C/2023/791

10.11.2023

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2023/791)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Montefalco»

PDO-IT-A0845-AM04

Data da comunicação: 23.10.2023

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Reconhecimento das unidades de produção tradicional**

O caderno de especificações existente autorizava, desde a criação da DOC (em 30 de outubro de 1979), a vinificação e o envelhecimento nalgumas unidades tradicionais de produção de Montefalco, situadas nos municípios vizinhos de Foligno e Spoleto.

A presente alteração do caderno de especificações visa separar a área de vinificação e engarrafamento da zona de produção de uvas e autorizar alguns produtores a efetuar as operações de vinificação e engarrafamento, contanto que sejam respeitadas as práticas tradicionais agora mais claramente definidas no novo caderno de especificações da DOP «Montefalco».

Esta alteração diz respeito ao artigo 5.º do caderno de especificações e à secção («Outras condições – Derrogação à produção na área geográfica delimitada») do documento único.

2. **Utilização do nome «Umbria», unidade geográfica mais vasta**

Descrição: O nome «Umbria» – unidade geográfica mais vasta – pode figurar no rótulo e apresentação dos vinhos DOP «Montefalco». Deve ser separado do nome geográfico da denominação e da menção «Denominazione di Origine Controllata». Os carateres do nome «Umbria» devem ter uma altura inferior à dos carateres que compõem a denominação «Montefalco». A fonte (tipo de letra), estilo, espaçamento, destaque, cor e intensidade colorimétrica devem ser os mesmos.

Motivos: a alteração situa a área geográfica de modo mais preciso, facultando, ao mesmo tempo, informações que permitem estabelecer o vínculo com a área de produção. Permite destacar a denominação nas estantes de supermercado e nas cartas de vinhos dos restaurantes. A informação geográfica é substancialmente alterada, incluindo-se novas referências e conteúdos evocativos. A introdução do nome «Umbria» não é obrigatória, ficando ao critério do produtor.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e à secção («Outras condições – Disposições adicionais relativas à rotulagem») do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Montefalco

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descrição dos vinhos**

1. *«Montefalco Bianco»*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha de intensidade variável, podendo apresentar reflexos esverdeados.

Nariz: delicado, vinoso, com notas de frutos de polpa amarela, citrinos e frutos tropicais de intensidade variável. Notas florais.

Boca: fresco ou ligeiramente acidulado, sápido e persistente. Frutado, harmonioso. Final agradavelmente amarujado.

Título alcoométrico volúmico natural mínimo: 11,00 %.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol)	
Acidez total mínima	5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. *«Montefalco Grechetto»*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: amarelo-palha de intensidade variável; pode também tender para o amarelo-dourado, por vezes com reflexos esverdeados.

Nariz: delicado, fino, frutado (maçã, pera, pêssego, por vezes ananás ou citrinos) e floral (espinheiro-alvar, por vezes giesta ou camomila).

Boca: harmonioso, fresco, com um amargor agradável, bem estruturado e frutado (maçã, pera, pêssego, por vezes ananás ou citrinos).

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %.

Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol)	
Acidez total mínima	5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

3. *«Montefalco Rosso»*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi.

Nariz: notas típicas de cereja e frutos silvestres, framboesa e mirtilo.

Boca: seco, harmonioso, de corpo equilibrado.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %.

Extrato não redutor mínimo: 23,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4. *«Montefalco Rosso Riserva»*

BREVE DESCRIÇÃO

Cor: vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento.

Nariz: intenso, frutado, podendo apresentar notas especiadas e balsâmicas.

Boca: seco, harmonioso, bem estruturado e persistente.

Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 %.

