūgšties) ir becukriu ekstraktu (mažiausiai 23 g/l), išryškinančių tvirtą vyno struktūrą.

Vynai yra tinkami brandinti. Jie gali būti brandinami išpilstyti į butelius, o vynas „Rosso Riserva“, jei tinkamai laikomas, gali išsaugoti optimalias savybes ilgiau nei penkerius metus.

Tai lemia geografinėje gamybos vietovėje vyraujančios dirvožemio ir klimato sąlygos.

Prie klimato poveikio prisideda kalvotas kraštovaizdis, sklypų pobūdis ir draudimas sodinti pernelyg drėgnose arba nepakankamai saulės apšviestose žemėse. Vietovė yra Vidužemio jūros regiono ir pusiau žemyninio klimato zonoje, kurioje vyrauja šiltos, bet švelnios vasaros ir šaltos, tačiau ne pernelyg drėgnos žiemos ir gana dideli temperatūrų skirtumai. Tai lemia idealiai vynmedžių auginimui ir vynuogių nokimui tinkančią aplinką, kurioje daug oro ir šviesos bei nesusidaro stovinčio vandens sankaupų.

Be to, dirvožemio struktūrai ir cheminei bei fizikinei sudėčiai būdingas kalkakmenis ir molis, kuriuose gausu fosforo ir kalio. Dėl šių dirvožemio ypatybių vynuogių odelėje susiformuoja fenolio junginiai ir spalvos komponentai, o tai savo ruožtu suteikia vynui spalvą, aromatą ir struktūrą.

Gamybos vietovės dirvožemio ir klimato sąlygos ypač teigiamai veikia 'Sangiovese' veislės vynuoges, kurios yra pagrindinės vynuogės šiems vynams gaminti. Šioje vietovėje vynai išgyja optimalią spalvą, struktūrą ir tvirtumą bei prigimtinį subtilumą, gilumą ir gaivumą, kuriais išsiskiria ši vynuogių veislė.

Be to, puikūs vynuogių augintojų techniniai įgūdžiai matyti iš nuolatinės rūpestingos žemės ir vynuogynų priežiūros ir pasirinktų tradicinių vynmedžių formavimo metodų: genėjimo kordonu ir *Guyot* metodo. Taikant šiuos metodus užsimezga nedidelis pumpurų skaičius, todėl vynmedžių gyvybingumą ir našumą yra paprasta kontroliuoti. Be to, vėlesnės vyno gamybos operacijos atliekamos naudojant modernias gamybos technologijas. Šių veiksnių visuma lemia gerą raudonųjų vynų struktūrą ir puikias juslines savybes.

Priežastinis produkto kokybės, savybių ir geografinės aplinkos bei jos gamtinių ir žmogiškųjų veiksnių ryšys.

9. **Kitos svarbiausios sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Išpilstymas nustatytoje vietovėje

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Išpilstymas į butelius nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas:

Priežastis, dėl kurios turi būti išpilstoma į butelius nustatytoje vietovėje, yra būtinybė išlaikyti SKVN „Montefalco" žymimų vynų kokybę, garantuoti jų kilmę ir užtikrinti, kad būtų galima laiku atlikti veiksmingą, ekonomiškai efektyvią kontrolę.

Atkreipiame dėmesį, kad transportavimas ir išpilstymas ne gamybos vietovėje gali pakenkti SKVN „Montefalco" žymimo vyno kokybei, nes jį gali paveikti oksidacijos-redukcijos reakcijos, staigūs temperatūros pokyčiai ir mikrobiologinis užterštumas. Šie reiškiniai visų pirma gali daryti neigiamą poveikį fizinėms ir cheminėms savybėms (mažiausiam bendrajam rūgštingumui, mažiausiam becukrio ekstrakto kiekiui ir kt.) bei juslinėms savybėms (spalvai, kvapui ir skoniui).

Esant didesniam atstumui išauga šio neigiamo poveikio rizika. Priešingai, išpilstymas į butelius kilmės vietovėje, kai vyno partijos vežamos tik trumpais atstumais, jei jos apskritai gabenamos, padeda išsaugoti produkto savybes ir kokybę.

