C/2023/791

10.11.2023

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2023/791)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Montefalco“

PDO-IT-A0845-AM04

Datum obvestila: 23. oktober 2023

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. **Priznavanje tradicionalnih proizvodnih razmer**

Sedanja specifikacija proizvoda (od uvedbe označbe DOC 30. oktobra 1979) dovoljuje pridelavo in staranje vina „Montefalco“ v nekaterih obstoječih tradicionalnih proizvodnih enotah za vino „Montefalco“ v sosednjih občinah Foligno in Spoleto.

S to spremembo je območje vinifikacije in stekleničenja ločeno od območja pridelave grozdja, kar nekaterim proizvajalcem omogoča, da izvajajo postopke vinifikacije in stekleničenja, če imajo vse tradicionalne elemente, ki so zdaj bolje določeni v novi specifikaciji proizvoda za ZOP „Montefalco“.

Ta sprememba se nanaša na člen 5 specifikacije proizvoda in oddelek enotnega dokumenta Dodatni pogoji – odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju.

2. **Uporaba imena širšega geografskega območja „Umbria“**

Opis – Pri označevanju in predstavitvi vin z ZOP „Montefalco“ je dovoljena uporaba širšega geografskega imena „Umbria“. Ime „Umbria“ mora biti ločeno od geografske označbe in izraza „denominazione di origine controllata“ (kontrolirana označba porekla). Velikost črk za ime „Umbria“ mora biti manjša od velikosti črk za navedbo označbe „Montefalco“, za oboje pa je treba uporabiti enako pisavo, slog, razmik, vidnost, barvo in barvno intenzivnost.

Razlogi – S spremembo je geografsko območje bolje opredeljeno, saj se navedejo podrobnejše informacije, da se bolje izrazi povezava z območjem proizvodnje. Gre za spremembo, ki omogoča, da označba izstopa na polici v supermarketu in na vinski karti v restavracijah. Gre za pravo spremembo geografskih podatkov, saj je dodana nova in nazorna vsebina. Uporaba imena „Umbria“ ni obvezna, temveč je prepuščena proizvajalcu.

Ta sprememba vpliva na člen 7 specifikacije proizvoda in oddelek enotnega dokumenta Dodatni pogoji – dodatne določbe o označevanju.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Montefalco

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Opis vin**

1. *Belo vino „Montefalco“*

KRATEK OPIS

Barva: različno intenzivna slamnato rumena, občasno z zelenkastimi odsevi.

Vonj: nežen, vinski, z notami rumenomesnatega sadja, citrusov in tropskega sadja različne intenzivnosti. S cvetličnimi notami.

Okus: svež ali z rahlimi kislinami, izrazit in obstojen. Saden, skladen. Prijetna grenkoba v pookusu.

Najmanjši volumenski delež naravnega alkohola: 11,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. *„Montefalco“ grechetto*

KRATEK OPIS

Barva: slamnato rumena različne intenzivnosti, ki lahko prehaja v zlato, občasno z zelenkastimi odsevi.

Vonj: nežen, prefinjen, saden (jabolko, hruška, breskev, včasih ananas ali citrusi) in cvetličen (glog, včasih košeničica ali kamilica).

Okus: skladen, svež, prijetno grenkast, dobro strukturiran, saden (jabolko, hruška, breskev, včasih ananas ali citrusi).

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,0 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. *Rdeče vino „Montefalco“*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča.

Vonj: značilne zaznave po češnjah in gozdnih sadežih, malinah in borovnicah.

Okus: suh, skladen, z ustreznim telesom.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,00 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. *Rdeče vino „Montefalco“ „riserva“*

KRATEK OPIS

Barva: rubinasto rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj: intenziven, saden, včasih z začimbnimi in balzamičnimi notami.

Okus: suh, skladen, dobro strukturiran in obstojen.

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,50 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 23,0 g/l.

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

5.1. *Posebni enološki postopki*

1. RISERVA

Posebni enološki postopek

Rdeče vino „Montefalco“ ima lahko izraz „riserva“, če za grozdje velja posebna letna prijava in je vneseno v register proizvodnje vina, vino pa je bilo starano vsaj 30 mesecev, od tega 12 mesecev v sodih, in sicer od 1. novembra leta pridelave grozdja.