Extrato não redutor mínimo: 23,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol)	
Acidez total mínima	4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. RISERVA

Prática enológica específica

O tipo «Montefalco Rosso» pode ostentar a denominação «Riserva», se as uvas forem objeto de relatórios anuais específicos e estiverem inscritas num cadastro vitícola, e o vinho tiver envelhecido durante, pelo menos, 30 meses (12 dos quais em barrica de madeira), a partir de 1 de novembro do ano em que as uvas foram produzidas.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. «Montefalco Bianco»

   12 000 quilogramas de uvas por hectare

2. «Montefalco Bianco»

   84 hectolitros por hectare

3. «Montefalco Grechetto»

   12 000 quilogramas de uvas por hectare

4. «Montefalco Grechetto»

   84 hectolitros por hectare

5. «Montefalco Rosso»

   11 000 quilogramas de uvas por hectare

6. «Montefalco Rosso»

   77 hectolitros por hectare

7. «Montefalco Rosso Riserva»

   11 000 quilogramas de uvas por hectare

8. «Montefalco Rosso Riserva»

   77 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção da DOP «Montefalco» situa-se nos municípios de Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria, na província de Perúgia.

7. **Castas de uvas de vinho**

Grechetto B.

Sagrantino N.

Sangiovese N.

Trebbiano-spoletino B. – *Trebbiano*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

DOP «Montefalco»

Fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica de produção da DOP «Montefalco» situa-se na província de Perúgia, no centro da Úmbria. Trata-se de uma área muito produtiva, constituída por parcelas com um declive suave que se estendem por encostas encimadas por burgos medievais. A superfície cultivada situa-se nas colinas mais altas, a uma altitude de 220 a 472 metros. O declive e a exposição variam de uma parcela a outra. Daqui resulta uma vasta gama de microclimas e condições de cultivo, que permitem às diferentes adegas produzir vinhos com características distintivas dignos de interesse.

O clima é subcontinental, com algumas características mediterrânicas. Os verões são quentes, mas não asfixiantes, e os invernos bastante frios, mas não demasiado húmidos. As temperaturas estivais médias oscilam entre 18 °C e 23 °C e as temperaturas invernais entre 4 °C e 6 °C; a precipitação média anual varia entre 750 milímetros e 1 300 milímetros, registando-se os valores mínimos no verão e os máximos no outono.

Natureza dos solos: do ponto de vista pedológico, distinguem-se quatro subzonas nesta área de produção, a saber:

— conglomerados fluviais/lacustres, caracterizados por areias amarelas, por vezes compactadas, que conferem aos vinhos características minerais;

— argilas e areias lacustres, que produzem solos arenosos e pedregosos com profundidade e excelente drenagem;

— aluviões atuais, recentes e mais baixos, essencialmente arenosos e pedregosos (Holocénico), nas superfícies mais planas;

— margas, características de vastas superfícies com afloramentos rochosos típicos do Miocénico, com arenitos amarelados típicos e margas limosas acinzentadas, mas também argilas limosas acinzentadas.

No interior da área, as terras maioritariamente ocupadas por vinhedos são compostas por uma matriz calcária e argilosa, com uma pedregosidade limitada e uma boa percentagem de calcário ativo, com teores que variam entre 5,5 % e 9,2 %.

Dada a abundância de carbonatos finamente divididos, observa-se sempre um certo nível de alcalinidade, por vezes pronunciada (7,8 a 8,2), registando-se os níveis mínimos nos terraços aluviais e os máximos na argila.

A matéria orgânica está presente em quantidades significativas que variam entre 1,5 % e 2,2 %, excedendo frequentemente 1 %, mesmo à profundidade de 1 metro. Este facto merece destaque, dada a rápida homogeneização do solo na sequência da sua exploração.

Os teores de fósforo disponível e de potássio permutável são elevados, sobretudo nos solos que se situam nos afloramentos do Miocénico (máximo de 43 ppm e 404 ppm, respetivamente).

A espessura de cada estrato diminui gradualmente à medida que as raízes penetram no solo (de mais de 150 centímetros para menos de 70 centímetros, passando dos solos aluviais aos solos argilosos e arenosos e, em seguida, aos turbiditos e conglomerados), embora haja sempre uma área suficiente para o desenvolvimento das raízes. Esta característica conjuga-se com a excelente capacidade de retenção dos solos, a escolha judiciosa dos porta-enxertos pelos viticultores e a gestão dos recursos hídricos, que se faz pela adoção das melhores práticas de cultivo ao longo do ano. As vinhas são, assim, capazes de resistir ao estresse hídrico do verão e produzir uvas com um bom grau de maturação, excelente acidez e estrutura.

