C/2023/791
10.11.2023

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av en produktspecifikation för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2023/791)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Montefalco”

PDO-IT-A0845-AM04

Datum för meddelandet: 23.10.2023

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Erkännande av traditionella odlingsförhållanden**

Inom ramen för den nuvarande produktionsprocessen (sedan den skyddade ursprungsbeteckningen/den skyddade geografiska beteckningen inrättades den 30 oktober 1979) är det tillåtet att framställa och lagra vin från Montefalco vid vissa befintliga traditionella anläggningar för framställning av Montefalco i de angränsande kommunerna Foligno och Spoleto.

Genom denna ändring har området för vinframställning och tappning frikopplats från vinodlingsområdet, vilket gör det möjligt för vissa producenter att framställa och tappa vin så länge som de uppfyller alla traditionella kriterier, som nu är bättre definierade i den nya produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montefalco”.

Denna ändring rör artikel 5 i produktspecifikationen och avsnittet ”Ytterligare villkor – Undantag från produktion i det avgränsade geografiska området” i det sammanfattande dokumentet.

2. **Användning av det mer omfattande geografiska området ”Umbria”**

Beskrivning: Det mer omfattande geografiska namnet ”Umbria” (Umbrien) får användas vid märkning och presentation av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montefalco”. Namnet ”Umbria” måste skiljas från den geografiska beteckningen och från texten ”Denominazione di Origine Controllata”. Den teckenstorlek som används till namnet ”Umbria” måste vara mindre än den som används till beteckningen ”Montefalco”. Samma teckensnitt, stil, avstånd, tydlighet, färg och färgintensitet måste användas för båda beteckningarna.

Skäl: Ändringen sätter på ett bättre sätt in det geografiska området i sitt sammanhang, ger bättre information och förmedlar kopplingen till produktionsområdet på ett bättre sätt. Det är en ändring som gör att beteckningen kan utmärka sig på butikshyllan och restaurangers vinmenyer. Det är en verklig ändring av den geografiska informationen som innebär att nytt och associationsrikt innehåll läggs till. Det är inget krav att namnet ”Umbria” ska användas utan det är producentens val.

Denna ändring rör artikel 7 i produktspecifikationen och avsnittet ”Kompletterande bestämmelser om märkning” i det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Montefalco

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Montefalco Bianco*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet, kan ha grönaktiga inslag.

Doft: utsökt, vinös, med toner av frukter med gult fruktkött, citrus och tropiska frukter med varierande intensitet. Blommiga toner.

Smak: frisk eller lätt syrlig, smakrik och långvarig. Fruktig, harmonisk. En behagligt besk eftersmak.

Lägsta naturliga alkoholhalt uttryckt i volymprocent: 11,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. *Montefalco Grechetto*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet eller en dragning åt gyllengult, ibland med grönaktiga inslag.

Doft: utsökt, raffinerad, fruktig (äpple, päron, persika, ibland ananas eller citrus) och blommig (hagtorn, ibland ginst eller kamomill).

Smak: harmonisk, frisk, med en behaglig beska, välstrukturerad, fruktig (äpple, päron, persika, ibland ananas eller citrus).

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 17,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. *Montefalco Rosso*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd.

Doft: typiska toner av körsbär och skogsbär, hallon och blåbär.

Smak: torr, harmonisk, med en välbalanserad fyllighet.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 23,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4. *Montefalco Rosso Riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd som drar åt granatröd vid lagring.

Doft: intensiv, fruktig, ibland med kryddiga och balsamiska toner.

Smak: torr, harmonisk, välstrukturerad, långvarig.

Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50 %.

Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 23,0 g/l.

Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan överensstämmer med gränserna i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Riserva

Särskild oenologisk metod

Typen ”Montefalco Rosso” får bära beteckningen ”Riserva” om druvorna omfattas av särskild årlig rapportering och förs in i ett vinodlingsregister och vinet har lagrats i minst 30 månader, varav tolv månader på fat, från den 1 november det år då druvorna producerades.

