C/2023/791

10.11.2023

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għal Speċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2023/791)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

Montefalco

PDO-IT-A0845-AM04

Data tal-komunikazzjoni: 23.10.2023

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Rikonoxximent ta' kundizzjonijiet ta' produzzjoni tradizzjonali**

Mill-istabbiliment tad-DOK (fit-30 ta' Ottubru 1979), l-Ispeċifikazzjonijiet tal-Prodott eżistenti pprevedew l-awtorizzazzjoni tal-vinifikazzjoni u t-tqaddim għal xi kundizzjonijiet ta' produzzjoni tradizzjonali tal-Montefalco li jeżistu fil-muniċipalitajiet ġirien ta' Foligno u Spoleto.

B'din l-emenda tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, iż-żona tal-vinifikazzjoni u tal-ibbottiljar ma għadhiex marbuta ma' dik prevista għall-produzzjoni tal-għeneb, filwaqt li għal ċerti kumpaniji tal-produzzjoni ġiet rikonoxxuta l-possibbiltà li jwettqu l-operazzjonijiet tal-vinifikazzjoni u tal-ibbottiljar, billi għandhom l-elementi kollha tat-tradizzjonalità li issa huma regolati aħjar fit-test il-ġdid tal-Ispeċifikazzjoni tad-DOP ta' Montefalco.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 5 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima "Rekwiżiti oħra applikabbli — Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata" tad-Dokument Uniku.

2. **Użu tal-isem taż-żona ġeografika usa' Umbria**

Deskrizzjoni: fit-tikkettar u fil-preżentazzjoni tal-inbejjed tad-DOP Montefalco, huwa permess l-użu tal-isem ġeografiku usa' Umbria. L-isem Umbria għandu jiġi sseparat mill-isem ġeografiku tad-denominazzjoni u mill-isem "Denominazione di Origine Controllata" [Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata]. Il-karattri tal-isem Umbria għandhom ikunu aktar baxxi mill-karattri li jiffurmaw l-isem Montefalco u jrid ikollhom l-istess tipa, stil, spazjar, prominenza, dehra viżiva u intensità kolorimetrika.

Raġunijiet: il-bidla tikkuntestwalizza aħjar iż-żona ġeografika, filwaqt li toffri informazzjoni aktar effettiva li kapaċi tittrażmetti b'mod effettiv ir-rabta mat-territorju tal-produzzjoni. Hija bidla li kapaċi tagħti karattru aktar distintiv lid-denominazzjoni fuq l-ixkaffa u fuq il-listi tal-inbid tar-ristoranti. Hija modulazzjoni reali tal-informazzjoni territorjali mtejba bil-kontenut u b'referenzi evokattivi. L-introduzzjoni tal-isem Umbria ma hijiex obbligatorja, iżda titħalla f'idejn il-manifattur.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-taqsima "Rekwiżiti oħra applikabbli — Rekwiżiti speċifiċi tat-tikkettar" tad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Montefalco

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Montefalco Bianco*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja, kultant bi sfumaturi li jagħtu fl-aħdar.

Riħa: delikata, vinjuża, b'noti ta' frott b'laħma safra, ċitru u frott tropikali ta' intensità li tvarja. Noti ta' fjuri.

Togħma: friska jew ftit aċiduża, bnina u persistenti. Ta' frott, armonjuża. Tħalli nota morra pjaċevoli.

Qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum: 11,00 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0-il gramma għal kull litru.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

2. *Montefalco Grechetto*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja jew li jagħti f'lewn dehbien, xi drabi bi sfumaturi li jagħtu fl-aħdar.

Aroma: delikata, raffinata, ta' frott (tuffieħ, lanġas, ħawħ, xi drabi ananas jew ċitru) u ta' fjuri (żagħrun, xi drabi ġenistra jew kamumella).

Togħma: armonjuża, friska, morra b'mod pjaċevoli, strutturata tajjeb, ta' frott (tuffieħ, lanġas, ħawħ, xi drabi ananas jew ċitru).

