Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2023/791

10.11.2023

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2023/791)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Montefalco”

PDO-IT-A0845-AM04

Datum van mededeling: 23.10.2023

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Erkenning van traditionele productieomstandigheden**

In het huidige productdossier (sinds de instelling van de BOB/BGA op 30 oktober 1979) mag Montefalco-wijn worden geproduceerd en ouderen op bepaalde bestaande traditionele productielocaties voor Montefalco in de naburige gemeenten Foligno en Spoleto.

Met deze wijziging wordt het vinificatie- en bottelingsgebied losgekoppeld van het productiegebied van de druiven, waardoor bepaalde producenten mogen vinificeren en bottelen zolang zij beschikken over alle traditionele elementen, die nu beter zijn omschreven in het nieuwe productdossier van de BOB “Montefalco”.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier en op de rubriek “Definitieve voorwaarden — Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied” van het enig document.

2. **Gebruik van het bredere geografische gebied “Umbria”**

Beschrijving: het gebruik van de bredere geografische naam “Umbria” is toegestaan op het etiket en bij de aanbiedingsvorm van de BOB-wijnen “Montefalco”. De naam “Umbria” moet worden gescheiden van de geografische aanduiding en van de vermelding “Denominazione di Origine Controllata”. De lettertekens van de naam “Umbria” moeten minder hoog zijn dan die van de benaming “Montefalco” en moeten hetzelfde lettertype en dezelfde stijl, spatiëring, prominentie, kleur en colorimetrische intensiteit hebben.

Motivering: de wijziging plaatst het geografische gebied in de juiste context en verschaft betere informatie om het verband met het productiegebied duidelijker te maken. Dankzij deze wijziging valt de benaming beter op in het schap van de supermarkt en op de wijnkaart in restaurants. Het betreft een echte wijziging van de geografische informatie, waarmee nieuwe inhoud wordt toegevoegd die tot de verbeelding spreekt. Het gebruik van de naam “Umbria” is niet verplicht. De producent mag zelf bepalen of hij deze gebruikt.

De wijziging betreft artikel 7 van het productdossier en de rubriek “Aanvullende etiketteringsbepalingen” van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Montefalco

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Montefalco Bianco*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel van verschillende intensiteit, kan groene tonen hebben.

Geur: delicaat, wijnachtig, met tonen van geelvlezig fruit, citrus en tropisch fruit van verschillende intensiteit. Bloemige tonen.

Smaak: fris of licht zurig, smaakvol en lang. Fruitig, harmonieus. Aangename bitterheid op de afdronk.

Minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte: 11,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. *Montefalco Grechetto*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel van verschillende intensiteit of neigend naar goudkleurig, soms met groene tonen.

Geur: delicaat, verfijnd, fruitig (appel, peer, perzik, soms ananas of citrus) en bloemig (meidoorn, soms brem of kamille).

Smaak: harmonieus, fris, met een aangename bitterheid, goed gestructureerd, fruitig (appel, peer, perzik, soms ananas of citrus).

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. *Montefalco Rosso*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood.

Geur: typische hints van kersen en bosvruchten, framboos en bosbes.

Smaak: droog, harmonieus, met een fijne, uitgebalanceerde body.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 23,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4. *Montefalco Rosso Riserva*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood, bij oudering neigend naar granaatrood.

Geur: intens, fruitig, soms met kruidige en balsamicotonen.

Smaak: droog, harmonieus, goed gestructureerd, lang.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 %.

Minimaal suikervrij extract: 23,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. RISERVA

Specifiek oenologisch procedé

Het type "Montefalco Rosso" mag de benaming "Riserva" dragen wanneer de druiven zijn onderworpen aan een jaarlijkse rapportage en zijn ingeschreven in een wijnbereidingsregister en de wijn gedurende ten minste dertig maanden is geouderd, waarvan twaalf maanden op vat, gerekend vanaf 1 november van het jaar waarin de druiven zijn geproduceerd.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Montefalco Bianco

   12 000 kilogram druiven per hectare

2. Montefalco Bianco

   84 hectoliter per hectare

3. Montefalco Grechetto

   12 000 kilogram druiven per hectare

4. Montefalco Grechetto

   84 hectoliter per hectare

5. Montefalco Rosso

   11 000 kilogram druiven per hectare

6. Montefalco Rosso

   77 hectoliter per hectare

7. Montefalco Rosso Riserva

   11 000 kilogram druiven per hectare

8. Montefalco Rosso Riserva

   77 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de BOB "Montefalco" is gelegen in de gemeenten Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi en Giano dell'Umbria, in de provincie Perugia.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B — Trebbiano