5.2. *Högsta avkastning*

1. Montefalco Bianco

   12 000 kg druvor per hektar

2. Montefalco Bianco

   84 hektoliter per hektar

3. Montefalco Grechetto

   12 000 kg druvor per hektar

4. Montefalco Grechetto

   84 hektoliter per hektar

5. Montefalco Rosso

   11 000 kg druvor per hektar

6. Montefalco Rosso

   77 hektoliter per hektar

7. Montefalco Rosso Riserva

   11 000 kg druvor per hektar

8. Montefalco Rosso Riserva

   77 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Produktionsområdet för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montefalco” ligger i kommunerna Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi och Giano dell'Umbria i provinsen Perugia.

7. **Druvsort(er)**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano spoletino B – Trebbiano

8. **Beskrivning av samband**

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montefalco”

Naturliga faktorer som är relevanta för sambandet

Det geografiska framställningsområdet för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montefalco” ligger i provinsen Perugia, mitt i Umbrien. Det är ett mycket produktivt område med svagt sluttande skiften som ligger på sluttningar omgivna av medeltidsbosättningar. Odlingsområdet ligger mellan 220 och 472 meter över havet, på de högsta kullarna, medan vinodlingsskiftena har olika grader av lutning och läge. Resultatet är ett stort antal mikroklimat och odlingsförhållanden, vilket också gör det möjligt för enskilda vinproducenter att producera viner med utmärkande egenskaper av intresse.

Klimatet är subkontinentalt med vissa medelhavsegenskaper. Somrarna är varma men inte kvävande och vintrarna ganska kalla men inte alltför regniga. Genomsnittstemperaturen är 18–23 °C på sommaren och 4–6 °C på vintern. Den genomsnittliga årsnederbörden är 750–1 300 mm, med minst regn på sommaren och mest på hösten.

Jordkaraktär – När det gäller jorden kännetecknas produktionsområdet av fyra delområden:

— Flod-/sjökonglomerat, som kännetecknas av gul sand, ibland sammanpressad, som ger vinerna mineraliska egenskaper.

— Sjölera och sjösand, vilket ger sandiga och steniga jordar med djup och mycket god dränering.

— Pågående, yngre och låglänt alluvium, huvudsakligen sandigt och stenigt (postglacialt), på de planare ytorna.

— Märgel, som är kännetecknande för stora områden med typisk klippterräng från miocen, med typisk gulaktig sandsten och gråaktig märgel med mycket silt, men även gråaktig lera med mycket silt.

Den mark som huvudsakligen planteras med vinstockar i området består av en grundmassa av kalk och lera, med en begränsad mängd sten och en stor andel aktiv kalk, mellan 5,5–9,2 %.

På grund av den stora mängden fint fördelade karbonater finns det alltid en viss alkalitet, som ibland är markant (7,8–8,2). Alkaliteten är lägst på de alluviala terrasserna och högst i lerjorden.

Organiskt material finns i betydande mängder, mellan 1,5 % till 2,2 %, och ofta över 1 % på bara en meters djup. Detta är anmärkningsvärt med tanke på jordens snabba homogenisering till följd av att den brukas.

Det finns höga nivåer av tillgängligt fosfor och utbytbart kalium, särskilt i jordar på miocena klippor (som mest 43 respektive 404 ppm).

När rötterna tränger ned minskar varje stratums tjocklek gradvis (från över 150 cm till mindre än 70 cm när rötterna går från alluvialjorden genom leran och de sandiga jordarna till turbiditerna och konglomeraten nedanför), men det finns alltid tillräckligt med plats för rötterna att utvecklas. Denna egenskap kombineras med jordarnas utmärkta odlingskapacitet, vinodlarnas kloka val av grundstammar och förvaltningen av vattenresurser genom att de bästa odlingsmetoderna tillämpas under hela året. Till följd av detta kan vinodlingarna stå emot all vattenstress på sommaren och producera druvor som kan uppnå rätt mognad och optimal syrlighet och struktur.

