Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2023/791

10.11.2023.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2023/791)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU

“Montefalco”

PDO-IT-A0845-AM04

Paziņojuma datums: 23.10.2023.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Tradicionālo ražošanas vietu atzīšana**

Pašreizējais ražošanas process (kopš ACVN/KCVN “Montefalco” reģistrēšanas 1979. gada 30. oktobrī) paredz “Montefalco” vīnu darīt un izturēt noteiktās tradicionālās ražošanas vietās, kas atrodas blakus esošajās pašvaldībās Folinjo [*Foligno*] un Spoleto [*Spoleto*].

Ar šo grozījumu vīna ražošanas un pildīšanas apgabals tiek nodalīts no vīnogu audzēšanas apgabala, tādējādi ļaujot noteiktiem ražotājiem veikt vīna ražošanas un pildīšanas darbības ar nosacījumu, ka tiem ir visi tradicionālie elementi, kas tagad ir precīzāk aprakstīti ar ACVN “Montefalco” apzīmētā vīna jaunajā specifikācijā.

Šis grozījums attiecas uz specifikācijas 5. punktu un vienotā dokumenta iedaļu “Papildu nosacījumi — atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā”.

2. **Plašākas ģeogrāfiskās vienības “Umbria” [Umbrija] nosaukuma izmantošana**

Apraksts: ir atļauta plašākas ģeogrāfiskās vienības “Umbria” nosaukuma izmantošana ar ACVN “Montefalco” apzīmēto vīnu marķējumā un noformējumā. Nosaukums “Umbria” ir jānorāda atsevišķi no ģeogrāfiskās vietas nosaukuma un vārdiem “Denominazione di Origine Controllata” [kontrolēts cilmes vietas nosaukums]. Nosaukuma “Umbria” rakstzīmju izmēram jābūt mazākam nekā nosaukuma “Montefalco” rakstzīmju izmēram, tomēr abiem nosaukumiem ir jāizmanto vienots fonts, stils, atstarpes, izcēlumi, krāsa un kolorimetriskā intensitāte.

Pamatojums: ar grozījumu tiek nodrošināts skaidrāks ģeogrāfiskā apgabala konteksts, sniedzot plašāku informāciju, lai labāk attēlotu saikni ar ražošanas apgabalu. Šā grozījuma rezultātā nosaukums varēs labāk izcelties veikalu plauktos un restorānu vīna kartēs. Ar šo grozījumu tiek veiktas reālas izmaiņas ģeogrāfiskajā informācijā, pievienojot jaunu saturu, kas veicina atpazīstamību. Nosaukuma “Umbria” izmantošana nav noteikta kā obligāta, to var izlemt ražotājs.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu un vienotā dokumenta iedaļu “Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu”.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Montefalco

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *"Montefalco" bianco*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena, var būt ar zaļganu nokrāsu.

Smarža: maiga, vīnam raksturīga, ar dažādas intensitātes augļu ar dzeltenu mīkstumu, citrusaugļu un tropu augļu notīm. Ziedainas notis.

Garša: svaiga vai viegli skābena, aromātiska un noturīga. Augļaina, harmoniska. Nobeigumā patīkami rūgtena.

Minimālais dabiskais spirta saturs tilpuma %: 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	5,0 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. *"Montefalco" Grechetto*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: dažādas intensitātes salmu dzeltena vai zeltaina, dažkārt ar zaļganu nokrāsu.

Smarža: maiga, izsmalcināta, augļaina (ābolu, bumbieru, persiku, dažkārt ananasu vai citrusaugļu) un ziedaina (vilkābeļu, dažkārt irbuleņu vai kumelīšu).

Garša: harmoniska, svaiga, ar patīkamu rūgtenumu, labi strukturēta, augļaina (ābolu, bumbieru, persiku, dažkārt ananasu vai citrusaugļu).

Minimālais kopējais spirta saturs tilpuma %: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	5,0 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

3. *"Montefalco" rosso*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana.

Smarža: ķiršiem un meža augļiem, avenēm un mellenēm tipiskas nianses.

Garša: sausa, harmoniska, ar smalki līdzsvarotu miesīgumu.

Minimālais kopējais spirta saturs tilpuma %: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4. *"Montefalco" rosso riserva*

ĪSS APRAKSTS

Krāsa: rubīnsarkana, kas līdz ar vīna vecumu kļūst arvien vairāk granātsarkana.