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 %

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0-il gramma għal kull litru.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

3. *Montefalco Rosso*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin.

Aroma: sfumaturi tipiċi ta' ċirasa u frott tal-foresta, lampun u tut żerq.

Togħma: xotta, armonjuża, b'korp ibbilanċjat fin.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 %.

Estratt minimu mingħajr zokkor: 23,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

4. *Montefalco Rosso Riserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: lewn ir-rubini li jxaqleb għal lewn il-granata maż-żmien.

Aroma: intensa, ta' frott, xi drabi b'noti ta' ħwawar u balsamiċi.

Togħma: xotta, armonjuża, strutturata tajjeb, li ddum.

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,50 %

Estratt minimu mingħajr zokkor: 23,0 g/l.

Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. RISERVA

Prattika enoloġika speċifika

It-tip Montefalco Rosso jista' jkollu d-denominazzjoni "RISERVA" jekk l-għeneb jiġi soġġett għal rapportar annwali speċifiku u jiddaħħal f'reġistru enoloġiku, u l-inbid ikun ilu jitqaddem għal mill-inqas 30 xahar, li 12-il xahar minnhom ikun f'bettiji, mill-1 ta' Novembru tas-sena li fiha ġie prodott l-għeneb.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Montefalco Bianco

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Montefalco Bianco

84 ettolitru għal kull ettaru

3. Montefalco Grechetto

12 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Montefalco Grechetto

84 ettolitru għal kull ettaru

5. Montefalco Rosso

11 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. Montefalco Rosso

77 ettolitru għal kull ettaru

7. Montefalco Rosso Riserva

11 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

8. Montefalco Rosso Riserva

77 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Iż-żona ta' produzzjoni tad-DOP Montefalco tinsab fil-muniċipalitajiet ta' Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi u Giano dell'Umbria, fil-provinċja ta' Perugia.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Grechetto B.

Sagrantino N.

Sangiovese N.

Trebbiano spoletino B. — Trebbiano

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Montefalco DOP

Fatturi naturali rilevanti għar-rabta

Iż-żona ta' produzzjoni ġeografika tad-DOP Montefalco tinsab fil-provinċja ta' Perugia, fiċ-ċentru tal-Umbria. Hija żona produttiva ferm, bi rqajja' ta' inklinazzjonijiet mhux weqfin fuq l-għoljiet imdawra minn bliet medjevali antiki. Iż-żona kultivata tinsab f'livelli għoljin bejn 220 u 472 metru, fl-ogħla għoljiet, filwaqt li l-irqajja' tal-vinji jvarjaw fil-gradi tagħhom ta' inklinazzjoni u fl-aspett tagħhom. Ir-riżultat huwa firxa wiesgħa ta' mikroklimi u kundizzjonijiet tat-tkabbir, li tippermetti wkoll li l-kantini tal-inbid individwali jipproduċu nbejjed b'karatteristiċi ta' interess distinti.

Il-klima — Il-klima hija subkontinentali b'xi karatteristiċi Mediterranji, bi sjuf sħan iżda mhux suffokanti u xtiewi li huma pjuttost kesħin imma ma tagħmilx daqstant xita. It-temperaturi medji tas-sajf huma bejn 18 °C u 23°C, it-temperaturi tax-xitwa huma bejn 4 °C u 6°C, b'xita annwali medja ta' bejn 750 u 1 300 millimetru, bil-minimu fis-sajf u l-massimu fil-ħarifa.

In-natura tal-ħamrija — F'termini ta' ħamrija, iż-żona ta' produzzjoni hija kkaratterizzata minn erba' subżoni kif ġej:

— konglomerati ta' xmajjar/lagi, ikkaratterizzati minn ramel isfar, xi drabi kompatt, li jagħti lill-inbejjed il-karatteristiċi minerali;

— tafal u ramel tal-lagi, li jipproduċi ħamrija ramlija u biċ-ċagħaq, bi profondità u bi skular eċċellenti;

— depożitu alluvjali kurrenti, reċenti u li jinsab aktar fil-baxx, fil-biċċa l-kbira ramli u biċ-ċagħaq (Oloċen), fuq l-uċuħ aktar ċatti;

— lom, karatteristika taż-żoni mifruxin bi promontorji tipiċi ġeblin mill-Mijoċen, b'ġebla tar-ramel tipika li tagħti fl-isfar u lom bit-trab li jagħti fil-griż, iżda wkoll tafal bit-trab li jagħti fil-griż.

