C/2023/791

10.11.2023

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2023/791)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Montefalco“

PDO-IT-A0845-AM04

Dátum oznámenia: 23. októbra 2023

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Uznanie tradičných výrobných postupov**

Už od vzniku CHOP (30. októbra 1979) existujúca špecifikácia výrobku povoľovala, vinifikáciu a dozrievanie vína Montefalco v niektorých tradičných výrobných prevádzkach vína Montefalco v susedných obciach Foligno a Spoleto.

Cieľom tejto zmeny špecifikácie je oddeliť oblasť vinifikácie a fľašovania od oblasti produkcie hrozna a umožniť niektorým výrobcom vykonávať činnosti vinifikácie a fľašovania, pretože majú všetky tradičné prvky, ktoré sú teraz lepšie upravené v novom znení špecifikácie výrobku s CHOP „Montefalco“.

Táto zmena sa týka článku 5 špecifikácie a oddielu „Ďalšie podmienky – Odchýlka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti“ jednotného dokumentu.

2. **Používanie názvu širšej zemepisnej oblasti „Umbria“**

Popis: Pri označovaní a obchodnej úprave vín s CHOP „Montefalco“ sa môže použiť širší názov širšej zemepisnej oblasti „Umbria“. Názov „Umbria“ musí byť oddelený od zemepisného označenia a od výrazu „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ [kontrolované a zaručené označenie pôvodu alebo DOCG]. Veľkosť písma názvu „Umbria“ musí byť menšia ako veľkosť písma označenia „Montefalco“ a pre obidva názvy sa musí používať rovnaký typ písma, štýl, rozloženie, zvýraznenie, farba a kolorimetrická intenzita.

Odôvodnenie: cieľom tejto zmeny je lepšie situovať zemepisnú oblasť a zároveň sa poskytnúť informácie, ktorými sa dá lepšie sprostredkovať súvislosť s oblasťou produkcie. Ide o zmenu, ktorá môže toto označenie viac zviditeľniť na pultoch v obchodoch a na vínnych kartách v reštauráciách. Ide o skutočnú zmenu informácií o území, ktoré sú obohatené o evokujúci obsah a odkazy. Pridanie názvu „Umbria“ nie je povinné, ale je ponechané na zvážení výrobcu.

Zmena sa týka článku 7 špecifikácie výrobku a oddielu „Ďalšie podmienky – dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Montefalco

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Opis vína (vín)**

1. *Montefalco Bianco*

STRUČNÝ OPIS

Farba : slamovožltá rôznej intenzity, môže mať zelenkavé odtiene

Aróma: jemná, vínna, s tónmi ovocia so žltou dužinou, vôňa citrusov a tropického ovocia rôznej intenzity, s kvetinovým nádychom.

Chuť: svieža alebo mierne kyslastá, aromatická a dlhá. Ovocná, harmonická. Príjemne horká koncovka.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu (v obj. %): 11,00 %.

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

2. *Montefalco Grechetto*

STRUČNÝ OPIS

Farba: slamovožltá rôznej intenzity alebo prechádzajúca do zlatistej, niekedy so zelenkavými odtieňmi.

Aróma: jemná, rafinovaná, ovocná (jablko, hruška, broskyňa, niekedy ananás alebo citrusy) a kvetinová (hloh, niekedy kručinka alebo rumanček).

Chuť: harmonická, svieža, príjemne horká, dobre štruktúrovaná, ovocná (jablko, hruška, broskyňa, niekedy ananás alebo citrusy).

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	5,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

3. *Montefalco Rosso*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená.

Aróma: typický nádych čerešní a lesného ovocia, malín a čučoriedok.

Chuť: suchá, harmonická, s jemne vyváženým telom.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,00 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 23,0 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

4. *Montefalco Rosso Riserva*

STRUČNÝ OPIS

Farba: rubínovočervená, zrením prechádza do granátovej.