5.2. *Največji donosi*

1. Belo vino „Montefalco“

   12 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Belo vino „Montefalco“

   84 hektolitrov na hektar

3. „Montefalco“ grechetto

   12 000 kilogramov grozdja na hektar

4. „Montefalco“ grechetto

   84 hektolitrov na hektar

5. Rdeče vino „Montefalco“

   11 000 kilogramov grozdja na hektar

6. Rdeče vino „Montefalco“

   77 hektolitrov na hektar

7. Rdeče vino „Montefalco“ „riserva“

   11 000 kilogramov grozdja na hektar

8. Rdeče vino „Montefalco“ „riserva“

   77 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje proizvodnje ZOP „Montefalco“ leži v občinah Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi in Giano dell'Umbria v pokrajini Perugia.

7. **Sorte vinske trte**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano spoletino B – trebbiano

8. **Opis povezave**

ZOP „Montefalco“

Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Geografsko območje proizvodnje ZOP „Montefalco“ leži v pokrajini Perugia v središču Umbrije. Gre za območje z veliko pridelovalnimi površinami in položnimi parcelami na gričevnatih pobočjih, na vrhu katerih ležijo utrjena srednjeveška naselja. Obdelovalna površina leži na najvišjih gričih na višini med 220 m in 472 m, vinogradniške parcele pa se med seboj razlikujejo po stopinjah naklona in izpostavljenosti. Tako nastanejo najrazličnejše mikroklime in pridelovalne razmere, kar obenem omogoča posameznim vinskim kletem, da proizvajajo vina s prepoznavnimi zanimivimi značilnostmi.

Podnebje je podcelinsko z nekaterimi značilnostmi sredozemskega podnebja. Poletja so vroča, vendar ne soparna, zime pa precej hladne, vendar ne preveč mokre. Povprečne poletne temperature so med 18 °C in 23 °C, zimske temperature med 4 °C in 6 °C, povprečna letna količina padavin pa znaša med 750 mm in 1 300 mm, pri čemer jih je najmanj poleti, največ pa jeseni.

Narava tal – Kar zadeva tla, so za proizvodno območje značilna naslednja štiri podobmočja:

— rečni/jezerski konglomerati, za katere je značilen rumeni pesek, včasih strnjen, kar daje vinom mineralne lastnosti;

— glina in pesek, ki so ju nanesla jezera, s čimer so nastala peščena in prodnata tla z globino in odlično odcednostjo;

— obstoječa mlajša in nižje ležeča aluvialna tla, večinoma peščena in prodnata (holocen), na ravnejših površinah;

— lapor, značilen za široka območja z značilnimi izdanki kamnin iz miocena, z značilnim rumenkastim peščenjakom in sivkastim meljastim laporjem, pa tudi sivkasto meljasto glino.

Zemljišča, ki so na tem območju večinoma zasajena z vinsko trto, imajo apnenčasto in glinasto podlago z zmernim skeletom in znatnim deležem aktivnega apnenca, katerega delež se giblje med 5,5 % in 9,2 %.

Glede na obilje fino ločenih karbonatov vedno obstaja neka raven alkalnosti, ki je včasih izrazita (7,8–8,2), pri čemer so najnižje ravni na aluvialnih terasah, najvišje pa na glini.

Organske snovi so prisotne v znatnih količinah, ki znašajo od 1,5 % do 2,2 %, pogosto pa tudi na globini enega metra presegajo 1 %. To je pomembno glede na hitro homogenizacijo tal zaradi obdelave.

Prisotne so visoke ravni dostopnega fosforja in izmenljivega kalija, zlasti v tleh na miocenskih izdankih (največ 43 oziroma 404 ppm).

S spuščanjem korenin v globino se debelina posameznega sloja postopno zmanjšuje (z več kot 150 cm na manj kot 70 cm, ko korenine od aluvialnih tal prek glinenih in peščenih tal prehajajo do turbiditov in konglomeratov v spodnjih plasteh), še vedno pa omogoča dovolj prostora za razvoj korenin. Ta lastnost je združena z odlično poljsko kapaciteto tal, podlago, ki jo premišljeno izberejo vinogradniki, in upravljanjem vodnih virov z uporabo najboljših pridelovalnih praks skozi vse leto. Vinogradi lahko tako poleti prenesejo vsakršno pomanjkanje vode in obrodijo grozdje, ki lahko doseže ustrezne stopnje zrelosti ter optimalno vsebnost kislin in strukturo.