Smarža: intensīva, augļaina, dažkārt ar garšvielu un smaržaugu notīm.

Garša: sausa, harmoniska, labi strukturēta, noturīga.

Minimālais kopējais spirta saturs tilpuma %: 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23,0 g/l.

Analītiskie parametri, kas nav norādīti turpmākajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	4,5 g/l (izteikts ar vīnskābi)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. RISERVA

Īpašā vīndarības metode

"Montefalco" *rosso* paveida vīnam var būt apzīmējums *riserva*, ja uz vīnogām attiecas īpaša ikgadēja ziņošana un tās ir iekļautas vīndarības reģistrā, un ja vīns ir izturēts vismaz 30 mēnešus, no kuriem 12 mēnešus — mucās, sākot no tā gada 1. novembra, kurā iegūtas vīnogas.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Montefalco" *bianco*

   12 000 kg vīnogu no hektāra

2. "Montefalco" *bianco*

   84 hl no hektāra

3. "Montefalco" *Grechetto*

   12 000 kg vīnogu no hektāra

4. "Montefalco" *Grechetto*

   84 hl no hektāra

5. "Montefalco" *rosso*

   11 000 kg vīnogu no hektāra

6. "Montefalco" *rosso*

   77 hl no hektāra

7. "Montefalco" *rosso riserva*

   11 000 kg vīnogu no hektāra

8. "Montefalco" *rosso riserva*

   77 hl no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar ACVN "Montefalco" apzīmētā produkta ražošanas apgabals atrodas šādu pašvaldību teritorijā Perudžas [*Perugia*] provincē: *Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi* un *Giano dell'Umbria*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

'Grechetto B'

'Sagrantino N'

'Sangiovese N'

'Trebbiano Spoletino B' — 'Trebbiano'

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

ACVN "Montefalco"

Saiknei būtiskie dabas faktori

Ar ACVN "Montefalco" apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas Perudžas provincē, Umbrijas centrā. Tas ir ļoti ražīgs apgabals, kurā zemesgabali atrodas lēzenās pakalnu nogāzēs un kuru ieskauj viduslaiku ciemati. Apstrādātais apgabals atrodas 220 līdz 472 metru augstumā augstākajos pakalnos, turklāt vīndārzu zemesgabali atšķiras pēc to slīpuma un vērsuma. Tāpēc apgabalā ir daudzveidīgs mikroklimats un augšanas apstākļi, kas nodrošina arī to, ka atsevišķas vīna darītavas var ražot vīnus ar atšķirīgām tās interesējošām īpašībām.

Klimats ir subkontinentāls ar dažām Vidusjūras klimata iezīmēm. Apgabalā ir karstas, bet ne smacējošas vasaras, un aukstas, bet ne pārāk mitras ziemas. Vidējā temperatūra vasarā ir no 18 līdz 23 °C, ziemā — no 4 līdz 6 °C, gada vidējais nokrišņu daudzums ir no 750 līdz 1 300 milimetriem, un vismazāk nokrišņu ir vasarā, bet visvairāk — rudenī.

Augšņu īpašības. Augsnes ziņā ražošanas apgabalam raksturīgi šādi četri apakšapgabali:

— upju/ezeru konglomerāti, kam raksturīgas dzeltenas un dažkārt sablīvētas smiltis un kas vīniem piešķir minerālas īpašības;

— ezeru māls un smiltis, kas veido smilšainas un oļainas dziļas augsnes ar teicamu dabīgo noteci;

— straumju nesen un agrāk sanesti galvenokārt smilšaini un oļaini (holocēna) nogulumi uz līdzenākām virsmām;

— merģelis, kas raksturīgs plašiem apgabaliem, ar tipiskiem akmeņainiem miocēna atsegumiem un tipisku dzeltenīgu smilšakmeni un pelēcīgs dūņains merģelis, kā arī pelēcīgs dūņains māls.

Zemes, kas šajā apgabalā pārsvarā apstādītas ar vīnogulājiem, sastāv no kaļķakmens un māla pamata ar nelielu akmeņu saturu un lielu aktīvā kaļķakmens procentuālo daļu, kas ir 5,5 līdz 9,2 %.

Ņemot vērā smalki sadalīto karbonātu pārpilnību, te vienmēr vērojama zināma sārmainība, kas reizēm ir ļoti izteikta (7,8 līdz 8,2) un kas vismazākā ir aluviālajās terasēs, bet vislielākā — mālā.

