

Publikacja wniosku o wprowadzenie zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013

(2022/C 369/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU

„Montefalco”

PDO-IT-A0845-AM03

Data wniosku: 22.8.2016

1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczną.

2. Opis i uzasadnienie zmiany

2.1. Wprowadzenie nowego typu „Montefalco Grechetto”

Należy wprowadzić nowy typ „Montefalco Grechetto”.

Jest to wino wytwarzane z lokalnej odmiany winorośli Grechetto, co wpisuje się w tradycję win białych wytwarzanych w Umbrii, a w szczególności na obszarze „Montefalco”.

Obszar ten charakteryzuje się pagórkowatym ukształtowaniem terenu i subkontynentalnym klimatem. Na takich obszarach winogrona z odmiany Grechetto mają wyjątkowe analityczne i organoleptyczne cechy charakterystyczne. W rezultacie wina produkowane z tych odmian mają specyficzne cechy fizyczne, chemiczne i organoleptyczne, jak opisano w pkt 4.2 jednolitego dokumentu.

Z tego względu dodanie typu „Montefalco Grechetto” przyczynia się do utrzymania wysokiej jakości nazwy, a także do poprawy wizerunku i asortymentu produktów objętych ChNP „Montefalco”.

Zmiana ta dotyczy pkt 1 i nast. specyfikacji, w których występuje odniesienie do nazwy odmiany winorośli Grechetto, oraz pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis wina lub win) i innych sekcji, w których jest mowa o tej odmianie.

2.2. Zmiana połączenia odmian winorośli w przypadku „Montefalco Bianco” (wino białe „Montefalco”)

Zmiana ta dotyczy zmian połączenia odmian winorośli służących wyeksponowaniu lokalnej odmiany Trebbiano Spoletino.

W szczególności poprzedni skład odmian winorośli:

Grechetto: nie mniej niż 50 %,

Trebbiano Toscano: 20–35 %,

pozostałe odmiany winogron białych: do 30 %

otrzymuje brzmienie:

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Trebbiano Spoletino: nie mniej niż 50 %,
pozostałe odmiany winogron białych: do 50 %.

Uzasadnienie

Uznano, że należy zaktualizować połączenie odmian w przypadku rodzaju „Montefalco Bianco”, zastępując odmianę Trebbiano Toscano, która nie stanowi odmiany rodzimej dla odnośnego obszaru, lokalną odmianą Trebbiano Spoletino. Dzięki tej zmianie uzyskuje się wino gatunkowe lepsze pod względem organoleptycznych cech charakterystycznych, a także właściwości chemicznych i fizycznych.

W szczególności w porównaniu z Trebbiano Toscano lokalna odmiana Trebbiano Spoletino charakteryzuje się mniejszymi zbiorami i jest lepiej dostosowana do lokalnych warunków klimatycznych. W ten sposób wino „Montefalco Bianco” zyskuje szczególne charakterystyczne cechy jakościowe związane z obszarem, odpowiadające oczekiwaniom konsumentów.

W praktyce na przestrzeni ostatnich lat odmiana Trebbiano Spoletino zyskała popularność wśród podmiotów gospodarczych i konsumentów ze względu na swoje wyjątkowe właściwości, które są zdecydowanie najlepsze wśród odmian winorośli z rodziny Trebbiano. Z tego powodu producenci zaproponowali tę zmianę w specyfikacji.

Ponadto wprowadzenie nowego rodzaju wina „Montefalco Grechetto”, o którym mowa powyżej, ma również znaczenie w kontekście obniżenia procentowego udziału odmiany Grechetto w winie „Montefalco Bianco”. Wcześniej była to odmiana dominująca, której zawartość wynosiła ponad 50 %, a obecnie wynosi mniej niż 50 % w połączeniu z pozostałymi odmianami winogron białych.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji oraz pkt 7 jednolitego dokumentu (Główne odmiany winorośli).

2.3. Zmiana połączenia odmian winorośli w przypadku „Montefalco Rosso” (wino czerwone „Montefalco”) i „Montefalco Rosso Riserva”

Połączenie odmian wykorzystywanych do produkcji win „Rosso” i „Rosso Riserva” w obowiązującej obecnie specyfikacji:

Sangiovese: 60–70 %,

Sagrantino: 10–15 %,

pozostałe odmiany winogron czerwonych nadające się do uprawy w regionie Umbria: maksymalnie do 30 %

otrzymuje brzmienie:

Sangiovese: 60–80 %,

Sagrantino: 10–25 %,

dopuszcza się stosowanie pozostałych niearomatycznych odmian winogron czerwonych w ilości pozostałej do uzyskania 100 %.