L-artijiet imħawla prinċipalment bil-vinji fiż-żona jikkonsistu minn matriċi ta' franka u trab tafli b'xi kontenut limitat ta' ġebel u perċentwal tajjeb ta' franka attiva, bil-livelli li jvarjaw minn 5,5 % sa 9,2 %.

Minħabba l-abbundanza ta' karbonati maqsuma fini, dejjem ikun hemm ċertu livell ta' alkalinità, li xi drabi tkun qawwija (7,8 sa 8,2), bil-livelli minimi li jinsabu fuq it-terrazzi alluvjali u l-massimi fuq it-tafli.

Il-materja organika tinsab fi kwantitajiet sinifikanti li jvarjaw minn 1,5 % sa 2,2 %, u li ħafna drabi jaqbżu l-1 % anke f'fond ta' 1 m. Dan minħabba l-omoġenizzazzjoni rapida tal-ħamrija minħabba li titħaddem.

Hemm livelli għoljin ta' fosforu disponibbli u ta' potassju skambjabbli, speċjalment fil-ħamrija li tinsab fuq il-promontorji Mijoċeni (massimu: 43 u 404 ppm rispettivament).

Hekk kif l-għeruq jinżlu 'l isfel, il-ħxuna ta' kull strat tonqos bil-mod (minn 'il fuq minn 150 ċentimentru għal inqas minn 70 ċentimetru hekk kif l-għeruq jgħaddu mill-ħamrija alluvjali mill-ħamrija taflija u ramlija għat-turbiditi u l-konglomerati ta' taħt) filwaqt li dejjem jippermettu spazju biżżejjed biex jiżviluppaw l-għeruq. Din il-karatteristika hija kkombinata mal-kapaċità tal-għalqa eċċellenti tal-ħamrija, l-għażla għaqlija tas-salvaġġ mill-vitikulturi u l-ġestjoni tar-riżorsi tal-ilma permezz tal-adozzjoni tal-aħjar prattiki ta' tkabbir matul is-sena. B'riżultat ta' dan, il-vinji jistgħu jifilħu għal kwalunkwe stress ikkawżat mill-ilma fis-sajf u jipproduċu għeneb li jista' jilħaq il-gradi korretti ta' sajran u l-aħjar livelli ta' aċidità u struttura.

Fatturi storiċi u umani rilevanti għar-rabta

Montefalco u l-muniċipalitajiet li jiffurmaw iż-żona ta' denominazzjoni dejjem kienu "pajjiżi tal-inbid" tajbin, kif juru għadd kbir ta' sorsi storiċi li jirrakkontaw dwar l-għoljiet iddedikati għall-vitikultura.

Sa mill-1088, kien hemm referenzi bil-miktub għal artijiet imħawla bil-vinji. Bosta dokumenti li jmorru lura għas-seklu 13 jipprovdu evidenza tal-kura kostanti li ddedikaw il-vitikulturi taż-żona għall-vitikultura, anke fiċ-ċentru tal-belt u fil-ġonna. Sa mill-ewwel nofs tas-seklu 14, il-liġijiet lokali bdew jipproteġu l-vinji u l-inbid, billi ddedikaw kapitoli u taqsimiet sħaħ tal-istatuti muniċipali għalihom.

Fl-1622, il-Kardinal Boncompagni, legat ta' Perugia, żied sew il-penali stabbiliti fl-istatuti muniċipali, saħansitra billi stabbilixxa l-piena li "min jagħmel ħsara lid-dielja tal-għeneb jiġi mgħallaq".

