

# Publicatieblad van de Europese Unie

# C 369



Uitgave  
in de Nederlandse taal

Mededelingen en bekendmakingen

65e jaargang

27 september 2022

## Inhoud

### II Mededelingen

MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

#### Europese Commissie

2022/C 369/01	Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie (Zaak M.10851 — CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

### IV Informatie

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

#### Europese Commissie

2022/C 369/02	Wisselkoersen van de euro — 26 september 2022 .....	2
---------------	---	---

2022/C 369/03	Mededeling van de Commissie over de richtsnoeren voor de verlaging van quota op grond van artikel 105, leden 1, 2 en 5, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 en ter vervanging van mededeling 2012/C 72/07 .....	3
---------------	--	---

#### Rekenkamer

2022/C 369/04	Speciaal verslag 20/2022: — “EU-maatregelen ter bestrijding van illegale visserij — Controlesystemen aanwezig, maar verzwakt door uiteenlopende controles en sancties door de lidstaten” .....	5
---------------	--	---

NL

<sup>(1)</sup> Voor de EER relevante tekst.

V *Bekendmakingen*

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN DE GEMEENSCHAPPELIJKE HANDELSPOLITIEK

**Europese Commissie**

2022/C 369/05	Bericht van het naderend vervallen van bepaalde antidumpingmaatregelen .....	6
---------------	--	---

ANDERE HANDELINGEN

**Europese Commissie**

2022/C 369/06	Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad .....	7
2022/C 369/07	Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad .....	13

## II

*(Mededelingen)*MEDEDELINGEN VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN INSTANTIES VAN  
DE EUROPESE UNIE

## EUROPESE COMMISSIE

**Besluit om geen bezwaar aan te tekenen tegen een aangemelde concentratie****(Zaak M.10851 — CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP)****(Voor de EER relevante tekst)**

(2022/C 369/01)

Op 14 september 2022 heeft de Commissie besloten zich niet te verzetten tegen bovenvermelde aangemelde concentratie en deze verenigbaar met de interne markt te verklaren. Dit besluit is gebaseerd op artikel 6, lid 1, punt b), van Verordening (EG) nr. 139/2004 van de Raad <sup>(1)</sup>. De volledige tekst van het besluit is slechts beschikbaar in het Engels en zal openbaar worden gemaakt na verwijdering van eventuele bedrijfsgeheimen. De tekst is beschikbaar:

- op de website Concurrentie van de Commissie, afdeling Fusies (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Deze website biedt verschillende hulpmiddelen om individuele concentratiebesluiten op te zoeken, onder meer op: naam van de onderneming, nummer van de zaak, datum en sector;
- in elektronische vorm op de EUR-Lex-website (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>) onder document nr. 32022M10851. EUR-Lex biedt onlinetoegang tot de communautaire wetgeving.

---

<sup>(1)</sup> PB L 24 van 29.1.2004, blz. 1.

## IV

(Informatie)

INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN  
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

## EUROPESE COMMISSIE

Wisselkoersen van de euro <sup>(1)</sup>

26 september 2022

(2022/C 369/02)

1 euro =

	Munteenheid	Koers		Munteenheid	Koers
USD	US-dollar	0,9646	CAD	Canadese dollar	1,3195
JPY	Japanse yen	139,07	HKD	Hongkongse dollar	7,5720
DKK	Deense kroon	7,4365	NZD	Nieuw-Zeelandse dollar	1,6886
GBP	Pond sterling	0,89404	SGD	Singaporese dollar	1,3842
SEK	Zweedse kroon	10,9275	KRW	Zuid-Koreaanse won	1 379,40
CHF	Zwitserse frank	0,9555	ZAR	Zuid-Afrikaanse rand	17,4247
ISK	IJslandse kroon	138,90	CNY	Chinese yuan renminbi	6,9075
NOK	Noorse kroon	10,3585	HRK	Kroatische kuna	7,5278
BGN	Bulgaarse lev	1,9558	IDR	Indonesische roepia	14 620,74
CZK	Tsjechische koruna	24,640	MYR	Maleisische ringgit	4,4401
HUF	Hongaarse forint	408,83	PHP	Filipijnse peso	56,908
PLN	Poolse zloty	4,7608	RUB	Russische roebel	
RON	Roemeense leu	4,9418	THB	Thaise baht	36,496
TRY	Turkse lira	17,8001	BRL	Braziliaanse real	5,1504
AUD	Australische dollar	1,4858	MXN	Mexicaanse peso	19,6066
			INR	Indiase roepie	78,7040

<sup>(1)</sup> Bron: door de Europese Centrale Bank gepubliceerde referentiekosten.