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

BOB Montefalco

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het geografische productiegebied van de BOB "Montefalco" ligt in de provincie Perugia, in het midden van Umbrië. Het is een zeer productief gebied, met zacht glooiende percelen verspreid over door middeleeuwse nederzettingen bekroonde heuvels. Het bebouwde gebied bevindt zich op hoogten tussen 220 en 472 meter, op de hoogste hellingen, terwijl de hellingsgraden en de ligging van de wijngaardpercelen variëren. Het resultaat is een breed scala aan microklimaten en groeicondities die individuele wijnhuizen de mogelijkheid bieden om interessante wijnen met onderscheidende kenmerken te produceren.

Het klimaat is subcontinentaal met enkele mediterrane kenmerken. Het gebied heeft warme, maar niet verstikkende zomers en winters die tamelijk koud zijn, maar niet te nat. De gemiddelde zomertemperaturen liggen tussen 18 °C en 23 °C en de gemiddelde wintertemperaturen tussen 4 °C en 6 °C, en de gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt tussen 750 mm en 1 300 millimeter, waarbij de minste neerslag in de zomer valt en de meeste in de herfst.

Aard van de bodems — De bodems in het productiegebied kunnen als volgt worden gekenmerkt, uitgesplitst in vier deelgebieden:

— rivier-/meerconglomeraten, gekenmerkt door geel zand, soms samengeperst, waardoor de wijnen minerale tonen krijgen;

— meerklei en -zand, resulterend in zand- en kiezelgronden met diepte en uitstekende drainage;

— huidig, recent en lager gelegen alluvium, voornamelijk zanderig en kiezelachtig (holoceen), op de plattere oppervlakken;

— mergel, kenmerkend voor brede gebieden met typerende rotsachtige uitstulpingen uit het Mioceen, met typische geelachtige zandsteen en grijsachtige slibrijke mergel, maar ook grijsachtige slibrijke klei.

De grond in het gebied die voornamelijk met wijnstokken is beplant kan worden beschreven als een kalksteen- en kleimatrix met een beperkt steengehalte en een goed gehalte aan actieve kalksteen, variërend van 5,5 % tot 9,2 %.

Gegeven de sterke aanwezigheid van fijn verdeelde carbonaten is er altijd een bepaald niveau van alkaliteit, soms geprononceerd (7,8 tot 8,2), met de laagste niveaus op de alluviale terrassen en de hoogste op klei.

Organisch materiaal is in aanzienlijke hoeveelheden aanwezig, variërend van 1,5 % tot 2,2 % en zelfs op één meter diepte vaak nog meer dan 1 %. Dit is opmerkelijk, gezien de snelle homogenisatie van de bodem als gevolg van bewerking.

De gehalten aan beschikbaar fosfor en uitwisselbaar kalium zijn hoog, vooral in bodems die zijn gelegen op rotsachtige ondergronden uit het mioceen (maximaal 43 ppm en 404 ppm, respectievelijk).

Naarmate de wortels dieper de grond in reiken, neemt de dikte van elk stratum geleidelijk af (van meer dan 150 centimeter tot minder dan 70 centimeter als de wortels zich van de alluviale bodems via de klei- en zandgronden naar de turbidieten en conglomeraten eronder uitstrekken), waarbij er altijd voldoende ruimte voor de wortels blijft om zich te ontwikkelen. Dit kenmerk wordt gecombineerd met de uitstekende veldcapaciteit van de bodems, de verstandige selectie van onderstammen door wijnbouwers en het zorgvuldige beheer van de watervoorraden door gedurende het hele jaar de beste teeltmethoden toe te passen. Als gevolg daarvan zijn wijngaarden bestand tegen waterstress in de zomer en produceren ze druiven die de juiste rijpheidsgraad en een optimale zuurgraad en structuur kunnen bereiken.

Historische en menselijke factoren die van belang zijn voor het verband

Montefalco en de gemeenten die deel uitmaken van het gebied van de aanduiding zijn altijd een belangrijk wijngebied geweest, zoals blijkt uit een groot aantal historische bronnen die vertellen over de aan de wijnbouw gewijde heuvels.