Fl-1925, fil-Fiera tal-Inbid ta' Umbria, il-belt ġiet deskritta bħala l-aktar ċentru vitikulturali importanti tar-reġjun ("Montefalco jokkupa l-ewwel post fil-kultivazzjoni ta' vinji speċjalizzati"). Id-dokumenti juru wkoll il-kumplessità tal-kultura tal-inbid fiż-żona, u tal-inbejjed differenti li kienu jiġu prodotti dak iż-żmien, kemm bojod kif ukoll ħomor.

Fatturi umani influwenzaw l-iżvilupp tat-tekniki tal-vitikultura u tal-produzzjoni tal-inbejjed Montefalco, inkluż l-aspetti tekniċi u produttivi stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni.

B'mod partikolari, tali fatturi jinkludu l-għażla tal-kombinazzjoni ta' varjetajiet ta' dwieli u l-forom tradizzjonali ta' tħarriġ): iz-zokk b'forma ta' mrewħa, iz-zokk bid-dwiefer imbagħad il-Guyot.

Il-ħsad ġeneralment isir tard fil-perjodi ta' sajran tal-għeneb, speċjalment għas-Sagrantino, għat-Trebbiano Spoletino, kif ukoll għas-Sangiovese u għall-Grechetto. Il-ħsad isir meta l-għeneb ikun b'saħħtu u jkollu kontenut għoli ta' zokkor.

Il-prattiki relatati mal-produzzjoni tal-inbejjed huma dawk stabbiliti tradizzjonalment fiż-żona: b'mod speċifiku, l-użu tal-għeneb Sangiovese u Sagrantino biex isir l-inbid jiżgura l-espressjoni massima tal-kwalità permezz tat-tekniki ta' produzzjoni għall-estrazzjoni massima ta' kulur u fenoliċi, segwita minn perjodi ta' maturazzjoni medji sa twal li jirriżultaw f'inbejjed ħomor strutturati filwaqt li l-prattiki tal-għemil tal-inbejjed bojod, it-tekniki użati huma maħsuba biex jippreservaw il-freskezza u l-kwalitajiet aromatiċi naturali. Il-Montefalco bianco u l-Montefalco Grechetto

L-inbid Montefalco bianco huwa isfar lewn it-tiben b'intensità ta' kulur li tvarja, possibbilment b'riflessjonijiet ħodor, b'aroma: delikata, vinjuża, b'noti ta' frott b'polpa safra, ċitru u frott tropikali ta' intensità li tvarja u noti ta' fjuri.

It-togħma hija friska jew ftit aċidika, mimlija togħma u li ddum, ta' frott, karatteristika, armonjuża u tħalli nota morra pjaċevoli.

L-inbid Montefalco Grechetto għandu kulur isfar lewn it-tiben b'intensità li tvarja jew li jxaqleb lejn il-kulur dehbien, xi drabi bi sfumaturi li jagħtu fl-aħdar. L-aroma tiegħu hija delikata, raffinata, ta' frott (tuffieħ, lanġas, ħawħ, xi drabi ananas jew ċitru) u ta' fjuri (żagħrun, xi drabi ġenistra jew kamumella). It-togħma tiegħu hija ftit morra u huwa strutturat tajjeb u għandu togħma ta' frott, speċifikament bi sfumaturi ta' tuffieħ, lanġas, ħawħ u xi drabi ananas jew ċitru.

Iż-żewġ inbejjed għandhom livell tajjeb ta' aċidità (minimu ta' 5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku), u estratt mingħajr zokkor (minimu ta' 17-il gramma għal kull litru) li jirriżultaw fil-freskezza u fl-istruttura. Tabilħaqq, dawn huma nbejjed li jistgħu jitgawdew meta t-tqaddim ikun għadu fil-bidu iżda jistgħu wkoll jiġu valorizzati iktar kemm jitqaddmu.