Organiskā viela sastopama ievērojamā daudzumā — no 1,5 % līdz 2,2 % —, bieži pārsniedzot 1 % pat 1 metra dziļumā. Tas ir ievērības cienīgi, ņemot vērā augsnes straujo homogenizāciju apstrādes rezultātā.

Augsnēs — jo īpaši augsnēs, kas atrodas uz miocēna atsegumiem, — ir daudz pieejamā fosfora un apmaiņas kālija (kas nepārsniedz attiecīgi 43 un 404 ppm).

Saknēm stiepjoties dziļumā, katra slāņa biezums pakāpeniski samazinās (no vairāk nekā 150 centimetriem līdz mazāk nekā 70 centimetriem, saknēm no aluviālajām augsnēm caur māla un smilšainajām augsnēm virzoties līdz apakšā esošajiem turbidītiem un konglomerātiem), tomēr vienmēr nodrošinot pietiekamu vietu sakņu attīstībai. Šī īpašība ir apvienota ar augšņu teicamo ūdensnoturspēju, vīnkopju viedo izvēli attiecībā uz potcelmiem un ūdens resursu apsaimniekošanu, izmantojot labākās audzēšanas metodes visa gada garumā. Tāpēc vīndārzi vasarā var izturēt jebkādu ūdens trūkumu un ražot vīnogas, kas var sasniegt pareizo gatavības pakāpi un optimālu skābumu un struktūru.

Saiknei būtiskie vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

Montefalko [*Montefalco*] un to pašvaldību teritorija, kas veido ar šo nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas apgabalu, vienmēr ir bijusi izcila "vīna zeme", par ko liecina daudzi vēsturiski avoti, kuri vēsta par vīnkopībai veltītajiem pakalniem.

Jau 1088. gadā bija rakstiski norādītas zemes, kas apstādītas ar vīnogulājiem. Daudzi dokumenti, kas datēti ar 13. gadsimtu, liecina par pastāvīgajām rūpēm, ko apgabala vīnkopji veltīja vīnkopībai pat pilsētas centrā un dārzos. Šādā veidā viņi radīja oriģinālu lauksaimniecības produktu, par ko vēl šodien liecina iespaidīgais vēsturisko vīnogulāju tīkls. No 14. gadsimta pirmās puses vīnogulājus un vīnu sāka aizsargāt vietējie tiesību akti, tiem veltot veselas pašvaldības statūtu nodaļas un pantus.

1622. gadā Perudžas legāts kardināls *Boncompagni* ievērojami palielināja pašvaldības statūtos paredzētos sodus, pat nosakot, ka "personu, kas nodara kaitējumu vīnogulājam, soda pakarot".

1925. gadā Umbrijas vīna gadatirgū pilsēta tika raksturota kā nozīmīgākais reģiona vīnkopības centrs ("Montefalco ieņem pirmo vietu specializēto vīndārzu kopšanā"). Dokumenti liecina arī par vīna kultūras daudzveidīgumu šajā apgabalā un par tolaik ražotajiem dažādajiem vīniem — gan baltvīniem, gan sarkanvīniem.

Vīnkopības un "Montefalco" vīnu ražošanas paņēmienu attīstību, ieskaitot ar šo nosaukumu apzīmētā produkta specifikācijā noteikto tehnisko un ražošanas aspektu attīstību, ir ietekmējuši cilvēkfaktori.

Konkrēti, šādi faktori ietver vīnogu šķirņu kombinācijas izvēli un izvēli attiecībā uz tradicionālajiem apgriešanas veidiem, t. i., sākumā — vēdekļa jeb *éventail* formā un kordona formā, atstājot īsus augļzarus, un pēc tam — pēc *Guyot* metodes.

Vīnogu — īpaši šķirnes 'Sagrantino', 'Trebbiano Spoletino', kā arī 'Sangiovese' un 'Grechetto' vīnogu — ražas novākšana parasti notiek vēlu vīnogu nogatavošanās periodā. Ražu novāc tad, kad vīnogas ir veselīgas un tajās ir augsts cukuru saturs.