Aróma: intenzívna, ovocná, niekedy s korenistými a balzamikovými tónmi.

Chuť: suchá, harmonická, dobre štruktúrovaná, dlhotrvajúca.

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 12,50 %

Minimálny bezcukorný extrakt: 23,0 gramov na liter

Analytické parametre, ktoré nie sú uvedené v nasledujúcej tabuľke, zodpovedajú limitom stanoveným vo vnútroštátnych právnych predpisoch a v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť	4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter)	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter)	

5. **Enologické postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. RISERVA

Osobitný enologický postup

Druh vína „Montefalco Rosso“ môže niesť označenie „Riserva“, ak sa o hrozne podávajú osobitné ročné správy a vedú sa o ňom záznamy v registri výroby vína, a víno dozrieva aspoň 30 mesiacov, pričom 12 mesiacov zreje v sudoch, od 1. novembra roku, v ktorom bolo hrozno vyprodukované.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Montefalco Bianco

   12 000 kilogramov hrozna na hektár

2. Montefalco Bianco

   84 hektolitrov na hektár

3. Montefalco Grechetto

   12 000 kilogramov hrozna na hektár

4. Montefalco Grechetto

   84 hektolitrov na hektár

5. Montefalco Rosso

   11 000 kilogramov hrozna na hektár

6. Montefalco Rosso

   77 hektolitrov na hektár

7. Montefalco Rosso Riserva

   11 000 kilogramov hrozna na hektár

8. Montefalco Rosso Riserva

   77 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Oblasť produkcie vín s CHOP „Montefalco“ sa nachádza v obciach Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi a Giano dell'Umbria, v provincii Perugia.

7. **Muštová odroda (muštové odrody)**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B – Trebbiano

8. **Opis súvislostí**

CHOP Montefalco

Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Zemepisná oblasť produkcie vín s CHOP „Montefalco“ sa nachádza v provincii Perugia uprostred regiónu Umbria. Ide o vysoko produktívnu oblasť s vinohradníckymi plochami na miernych svahoch ležiacimi na úbočiach, na ktorých sa týčia stredoveké usadlosti. Obrábaná plocha sa nachádza vo výške 220 až 472 metrov na najvyšších kopcoch, pričom vinohradnícke plochy majú rôzny stupeň sklonu a rozličnú orientáciu. Výsledkom je široká škála mikroklím a pestovateľských podmienok, čo zároveň umožňuje jednotlivým vinárskym podnikom produkovať vína s odlišnými charakteristickými vlastnosťami.

Klíma je subkontinentálna s určitými stredomorskými rysmi. Letá sú horúce, ale nie dusné a zimy sú značne chladné, ale nie príliš daždivé. Priemerné letné teploty sú 18 °C až 23 °C, zimné teploty sú 4 °C až 6 °C, priemerný ročný úhrn zrážok predstavuje 750 až 1 300 milimetrov, pričom minimá sa dosahujú v lete a maximá na jeseň.

Charakter pôd – z hľadiska pôdy je produkčná oblasť charakterizovaná pomocou týchto štyroch podoblastí:

— riečne/jazerné zlepence vyznačujúce sa žltými pieskami, niekedy zhutnenými, čo vínam dodáva minerálne vlastnosti;

— jazerný íl a piesky, ktoré vytvárajú piesčité a štrkovité pôdy s hĺbkou a skvelým odvodňovaním;

— súčasné, nedávne a nižšie položené riečne náplavy, najmä piesčité a štrkovité (holocén), na rovnejších povrchoch;

— slieň, charakteristický pre široké oblasti s typickými skalnatými výbežkami z miocénu s typickým žltkastým pieskovcom a sivastým prachovitým slieňom, ale aj sivastým prachovitým ílom.

Plochy v rámci oblasti, na ktorých sú vysadené najmä kry, majú vápencovo-ílovitú štruktúru s obmedzeným obsahom kameňov a značným percentuálnym podielom aktívneho vápenca, ktorého úrovne dosahujú 5,5 % až 9,2 %.