W szczególności zwiększono maksymalny procentowy udział odmian Sangiovese i Sagrantino. Ponadto nie ma już obowiązku stosowania jednej dodatkowej odmiany winogron czerwonych lub większej ich liczby. Stosowanie takich dodatkowych odmian jest teraz opcjonalne.

Zmianę tę wprowadza się ze względu na konieczność preferencyjnego traktowania tych dwóch wyżej wymienionych lokalnych odmian dających wyraz *terroir*. Jest to korzystniejsze od kupaży zawierających również odmiany międzynarodowe, które nie wnoszą żadnych szczególnych cech związanych z jakością lub lokalizacją.

Zmiana ta dotyczy pkt 2 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.4. Uwzględnienie gęstości nasadzeń winorośli i zmian wydajności winogron i ilości wina z hektara

Wprowadzono minimalną gęstość nasadzeń wynoszącą 4 000 winorośli na hektar w przypadku „Montefalco Rosso” i „Riserva” oraz 3 000 winorośli na hektar w przypadku „Montefalco Bianco” i „Montefalco Grechetto”.

Zmiana ta służy poprawie jakości produkcji winogron.

Większa gęstość nasadzeń – definiowana jako ilość winorośli na hektar w winnicy – sprawia, że rośliny muszą konkurować ze sobą o składniki odżywcze obecne w glebie. W rezultacie następuje mniejszy rozrost roślin, liści i owoców, a otrzymywane kiście i jagody są mniejsze. Zmniejszenie średnicy jagód powoduje zwiększenie stosunku powierzchni do objętości, co w efekcie skutkuje poprawą jakości produkcji. Mniej liściaste rośliny są jednocześnie w mniejszym stopniu narażone na choroby i agrofagi, takie jak grzyby, bakterie, owady i wirusy. Ponadto korzenie zwykle rosną w dół, a nie na boki, ponieważ są zmuszone do poszukiwania wody i podstawowych minerałów w głębiej położonych partiach gleby. W ten sposób otrzymuje się winogrona, a tym samym wino, o lepszej jakości.

Poziom wydajności z hektara wyznaczony dla winogron białych obniżono z 13 000 do 12 000 kg. Wydajność na tym samym poziomie 12 000 kg dodano w odniesieniu do nowego rodzaju wina „Montefalco Grechetto”.

Ponadto w przypadku „Montefalco Bianco” wydajność przetwarzania wina obniżono z 72 na 70 %, co dotyczy również pozostałych rodzajów.

Środki te mają skutkować osiągnięciem wyższej jakości.

Zmiany te dotyczą pkt 4 i 5 specyfikacji oraz pkt 5 jednolitego dokumentu (Praktyki enologiczne – Maksymalna wydajność).

2.5. Wprowadzenie nawadniania w sytuacjach nadzwyczajnych

Wprowadzono nawadnianie w sytuacjach nadzwyczajnych. Zmiana ta wynika ze zmian warunków klimatycznych w ostatnich latach. Zmiany te obejmują niski poziom opadów deszczu i wysokie średnie i maksymalne temperatury latem, zwłaszcza w obszarach o klimacie kontynentalnym, takich jak region „Montefalco”.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.6. Zwiększenie naturalnej zawartości alkoholu w winogronach w przypadku „Montefalco Bianco” i dodanie tego samego parametru w przypadku „Montefalco Grechetto”

Minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w winogronach wykorzystywanych do produkcji „Montefalco Bianco” zwiększono z 10,50 do 11,00 %.

Ten sam poziom 11,00 % obj. wyznaczono w odniesieniu do „Montefalco Grechetto”.

Zmianę tę wprowadzono w celu zapewnienia zgodności z wymogami dotyczącymi jakości winogron, z których należy otrzymywać wina pełne.

Zmiana ta dotyczy pkt 4 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.7. Wprowadzenie wymogu dotyczącego obowiązku butelkowania w obrębie wyznaczonego obszaru

Zmiana ta dotyczy przepisu w zakresie butelkowania na wyznaczonym obszarze produkcji.