Ar vīnu ražošanu saistītās metodes ir apgabalā tradicionāli izveidojušās metodes. Konkrēti, šķirņu 'Sangiovese' un 'Sagrantino' vīnogu izmantošana vīna gatavošanā nodrošina maksimālu kvalitātes izpausmi. Metodes ietver ražošanas paņēmienus, kuru mērķis ir maksimāla krāsas un polifenolu ekstrahēšana, pēc kuras tiek nodrošināts vidēji ilgs vai ilgs nogatavināšanas periods un rezultātā iegūti strukturēti sarkanvīni. Baltvīnu gatavošanā izmantoto paņēmienu mērķis ir saglabāt dabisko svaigumu un aromātiskās īpašības. "Montefalco" *bianco* un "Montefalco" *Grechetto*

"Montefalco" *bianco* vīns ir dažādas intensitātes salmu dzeltenā krāsā. Tam var būt zaļgana nokrāsa. Smarža ir maiga, vīnam raksturīga, ar dažādas intensitātes augļu ar dzeltenu mīkstumu, citrusaugļu un tropu augļu notīm un ziedu notīm.

Garša ir svaiga vai viegli skābena, aromātiska un noturīga, augļaina, raksturīga, harmoniska, ar patīkamu rūgtenumu nobeigumā.

"Montefalco" *Grechetto* vīns ir dažādas intensitātes salmu dzeltenā vai zeltainā krāsā, dažkārt ar zaļganām niansēm. Tā smarža ir maiga, izsmalcināta, augļaina (ābolu, bumbieru, persiku, dažkārt ananasu vai citrusaugļu) un ziedaina (vilkābeļu, dažkārt irbuleņu vai kumelīšu). Tam ir rūgtena garša, un tas ir labi strukturēts un augļains, konkrēti, ar ābolu, bumbieru, persiku un dažkārt ananasu vai citrusaugļu niansēm.

Abiem minētajiem vīniem ir labs skābuma līmenis (vismaz 5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi) un bezcukuru ekstrakts (vismaz 17 grami uz litru), kas nodrošina svaigumu un struktūru. Tie ir vīni, kurus var baudīt kā jaunvīnus, bet to kvalitāte līdz ar vecumu var uzlaboties.

Minētās īpašības ir saistītas ar ražošanas ģeogrāfiskā apgabala augsnes un klimatiskajiem apstākļiem. Reljefs ir kalnains, un klimata ziņā vērojamas gan Vidusjūras klimata, gan subkontinentāla klimata iezīmes. Vasaras ir karstas, bet ne smacējošas, un ziemas ir aukstas, bet ne pārāk mitras. Minētie faktori nosaka temperatūras diapazonu un nodrošina, ka vīnogas nogatavojas vislabākajā veidā, uzkrājot pietiekamu daudzumu cukuru, organisko skābju, fenolu un aromātisko vielu. Šādas sastāvdaļas pēc tam atspoguļojas vīnu analītiskajās un organoleptiskajās īpašībās un svaiguma notīs.

Bagātīgais pieejamā fosfora un kālija līmenis augsnēs pēc tam izceļ vīnu garšu.

Turklāt nenoliedzamas ir vīnkopju tehniskās prasmes, izvēloties tradicionālās vīnogulāju audzēšanas sistēmas, proti, apgriešanu kordona formā, atstājot īsus augļzarus, un apgriešanu pēc *Guyot* metodes. Šīs sistēmas nodrošina nelielu vīnstīgu pumpuru skaitu un ir ideāli piemērotas vīnogulāju dzīvīguma un ražīguma kontrolei. Papildus tam vēlāk tiek veiktas vīndarības darbības, kurās izmanto modernas ražošanas tehnoloģijas. Visi uzskaitītie faktori kopā izceļ iepriekš minētās vīnu analītiskās un organoleptiskās īpašības.

"Montefalco" *rosso* un "Montefalco" *rosso riserva*

"Montefalco" *rosso* vīns ir rubīnsarkanā krāsā, ar ķiršiem un meža augļiem, avenēm un mellenēm tipiskām notīm. Tas ir augļains, ar sausu un harmonisku garšu un smalki līdzsvarotu miesīgumu.

"Montefalco" *rosso riserva* vīns ir rubīnsarkanā krāsā, bet, vīna vecumam palielinoties, var kļūt granātsarkans. Smarža: intensīva, augļaina, dažkārt ar garšvielu un smaržaugu notīm.

Garša: sausa, harmoniska, labi strukturēta, noturīga.

Abiem minētajiem vīniem ir labs skābuma līmenis (vismaz 4,5 grami uz litru, izteikts ar vīnskābi) un bezcukuru ekstrakta saturs (vismaz 23 grami uz litru), kas izceļ spēcīgo struktūru.