Historiska och mänskliga faktorer som är relevanta för sambandet

Montefalco och de kommuner som utgör det avgränsade området har alltid varit viktiga vinområden, vilket framgår av de många historiska källor som berättar om hur kullarna används för vinodling.

Redan 1088 finns det skriftliga hänvisningar till lotter som planterats med vinstockar. Flera dokument från så långt tillbaka som 1200-talet ger belägg för den ständiga omsorg som områdets vinodlare har visat sina vinodlingar, även i stadskärnan och i trädgårdar. På så sätt skapade de en unik jordbruksprodukt, som kan ses än i dag på vandringar i vinområdet. Från och med första halvan av 1300-talet började vinstockar och vin skyddas genom lokala lagar, där hela kapitel och avsnitt i kommunstadgar ägnades åt dem.

År 1622 höjde kardinal Boncompagni, legat i Perugia, kraftigt straffen enligt kommunstadgarna, och föreskrev till och med att de som skadade vinstockarna skulle hängas.

På Umbriens vinmässa 1925 beskrevs staden som regionens viktigaste vincentrum (”Montelfaco ligger på första plats när det gäller specialiserade vinodlingar”). Dokument visar också på komplexiteten i vinkulturen i området och de olika viner som producerades vid tidpunkten, både vita och röda.

Mänskliga faktorer har påverkat vinodlingens utveckling och produktionsmetoderna för viner från Montefalco, däribland de tekniska och produktiva aspekter som anges i produktspecifikationen.

Bland sådana faktorer kan man i synnerhet nämna valet av druvsortskombination och de traditionella typerna av beskärning och uppbindning: ursprungligen i solfjädersform eller ”éventail”, sporrbeskärning av typen cordon och sedan guyotbeskärning.

Skörden sker vanligtvis sent under druvornas mognadsperiod, särskilt för sagrantino, trebbiano spoletino samt sangiovese och grechetto. Druvorna skördas när de är friska och har hög sockerhalt.

De metoder som används för vinproduktionen är traditionella för området. Användningen av sangiovese- och sagrantinodruvor för att framställa vin säkerställer i synnerhet högsta möjliga kvalitet. Detta innefattar produktionsmetoder för största möjliga extraktion av färg och polyfenoler, följt av medellånga till långa lagringsperioder vilket resulterar i välstrukturerade röda viner. När det gäller vita viner syftar de metoder som används till att bevara den naturliga friskheten och de aromatiska egenskaperna. ”Montefalco Bianco” och ”Montefalco Grechetto”

Vinet ”Montefalco Bianco” är halmgult med varierande intensitet. Det kan ha grönaktiga inslag. Doften är utsökt och vinös, med toner av frukter med gult fruktkött, citrus och tropiska frukter med varierande intensitet och blommiga toner.

Smaken är frisk eller lätt syrlig, smakrik och långvarig, fruktig, karakteristisk och harmonisk med en behagligt besk eftersmak.

Vinet ”Montefalco Grechetto” är halmgult med varierande intensitet eller en dragning åt gyllengult, ibland med grönaktiga inslag. Doften är utsökt, raffinerad, fruktig (äpple, päron, persika, ibland ananas eller citrus) och blommig (hagtorn, ibland ginst eller kamomill). Smaken är något bitter, välstrukturerad och fruktig, med inslag av äpple, päron, persika och ibland ananas eller citrus.

Båda vinerna har god syrahalt (minst fem gram per liter uttryckt som vinsyra) och halt av sockerfritt extrakt (minst 17 gram per liter), vilket tar fram friskheten och strukturen. De kan avnjutas unga, men också bli bättre när de lagras.

Dessa egenskaper beror på jorden och klimatförhållandena i det geografiska framställningsområdet. Terrängen är kuperad och klimatet mittemellan medelhavsklimat och subkontinentalt. Somrarna är varma men inte kvävande och vintrarna ganska kalla men inte alltför regniga. Dessa faktorer avgör temperaturen och gör det möjligt för druvorna att mogna på bästa sätt, med goda sockernivåer, organiska syror, fenoler och aromater. Sådana komponenter uttrycks sedan i vinernas analytiska och organoleptiska egenskaper, och i deras friska toner.