Dzięki tej zmianie producenci „Montefalco” ChNP chcą naprawić niedociągnięcie w oryginalnym tekście specyfikacji produktu zatwierdzonej pod koniec 1979 r., kiedy to ogólne przepisy dotyczące krajowych lub unijnych nazw pochodzenia nie precyzowały obowiązku butelkowania w obrębie wyznaczonego obszaru. Tę ogólną zasadę wprowadzono w następstwie wyroku Trybunału Sprawiedliwości z dnia 16 maja 2000 r. w sprawie C-388/95.

Powodem zmiany jest konieczność zachowania wysokiej jakości win objętych ChNP „Montefalco”, zagwarantowania ich pochodzenia oraz zapewnienia skuteczności i terminowości kontroli.

Okazuje się, że transport i butelkowanie poza obszarem produkcji może pogorszyć jakość wina „Montefalco”, ponieważ może być ono narażone na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i skażenie mikrobiologiczne. Zjawiska te mogą mieć negatywny wpływ w szczególności na właściwości fizykochemiczne (minimalna kwasowość ogólna, minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego itp.) i organoleptyczne (barwa, aromat i smak).

Ryzyko to wzrasta wraz ze wzrostem odległości, którą należy pokonać. Z kolei butelkowanie na obszarze pochodzenia, gdzie partie wina są transportowane tylko na niewielkie odległości, jeśli w ogóle są przemieszczane, pomaga zachować cechy charakterystyczne i jakość produktu.

Z biegiem lat producenci wina oznaczonego nazwą pochodzenia „Montefalco” zyskali doświadczenie i dogłębną wiedzę techniczną i naukową na temat szczególnych cech win. Mając na uwadze powyższe, czynniki te sprawiają, że na obszarze pochodzenia butelkowanie może przebiegać z zachowaniem najwyższych technicznych środków ostrożności. Celem jest zachowanie wszystkich fizycznych, chemicznych i organoleptycznych cech win objętych zakresem stosowania specyfikacji.

Innym celem butelkowania na obszarze produkcji jest zapewnienie, aby właściwy organ mógł wykonywać swoje obowiązki w zakresie monitorowania z maksymalną skutecznością, efektywnością i opłacalnością. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji.

Organ kontrolny, który przeprowadza coroczną kontrolę przestrzegania przepisów specyfikacji, może szybko zaplanować wizyty kontrolne we wszystkich przedsiębiorstwach działających na obszarze produkcji w czasie butelkowania wina „Montefalco”, zgodnie z odpowiednim planem kontroli.

Celem jest zagwarantowanie na poziomie systemowym, że butelkowane mogą być wyłącznie partie wina „Montefalco”, które uprzednio uzyskały certyfikat potwierdzający pozytywny wynik testów fizykochemicznych i organoleptycznych przeprowadzonych przez organ kontrolny. Pozwala to na osiągnięcie lepszych wyników w zakresie skuteczności kontroli przy ograniczonych kosztach dla producentów, co ma umożliwić zaoferowanie konsumentom maksymalnych gwarancji pod względem autentyczności wina.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi zasadnicze).

2.8. Uwzględnienie opisu analitycznych i organoleptycznych cech charakterystycznych wina z rodzaju „Montefalco Grechetto”

Dodano następujący opis analitycznych i organoleptycznych cech charakterystycznych wina z nowego rodzaju „Montefalco Grechetto”.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności lub często wpadająca w złotą, czasem z zielonkawymi refleksami.

Aromat: delikatny, wyrafinowany, owocowy (jabłkowy, gruszkowy, brzoskwiniowy, czasem ananasowy lub cytrusowy) i kwiatowy (głogu, czasem żarnowca lub rumianku).

Smak: harmonijny, świeży, z przyjemną goryczką, o dobrej strukturze, owocowy (jabłkowy, gruszkowy, brzoskwiniowy, czasem ananasowy lub cytrusowy).

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

Minimalna kwasowość ogólna 5,0 gramów na litr.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 gramów na litr.

Zmiana dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis wina lub win).

2.9. Zmniejszenie minimalnej kwasowości ogólnej win

Zmniejszono minimalną kwasowość ogólną win o 0,5 grama na litr do następujących poziomów:

„Montefalco Bianco”: minimalna kwasowość ogólna 5 gramów na litr;

„Montefalco Rosso” i „Riserva”: minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr.

Z czasem okazało się, że poziomy kwasowości ogólnej stopniowo spadają, również w wyniku niezaprzeczalnej zmiany klimatu.

Ten nieznaczny spadek nie ma żadnego wpływu na jakość win i w każdym przypadku minimalna wartość tego parametru przewyższa wartość określoną w obecnie obowiązujących przepisach UE (3,5 grama na liter).