De eerste schriftelijke verwijzing naar met wijnstokken beplant land dateert al uit 1088. Talrijke documenten, die teruggaan tot de 13e eeuw, vormen bewijs voor de constante zorg die de wijnbouwers van het gebied besteedden aan de wijnbouw, zelfs in het stadscentrum en in tuinen. Op deze manier creëerden zij een oorspronkelijk landbouwproduct, dat heden ten dage nog steeds zichtbaar is langs de buitengewone route van historische wijnstokken. Vanaf de eerste helft van de 14e eeuw werden wijnstokken en wijnen beschermd in speciale hoofdstukken en afdelingen van gemeentelijke voorschriften.

In 1622 verhoogde kardinaal Boncompagni, pauselijk gezant van Perugia, de straffen die in de gemeentelijke voorschriften waren vastgelegd, en voerde hij zelfs de “straf van ophanging vanwege beschadiging van de wijnstok” in.

In 1925 werd de stad op de wijnbeurs van Umbrië beschreven als het belangrijkste wijnbouwcentrum van de regio (“Montefalco neemt de eerste plaats in op het gebied van gespecialiseerde wijngaarden”). Documenten tonen ook de complexiteit van de wijncultuur in het gebied en de verschillende wijnen, zowel witte als rode, die in die tijd werden geproduceerd.

Menselijke factoren hebben de ontwikkeling van de wijnbouw- en productietechnieken van de “Montefalco”-wijnen beïnvloed, met inbegrip van de technische en productieaspecten die zijn vastgelegd in het productdossier van de BOB.

Die factoren zijn met name de selectie van de combinatie van druivenrassen en de traditionele vormen van geleiding: oorspronkelijk waaiervormig of "éventail", gesnoeid cordon en vervolgens Guyot.

De oogst vindt over het algemeen laat in de rijpingsperioden van de druiven plaats, vooral voor de sagrantino, de trebbiano spoletino, maar ook voor de sangiovese en de grechetto. De oogst vindt plaats wanneer de druiven gezond zijn en een hoog suikergehalte hebben.

De wijnen worden geproduceerd volgens de tradities in het gebied. Met name het gebruik van sangiovese- en sagrantino-druiven voor het maken van wijn zorgt voor een maximale kwaliteitsuitdrukking. Daarbij worden productietechnieken gebruikt die zijn gericht op een maximale extractie van kleur en polyfenolen, gevolgd door middellange tot lange rijpingsperioden die resulteren in gestructureerde rode wijnen. In het geval van de witte wijnen zijn de gebruikte technieken erop gericht om de natuurlijke frisheid en aromatische kwaliteiten te behouden. "Montefalco Bianco" en "Montefalco Grechetto"

"Montefalco Bianco"-wijn is strogeel van verschillende intensiteit. De wijn kan groenachtige tinten hebben. Het aroma is delicaat, wijnachtig, met tonen van geelvlezig fruit, citrus en tropisch fruit van verschillende intensiteit en bloemige tonen.

De smaak is fris of iets zurig, is smaakvol en lang, fruitig, karakteristiek, harmonieus met een aangename bitterheid op de afdronk.

"Montefalco Grechetto"-wijn is strogeel van verschillende intensiteit of neigend naar goudkleurig, soms met groene tonen. De geur is delicaat, verfijnd, fruitig (appel, peer, perzik, soms ananas of citrus) en bloemig (meidoorn, soms brem of kamille). De smaak is tot op zekere hoogte bitter en is goed gestructureerd en fruitig. Met name zijn er hints van appel, peer, perzik en soms ananas of citrus.

Beide wijnen hebben een goede zuurgraad (minimaal 5 gram per liter, uitgedrukt als wijnsteenzuur) en suikervrij extract (minimaal 17 gram per liter) die de frisheid en structuur naar voren brengen. Dit zijn wijnen die kunnen worden gedronken als ze jong zijn, maar die ook kunnen verbeteren met de jaren.

Deze kenmerken zijn te danken aan de klimatologische en bodemcondities van het geografische productiegebied. Het terrein is heuvelachtig, en het klimaat houdt het midden tussen mediterraan en subcontinentaal. De zomers zijn warm, maar niet verstikkend, en de winters tamelijk koud, maar niet te nat. Deze factoren bepalen het temperatuurbereik en laten de druiven op een ideale manier rijpen, met goede gehalten aan suiker, organische zuren, fenolen en aromaten. Deze componenten komen vervolgens tot uiting in de analytische en organoleptische kenmerken van de wijnen en in de tonen van frisheid.