De höga nivåerna av tillgängligt fosfor och kalium i jordarna tar sedan fram vinernas smak.

Vidare är vinodlarnas tekniska färdigheter tydliga i valet av traditionella metoder för beskärning och uppbindning av vinrankorna: sporrbeskärning av typen cordon och guyotbeskärning. Dessa metoder ger små mängder knoppar och är idealiska för att kontrollera vinrankornas kraftfullhet och produktivitet. Vid de efterföljande vinframställningsprocesserna används dessutom modern produktionsteknik. Alla dessa faktorer tar tillsammans fram de ovannämnda analytiska och sensoriska egenskaperna hos vinerna.

”Montefalco Rosso” och ”Montefalco Rosso Riserva”

Vinet ”Montefalco Rosso” är rubinrött med typiska toner av körsbär och skogsbär, hallon och blåbär. Det är fruktigt med en torr och harmonisk smak och en välbalanserad fyllighet.

Vinet ”Montefalco Rosso Riserva” är rubinrött och drar åt granatrött vid lagring. Doft: intensiv, fruktig, ibland med kryddiga och balsamiska toner.

Smak: torr, harmonisk, välstrukturerad, långvarig.

Båda vinerna har bra syrahalt (minst 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra) och halt av sockerfritt extrakt (minst 23 gram per liter), vilket tar fram den kraftfulla strukturen.

Vinerna har hög lagringskapacitet. De kan också utvecklas i flaskan och behåller sina optimala egenskaper i mer än fem år om de förvaras på rätt sätt, i synnerhet ”Rosso Riserva”.

Dessa egenskaper beror på jorden och klimatförhållandena i det geografiska framställningsområdet.

Det kuperade landskapet, läget och förbudet mot att odla på mark som är för våt eller inte får tillräckligt med solsken är faktorer som samverkar med klimatet. Området har ett medelhavsklimat som drar åt det subkontinentala hållet, med varma men inte kvävande somrar och ganska kalla men inte alltför regniga vintrar, samt stora temperaturskiftningar. Resultatet är en miljö som är luftig och ljus, fri från stillastående vatten, idealisk för vinodling och för druvornas mognad.

Vidare kännetecknas jordarnas textur samt kemiska och fysiska sammansättning av kalk och lera med stora mängder fosfor och kalium. Dessa jordar gör det möjligt för vinrankorna att utveckla fenol- och färgkomponenterna i druvskalet, vilket i sin tur ger vinet färg, arom och struktur.

Produktionsområdets jord- och klimatförhållanden har i synnerhet en positiv effekt på druvsorten sangiovese, som är den viktigaste sorten för dessa viner. I detta område får druvorna optimal färg, struktur och fyllighet, tillsammans med den naturliga finess, djup och friskhet som denna druvsort kan stoltsera med.

Vinodlarnas tekniska färdigheter är dessutom tydliga i den konstanta omsorg som de visar vid skötseln av marken och vinodlingarna, och i valet av traditionella metoder för beskärning och uppbindning av vinrankorna: sporrbeskärning av typen cordon och guyotbeskärning. Dessa metoder ger små mängder knoppar och är idealiska för att kontrollera vinrankornas kraftfullhet och produktivitet. Vid de efterföljande vinframställningsprocesserna används dessutom modern produktionsteknik. Alla dessa faktorer ger tillsammans dessa mycket välstrukturerade röda viner med utmärkta sensoriska egenskaper.

Orsakssamband mellan kvalitet, produktens egenskaper och den geografiska miljön samt naturliga och mänskliga faktorer.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Förpackning inom det avgränsade området

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Tappning inom det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Skälet till att tappningen ska ske inom det avgränsade området är behovet av att bevara kvaliteten på viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montefalco”, garantera deras ursprung och se till att effektiva och kostnadseffektiva kontroller kan utföras i tid.