Fatores históricos e humanos que contribuem para a relação

Montefalco e os municípios que compõem a área da denominação foram sempre uma importante região vitivinícola, como demonstram as inúmeras fontes históricas que mencionam as colinas vocacionadas para a viticultura.

Já em 1088 se encontram referências escritas a terras vitícolas. Inúmeros documentos datados do século XIII atestam a importância da vinha na região, mesmo nos hortos e centro da cidade. Criou-se um ordenamento agrícola original ainda hoje visível na extraordinária rota de vinhas históricas. A partir da primeira metade do século XIV, são promulgadas leis para proteger as vinhas e o vinho e os estatutos municipais consagram-lhes secções e capítulos inteiros.

Em 1622, o cardeal Boncompagni, representante da região de Perúgia, agravou consideravelmente as penas previstas nos estatutos municipais, estabelecendo mesmo a pena de enforcamento por danos causados às vinhas.

Em 1925, na Feira do Vinho da Úmbria, o município foi descrito como o mais importante centro vitícola da região («Montefalco ocupa o primeiro lugar na cultura de vinhas especializadas»). Os documentos mostram também a complexidade da cultura vitivinícola na região e os diferentes vinhos produzidos na época, tanto brancos como tintos.

Os fatores humanos influenciaram o desenvolvimento das técnicas de viticultura e produção dos vinhos Montefalco, incluindo os aspetos técnicos e produtivos estabelecidos no caderno de especificações da denominação.

Entre esses fatores incluem-se, em particular, a escolha da combinação de castas de uva e as formas tradicionais de condução das cepas: inicialmente, palmeta, cordão esporonado e, posteriormente, Guyot.

A vindima é geralmente tardia, no ciclo de maturação das uvas, sobretudo no caso das variedades *sagrantino*, *trebbiano-spoletino*, *sangiovese* e *grechetto*. Vindimam-se as uvas sãs com um elevado teor de açúcares.

As práticas utilizadas para a produção de vinhos são as tradicionalmente estabelecidas na região: técnicas que permitem a extração máxima de cor e de compostos fenólicos, a que se seguem períodos de maturação médios a longos, tratando-se de vinhos tintos estruturados. No caso dos vinhos brancos, os métodos utilizados destinam-se a preservar a frescura natural e as características aromáticas. «Montefalco Bianco» e «Montefalco Grechetto»

O vinho «Montefalco Bianco» apresenta cor amarelo-palha de intensidade variável, com eventuais reflexos esverdeados. No nariz, o aroma é delicado, vinoso, com notas de frutos de polpa amarela, citrinos, frutos tropicais de intensidade variável e notas florais.

O sabor é fresco ou ligeiramente acidulado, sápido e persistente, frutado, característico, harmonioso, com um final agradavelmente amarujado.

O vinho «Montefalco Grechetto» apresenta cor amarelo-palha de intensidade variável, que pode também tender para o amarelo-dourado, por vezes com reflexos esverdeados. No nariz, o aroma é delicado, fino, frutado (maçã, pera, pêssego, por vezes ananás ou citrinos) e floral (espinheiro-alvar, por vezes giesta ou camomila). Na boca, é amarujado, bem estruturado e frutado, apresentando, em particular, notas de maçã, pera, pêssego e, por vezes, ananás ou citrinos.

Ambos os vinhos apresentam um bom nível de acidez (mínimo 5 gramas por litro, expresso em ácido tartárico) e de extrato não redutor (mínimo 17 gramas por litro), o que evidencia a frescura e a estrutura. Com efeito, são vinhos que podem ser apreciados quando jovens, mas que podem igualmente melhorar com a idade.