De hoge gehalten aan beschikbare fosfor en kalium in de bodem brengen de smaken van de wijnen meer naar voren.

Voorts blijken de technische vaardigheden van de wijnbouwers uit de keuze van traditionele geleidingssystemen: gesnoeid cordon en Guyot. Deze systemen zorgen voor een laag aantal knoppen en zijn ideaal voor het beheersen van de groeikracht en productiviteit van de wijnstok. Daarnaast is er de daaropvolgende wijnbereiding met moderne productietechnologie. Al deze factoren samen brengen de eerder genoemde analytische en sensorische kenmerken van de wijnen naar voren.

"Montefalco Rosso" en "Montefalco Rosso Riserva"

"Montefalco Rosso"-wijn is robijnrood van kleur, met typische tonen van kersen- en bosvruchten, framboos en bosbes. De wijn is fruitig, met een droge en harmonieuze smaak en een fijn uitgebalanceerde body.

"Montefalco Rosso Riserva"-wijn is robijnrood van kleur, bij oudering neigend naar granaatrood. Geur: intens, fruitig, soms met kruidige en balsamicotonen.

Smaak: droog, harmonieus, goed gestructureerd, lang.

Beide wijnen hebben een goede zuurgraad (minimaal 4,5 gram per liter, uitgedrukt als wijnsteenzuur) en suikervrij extract (minimaal 23 gram per liter) die de frisheid en structuur naar voren brengen.

De wijnen hebben een hoge ouderingscapaciteit. Ze kunnen zich in de fles ontwikkelen en, mits goed bewaard, behoudt met name de "Rosso Riserva" langer dan vijf jaar optimale eigenschappen.

Deze kenmerken zijn te danken aan de klimatologische en bodemcondities van het geografische productiegebied.

Het heuvelachtige landschap, de ligging en het verbod op aanplant op gronden die te nat zijn of onvoldoende zon krijgen, zijn factoren die het klimaat aanvullen. Het klimaat is mediterraan, neigend naar subcontinentaal, met hete, maar niet verstikkende zomers en winters die tamelijk koud, maar niet te nat zijn, met aanzienlijke thermische bandbreedten. Het resultaat is een omgeving die luchtig en helder is, vrij van stilstaand water, ideaal voor de wijnbouw en voor het rijpen van de druiven.

Bovendien worden de textuur en de chemische en fysische samenstelling van de bodems gekenmerkt door kalksteen en klei, met een hoog fosfor- en kaliumgehalte. Deze bodems zorgen ervoor dat de wijnstokken de fenolische en kleurcomponenten in de druivenschil kunnen ontwikkelen die weer kleur, aroma's en structuur geven aan de wijn.

De bodem- en klimaatomstandigheden van het productiegebied hebben met name een positieve invloed op de sangiovese, die het belangrijkste druivenras is voor deze wijnen, die in dit gebied een optimale kleur, structuur en body bereiken, samen met de finesse, diepte en frisheid waar dit druivenras van nature op kan bogen.

Daarnaast komen de technische vaardigheden van de wijnbouwers tot uiting in de constante zorg bij het onderhoud van het land en de wijngaarden en in de keuze van traditionele geleidingsystemen: gesnoeid cordon en Guyot. Deze systemen zorgen voor een laag aantal knoppen en zijn ideaal voor het beheersen van de groeikracht en productiviteit van de wijnstok. Daarnaast is er de daaropvolgende wijnbereiding met moderne productietechnologie. Al deze factoren samen produceren deze zeer gestructureerde rode wijnen met uitstekende sensorische eigenschappen.

Oorzakelijk verband tussen de kwaliteit, de kenmerken van het product en de geografische omgeving met de door natuur en mens bepaalde factoren.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De reden voor het bottelen binnen het afgebakende gebied is de noodzaak om de kwaliteit van de wijnen met de BOB "Montefalco" te behouden, de oorsprong ervan te garanderen en ervoor te zorgen dat controles tijdig en op doeltreffende en kosteneffectieve wijze kunnen worden uitgevoerd.

Er moet worden op gewezen dat het vervoeren en bottelen buiten het productiegebied de kwaliteit van de "Montefalco"-wijn kan aantasten, omdat de wijn kan worden blootgesteld aan redoxreacties, plotselinge temperatuursveranderingen en microbiologische verontreiniging. Deze verschijnselen kunnen met name een negatief effect hebben op de fysisch-chemische kenmerken (minimale totale zuurgraad, minimaal suikervrij extract enz.) en op de organoleptische kenmerken (kleur, geur en smaak).