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji i pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis wina lub win).

2.10. Dodanie przepisu dotyczącego stosowania terminu „vigna”

Wprowadzono możliwość stosowania terminów „vigna” lub „vigneto” (oba oznaczają „winnicę”) wraz z odpowiednią nazwą miejscowości jako opcjonalną praktykę w zakresie etykietowania. Opis wina „Montefalco” może zatem zawierać więcej szczegółów, dzięki czemu na podstawie informacji zawartych na etykiecie producenci mają możliwość ustalenia winnicy pochodzenia.

Jest to fakultatywny przepis specyfikacji dotyczący informacji, który wynika z faktu, iż w odpowiednich przepisach unijnych i krajowych również przewidziano możliwość uwzględniania takich terminów na etykiecie do celów handlowych.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji i nie ma wpływu na jednolity dokument.

2.11. Zwiększenie maksymalnej objętości pojemników

Maksymalna objętość szklanych butelek, które mogą służyć jako opakowanie win „Montefalco”, zwiększono z 5 do 18 litrów.

Wyłącznie w przypadku „Montefalco Rosso Riserva” nadal jednak jako zamknięcie wyżej wskazanych pojemników należy stosować całkowicie wsunięty korek.

Środki te, które są bardziej restrykcyjne niż ogólne europejskie przepisy dotyczące pojemników, mają umocnić renomę i wizerunek win objętych ChNP „Montefalco”. Co równie istotne, ze względu na niektóre wymogi gościnności wysoko cenione są butelki o objętości powyżej 5 litrów i do 18 litrów.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji oraz pkt 9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi).

2.12. Aktualizacja opisu związku z obszarem geograficznym

Wprowadzono nowy rodzaj „Montefalco Grechetto”, a w przypadku rodzaju „Montefalco Bianco” zaktualizowano połączenie odmian, zastępując odmianę Trebbiano Toscano odmianą Trebbiano Spoletino. Tym samym zaktualizowano opis związku z obszarem geograficznym, jeżeli chodzi o tradycyjne warunki upraw tych lokalnych odmian na obszarze produkcji win objętych tą ChNP.

Zmiana dotyczy pkt 9 specyfikacji produktu i pkt 8 jednolitego dokumentu (Związek z obszarem geograficznym).

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Montefalco

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

4.1. Montefalco Bianco

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, czasem z zielonkawymi refleksami.

Aromat: delikatny, winny, z nutami owoców o żółtym miąższu, cytrusów i owoców tropikalnych o różnej intensywności. Noty kwiatowe.

Smak: świeży lub lekko kwaskowaty, aromatyczny i długi. Owocowy, harmonijny. Z przyjemną utrzymującą się w ustach goryczką.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4.2. *Montefalco Grechetto*

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności lub często wpadająca w złotą, czasem z zielonkawymi refleksami.

Aromat: delikatny, wyrafinowany, owocowy (jabłkowy, gruszkowy, brzoskwiniowy, czasem ananasowy lub cytrusowy) i kwiatowy (głogu, czasem żarnowca lub rumianku).

Smak: harmonijny, świeży, z przyjemną goryczką, o dobrej strukturze, owocowy (jabłkowy, gruszkowy, brzoskwiniowy, czasem ananasowy lub cytrusowy).

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4.3. *Montefalco Rosso*

Barwa: rubinowoczerwona.

Aromat: typowe nuty wiśni i owoców leśnych, malin i jagód.

Smak: wytrawny, harmonijny, z doskonale zrównoważoną strukturą.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 gramy na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4.4. *Montefalco Riserva*

Barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

Aromat: intensywny, owocowy, czasami z pikantnymi i balsamicznymi nutami.

Smak: wytrawny, harmonijny, o dobrej strukturze, długo utrzymujący się.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 23,0 gramy na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki enologiczne**

a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

Szczególne praktyki enologiczne

Wino z rodzaju „Montefalco Rosso” może być opatrzone oznaczeniem „Riserva”, jeżeli winogrona są uwzględniane w specjalnych sprawozdaniach rocznych i wprowadzane w rejestrze dotyczącym produkcji wina, a wino leżakowało przez co najmniej 30 miesięcy, w tym 12 miesięcy w beczkach, od 1 listopada roku produkcji winogron.

b) *Maksymalna wydajność*

Montefalco Bianco

12 000 kilogramów winogron z hektara

Montefalco Bianco

84 hektolitry z hektara

Montefalco Grechetto

12 000 kilogramów winogron z hektara

Montefalco Grechetto

84 hektolitry z hektara

Montefalco Rosso

11 000 kilogramów winogron z hektara

Montefalco Rosso

77 hektolitrow z hektara

Montefalco Rosso Riserva

11 000 hektolitrow z hektara

Montefalco Rosso Riserva

77 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji ChNP „Montefalco” znajduje się w gminach Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi i Giano dell’Umbria w prowincji Perugia.