Vzhľadom na hojnosť jemne rozptýlených uhličitanov je vždy zaručená určitá úroveň zásaditosti, ktorá je niekedy výrazná (7,8 až 8,2), pričom minimálne úrovne sa vyskytujú na naplavených riečnych terasách a maximálne úrovne na íle.

Organická hmota je prítomná vo významnom množstve od 1,5 % do 2,2 %, často presahujúcom 1 % aj v hĺbke 1 m. To je pozoruhodné, keďže v dôsledku obhospodarovania pôdy dochádza k jej rýchlej homogenizácii.

Obsah dostupného fosforu a vymeniteľného draslíka je vysoký, najmä v pôdach nachádzajúcich sa na miocénových výbežkoch (maximálne 43 ppm v prípade fosforu a 404 ppm v prípade draslíka).

Ako korene rastú do hĺbky, hrúbka jednotlivých vrstiev sa postupne zmenšuje (zo 150 cm na menej ako 70 cm, ako korene prechádzajú z naplaveninových pôd cez íl a piesčité pôdy do turbiditov a zlepencov pod nimi), vždy však ponecháva dostatočný priestor na rast koreňov. Túto vlastnosť dopĺňa skvelá obrábateľnosť pôd, múdry výber podpníkov zo strany vinohradníkov a riadenie vodných zdrojov osvojením si najlepších pestovateľských postupov počas roka. Vinohrady vďaka tomu dokážu v lete odolávať vodnému stresu a produkovať hrozno, ktoré môže dosiahnuť správne stupne zrelosti a optimálne úrovne kyslosti a štruktúry.

Historické a ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Montefalco a obce tvoriace oblasť označenia boli vždy považované za „kraj veľkého vína“, čo preukazujú viaceré historické zdroje, v ktorých sa hovorí o kopcoch vyčlenených na vinohradníctvo.

Písomné zmienky o plochách vysadených viničom siahajú až do roku 1088. Početné dokumenty pochádzajúce z 13. storočia poskytujú dôkazy o nepretržitej starostlivosti, ktorú venovali vinohradníctvu vinohradníci v tejto oblasti, a to aj v centre mesta a v záhradách. Vytvorili tak pôvodný poľnohospodársky produkt, ktorý možno badať aj dnes na výnimočnej trase historických viníc. Už v prvej polovici 14. storočia začali miestne zákony chrániť viničov a víno, pričom im venovali celé kapitoly a oddiely komunálnych zákonov.

V roku 1622 legát Perugie, kardinál Boncompagni, výrazne sprísnil tresty stanovené v komunálnych zákonoch, pričom stanovil dokonca „trest smrti obesením pre toho, kto poškodí vínnu révu“.

V roku 1925 bola obec Montefalco na veľtrhu vína v Umbrii opísaná ako najdôležitejšie vinohradnícke centrum regiónu („Montefalco je na prvom mieste v pestovaní špeciálneho viniča“). Dokumenty takisto poukazujú na komplexnosť vinárskej kultúry v oblasti a na rozličné biele aj červené vína vyrábané v tom čase.

Ľudské faktory ovplyvnili rozvoj vinohradníctva a techník výroby vín Montefalco vrátane technických a výrobných aspektov stanovených v špecifikácii označenia.

Medzi tieto faktory patrí predovšetkým výber kombinácie muštových odrôd a tradičné formy vedenia viniča: pôvodne vejárovité alebo „éventail“, v kordónoch s čapíkovým rezom a neskôr Guyotov rez.

Zber sa zvyčajne uskutočňuje v pokročilom štádiu dozrievania hrozna, najmä v prípade odrôd Sagrantino, Trebbiano Spoletino, ako aj Sangiovese a Grechetto. Hrozno sa zbiera, keď je zdravé a má vysoký obsah cukru.