Ilgainiui SKVN „Montefalco" žymimo vyno gamintojai įgijo patirties ir patikimų techninių bei mokslinių žinių apie ypatingas vynų savybes. Šie ir pirmiau aprašyti veiksniai suteikė galimybę šį vyną išpilstyti į butelius kilmės vietovėje taikant geriausias technologines atsargumo priemones. Taip siekiama išsaugoti visas fizines, chemines ir juslines vynų, kuriems taikoma specifikacija, savybes.

Kitas išpilstymo į butelius gamybos vietovėje tikslas – užtikrinti, kad kompetentinga institucija galėtų kuo efektyviau ir veiksmingiau bei užtikrindama kuo didesnį ekonominį efektyvumą atlikti savo stebėjimo pareigas. Išpilstant vyną į butelius ne gamybos vietovėje negalima užtikrinti, kad šie reikalavimai bus įvykdyti tokiu pat mastu.

Kontrolės įstaiga, kuri kasmet tikrina, kaip laikomasi specifikacijos nuostatų, gali labai greitai suplanuoti patikrinimus visose gamybos vietovėje esančiose įmonėse tuo metu, kai SKVN „Montefalco" žymimas vynas išpilstomas į butelius, laikydamasi atitinkamo patikrinimo plano.

Tuo siekiama nuolat užtikrinti, kad į butelius būtų išpilstytos tik vyno „Montefalco“, kuris, kaip buvo pirmiausia patvirtinta kontrolės įstaigai atlikus jo fizinių ir cheminių bei juslinių savybių tyrimą, atitinka specifikacijos reikalavimus, siuntos. Todėl mažesnėmis gamintojų sąnaudomis galima pasiekti geresnių rezultatų, susijusių su patikrų veiksmingumu, kad vartotojams būtų galima suteikti kuo daugiau vyno autentiškumo garantijų.

Be to, siekiant apsaugoti anksčiau buvusias teises, išpilstymo įmonės gali prašyti leisti taikyti išlygą toliau išpilstyti į butelius savo gamyklose, esančiose ne gamybos vietovėje, jeigu jos pateikia atitinkamą prašymą Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijai ir dokumentus, įrodančius, kad jos išpilstė SKVN „Montefalco“ žymimus vynus bent dvejus metus iš penkerių iki pakeitimo, kuriuo nustatomas reikalavimas išpilstyti vyną į butelius gamybos vietovėje, įsigaliojimo. Šis dvejų metų laikotarpis nebūtinai turi būti nepertraukiamas.

Vyno gamybos ir brandinimo vietovė

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata.

Sąlygos aprašymas:

Privalomieji vynininkystės ir brandinimo procesai turi būti atliekami visiškai arba iš dalies gamybos vietovėje esančių savivaldybių teritorijoje.

Tačiau, atsižvelgiant į tradicinę situaciją, tokią veiklą leidžiama vykdyti ir už šios teritorijos ribų esančiose vyno daryklose, jei jos lieka Folinjo ir Spoleto savivaldybių administracinėje teritorijoje, laikantis konkrečių gamybos procese numatytų sąlygų.

Pakavimo nuostatos

Teisinė sistema:

Nustatyta nacionalinės teisės aktuose.

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Pagal nacionalines vynų su kilmės vietos nuoroda išpilstymo taisykles, išleidžiami vartoti SKVN „Montefalco“ žymimi vynai gali būti išpilstomi tik į stiklinius butelius, kurių tūris ne didesnis kaip 18 litrų, uždarytus kamščiu arba užsukamu dangteliu ilgais kraštais.

Tačiau išpilstant vyną „Montefalco Rosso Riserva“ privaloma naudoti visiškai įkištą kamštį pirmiau nurodytai tarai uždaryti.

Platesnės geografinės vietovės „Umbria“ naudojimas

Teisinė sistema:

ES teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Ženklinant ir pateikiant SKVN „Montefalco“ žymimus vynus leidžiama naudoti platesnį geografinį pavadinimą „Umbria“. Pavadinimas „Umbria“ turi būti atskirtas nuo geografinės nuorodos ir užrašo *Denominazione di Origine Controllata*. Pavadinimo „Umbria“ šrifto dydis turi būti mažesnis nei SKVN „Montefalco“ šrifto dydis, o abiejų pavadinimų šriftas, stilius, tarpai, išryškinimas, spalva ir kolorimetrinis intensyvumas turi būti vienodi.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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