**Mededeling van de Commissie over de richtsnoeren voor de verlaging van quota op grond van artikel 105, leden 1, 2 en 5, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 en ter vervanging van mededeling 2012/C 72/07**

(2022/C 369/03)

Op grond van artikel 105, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 moet de Commissie, wanneer zij vaststelt dat een lidstaat de hem toegewezen quota heeft overschreden, de toekomstige quota van die lidstaat verlagen.

Op grond van artikel 105, lid 2, moeten in het geval dat een lidstaat een hem toegewezen quotum in een bepaald jaar heeft overschreden, het volgende jaar of de volgende jaren verlagingen worden toegepast op het jaarlijkse quotum van die lidstaat.

Indien een verlaging overeenkomstig artikel 105, leden 1 en 2, niet kan worden toegepast op het overbevestigde quotum omdat dat quotum niet of niet voldoende beschikbaar is voor de betrokken lidstaat, kan krachtens artikel 105, lid 5, na raadpleging van de betrokken lidstaat, het daaropvolgende jaar of de daaropvolgende jaren een verlaging worden toegepast op de quota voor andere bestanden of groepen bestanden van die lidstaat in hetzelfde geografische gebied of met dezelfde handelswaarde.

Met het oog op een transparante en consistente toepassing van deze bepalingen overeenkomstig het beginsel van gelijke behandeling, wenst de Commissie de principes waardoor zij zich laat leiden bij de toepassing van quotumverlagingen, openbaar te maken.

Deze mededeling vervangt mededeling 2012/C 72/07 <sup>(1)</sup> en voegt daaraan het volgende toe: bij overschrijding van een in een bepaald jaar aan een lidstaat toegewezen quotum voor bestanden die worden beheerd door regionale organisaties voor visserijbeheer, moeten de verlagingen, indien van toepassing, het tijdschema volgen dat geldt in de betrokken regionale organisaties voor visserijbeheer.

Bijgevolg laat de Commissie zich bij de toepassing van artikel 105, leden 1, 2 en 5, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 leiden door de volgende principes:

1. De volledige verlaging (hierna "compensatie"), inclusief de met de toepasselijke vermenigvuldigingsfactor samenhangende hoeveelheden, is verschuldigd in het jaar na dat waarin de overschrijding is geconstateerd.

Bij overschrijding van quota voor bestanden die worden beheerd door regionale organisaties voor visserijbeheer, is de compensatie, inclusief de met de toepasselijke vermenigvuldigingsfactor samenhangende hoeveelheden, evenwel verschuldigd in het jaar of de jaren waarin de aanpassing plaatsvindt of in het jaar of de jaren waartoe de betrokken regionale organisatie voor visserijbeheer heeft besloten.

2. Als de compensatie meer bedraagt dan het beschikbare quotum, wordt de verlaging toegepast op het volledige quotum dat beschikbaar is in het jaar volgende op de geconstateerde overschrijding. De resterende verlagingen worden toegepast op het in het daaropvolgende jaar beschikbare quotum of, zo nodig, de in de daaropvolgende jaren beschikbare quota, totdat de volledige hoeveelheid waarmee het quotum is overschreden (inclusief de met de toepasselijke vermenigvuldigingsfactor samenhangende hoeveelheden) is gecompenseerd.

3. In afwijking van punt 2 hierboven kan bij uitzondering een langzamere compensatie (namelijk een 50/50-verdeling gespreid over twee jaar, of een over meer dan twee jaar gespreide compensatie van een bepaald percentage van de te compenseren hoeveelheid) worden toegestaan indien aan een van de volgende voorwaarden is voldaan:

- a) het bestand wordt duurzaam beheerd op basis van wetenschappelijk advies voor het betrokken bestand, of
- b) het betrokken bestand wordt bevestigd in het kader van een gemengde visserij en een aanzienlijk verlies van quotum zou de exploitatie van de soorten die in die gemengde visserij samen met de betrokken soort worden gevangen, in de weg staan, of
- c) specifieke internationale regels (zoals die van regionale organisaties voor visserijbeheer) die verband houden met de compensatie voor het betrokken bestand, voorzien in een over twee of meer jaar gespreide langzamere compensatie.

<sup>(1)</sup> Mededeling van de Commissie — Richtsnoeren voor de verlaging van quota op grond van artikel 105, leden 1, 2 en 5, van Verordening (EG) nr. 1224/2009 (PB C 72 van 10.3.2012, blz. 27) als gewijzigd bij Mededeling 2019/C 192/03 (PB C 192 van 7.6.2019, blz. 5).