Estas características devem-se às condições edafoclimáticas da área geográfica de produção. O relevo é acidentado e a zona goza de um clima mediterrânico a subcontinental. Os verões são quentes, mas não sufocantes e os invernos frios, mas não demasiado húmidos. Estes fatores determinam as variações de temperatura e permitem a maturação ideal das uvas, que adquirem bons teores de açúcares e ácidos orgânicos, componentes fenólicos e aromáticos, elementos que se exprimem nas características analíticas e organoléticas dos vinhos e nas suas notas de frescura.

O elevado teor de fósforo e potássio dos solos exalta o sabor dos vinhos.

Além disso, as competências técnicas dos viticultores manifestam-se na escolha dos sistemas tradicionais de condução da vinha (cordão esporonado e Guyot) que permitem reduzir o número de olhos francos e são ideais para controlar o vigor e a produtividade da vinha. Refiram-se ainda as operações de vinificação com recurso às tecnologias de produção modernas. Todos estes fatores conferem aos vinhos as características analíticas e sensoriais acima referidas.

«Montefalco Rosso» e «Montefalco Rosso Riserva»

O vinho «Montefalco Rosso» apresenta cor vermelho-rubi, com notas típicas de cereja e frutos silvestres, framboesa e mirtilo. Na boca, é frutado, seco, harmonioso e equilibrado.

O vinho «Montefalco Rosso Riserva» apresenta cor vermelho-rubi, tendendo para o vermelho-granada com o envelhecimento. Nariz: intenso, frutado, podendo apresentar notas especiadas e balsâmicas.

Boca: seco, harmonioso, bem estruturado e persistente.

Os dois vinhos apresentam um bom nível de acidez (mínimo de 4,5 gramas por litro, expresso em ácido tartárico) e de extrato não redutor (mínimo de 23 gramas por litro), que exaltam a estrutura potente.

São vinhos com grande capacidade de envelhecimento. Podem evoluir em garrafa e, se bem conservados – o «Rosso Riserva» em especial –, preservar os seus melhores atributos por mais de cinco anos.

Estas características devem-se às condições edafoclimáticas da área geográfica de produção.

A paisagem acidentada, a exposição e o facto de não se permitir a implantação em solos excessivamente húmidos ou pouco ensolarados, juntamente com o clima mediterrânico, de tendência subcontinental, com verões quentes (mas não asfixiantes), invernos bastante frios (mas não demasiado húmidos) e grandes amplitudes térmicas, determinam uma atmosfera arejada e luminosa, isenta de águas estagnadas, ideal para a viticultura e para a maturação das uvas.

Além disso, a textura e a composição química e física dos solos caracterizam-se pela presença de calcários e argilas, com grandes quantidades de fósforo e potássio. Estes solos permitem que as vinhas desenvolvam os componentes fenólicos e os pigmentos presentes na pele das uvas, que conferem, por sua vez, cor, aromas e estrutura ao vinho.

As condições edafoclimáticas da área de produção têm um impacto particularmente positivo na casta *sangiovese*, fundamental na elaboração destes vinhos, que adquirem, nesta zona, uma cor, corpo e estrutura ideais, bem como a finura, profundidade e frescura próprias da casta.

Além disso, as competências técnicas dos viticultores são evidentes no cuidado constante que prestam à manutenção das terras e das vinhas, bem como na escolha dos sistemas tradicionais de condução das cepas (em cordão esporonado e Guyot), que permitem reduzir o número de olhos francos e são ideais para controlar o vigor e a produtividade da vinha. Todos estes fatores, bem como as operações de vinificação com recurso a tecnologias modernas permitem obter os vinhos tintos em causa, muito estruturados e com excelentes características organoléticas.

Nexo causal entre a qualidade, as características do produto e o meio geográfico, com os fatores naturais e humanos.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Engarrafamento na área geográfica delimitada

Descrição das condições:

A exigência de engarrafamento na área delimitada explica-se pela necessidade de salvaguardar a qualidade dos vinhos da DOP «Montefalco», garantir a sua origem e assegurar a realização atempada de controlos eficazes e rentáveis em termos de custos.