Šie vīni ir ļoti piemēroti izturēšanai. Tie pudelē spēj attīstīties, un, ja tos pienācīgi glabā, jo īpaši *rosso riserva* vīns saglabā savas optimālās īpašības ilgāk nekā piecus gadus.

Minētās īpašības ir saistītas ar ražošanas ģeogrāfiskā apgabala augsnes un klimatiskajiem apstākļiem.

Līdz ar klimatu nozīmīgi ir arī tādi faktori kā kalnainā ainava, vērsums un aizliegums apstādīt zemes, kas ir pārāk mitras vai nesaņem pietiekami daudz saules gaismas. Apgabalā valda Vidusjūras klimats ar subkontinentāla klimata iezīmēm, tajā ir karstas, bet ne smacējošas vasaras un aukstas, bet ne pārāk mitras ziemas, kā arī ievērojams temperatūras diapazons. Tas rada labi vēdinātu un gaišu vidi, kurā nav stāvošu ūdeņu un kura ir ļoti piemērota vīnkopībai un vīnogu nogatavošanās procesam.

Turklāt augšņu struktūrai, kā arī ķīmiskajam un fizikālajam sastāvam raksturīgs kaļķakmens un māls un liels daudzums fosfora un kālija. Šīs augsnes nodrošina, ka vīnogu miziņās uzkrājas fenolu un krāsas sastāvdaļas, kuras savukārt piešķir krāsu, aromātu un struktūru vīnam.

Ražošanas apgabala augsnes un klimatiskie apstākļi jo īpaši pozitīvi ietekmē šķirnes 'Sangiovese' vīnogas, kas ir šo vīnu galvenās vīnogas. Šajā apgabalā tās iegūst optimālu krāsu, struktūru un miesīgumu, kā arī dabisko smalkumu, dziļumu un svaigumu, ar ko šī vīnogu šķirne var izcelties.

Turklāt nenoliedzamas ir vīnkopju tehniskās prasmes, pastāvīgi rūpējoties par zemes un vīndārzu kopšanu un izvēloties tradicionālās vīnogulāju audzēšanas sistēmas, proti, apgriešanu kordona formā, atstājot īsus augļzarus, un apgriešanu pēc *Guyot* metodes. Šīs sistēmas nodrošina nelielu vīnstīgu pumpuru skaitu un ir ideāli piemērotas vīnogulāju dzīvīguma un ražīguma kontrolei. Papildus tam vēlāk tiek veiktas vīndarības darbības, kurās izmanto modernas ražošanas tehnoloģijas. Visi uzskaitītie faktori kopā veido šos ļoti labi strukturētos sarkanvīnus, kuriem piemīt izcilas organoleptiskās īpašības.

Cēloniskā saikne starp produkta kvalitāti, īpašībām, ģeogrāfisko vidi, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)**

Iepildīšana noteiktajā apgabalā

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

iepildīšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

iemesls pildīšanai pudelēs noteiktajā apgabalā ir vajadzība saglabāt ar ACVN "Montefalco" apzīmēto vīnu kvalitāti, garantēt to izcelsmi un nodrošināt efektīvu un izmaksu ziņā lietderīgu kontroļu savlaicīgu veikšanu.

Jāatzīmē, ka transportēšana un pildīšana pudelēs ārpus ražošanas apgabala var apdraudēt "Montefalco" vīna kvalitāti, jo tas varētu tikt pakļauts oksidēšanās–reducēšanās riskam, pēkšņām temperatūras izmaiņām un mikrobioloģiskai kontaminācijai. Šīs parādības jo īpaši var nelabvēlīgi ietekmēt fizikālās un ķīmiskās īpašības (minimālo kopējo skābumu, minimālo bezcukuru ekstrakta saturu utt.), kā arī organoleptiskās īpašības (krāsu, smaržu un garšu).

Jo lielāks ir veicamais attālums, jo lielāki kļūst minētie riski. Turpretim pildīšana pudelēs izcelsmes apgabalā, kur vīna partijas pārvadā tikai nelielos attālumos (ja vispār pārvieto), produkta īpašības un kvalitāti palīdz saglabāt neskartas.