Zgodovinski in človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Mesto Montefalco in občine, ki sestavljajo območje označbe, so vedno bili pomembna vinogradniška dežela, kot kažejo mnogi zgodovinski viri, ki pričajo o vinorodnih gričih.

Zemljišča, zasajena z vinsko trto, so bila v pisnih virih prvič omenjena že v letu 1088. Številni dokumenti, ki segajo v 13. stoletje, pričajo o redni skrbi, ki so jo lokalni vinogradniki namenjali svoji dejavnosti, celo v mestnem središču in na vrtovih. Tako so ustvarili izviren kmetijski proizvod, ki ga je mogoče še danes spremljati po izjemni poti zgodovinskih vinskih trt. Že v prvi polovici 14. stoletja so z lokalno zakonodajo zaščitili vinsko trto in vino, saj so jima bila posvečena celotna poglavja in oddelki občinskih statutov.

Leta 1622 je kardinal Boncompagni, legat iz Perugie, močno zaostril kazni v občinskih statutih in določil celo „kazen z obešanjem, če bi kdor koli porezal vinsko trto“.

Leta 1925 je bilo mesto na umbrijskem vinskem sejmu opisano kot najpomembnejše vinogradniško središče dežele („Montefalco je na prvem mestu v obdelovanju specializiranih vinogradov“). Dokumenti pričajo tudi o enološki kompleksnosti na območju ter o različnih vinih, tako belih kot rdečih, ki so se tedaj proizvajala.

Človeški dejavniki so vplivali na razvoj vinogradniških in proizvodnih tehnik za vina „Montefalco“, med drugim na tehnične in pridelovalne vidike, določene v specifikaciji označbe.

Med temi dejavniki so zlasti trsni izbor in tradicionalne gojitvene oblike: prvotno pahljačasta gojitvena oblika, kordon s kratkimi rezniki in nato guyot.

Trgatev na splošno poteka pozno v obdobjih zorenja grozdja, zlasti pri sortah sagrantino, trebbiano spoletino, pa tudi sangiovese in grechetto. Grozdje se potrga, ko je zdravo in ima visoko vsebnost sladkorja.

Na območju se uporabljajo ustaljene tradicionalne prakse obdelave vin. Zlasti uporaba sort sangiovese in sagrantino pri pridelavi vina daje najvišji izraz kakovosti. To vključuje proizvodne tehnike za čim večjo ekstrakcijo barv in polifenolov, sledijo pa jim srednja do dolga obdobja zorenja, katerih rezultat so strukturirana rdeča vina. Pri belih vinih je namen uporabljenih tehnik ohranjanje naravne svežine in aromatičnih lastnosti. Belo vino „Montefalco“ in „Montefalco“ grechetto

Belo vino „Montefalco“ ima slamnato rumeno barvo različne intenzivnosti. Lahko se pojavljajo zelenkasti odsevi. Vonj je nežen, vinski, z notami rumenomesnatega sadja, citrusov in tropskega sadja različne intenzivnosti ter cvetličnimi notami.

Okus je svež ali kiselkast, izrazit in obstojen, saden, značilen ter skladen s prijetno grenkastim pookusim.

Vino „Montefalco“ grechetto je slamnato rumene barve različne intenzivnosti, ki lahko prehaja v zlato, včasih z zelenkastimi odsevi. Vonj je nežen, prefinjen, saden (jabolko, hruška, breskev, včasih ananas ali citrusi) in cvetličen (glog, včasih košeničica ali kamilica). Okus je grenkast, dobro strukturiran in saden, in sicer s pridihom jabolka, hruške, breskve ter včasih ananasa ali citrusov.

Obe vini imata dobro vsebnost kislin (najmanj 5 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina) in ekstrakta brez sladkorja (najmanj 17 gramov na liter), ki poudarjata svežino in strukturo. To sta vini, ki ju je mogoče uživati mladi, s starostjo pa se lahko še izboljšata.

Te lastnosti so rezultat talnih in podnebnih razmer geografskega območja pridelave. Teren je gričevnat, podnebje pa prehaja med sredozemskim in podcelinskim. Poletja so vroča, vendar ne soparna, zime pa precej hladne, vendar ne preveč mokre. Ti dejavniki določajo temperaturni razpon in omogočajo idealno zorenje grozdja z dobro vsebnostjo sladkorja, organskih kislin ter fenolnih in aromatskih spojin. Take sestavine nato pridejo do izraza v analitskih in organoleptičnih lastnostih vin ter v njihovih svežih notah.