Produkcia vína sa uskutočňuje pomocou tradičných postupov v danej oblasti. Konkrétne používanie odrôd Sangiovese a Sagrantino na výrobu vína zabezpečuje najvyššiu kvalitu. Patria sem techniky výroby zabezpečujúce maximálnu extrakciu farbív a polyfenolov, po ktorých nasledujú stredne dlhé až dlhé obdobia zrenia, ktorých výsledkom sú štruktúrované červené vína. V prípade bielych vín je cieľom používaných techník zachovať prirodzenú sviežosť a aromatické kvality. „Montefalco Bianco“ a „Montefalco Grechetto“

Víno „Montefalco Bianco“ má slamovožltú farbu rôznej intenzity, ktorá môže nadobúdať zelenkavé odtiene. Aróma je jemná, vínna, s tónmi ovocia so žltou dužinou, citrusov a tropického ovocia rôznej intenzity, s kvetinovým nádychom.

Chuť je svieža alebo mierne kyslastá, aromatická a dlhá, ovocná, charakteristická, harmonická, príjemne horká v koncovke.

Víno „Montefalco Grechetto“ má slamovožltú farbu rôznej intenzity alebo prechádzajúca do zlatistej, niekedy so zelenkavými odtieňmi. Jeho aróma je jemná, rafinovaná, ovocná (jablko, hruška, broskyňa, niekedy ananás alebo citrusy) a kvetinová (hloh, niekedy kručinka alebo rumanček). Jeho chuť je horkastá a dobre štruktúrovaná a ovocná, konkrétne s príchuťou jablka, hrušky, broskyne, niekedy ananásu či citrusov.

Obe vína majú dobrú úroveň kyslosti (minimálne 5 gramov na liter, vyjadrená ako kyselina vínna) a bezcukorného extraktu (minimálne 17 gramov na liter), čo vyzdvihuje ich sviežosť a štruktúru. Sú to vína, ktoré si možno skutočne vychutnať mladé aj vyzreté.

Tieto vlastnosti majú vďaka pôdnym a klimatickým podmienkam zemepisnej oblasti ich produkcie. Terén je kopcovitý a klíma je stredomorská až subkontinentálna. Letá sú horúce, ale nie dusné a zimy sú značne chladné, ale nie príliš daždivé. Tieto faktory určujú rozsah teplôt a umožňujú ideálne dozrievanie hrozna s dobrým obsahom cukru, organických kyselín, fenolov a aromátov. Tieto prvky sa následne prejavia v analytických a organoleptických vlastnostiach vín a v ich sviežich tónoch.

Značný obsah dostupného fosforu a draslíka v pôdach následne vyzdvihne chuť vín.

Technické zručnosti vinohradníkov sú okrem toho badateľné aj vo výbere tradičných systémov vedenia viniča: kordóny s rezmi na čapíkoch a Guyotov rez. Tieto systémy produkujú nízky počet očiek a sú ideálne pre regulovanie vitality a produktivity krov. Okrem toho sa používajú následné vinohradnícke operácie s použitím moderných výrobných technológií. Všetky tieto faktory spoločne vedú k vyzdvihnutiu uvedených analytických a senzorických vlastností vín.

„Montefalco Rosso“ a „Montefalco Rosso Riserva“

Víno „Montefalco Rosso“ má rubínovočervenú farbu s typickými tónmi čerešní a lesného ovocia, malín a čučoriedok. Je ovocné so suchou a harmonickou chuťou a jemne vyváženým telom.

Víno „Montefalco Rosso Riserva“ má rubínovočervenú farbu, ktorá zrením prechádza do granátovej. Aróma: intenzívna, ovocná, niekedy s korenistými a balzamikovými tónmi.

Chuť: suchá, harmonická, dobre štruktúrovaná, dlhotrvajúca.

Obe vína majú dobrú úroveň kyslosti (minimálne 4,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna) a bezcukorného extraktu (minimálne 23 gramov na liter), čo vyzdvihuje ich silnú štruktúru.