7. **Główne odmiany winorośli**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B – Trebbiano

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *Montefalco ChNP*

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszarem geograficznym produkcji win objętych ChNP „Montefalco” jest prowincja Perugia położona w środkowej części Umbrii. Jest to wysokowydajny obszar, na którym działki położone są na terenie o łagodnym nachyleniu na zboczach wzgórz zwieńczonych średniowiecznymi osadami. Obszary uprawiane położone są na wysokości 220–472 m pośród najwyższych wzgórz, a działki winnic różnią się pod względem stopnia nachylenia i usytuowania. W rezultacie występuje tu duża różnorodność mikroklimatów i warunków uprawy, co ponadto sprawia, że poszczególne wytwórnie wina mogą produkować wina o określonych właściwościach.

Panuje tu klimat subkontynentalny z niektórymi cechami klimatu śródziemnomorskiego. Lata są gorące, ale nie duszne, a zimy dość zimne, ale nie zbyt wilgotne. Średnie temperatury latem wynoszą 18–23 °C, temperatury zimą – 4–6 °C, a średnie roczne opady deszczu – 750–1 300 mm, przy czym minimalne opady występują latem, a maksymalne – jesienią.

Charakterystyka gleb – jeżeli chodzi o glebę, obszar produkcji można podzielić na cztery następujące odrębne podobszary:

- konglomeraty rzeczne/jeziorne charakteryzujące się żółtymi piaskami, czasem zbitymi, dzięki którym wina zyskują mineralne właściwości;
- gliny i piaski jeziorne dające gleby piaszczyste i kamieniste o dużej głębokości i doskonałym drenażu;
- niżej położone młode aluwia ukształtowane współcześnie, głównie piaszczyste i kamieniste (holocen) na bardziej równinnych terenach;
- margiel charakterystyczny dla szerokich obszarów o typowo skalistej wychodni z epoki miocenu, gdzie występują typowo żółtawe piaszkowce i szarawy mułowy margiel, ale także szarawa mułowa glina.

Grunty, na których na tym obszarze uprawia się głównie winorośl, składają się z podłoża wapiennego i gliniastego o ograniczonej zawartości kamieni i odpowiednim udziale procentowym aktywnego wapienia na poziomie 5,5–9,2 %.

Ze względu na duże ilości bardzo rozdrobnionych węglanów gleby zawsze mają nieco zasadowy charakter, a czasem znaczny (7,8–8,2), przy czym najmniejsze poziomy odnotowuje się na tarasach aluwialnych, a maksymalne – w przypadku gliny.

Materia organiczna jest obecna w znacznych ilościach wynoszących 1,5–2,2 %, często przekraczających 1 % nawet na głębokości 1 m. Ma to duże znaczenie, biorąc pod uwagę szybko przebiegające ujednoczenie gleb w wyniku prowadzonych upraw.

Gleby są bogate w przyswajalny fosfor i potas wymienny, co dotyczy zwłaszcza gleb położonych na wychodniach z epoki miocenu (odpowiednio maksymalnie 43 i 404 ppm).

Każda niższa warstwa, do której sięgają korzenie, ma coraz mniejszą grubość (od ponad 150 cm do mniej niż 70 cm w miarę przechodzenia korzeni od gleb aluwialnych przez glinę po gleby piaszczyste, aż po turbidyty i niżej położone konglomeraty), ale zawsze korzenie mają wystarczająco miejsca do dalszego rozrostu. Towarzyszy temu doskonała pojemność polowa gleb, mądry wybór podkładek przez plantatorów winorośli i gospodarowanie zasobami wodnymi poprzez stosowanie najlepszych praktyk uprawnych przez cały rok. W rezultacie winnice mogą przetrwać wszelkie niedobory wody występujące latem i produkować winogrona o odpowiednim poziomie dojrzałości i optymalnej kwasowości i strukturze.