Gadu gaitā ar cilmes vietas nosaukumu "Montefalco" apzīmētā produkta ražotāji ir ieguvuši pieredzi un labas tehniskās un zinātniskās zināšanas par konkrētām vīnu īpašībām. Ņemot vērā iepriekš minēto, šie faktori pildīšanu pudelēs ļauj veikt izcelsmes apgabalā, ievērojot labākos tehnoloģiskos piesardzības pasākumus. Mērķis ir saglabāt visas specifikācijā minētās vīnu fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Vēl viens mērķis, kura dēļ pildīšanai pudelēs jānotiek ražošanas apgabalā, ir nodrošināt, lai kompetentā struktūra savus uzraudzības pienākumus varētu veikt pēc iespējas efektīvāk, rezultatīvāk un izmaksu ziņā lietderīgāk. Šo prasību izpildi nevar tādā pašā mērā nodrošināt ārpus ražošanas apgabala.

Laikā, kad "Montefalco" vīns tiek pildīts pudelēs, kontroles struktūra, kas veic ikgadējo pārbaudi par atbilstību specifikācijas noteikumiem, saskaņā ar attiecīgo inspekciju plānu var ļoti ātri ieplānot inspekcijas apmeklējumus visos iesaistītajos uzņēmumos ražošanas apgabalā.

Mērķis ir sistemātiski nodrošināt to, ka pudelēs var pildīt tikai tāda "Montefalco" vīna partijas, attiecībā uz kuru vispirms ir saņemts sertifikāts par to, ka tas izturējis pārbaudes struktūras veiktos fizikālos, ķīmiskos un organoleptiskos testus. Tas, radot vien nelielas izmaksas ražotājiem, ļauj sasniegt labākus rezultātus pārbaužu rezultativitātes ziņā ar mērķi nodrošināt patērētājiem maksimālās vīna autentiskuma garantijas.

Iepriekš pastāvējušu tiesību aizsargāšanas nolūkā pudeļu pildīšanas uzņēmumi turklāt var pieteikties atkāpes piemērošanai, lai turpinātu pildīšanu pudelēs savās telpās, kas atrodas ārpus noteiktā apgabala, ar nosacījumu, ka viņi Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijai iesniedz attiecīgu pieteikumu, kā arī nodrošina dokumentāciju, kas apliecina, ka ar ACVN "Montefalco" apzīmētos vīnus viņi ir pildījuši pudelēs vismaz divus no pieciem gadiem pirms tā grozījuma stāšanās spēkā, ar kuru ievieš prasību par pildīšanu pudelēs šajā apgabalā. Tam nav jābūt nepārtrauktam divu gadu periodam.

Vīna ražošanas un izturēšanas apgabals

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

obligātās vīna ražošanas un izturēšanas darbības ir jāveic to pašvaldību teritorijā, kuras pilnībā vai daļēji atrodas ražošanas apgabalā.

Tomēr, ņemot vērā tradicionālās ražošanas vietas, saskaņā ar ražošanas procesa īpašajiem nosacījumiem šādas darbības ir atļauts veikt arī vīna darītavās, kas atrodas ārpus šā apgabala, ja vien tās ietilpst pašvaldību Folinjo un Spoleto administratīvajā teritorijā.

Iepildīšanas noteikums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

saskaņā ar valsts noteikumiem, kas reglamentē ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētu vīnu iepildīšanu, ar ACVN "Montefalco" apzīmētos vīnus, ko paredzēts nodot patēriņam, drīkst iepildīt tikai stikla pudelēs, kuru tilpums nepārsniedz 18 litrus un kuras ir noslēgtas ar korķi vai skrūvējamu korķi ar garu apakšmalu.

Tikai "Montefalco" *rosso riserva* paveida gadījumā obligāti jāizmanto pilnībā ievietots korķis.

Plašākas ģeogrāfiskās vienības "Umbria" [Umbrija] nosaukuma izmantošana

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību aktos.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

ir atļauta plašākas ģeogrāfiskās vienības "Umbria" nosaukuma izmantošana ar ACVN "Montefalco" apzīmēto vīnu marķējumā un noformējumā. Nosaukums "Umbria" ir jānorāda atsevišķi no ģeogrāfiskās vietas nosaukuma un vārdiem "Denominazione di Origine Controllata" [kontrolēts cilmes vietas nosaukums]. Nosaukuma "Umbria" rakstzīmju izmēram jābūt mazākam nekā nosaukuma "Montefalco" rakstzīmju izmēram, tomēr abiem nosaukumiem ir jāizmanto vienots fonts, stils, atstarpes, izcēlumi, krāsa un kolorimetriskā intensitāte.

Saite uz produkta specifikāciju

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