Tieto vína majú znamenitú schopnosť vyzrievania. Môžu sa rozvíjať vo fľaši a pri správnom skladovaní si najmä víno „Rosso Riserva“ udrží optimálne vlastnosti aj po piatich rokoch.

Tieto vlastnosti majú vďaka pôdnym a klimatickým podmienkam zemepisnej oblasti ich produkcie.

Kopcovitý terén, orientácia a zákaz výsadby na plochách s nadmernou vlhkosťou alebo s nedostatkom slnečného svetla sú faktormi, ktoré sa dopĺňajú s klímou. Klíma je stredomorská až subkontinentálna s horúcimi, nie však dusnými letami a zimami, ktoré sú pomerne chladné, ale nie príliš daždivé, pričom sa vyznačuje výraznými teplotnými rozpätiami. Výsledkom je vzdušné a svetlé prostredie bez stojatých vôd, ktoré je ideálne pre pestovanie viniča a dozrievanie hrozna.

Pre textúru a chemické a fyzikálne zloženie pôd je okrem toho typický vápenec a íl s vysokým obsahom fosforu a draslíka. Tieto pôdy umožňujú krom rozvinúť fenolové a farebné zložky v šupke hrozna, ktoré následne vínu dodávajú farbu, arómy a štruktúru.

Pôdne a klimatické podmienky produkčnej oblasti majú pozitívny vplyv najmä na hrozno odrody Sangiovese, ktorá je kľúčová pre tieto vína. V tejto oblasti dosahuje optimálnu farbu, štruktúru a telo spolu s prirodzenou jemnosťou, hĺbkou a sviežosťou, ktorými sa táto odroda pýši.

Technické zručnosti vinohradníkov sú okrem toho badateľné aj v nepretržitej starostlivosti pri obhospodarovaní pôdy a vinohradov a vo výbere tradičných systémov vedenia viniča: kordóny s rezmi na čapíkoch a Guyotov rez. Tieto systémy produkujú nízky počet očiek a sú ideálne pre regulovanie vitality a produktivity krov. Okrem toho sa používajú následné vinohradnícke operácie s použitím moderných výrobných technológií. Všetky tieto faktory spoločne vedú k produkcii vysoko štruktúrovaných červených vín s výnimočnými senzorickými vlastnosťami.

Príčinná súvislosť medzi kvalitou, vlastnosťami výrobku a geografickým prostredím s prírodnými a ľudskými faktormi

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Balenie vo vymedzenej oblasti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky:

Dôvodom pre fľašovanie vín v rámci vymedzenej oblasti je potreba zabezpečiť kvalitu vín s CHOP „Montefalco“, zaručiť ich pôvod a zabezpečiť, aby kontroly boli účinné a vykonané včas.

Ukazuje sa, že preprava a fľašovanie mimo produkčnej oblasti môže znížiť kvalitu vína „Montefalco“, keďže by mohlo byť vystavené oxidačno-redukčným reakciám, náhlym zmenám teploty a mikrobiologickej kontaminácii. Tieto javy môžu mať negatívne účinky najmä na fyzikálne a chemické vlastnosti (minimálna celková kyslosť, minimálny bezcukorný extrakt atď.) a organoleptické vlastnosti (farba, aróma a chuť).

Tieto riziká sa zvyšujú s pribúdajúcou prekonanou vzdialenosťou. Naproti tomu, fľašovanie v oblasti pôvodu, keď sa šarže vína prepravujú len na krátke vzdialenosti, ak sa vôbec prepravujú, pomáha zachovať vlastnosti a kvalitu výrobku.

Výrobcovia vína s označením pôvodu „Montefalco“ v priebehu rokov nadobudli skúsenosti a spoľahlivé technické a vedecké vedomosti týkajúce sa osobitných kvalít vín. Tieto faktory v kombinácii s uvedenými skutočnosťami umožňujú, aby sa fľašovanie vykonávalo v oblasti pôvodu s najlepšími technologickými opatreniami. Cieľom je zachovať všetky fyzikálne, chemické a organoleptické vlastnosti vín, na ktoré sa vzťahuje špecifikácia.