8.2. *Montefalco ChNP*

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia omawianego związku

Montefalco i gminy składające się na obszar objęty nazwą zawsze stanowiły wspaniały obszar winiarski, o czym świadczą wiele źródeł historycznych, w których jest mowa o wzgórzach przeznaczonych pod uprawy winorośli.

Pisemne zapisy, w których jest mowa o gruntach obsadzanych winoroślą, sięgają roku 1088. Z dokumentów pochodzących z XIII w. wynika, że miejscowi plantatorzy winorośli z dbałością podchodzili do uprawy winorośli nawet w centrum miasta i w ogrodach. W ten sposób tworzyli oni oryginalny produkt rolny, co jest do dziś widoczne wzdłuż niezwyklego szlaku historycznych obszarów uprawy winorośli. Od pierwszej połowy XIV w. zaczęto wprowadzać lokalne przepisy dotyczące ochrony winorośli i win, składające się na całe rozdziały i sekcje statutów miejskich.

W 1622 r. kardynał Boncompagni, legat w Perugii, znacznie podniósł kary określone w statutach miejskich, w tym ustanowił nawet „karę śmierci przez powieszenie dla każdego, kto dopuści się zniszczenia winorośli”.

W 1925 r. na targach win w Umbrii miasto określono jako najważniejsze centrum winiarskie w regionie („Montefalco zajmuje pierwsze miejsce pod względem występowania wyspecjalizowanych winnic”). W dokumentach wskazano również złożoność kultury związanej z uprawą winorośli na tym obszarze i poszczególne wina produkowane w tamtym czasie, zarówno wina białe, jak i wina czerwone.

Czynniki ludzkie wpłynęły na rozwój technik uprawy i produkcji win Montefalco, w tym technicznych i produkcyjnych aspektów określonych w specyfikacji nazwy.

Do takich czynników w szczególności należą wybór połączenia odmian winorośli i tradycyjne formy prowadzenia: początkowo prowadzenie w kształcie wachlarza, przycinanie krótkie w formie kordonu i następnie przycinanie w formie sznura Guyota.

Zbiory zasadniczo odbywają się późno pod koniec okresów dojrzewania winogron, zwłaszcza w przypadku odmian Sagrantino, Trebbiano Spoletino, a także Sangiovese i Grechetto. Zbiory mają miejsce w czasie, w którym winogrona są zdrowe i mają wysoką zawartość cukru.

Praktykami związanymi z produkcją win są praktyki tradycyjnie stosowane na tym obszarze. W szczególności dotyczy to stosowania winogron Sangiovese i Sagrantino umożliwiających zapewnienie najwyższego jakości wina. Obejmuje to stosowanie technik produkcji pozwalających na maksymalne wydobycie barwy i związków fenolowych, po czym następują średnie lub długie okresy dojrzewania, w wyniku czego uzyskuje się złożone wina czerwone. W przypadku win białych stosowane techniki mają zapewnić zachowanie naturalnej świeżości i właściwości aromatycznych.

8.3. Montefalco ChNP

Związek przyczynowy między jakością, cechami produktu i środowiskiem geograficznym a czynnikami naturalnymi i czynnikiem ludzkim

„Montefalco Bianco” i „Montefalco Grechetto”

Wino „Montefalco Bianco” ma barwę słomkowożółtą o różnej intensywności. Może mieć zielonkawe refleksy. Aromat jest delikatny, winny, z nutami owoców o żółtym miąższu, cytrusów i owoców tropikalnych o różnej intensywności i nutach kwiatowych.

Smak jest świeży lub lekko kwaskowaty, aromatyczny i długi, owocowy, charakterystyczny, harmonijny z przyjemną utrzymującą się w ustach goryczką.

Wino „Montefalco Grechetto” ma barwę słomkowożółtą o różnej intensywności lub często wpadającą w złotą, czasem z zielonkawymi refleksami. Aromat tego wina jest delikatny, wyrafinowany, owocowy (jabłkowy, gruszkowy, brzoskwiniowy, czasem ananasowy lub cytrusowy) i kwiatowy (głogu, czasem żarnowca lub rumianku). Wino ma gorzki smak o dobrej strukturze, owocowy, szczególnie wyczuwalne są nuty jabłek, gruszek, brzoskwiń, a czasem ananasów lub cytrusów.