Veliko dostopnega fosforja in kalija v tleh prinašata izrazitejši okus vin.

Poleg tega so strokovne spretnosti vinogradnikov vidne v izbiri tradicionalnih gojitvenih oblik vinske trte, kordonske oblike s kratkimi rezniki in oblike guyot, ki imata manjše število očes manjše ter sta idealni za uravnavanje bujnosti in rodovitnosti, ter v postopkih vinifikacije s sodobno proizvodno tehnologijo. Vsi ti dejavniki omogočajo, da se izrazijo navedene analitske in senzorične lastnosti vin.

Rdeče vino „Montefalco“ in rdeče vino „Montefalco“ „riserva“

Rdeče vino „Montefalco“ je rubinasto rdeče barve z značilnimi notami češenj in gozdnega jagodičevja ter malin in borovnic. Je sadno s suhim in skladnim okusom ter ustreznim telesom.

Rdeče vino „Montefalco“ „riserva“ je rubinasto rdeče barve, ki s staranjem prehaja v granatno. Vonj: intenziven, saden, včasih z začimbnimi in balzamičnimi notami.

Okus: suh, skladen, dobro strukturiran in obstojen.

Obe vini imata dobro vsebnost kislin (najmanj 4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina) in ekstrakt brez sladkorja (najmanj 23 gramov na liter), ki jima dajeta močno strukturo.

Vini sta zelo primerni za staranje. Lahko se razvijata v steklenici, s primernim shranjevanjem pa lahko zlasti rdeče vino „riserva“ svoje optimalne lastnosti ohrani tudi po petih letih.

Te lastnosti so rezultat talnih in podnebnih razmer geografskega območja proizvodnje.

Gričevnata pokrajina, izpostavljenost in prepoved sajenja na zemljiščih, ki so premokra ali s premalo sončne svetlobe, so dejavniki, ki se prepletajo s podnebjem. To je sredozemsko, ki prehaja v podcelinsko, z vročimi, vendar ne soparnimi poletji, precej hladnimi, vendar ne premokrimi zimami, ter z znatnimi temperaturnimi razponi. Tako nastaja ozračje, ki je zračno in svetlo, brez stoječih voda ter idealno za gojenje vinske trte in zorenje grozdja.

Obenem sta za teksturo ter kemijsko in fizikalno sestavo tal značilna apnenec in glina z veliko količino fosforja in kalija. Taka tla vinski trti omogočajo, da v kožicah grozdja razvije fenolne in barvne spojine, ki vinu dajejo barvo, arome in strukturo.

Talne in podnebne razmere na proizvodnem območju zlasti pozitivno vplivajo na grozdje sorte sangiovese, ki je ključna za proizvodnjo teh vin. Na tem območju doseže optimalno barvo, strukturo in telo, poleg naravne prefinjenosti, globine in svežine, s katerimi se lahko ponaša ta sorta vinske trte.

Poleg tega se tehnične spretnosti vinogradnikov kažejo v redni skrbi za vzdrževanje zemljišč in vinogradov, pa tudi v izbiri tradicionalnih gojitvenih oblik vinske trte, kordonske oblike s kratkimi rezniki in oblike guyot, ki imata manjše število očes ter sta idealni za uravnavanje bujnosti in rodovitnosti, ter v postopkih vinifikacije s sodobno proizvodno tehnologijo. Vsi ti dejavniki skupaj prispevajo k proizvodnji teh močno strukturiranih rdečih vin z odličnimi senzoričnimi lastnostmi.

Vzročna zveza med kakovostjo, lastnostmi proizvoda in geografskim okoljem z naravnimi in človeškimi dejavniki

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pakiranje na razmejenem območju

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

stekleničenje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Razlog za stekleničenje na razmejenem območju je potreba po ohranitvi kakovosti vin z ZOP „Montefalco“, zagotavljanju njihovega porekla ter pravočasnem izvajanju uspešnega in gospodarnega nadzora.