Ďalším cieľom fľašovania v oblasti výroby je zabezpečiť to, aby príslušný orgán mohol vykonávať svoje monitorovacie povinnosti s maximálnou efektívnosťou, účinnosťou a nákladovou účinnosťou. Tieto požiadavky nemožno mimo oblasti výroby zabezpečiť v rovnakom rozsahu.

V súlade s príslušným inšpekčným plánom môže kontrolný orgán, ktorý vykonáva každoročnú kontrolu súladu s ustanoveniami špecifikácie, veľmi rýchlo naplánovať v čase fľašovania vína „Montefalco“ inšpekčné návštevy do všetkých podnikov, ktoré pôsobia v oblasti výroby.

Cieľom je systematicky zabezpečovať, aby sa mohli fľašovať len dávky vína „Montefalco“, ktoré získali certifikát, že splnili fyzikálne, chemické a organoleptické skúšky, ktoré vykonal certifikačný orgán. Vďaka tomu je možné dosahovať lepšie výsledky z hľadiska účinnosti kontrol, za obmedzených nákladov pre výrobcov, a to s cieľom poskytovať spotrebiteľom maximálne záruky týkajúce sa autentickosti vína.

Spoločnosti, ktoré vykonávajú fľašovanie, sa navyše môžu s cieľom ochrániť už existujúce práva uchádzať o výnimku pokračovať vo fľašovaní vo svojich priestoroch, ktoré sa nachádzajú mimo vymedzenej oblasti, pod podmienkou, že ministerstvu poľnohospodárskej, potravinárskej a lesníckej politiky predložia príslušnú žiadosť a poskytnú dokumentáciu preukazujúcu, že vína s CHOP „Montefalco“ fľašovali najmenej dva z piatich rokov pred tým, ako nadobudla platnosť zmena zavádzajúca požiadavku, aby sa fľašovanie vykonávalo v oblasti. Nemusí pritom ísť o nepretržité dvojročné obdobie.

Oblasť výroby a zrenia vína

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka v súvislosti s výrobou vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky:

Postupy vinifikácie a povinného zrenia sa musia vykonávať na území obcí, ktoré úplne alebo čiastočne spadajú do oblasti výroby.

S ohľadom na tradičné výrobné postupy sa však takéto činnosti môžu vykonávať aj vo vinárstvach, ktoré sú situované mimo uvedenej oblasti, avšak v každom prípade v rámci správneho územia obcí Foligno a Spoleto, a to za osobitných podmienok stanovených v špecifikácii produktu.

Ustanovenie o obaloch

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky:

V súlade s vnútroštátnymi predpismi v oblasti fľašovania vín s označením pôvodu možno vína s CHOP „Montefalco“ určené na spotrebu fľašovať len do sklenených fliaš s objemom do 18 litrov uzatvorených korkovou zátkou alebo skrutkovým uzáverom s dlhým okrajom.

Výlučne v prípade druhu vína „Montefalco Rosso Riserva“ je naďalej povinné používať plne vtlačenú korkovú zátku.

Používanie názvu širšej zemepisnej oblasti „Umbria“

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky:

Pri označovaní a obchodnej úprave vín s CHOP „Montefalco“ sa môže použiť názov širšej zemepisnej oblasti „Umbria“. Názov „Umbria“ musí byť oddelený od zemepisného označenia a od výrazu „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ [kontrolované a zaručené označenie pôvodu alebo DOCG]. Veľkosť písma názvu „Umbria“ musí byť menšia ako veľkosť písma označenia „Montefalco“ a pre obidva názvy sa musí používať rovnaký typ písma, štýl, rozloženie, zvýraznenie, farba a kolorimetrická intenzita.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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