Oba rodzaje wina mają dobry poziom kwasowości (co najmniej 5 gramów na litr, wyrażonej jako kwas winowy) i zawartości ekstraktu bezcukrowego (co najmniej 17 gramów na litr), dzięki czemu wina zawdzięcza swoją świeżość i strukturę. W praktyce wina dobrze smakuje zarówno, gdy jest młode, jak i wraz z wiekiem, kiedy nabiera mocy.

Te właściwości wina zawdzięcza warunkom glebowo-klimatycznym panującym na obszarze geograficznym produkcji. Teren jest pagórkowaty, a klimat waha się między śródziemnomorskim a subkontynentalnym. Lata są gorące, ale nie duszne, a zimy dość zimne, ale nie zbyt wilgotne. Czynniki te decydują o panujących tam temperaturach i sprawiają, że winogrona mogą dojrzewać w idealny sposób, uzyskując dobry poziom zawartości cukrów, kwasów organicznych, fenoli i substancji aromatycznych. Takie elementy następnie znajdują wyraz w analitycznych i organoleptycznych cechach charakterystycznych win i w wyczuwalnych w nich nutach świeżości.

Duża zawartość przyswajalnego fosforu i potasu w glebach nadaje smaku winom.

Ponadto umiejętności techniczne plantatorów winorośli uwidaczniają się wyborem tradycyjnych systemów prowadzenia winorośli: przycinanie krótkie w formie kordonu i przycinanie w formie sznura Guyota. W ramach tych systemów uzyskuje się niewielką ilość pąków i idealnie nadają się one do kontrolowania żywotności i wydajności winorośli. Ponadto następnie wykonuje się czynności związane z produkcją wina z użyciem współczesnych technik produkcji. Wszystkie te czynniki łącznie nadają winom wymienione wyżej analityczne i sensoryczne cechy charakterystyczne.

„Montefalco Rosso” i „Montefalco Rosso Riserva”

Wino „Montefalco Rosso” ma rubinowoczerwoną barwę o typowych nutach wiśni i owoców leśnych, malin i jagód. Wino ma smak owocowy, wytrawny i harmonijny z doskonale zrównoważoną strukturą.

Wino „Montefalco Rosso Riserva” jest rubinowoczerwone, a w miarę dojrzewania nabiera barwy owocu granatu. W smaku jest intensywne, owocowe, czasami z pikantnymi i balsamicznymi nutami.

Smak: wytrawny, harmonijny, o dobrej strukturze, długi.

Oba rodzaje wina mają dobry poziom kwasowości (co najmniej 4,5 grama na litr, wyrażonej jako kwas winowy) i zawartości ekstraktu bezcukrowego (co najmniej 23 gramy na litr), dzięki czemu wino zawdzięcza swoją mocną strukturę.

Wina te charakteryzują się wysokim potencjałem leżakowania. Wina te mogą dojrzewać w butelce, a w szczególności wino „Rosso Riserva” – jeżeli jest dobrze przechowywane – zachowuje swoje optymalne właściwości ponad pięć lat.

Te właściwości wino zawdzięcza warunkom glebowo-klimatycznym panującym na obszarze geograficznym produkcji.

W połączeniu z warunkami klimatycznymi ważnymi czynnikami są również: pagórkowaty krajobraz, usytuowanie i zakaz upraw na terenach o nadmiernej wilgoci lub niedostatecznym nasłonecznieniu. Panuje tu klimat śródziemnomorski przechodzący w subkontynentalny; lata są gorące, ale nie duszne, zimy dość zimne, ale nie zbyt wilgotne, a także odnotowuje się znaczny zakres temperatur. W rezultacie atmosfera jest przewiewna, nasłoneczniona i pozbawiona stojącej wody, czyli panują tu warunki idealne do produkcji win i dojrzewania winogron.

Ponadto, jeżeli chodzi o teksturę i chemiczny i fizyczny skład gleb, dominują wapienie i gliny o dużej zawartości fosforu i potasu. Dzięki tym glebom winogrona uzyskują skórkę bogatą w związki fenolowe i substancje barwiące odpowiedzialne za barwę, aromaty i strukturę wina.

W szczególności warunki glebowe i klimatyczne panujące na obszarze produkcji pozytywnie wpływają na winogrona z odmiany Sangiovese, stanowiące główną odmianę wykorzystywaną do produkcji tych win. Na tym obszarze uzyskują one optymalną barwę, strukturę i bukiet, wraz z finezją, głębią i świeżością wydobywanymi za sprawą tej odmiany winorośli.