Het risico daarvan neemt toe naarmate de afstand tot het productiegebied groter wordt. Wanneer het bottelen binnen het gebied van oorsprong plaatsvindt en partijen wijn slechts over korte afstanden of in het geheel niet worden vervoerd, blijven mede daardoor de kenmerken en de kwaliteit van het product onaangetast.

In de loop der jaren hebben de producenten van de oorsprongsbenaming "Montefalco" ervaring en gedegen technische en wetenschappelijke kennis opgedaan met betrekking tot de bijzondere kwaliteiten van de wijnen. In combinatie met het bovenstaande maken deze factoren het mogelijk om het bottelen in het gebied van oorsprong uit te voeren met de beste technologische voorzorgsmaatregelen. Het doel is om alle fysische, chemische en organoleptische kenmerken van de wijnen die door het productdossier worden bestreken te behouden.

Het bottelen vindt ook in het productiegebied plaats om ervoor te zorgen dat het bevoegde orgaan zijn controlerende taken zo doeltreffend, doelmatig en kosteneffectief mogelijk kan uitvoeren. Deze vereisten kunnen buiten het productiegebied niet in dezelfde mate worden gewaarborgd.

De controle-instantie die de jaarlijkse controle op de naleving van de bepalingen van het productdossier uitvoert, kan zeer snel inspectiebezoeken aan alle betrokken bedrijven in het productiegebied plannen wanneer de "Montefalco"-wijnen worden gebotteld, volgens het toepasselijke inspectieplan.

Aldus wordt systematisch gewaarborgd dat alleen partijen “Montefalco”-wijn die de fysisch-chemische en organoleptische tests van de controle-instantie met goed gevolg hebben doorstaan, worden gebotteld. Dit maakt het mogelijk om betere resultaten te bereiken in de zin van doeltreffendere controles tegen beperkte kosten voor de producenten en maximale garanties voor de consument ten aanzien van de authenticiteit van de wijn.

Bovendien kunnen bottelaars, om reeds bestaande rechten te beschermen, het ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid verzoeken om in afwijking van de regel toch te mogen bottelen op hun locatie buiten het afgebakende gebied, waarbij documentatie moet worden verstrekt waaruit blijkt dat zij gedurende ten minste twee van de vijf jaar voorafgaand aan de inwerkingtreding van de wijziging tot invoering van de verplichting tot botteling in het productiegebied wijnen met de BOB “Montefalco” hebben gebotteld. Dit hoeft geen ononderbroken periode van twee jaar te zijn.

Wijnbereidings- en ouderingsgebied

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De verplichte vinificatie en oudering moeten plaatsvinden op het grondgebied van gemeenten die geheel of gedeeltelijk in het productiegebied liggen,

maar mogen vanwege de traditionele situatie ook plaatsvinden in wijnmakerijen die buiten dat gebied, maar dan wel binnen het bestuurlijke grondgebied van de gemeenten Foligno en Spoleto liggen, zij het onder bepaalde voorwaarden, die in het productdossier zijn vastgelegd.

Verpakkingsvoorschrift

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Overeenkomstig de nationale voorschriften inzake de verpakking van wijnen met een oorsprongsbenaming, mogen voor consumptie bestemde wijnen met de BOB “Montefalco” alleen worden verpakt in glazen flessen met een volume van niet meer dan 18 liter, afgesloten met een kurk of een schroefdop met een lange rok.

Alleen in het geval van het type “Montefalco Rosso Riserva” blijft het verplicht om een volledig in de hals aangebrachte kurk te gebruiken.

Gebruik van het bredere geografische gebied “Umbria”

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebruik van de bredere geografische naam “Umbria” is toegestaan op het etiket en bij de aanbiedingsvorm van de BOB-wijnen “Montefalco”. De naam “Umbria” moet worden gescheiden van de geografische aanduiding en van de vermelding “Denominazione di Origine Controllata”. De lettertekens van de naam “Umbria” moeten minder hoog zijn dan die van de benaming “Montefalco” en moeten hetzelfde lettertype en dezelfde stijl, spatiëring, prominentie, kleur en colorimetrische intensiteit hebben.

Link naar het productdossier

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