Verificou-se que o transporte e o engarrafamento fora da área de produção podem comprometer a qualidade do vinho «Montefalco», que é, assim, exposto a reações de oxirredução, alterações súbitas da temperatura e contaminação microbiológica. Estes fenómenos podem, nomeadamente, ter efeitos negativos nas características físico-químicas (acidez total mínima, extrato não redutor mínimo, etc.) e organoléticas (cor, aroma e sabor).

Os riscos são proporcionais à distância percorrida. Em contrapartida, o engarrafamento na zona de origem contribui para preservar as características e a qualidade do produto, uma vez que os lotes de vinho não são transportados ou são-no apenas a curtas distâncias.

Ao longo dos anos, os produtores da denominação de origem «Montefalco» adquiriram experiência e conhecimentos técnicos e científicos sólidos sobre as qualidades características dos vinhos. Estes fatores, juntamente com o que foi acima referido, permitem efetuar o engarrafamento na área de origem com as devidas precauções tecnológicas.

O engarrafamento na área de produção, visa, além do mais, assegurar que a entidade competente possa desempenhar as suas funções de controlo com a máxima eficiência, eficácia e rentabilidade, o que não seria possível em igual medida fora da área de produção.

O organismo de controlo que realiza a verificação anual do cumprimento das disposições do caderno de especificações pode programar rapidamente as visitas a todas as explorações da área de produção na altura do engarrafamento do vinho «Montefalco», em conformidade com o plano de controlo.

Pretende-se com isto assegurar, de forma sistemática, que só possam engarrafar-se os lotes de vinho «Montefalco» que tenham sido aprovados nos exames físicos, químicos e organoléticos efetuados pela entidade de controlo. Este procedimento permite otimizar a eficácia dos controlos, a um custo limitado para os produtores, dando aos consumidores a máxima garantia de autenticidade do vinho.

Além disso, para salvaguardar os direitos adquiridos, as empresas de engarrafamento podem solicitar uma derrogação para continuar a engarrafar em instalações fora da área delimitada, apresentando um pedido ao Ministério das Políticas Agrícolas, Alimentares e Florestais, bem como os documentos comprovativos de que engarrafaram os vinhos da DOP «Montefalco» durante, pelo menos, dois dos cinco anos anteriores à entrada em vigor da alteração que introduz a obrigatoriedade de engarrafamento na área de produção.

Área de vinificação e de engarrafamento

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação à produção na área geográfica delimitada

Descrição das condições:

As operações de vinificação e de envelhecimento obrigatório devem ser efetuadas em todo o território dos municípios incluídos – mesmo que parcialmente – na área de produção.

No entanto, tendo em conta as unidades de produção tradicionais, estas operações podem ser realizadas em adegas situadas fora do território em causa, mas, ainda assim, dentro do território administrativo dos municípios de Foligno e Spoleto, conforme as condições específicas estabelecidas no caderno de especificações.

Disposições de acondicionamento

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição das condições:

Em conformidade com as regras nacionais de acondicionamento dos vinhos com denominação de origem, os vinhos da DOP «Montefalco» a comercializar só podem ser acondicionados em garrafas de vidro com um volume não superior a 18 litros, vedadas com rolha ou tampa de rosca com saia longa.

Para o tipo «Montefalco Rosso Riserva» apenas, continua a ser obrigatória a utilização de rolha com rebordo, de cortiça.

Utilização do nome «Umbria», unidade geográfica mais vasta

Quadro jurídico:

Legislação da União

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição das condições:

O nome «Umbria», unidade geográfica mais vasta, pode figurar no rótulo e apresentação dos vinhos DOP «Montefalco». Deve ser separado do nome geográfico da denominação e da menção «Denominazione di Origine Controllata». Os carateres do nome «Umbria» devem ter uma altura inferior à dos carateres que compõem a denominação «Montefalco». A fonte (tipo de letra), estilo, espaçamento, destaque, cor e intensidade colorimétrica devem ser os mesmos.

Hiperligação para o caderno de especificações

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