Ponadto umiejętności techniczne plantatorów winorośli uwidaczniają się stałą dbałością, z jaką utrzymują grunty i winnice, oraz wyborem tradycyjnych systemów prowadzenia winorośli: przycinanie krótkie w formie kordonu i przycinanie w formie sznura Guyota. W ramach tych systemów uzyskuje się niewielką ilość pąków i idealnie nadają się one do kontrolowania żywotności i wydajności winorośli. Ponadto następnie wykonuje się czynności związane z produkcją wina z użyciem współczesnych technik produkcji. Wszystkie te czynniki łącznie sprawiają, że produkowane wina czerwone charakteryzują się dobrą strukturą i doskonałymi cechami sensorycznymi.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Pakowanie na wyznaczonym obszarze

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze produkcji jest uzasadnione koniecznością zachowania wysokiej jakości win objętych ChNP „Montefalco”, zagwarantowania ich pochodzenia i zapewnienia terminowego przeprowadzania skutecznych i opłacalnych kontroli.

Okazuje się, że transport i butelkowanie poza obszarem produkcji może pogorszyć jakość wina „Montefalco”, ponieważ może być ono narażone na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i skażenie mikrobiologiczne. Zjawiska te mogą mieć negatywny wpływ w szczególności na właściwości fizykochemiczne (minimalna kwasowość ogólna, minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego itp.) i organoleptyczne (barwa, aromat i smak).

Ryzyko to wzrasta wraz ze wzrostem odległości, którą należy pokonać. Z kolei butelkowanie na obszarze pochodzenia, gdzie partie wina są transportowane tylko na niewielkie odległości, jeśli w ogóle są przemieszczane, pomaga zachować cechy charakterystyczne i jakość produktu.

Z biegiem lat producenci wina oznaczonego nazwą pochodzenia „Montefalco” zyskali doświadczenie i dogłębną wiedzę techniczną i naukową na temat szczególnych cech win. Mając na uwadze powyższe, czynniki te sprawiają, że na obszarze pochodzenia butelkowanie może przebiegać z zachowaniem najwyższych technicznych środków ostrożności. Celem jest zachowanie wszystkich fizycznych, chemicznych i organoleptycznych cech win objętych zakresem stosowania specyfikacji.

Innym celem butelkowania na obszarze produkcji jest zapewnienie, aby właściwy organ mógł wykonywać swoje obowiązki w zakresie monitorowania z maksymalną skutecznością, efektywnością i opłacalnością. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji.

Organ kontrolny, który przeprowadza coroczną kontrolę przestrzegania przepisów specyfikacji, może bardzo szybko zaplanować wizyty kontrolne we wszystkich przedsiębiorstwach działających na obszarze produkcji w czasie butelkowania wina „Montefalco”, zgodnie z odpowiednim planem kontroli.

Celem jest zagwarantowanie na poziomie systemowym, że butelkowane mogą być wyłącznie partie wina „Montefalco”, które uprzednio uzyskały certyfikat potwierdzający pozytywny wynik testów fizykochemicznych i organoleptycznych przeprowadzonych przez organ kontrolny. Pozwala to na osiągnięcie lepszych wyników w zakresie skuteczności kontroli przy ograniczonych kosztach dla producentów, co ma umożliwić zaoferowanie konsumentom maksymalnych gwarancji pod względem autentyczności wina.

Ponadto w celu ochrony wcześniej istniejących praw przedsiębiorstwa zajmujące się butelkowaniem mogą ubiegać się o odstępstwo, aby móc kontynuować butelkowanie w swoich zakładach znajdujących się poza wyznaczonym obszarem, pod warunkiem złożenia odpowiedniego wniosku do Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej oraz przedstawienia dokumentacji potwierdzającej, że butelkowały wina objęte ChNP „Montefalco” w ciągu co najmniej dwóch z pięciu lat poprzedzających wejście w życie zmiany wprowadzającej wymóg butelkowania na tym obszarze. Nie musi to być nieprzerwany okres dwóch lat.

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Przepisy dotyczące opakowań

Zgodnie z przepisami krajowymi dotyczącymi pakowania win objętych nazwą pochodzenia wina objęte ChNP „Montefalco” dopuszczane do konsumpcji można pakować wyłącznie w szklane butelki o objętości nieprzekraczającej 18 litrów, zamknięte korkiem lub nakrętką z długim kołnierzem.

Wyłącznie w przypadku rodzaju „Montefalco Rosso Riserva” obowiązkowym rodzajem zamknięcia pozostaje całkowicie wsunięty korek.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/13898>