Dawn il-karatteristiċi huma minħabba l-kundizzjonijiet pedoklimatiċi taż-żona ġeografika tal-produzzjoni, fejn ir-riżalt tal-għoljiet u l-klima subkontinentali b'xi karatteristiċi Mediterranji, bi sjuf sħan iżda mhux suffokanti u xtiewi li huma pjuttost kesħin imma ma tagħmilx daqstant xita, jiddeterminaw il-meded tat-temperatura li jippermettu li l-għeneb jikseb maturazzjoni ideali, b'konċentrazzjoni tajba ta' zokkor, aċidi organiċi u kontenut polifenoliku u aromatiku, li mbagħad jiġu espressi fil-karatteristiċi analitiċi u organolettiċi tal-inbejjed, u l-inbejjed derivati magħrufa għall-freskezza tagħhom.

Il-livelli abbundanti ta' fosforu u potassju disponibbli fil-ħamrija sussegwentement jirriżultaw fit-togħma tal-inbejjed.

Barra minn hekk, il-ħiliet tekniċi tal-vitikulturi, bl-għażla tas-sistemi tradizzjonali ta' tħarriġ tad-dwieli, b'forom ta' zokk bid-dwiefer u Guyot, b'numru baxx ta' blanzuni u tali li jikkontrollaw is-saħħa u l-produttività tagħhom, kif ukoll l-operazzjonijiet ta' vinifikazzjoni sussegwenti, bit-teknoloġiji tal-ipproċessar moderni, jagħmluha possibbli li fl-inbejjed jittejbu l-karatteristiċi analitiċi u sensorjali msemmija hawn fuq.

Il-Montefalco rosso u l-Montefalco rosso riserva

L-inbid Montefalco rosso għandu kulur aħmar lewn ir-rubin b'noti tipiċi ta' ċirasa u frott tal-foresta, lampun u tut iżraq, b'togħma tal-frott, xotta u armonjuża u b'korpożità bbilanċjata sew.

L-inbid Montefalco Rosso Riserva għandu kulur aħmar lewn ir-rubin, u jxaqleb lejn il-granata hekk kif jitqaddem, b'aroma: intensa, ta' frott, xi drabi b'noti ta' ħwawar u balsamiċi, u

togħma: xotta, armonjuża, strutturata tajjeb, li ddum.

Iż-żewġ inbejjed għandhom livell tajjeb ta' aċidità (minimu ta' 4,5 grammi għal kull litru espress bħala aċidu tartariku) u estratt mingħajr zokkor (minimu ta' 23 gramma għal kull litru) li jirriżultaw fl-istruttura qawwija.

L-inbejjed għandhom kapaċità għolja għat-tqaddim. Tista' tiżviluppa fil-flixkun, u jekk jinżamm kif suppost, ir-rosso riserva, b'mod partikolari, iżomm il-karatteristiċi ottimali tiegħu lil hinn minn 5 snin.

Dawn il-karatteristiċi huma dovuti għall-kundizzjonijiet tal-ħamrija u dawk klimatiċi taż-żona ġeografika ta' produzzjoni.

Il-pajsaġġ bl-għoljiet, l-esponiment u l-projbizzjoni tat-tħawwil fuq l-artijiet li huma umdużi b'mod eċċessiv jew li ma jirċivux biżżejjed dawl tax-xemx, jikkombinaw mal-klima subkontinentali b'xi karatteristiċi Mediterranji, bi sjuf sħan iżda mhux suffokanti u xtiewi li huma pjuttost kesħin imma ma tagħmilx daqstant xita, b'meded tat-temperatura sinifikanti, biex jiffurmaw ambjent arjuż u mdawwal, mingħajr ilmijiet staġnanti, ideali għat-tkabbir tad-dwieli u għas-sajran tal-għeneb.

Barra minn hekk, is-sawra u l-kompożizzjoni fiżikokimika tal-ħamrija huma kkaratterizzati minn ħamrija kalkarja u trab tafli b'livelli abbundanti ta' fosforu u potassju, u bis-saħħa t'hekk il-vinji jiżviluppaw il-komponenti polifenoliċi u tal-kulur fil-qoxra tal-għeneb, li min-naħa tagħhom jipprovdu l-kulur, l-aromi u l-istruttura lill-inbid.

