



**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2
i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2023/889)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Montefalco Sagrantino”

PDO-IT-A0833-AM02

Data przekazania informacji: 30.10.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Uznanie tradycyjnych warunków produkcji Montefalco Sagrantino DOCG

Obecny proces produkcji (począwszy od ustanowienia DOCG w 1992 r.) dopuszcza produkcję i dojrzewanie wina Montefalco Sagrantino w niektórych istniejących tradycyjnych zakładach produkujących to wino w sąsiednich gminach Foligno i Spoleto.

Zmiana ta nie stanowi zatem ograniczenia (butelkowanie na tym obszarze zostało już wspomniane w poprzednich wersjach specyfikacji produktu). Po prostu obszar, na którym produkuje się i butelkuje wino został odłączony od obszaru produkcji winogron, umożliwiając niektórym wytwórniom wina podejmowanie czynności związanych z winifikacją, dojrzewaniem i butelkowaniem, o ile posiadają one wszystkie tradycyjne elementy, które są obecnie lepiej określone w nowej specyfikacji ChNP „Montefalco Sagrantino”.

Zmiana odnosi się do pkt 5 specyfikacji produktu oraz do pkt „Dodatkowe wymogi – Odstępstwo od produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym” w jednolitym dokumencie.

2. Stosowanie szerszej nazwy geograficznej „Umbria”

Opis: Stosowanie szerszej nazwy geograficznej „Umbria” jest dozwolone na etykietach i przy prezentacji win objętych ChNP „Montefalco Sagrantino”. Nazwa „Umbria” musi być oddzielona od nazwy geograficznej i określenia „Denominazione di Origine Controllata” [kontrolowana i gwarantowana nazwa pochodzenia]. Litery nazwy „Umbria” muszą być mniejsze niż znaki tworzące oznaczenie „Montefalco Sagrantino” i muszą mieć tę samą czcionkę (typ fonta), styl, odstępy, wyeksponowanie, barwę i intensywność barwy.

Uzasadnienie: poprawka ma na celu osadzenie obszaru geograficznego w szerszym kontekście, zapewniając lepsze informacje, które ułatwiają zrozumienie związku z obszarem produkcji. Dzięki tej zmianie wina objęte przedmiotową nazwą wyróżniają się na półkach w supermarketach i w karcie win w restauracjach. Jest to duża zmiana w informacjach dotyczących obszaru geograficznego, która wzbogaca opis obszaru o nowe i budzące skojarzenia treści.

Stosowanie nazwy „Umbria” nie jest obowiązkowe, lecz zależy od woli producenta.

Przedmiotowa zmiana dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz pkt „Dodatkowe przepisy dotyczące etykietowania” w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Montefalco Sagrantino

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win1. MONTEFALCO SAGRANTINO *secco* („wytrawne”)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowa, czasami z fioletowymi odcieniami, z czasem nabierająca barwy granatu;

Aromat: delikatny i charakterystyczny, przypominający jeżyny;

Smak: wytrawny, harmonijny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26,0 g/l

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)	

2. MONTEFALCO SAGRANTINO *Passito*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: głęboko rubinowa, czasami z fioletowymi odcieniami, z czasem nabierająca barwy granatu;

Aromat: delikatny i charakterystyczny, przypominający jeżyny;

Smak: słodki, harmonijny, przyjemny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 18,00 % obj.

Minimalna zawartość cukru resztkowego: 80 gramów na litr

Minimalna zawartość cukru resztkowego: 180 gramów na litr

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 35,0 g/l

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

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

—

5.2. Maksymalna wydajność:

1. MONTEFALCO SAGRANTINO secco („wytrawne”)

8 000 kg winogron z hektara

2. MONTEFALCO SAGRANTINO Passito

8 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Winogrona nadające się do produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Montefalco Sagrantino” są produkowane na gruntach uprawy winorośli wysokiej jakości w całej gminie Montefalco oraz w części gmin Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi i Giano dell’Umbria w prowincji Perugia.

7. Odmiany winorośli

Sagrantino N.

8. Opis związku lub związków

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Obszar produkcji jest bardzo mały, a działki położone na stokach wzgórz na wysokości 220–472 m n.p.m. Nachylenie winnic i ich ogólna ekspozycja różnią się. Miasto Montefalco i okoliczne wzgórza charakteryzują się klimatem kontynentalnym. Najstarsza znana wzmianka o uprawie winogron „sagrantina” w Montefalco sięga 1549 r. Wina te zawdzięczają swoje wyjątkowe właściwości połączeniu jakie tworzą odmiany winorośli, obszar i gleby, na których winogrona rosną i dojrzewają, oraz pracy ludzi, którzy dzięki zaangażowaniu i zgromadzonemu doświadczeniu produkują wina o wysokiej jakości i długowieczności.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Winifikacja, dojrzewanie, podsuszanie i butelkowanie

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obowiązkowe czynności związane z winifikacją i dojrzewaniem oraz butelkowanie muszą być przeprowadzane na terytorium gmin znajdujących się w całości lub w części w strefie produkcji.

Biorąc jednak pod uwagę tradycyjną sytuację, takie czynności są również dozwolone w wytwórniach wina znajdujących się poza tym obszarem, o ile pozostają one na obszarze administracyjnym gmin Foligno i Spoleto i spełniają szczególne warunki przewidziane w procesie produkcji.

Wina objęte kontrolowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia „Montefalco Sagrantino” muszą być butelkowane i pakowane na wyżej wymienionym obszarze geograficznym w celu zachowania jakości i renomy win, zagwarantowania ich pochodzenia lub zapewnienia skuteczności kontroli. Indywidualne zezwolenia udzielane są w celu zagwarantowania wcześniej istniejących praw stron, które tradycyjnie prowadziły butelkowanie poza wyznaczonym obszarem produkcji.

Stosowanie szerszej nazwy geograficznej „Umbria”

Ramy prawne:

Określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Stosowanie szerszej nazwy geograficznej „Umbria” jest dozwolone na etykietach i przy prezentacji win objętych ChNP „Montefalco Sagrantino”. Nazwa „Umbria” musi być oddzielona od nazwy geograficznej i określenia „Denominazione di Origine Controllata” [kontrolowana i gwarantowana nazwa pochodzenia]. Litery nazwy „Umbria” muszą być mniejsze niż znaki tworzące oznaczenie „Montefalco Sagrantino” i muszą mieć tę samą czcionkę (typ fonta), styl, odstępy, wyeksponowanie, barwę i intensywność barwy.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19833>