Prevoz in stekleničenje zunaj območja proizvodnje lahko poslabšata kakovost vina „Montefalco“, saj je lahko izpostavljeno redoks reakcijam, nenadnim temperaturnim spremembam in mikrobiološki kontaminaciji. Ti pojavi lahko negativno vplivajo zlasti na fizikalne in kemijske lastnosti (najnižja vsebnost skupnih kislin, najmanjši ekstrakt brez sladkorja itd.) ter organoleptične lastnosti (barva, vonj in okus).

Večja kot je razdalja, večja so ta tveganja. Nasprotno pa stekleničenje na območju porekla, pri čemer se serije vina prevažajo le na kratke razdalje, če se sploh premikajo, pripomore k ohranjanju lastnosti in kakovosti proizvoda.

Z leti so proizvajalci označbe porekla „Montefalco“ pridobili izkušnje ter dobro strokovno in znanstveno znanje o posebnih lastnostih vin. V povezavi s tem ti dejavniki omogočajo, da se stekleničenje izvaja na območju porekla z najboljšimi tehnološkimi previdnostnimi ukrepi. Cilj je ohraniti vse fizikalne, kemijske in organoleptične lastnosti vin, zajetih s specifikacijo proizvoda.

Drugi cilj stekleničenja na območju proizvodnje je zagotoviti, da lahko pristojni organ svoje naloge spremljanja opravi čim učinkoviteje, uspešneje in gospodarneje. Teh zahtev zunaj območja proizvodnje ni mogoče enako izpolniti.

Nadzorni organ, ki izvaja letno preverjanje skladnosti z določbami specifikacije proizvoda, lahko v skladu z ustreznim načrtom nadzora zelo hitro časovno razporedi inšpekcijske obiske v vseh podjetjih, vključenih v območje proizvodnje, v času stekleničenja vina „Montefalco“.

Cilj je sistematično zagotoviti, da se pošiljke vina „Montefalco“ lahko stekleničijo šele po tem, ko je bilo njihova primernost potrjena s fizikalno-kemijskimi in organoleptičnimi preskusi nadzornega organa. To omogoča doseganje boljših rezultatov v uspešnosti pregledov z omejenimi stroški za proizvajalce, s čimer potrošniki dobijo čim večja jamstva glede pristnosti vina.

Poleg tega se za zaščito predhodno obstoječih pravic za polnilnice lahko uporabijo odstopanje za nadaljevanje stekleničenja v svojih prostorih zunaj razmejenega območja, če oddajo ustrezno vlogo pri ministrstvu za kmetijsko, živilsko in gozdarsko politiko ter predložijo dokumentacijo, ki dokazuje, da so vina z ZOP „Montefalco“ stekleničile že vsaj dve od petih let pred začetkom veljavnosti spremembe, ki je uvedla zahtevo, da mora stekleničenje potekati na zadevnem območju. Ni pa nujno, da je to neprekinjeno dveletno obdobje.

Območje proizvodnje vina in staranja

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Obvezni postopki vinifikacije in staranja se morajo izvajati na ozemlju občin, ki so v celoti ali delno na območju proizvodnje.

Vendar so glede na tradicionalne prakse taki postopki pod posebnimi pogoji iz specifikacije proizvodnje dovoljeni tudi v vinskih kleteh, ki so zunaj tega območja, vendar še vedno na upravnem ozemlju občin Foligno in Spoleto.

Določbe o pakiranju

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Po nacionalnih pravilih o pakiranju vin z označbo porekla se vina z ZOP „Montefalco“ lahko sprostijo v porabo samo v steklenicah s prostornino največ 18 litrov, zaprtih z vstavnim ali navojnim zamaškom z dolgim tulcem.

Samo v primeru rdečega vina „Montefalco“ „riserva“ je še naprej obvezna uporaba v celoti vstavljenega plutovinastega zamaška.

Uporaba imena širšega geografskega območja „Umbria“

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju in predstavitvi vin z ZOP „Montefalco“ je dovoljena uporaba širšega geografskega imena „Umbria“. Ime „Umbria“ mora biti ločeno od geografske označbe in izraza „denominazione di origine controllata“ (kontrolirana označba porekla). Velikost črk za navedbo imena „Umbria“ mora biti manjša od velikosti črk za navedbo označbe „Montefalco“, za oboje pa je treba uporabiti enako pisavo, slog, razmik, vidnost, barvo in barvno intenzivnost.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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