B'mod partikolari, il-kundizzjonijiet tal-ħamrija u dawk klimatiċi taż-żona ta' produzzjoni għandhom impatt pożittiv fuq l-għeneb tal-varjetà Sangiovese, li hija l-varjetà ewlenija għal dawn l-inbejjed, billi f'din iż-żona, dawn jiksbu l-aħjar kulur, struttura u korpożità, flimkien mal-finezza naturali, il-profondità u l-freskezza li jikkaratterizzaw din il-varjetà ta' dwieli.

Barra minn hekk, il-ħiliet tekniċi ta' dawk li jagħmlu l-inbid, bil-kura kostanti għaż-żamma tat-territorju u tal-għelieqi bid-dwieli, bl-għażla ta' sistemi tradizzjonali ta' tħarriġ tad-dwieli, b'forom ta' zokk bid-dwiefer bil-friegħi miżburin u Guyot, b'numru baxx ta' blanzuni u tali li jikkontrollaw il-vigoriżità u l-produttività tagħhom, kif ukoll l-operazzjonijiet sussegwenti biex isir l-inbid, bit-teknoloġiji tal-ipproċessar moderni, jagħmluha possibbli li jittejbu l-karatteristiċi analitiċi u sensorjali msemmija hawn fuq fl-inbejjed.

Rabta kawżali bejn il-kwalità, il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku, mal-fatturi naturali u umani.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Ibbottiljar fiż-żona demarkata

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Ibbottiljar fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Ir-raġuni għall-ibbottiljar fiż-żona demarkata hija l-ħtieġa li tiġi ppreżervata l-kwalità tal-inbejjed tad-DOP Montefalco, li tiġi ggarantita l-oriġini tagħhom u li jiġi żgurat li jistgħu jitwettqu kontrolli effikaċi u kosteffettivi f'waqthom.

Jidher li t-trasport u l-ibbottiljar barra miż-żona ta' produzzjoni jistgħu jikkompromettu l-kwalità tal-inbid Montefalco, peress li jista' jkun espost għal reazzjonijiet ta' ossidoriduzzjoni, bidliet f'daqqa fit-temperatura u kontaminazzjoni mikrobijoloġika. Dawn il-fenomeni, b'mod partikolari, jista' jkollhom effetti negattivi fuq il-karatteristiċi fiżiċi u kimiċi (l-aċidità totali minima, l-estratt minimu mingħajr zokkor, eċċ.) u l-karatteristiċi organolettiċi (il-kulur, l-aroma u t-togħma).

Iktar kemm l-inbid jiġi ttrasportat 'il bogħod, iktar jiżdied ir-riskju. B'kuntrast, l-ibbottiljar fiż-żona tal-oriġini, fejn il-lottijiet ta' nbid jivvjaġġaw biss distanzi qosra, jekk jiġu ttrasportati, jgħin biex il-karatteristiċi u l-kwalità tal-prodott jinżammu intatti.

Dawn l-aspetti, flimkien mal-esperjenza u l-għarfien tekniku u xjentifku sod tal-kwalitajiet partikolari tal-inbejjed li kisbu tul is-snin il-produtturi tad-denominazzjoni ta' oriġini Montefalco, jippermettu li l-ibbottiljar isir fiż-żona ta' oriġini bl-aħjar prekawzjonijiet teknoloġiċi, bl-għan li jiġu ppreservati l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi u organolettiċi kollha tal-inbejjed koperti mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Objettiv ieħor tal-ibbottiljar fiż-żona tal-produzzjoni huwa li jiġi żgurat li l-korp kompetenti jkun jista' jwettaq id-dmirijiet ta' monitoraġġ tiegħu bl-akbar effiċjenza, effikaċja u kosteffettività; dawn ir-rekwiżiti ma jistgħux jiġu żgurati bl-istess mod barra miż-żona tal-produzzjoni.