Transport och tappning utanför produktionsområdet förefaller kunna äventyra kvaliteten på vinet ”Montefalco”, eftersom det kan utsättas för redoxreaktioner, plötsliga temperaturförändringar och mikrobiologisk kontaminering. Dessa företeelser kan i synnerhet ha negativa effekter på de fysiska och kemiska egenskaperna (lägsta totala syrahalt, lägsta halt av sockerfritt extrakt osv.) och de organoleptiska egenskaperna (färg, doft och smak).

Dessa risker blir större ju längre avstånd som avverkas. Tappning i ursprungsområdet (varvid vinpartierna endast transporteras korta avstånd om de överhuvudtaget transporteras alls) bidrar däremot till att bevara produktens egenskaper och kvalitet.

Under årens lopp har producenterna av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montefalco” förvärvat erfarenhet och goda tekniska och vetenskapliga kunskaper om vinernas särskilda egenskaper. I kombination med ovanstående möjliggör dessa faktorer tappning i ursprungsområdet med hjälp av bästa tekniska förfaranden. Målet är att bevara de fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaperna hos de viner som omfattas av produktspecifikationen.

Ett annat syfte med tappning i produktionsområdet är att säkerställa att det behöriga organet kan utföra sina övervakningsuppgifter på ett så effektivt, ändamålsenligt och kostnadseffektivt sätt som möjligt. Dessa krav kan inte garanteras i samma utsträckning utanför produktionsområdet.

Det kontrollorgan som utför den årliga kontrollen av efterlevnaden av bestämmelserna i produktspecifikationen kan mycket snabbt planera kontrollbesöken hos alla företag som är verksamma i produktionsområdet vid den tidpunkt då vinet ”Montefalco” tappas, i enlighet med respektive kontrollplan.

Målet är att systematiskt sörja för att partier av vinet ”Montefalco” kan tappas först när de har bekräftats uppfylla de fysiska, kemiska och organoleptiska tester som kontrollorganet utför. Detta gör det möjligt att uppnå effektivare kontroller, till en begränsad kostnad för producenterna, i syfte att ge konsumenterna bästa möjliga garantier för vinets äkthet.

Tappningsföretag kan, för att skydda befintliga rättigheter, ansöka om ett undantag för fortsatt tappning i sina lokaler utanför det avgränsade området, under förutsättning att de lämnar in en ansökan om detta till ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik och tillhandahåller dokumentation som styrker att de har tappat viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montefalco” under minst två av de fem år som föregår ikraftträdandet av den ändring som inför kravet på att tappning ska äga rum i området. Perioden behöver inte vara en sammanhängande tvåårsperiod.

Område för vinframställning och lagring

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag från produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Obligatoriska vinframställnings- och lagringsprocesser ska utföras i de kommuner som helt eller delvis ligger i produktionsområdet.

Med hänsyn till de traditionella förhållandena är sådan verksamhet dock tillåten även vid vinerier belägna utanför detta område så länge som de ligger inom kommunerna Foligno och Spoleto. Sådan verksamhet ska dock ske på de särskilda villkor som föreskrivs för produktionsprocessen.

Bestämmelser om förpackning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

I enlighet med nationella regler om förpackning av viner med en skyddad ursprungsbeteckning får viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montefalco” som ska släppas ut för försäljning endast förpackas i glasflaskor med en volym på högst 18 liter, förslutna med kork eller skruvkork med långt förband.

När det gäller typen ”Montefalco Rosso Riserva” är det fortfarande obligatoriskt att använda en helt instoppad kork.

Användning av det mer omfattande geografiska området ”Umbria”

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Det mer omfattande geografiska namnet ”Umbria” (Umbrien) får användas vid märkning och presentation av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montefalco”. Namnet ”Umbria” måste skiljas från den geografiska beteckningen och från texten ”Denominazione di Origine Controllata”. Den teckenstorlek som används till namnet ”Umbria” måste vara mindre än den som används till beteckningen ”Montefalco”. Samma teckensnitt, stil, avstånd, tydlighet, färg och färgintensitet måste användas för båda beteckningarna.

Länk till produktspecifikationen

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