Fil-fatt, il-korp ta' kontroll li jwettaq il-verifika annwali tal-konformità mad-dispożizzjonijiet tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott jista' jiskeda malajr iż-żjarat ta' spezzjoni fl-impriżi kollha involuti fiż-żona ta' produzzjoni fiż-żmien li l-inbid Montefalco jkun qed jiġi bbottiljat, f'konformità mal-pjan ta' spezzjoni rispettiv.

L-għan huwa li jiġi żgurat b'mod sistematiku li l-konsenji tal-inbid Montefalco jiġu bbottiljati biss wara li jkunu ġew iċċertifikati li għaddew mit-testijiet fiżiċi, kimiċi u organolettiċi mwettqa mill-korp ta' spezzjoni. Dan jagħmilha possibbli li jinkisbu l-aħjar riżultati f'termini tal-effikaċja tal-verifiki, b'kost limitat għall-produtturi, sabiex il-konsumaturi jiġu offruti l-garanziji massimi rigward l-awtentiċità tal-inbid ibbottiljat.

Barra minn hekk, sabiex jiġu mħarsa d-drittijiet preeżistenti, il-kumpaniji tal-ibbottiljar jistgħu japplikaw għal deroga biex ikomplu jibbottiljaw fil-bini tagħhom li jinsabu barra miż-żona demarkata, bil-kundizzjoni li jissottomettu l-applikazzjoni rilevanti lill-Ministeru tal-Politika Agrikola, tal-Ikel u tal-Foresti, u jipprovdu dokumentazzjoni li turi li bbottiljaw inbejjed tad-DOP Montefalco għal mill-inqas sentejn mill-5 snin qabel id-dħul fis-seħħ tal-emenda li tintroduċi r-rekwiżit li l-ibbottiljar isir fiż-żona.

Żona tal-vinifikazzjoni u tat-tqaddim

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga mill-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-operazzjonijiet tal-vinifikazzjoni u tat-tqaddim obbligatorju għandhom jitwettqu fit-territorju kollu tal-muniċipalitajiet inkluż, anke jekk parzjalment biss, fiż-żona tal-produzzjoni.

Madankollu, filwaqt li jitqiesu l-kundizzjonijiet tradizzjonali, huwa permess li dawn l-operazzjonijiet jitwettqu f'kantini tal-inbid 'l barra mit-territorju msemmi hawn fuq, iżda fi kwalunkwe każ fit-territorju amministrattiv tal-Komuni ta' Foligno u Spoleto, taħt kundizzjonijiet partikolari previsti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Rekwiżiti speċifiċi tal-ippakkjar

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Rekwiżiti addizzjonali tat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

F'konformità mar-regoli nazzjonali dwar l-ippakkjar tal-inbejjed b'denominazzjoni ta' oriġini, l-inbejjed tad-DOP Montefalco li għandhom jiġu rilaxxati għall-konsum jistgħu jiġu ppakkjati biss fi fliexken tal-ħġieġ b'volum ta' mhux aktar minn 18-il litru, magħluqa b'tapp tas-sufra jew li jdur bil-kamin bil-parti t'isfel estiża.

Fil-każ tat-tip Montefalco rosso riserva biss, jibqa' obbligatorju li jintuża tapp tas-sufra li jiddaħħal kompletament.

Użu tal-isem taż-żona ġeografika usa' Umbria

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Rekwiżiti addizzjonali tat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Fit-tikkettar u l-preżentazzjoni tal-inbejjed tad-DOP Montefalco, huwa permess l-użu tal-isem ġeografiku usa' Umbria. L-isem Umbria għandu jiġi sseparat mill-isem ġeografiku tad-denominazzjoni u mill-isem "Denominazione di Origine Controllata" [Denominazzjoni ta' Oriġini Kontrollata]. Il-karattri tal-isem Umbria għandhom ikunu aktar baxxi mill-karattri li jiffurmaw l-isem Montefalco u jrid ikollhom l-istess tipa, stil, spazjar, prominenza, kulur u intensità kolorimetrika.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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