- 
4. Als het niet mogelijk is die verlagingen op het overbeviste bestand toe te passen in het jaar na de overbevissing omdat de betrokken lidstaat geen quotum beschikbaar heeft, wordt overeenkomstig Verordening (EG) nr. 1224/2009 de verlaging toegepast op andere bestanden van die lidstaat in hetzelfde geografische gebied of met dezelfde handelswaarde. Die bestanden worden gekozen op grond van de volgende criteria:
    - a) overeenkomstig artikel 105, lid 5, worden de verlagingen toegepast op bestanden in hetzelfde geografische gebied, bij voorkeur bestanden die worden bevestigd door dezelfde vloot die het quotum heeft overschreden;
    - b) wanneer meer dan één bestand aan de criteria van punt a) voldoet, wordt de voorkeur gegeven aan de verlaging van het quotum van bestanden die zich, blijkens het desbetreffende wetenschappelijke advies, in de slechtste toestand bevinden wat de instandhouding betreft.
  5. Wanneer de verlagingen betrekking hebben op bestanden die worden beheerd door regionale organisaties voor visserijbeheer, kan de Commissie die verlagingen, inclusief de met de toepasselijke vermenigvuldigingsfactor samenhangende hoeveelheden, overeenkomstig de punten 2 tot en met 4 toepassen met ingang van het aanpassingsjaar of de aanpassingsjaren waartoe de betrokken regionale organisatie voor visserijbeheer heeft besloten.
-

# REKENKAMER

## Speciaal verslag 20/2022:

**“EU-maatregelen ter bestrijding van illegale visserij — Controlesystemen aanwezig, maar verzwakt door uiteenlopende controles en sancties door de lidstaten”**

(2022/C 369/04)

De Europese Rekenkamer heeft haar Speciaal verslag 20/2022 gepubliceerd, getiteld: “EU-maatregelen ter bestrijding van illegale visserij — Controlesystemen aanwezig, maar verzwakt door uiteenlopende controles en sancties door de lidstaten”.

Het verslag kan rechtstreeks worden ingezien op of gedownload van de website van de Europese Rekenkamer: <https://www.eca.europa.eu/nl/Pages/DocItem.aspx?did=61941>

---

## V

(Bekendmakingen)

PROCEDURES IN VERBAND MET DE UITVOERING VAN DE  
GEMEENSCHAPPELIJKE HANDELSPOLITIEK

## EUROPESE COMMISSIE

## Bericht van het naderend vervallen van bepaalde antidumpingmaatregelen

(2022/C 369/05)

In aansluiting op de bekendmaking van een bericht van het naderend vervallen van bepaalde antidumpingmaatregelen <sup>(1)</sup>, waarna geen naar behoren gemotiveerd verzoek om een nieuw onderzoek werd ingediend, deelt de Commissie mee dat de onderstaande antidumpingmaatregel zal vervallen.

Dit bericht wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 11, lid 2, van Verordening (EU) 2016/1036 van het Europees Parlement en de Raad van 8 juni 2016 betreffende beschermende maatregelen tegen invoer met dumping uit landen die geen lid zijn van de Europese Unie <sup>(2)</sup>.

Product	Land(en) van oorsprong of van uitvoer	Maatregelen	Referentie	Vervaldatum <sup>(1)</sup>
Bariumcarbonaat	Volksrepubliek China	Antidumpingrecht	Uitvoeringsverordening (EU) 2017/1759 van de Commissie van 27 september 2017 tot instelling van een definitief antidumpingrecht op bariumcarbonaat van oorsprong uit de Volksrepubliek China naar aanleiding van een nieuw onderzoek in verband met het vervallen van de maatregelen op grond van artikel 11, lid 2, van Verordening (EU) 2016/1036 van het Europees Parlement en de Raad (PB L 250 van 28.9.2017, blz. 34)	29.9.2022

<sup>(1)</sup> De maatregel zal vervallen om middernacht (00.00 uur) op de in deze kolom vermelde datum.

<sup>(1)</sup> PB C 16 van 13.1.2022, blz. 6.

<sup>(2)</sup> PB L 176 van 30.6.2016, blz. 21.



## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 4, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad**

(2022/C 369/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

## AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP UNIENIVEAU VAN HET PRODUCTDOSSIER

“Almansa”

PDO-ES-A0044-AM05

Aanvraagdatum: 11.5.2022

**1. Aanvrager en rechtmatig belang**

Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa [producentenorganisatie voor wijnen met de oorsprongsbenaming “Almansa”]

Deze organisatie omvat alle marktdeelnemers die wijn produceren die onder de BOB valt en daarvoor druiven produceren.

**2. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben:**

- Naam van het product
- Categorie wijnbouwproduct
- Verband
- Beperkingen op het in de handel brengen

**3. Beschrijving van en redenen voor de wijziging**

Er is een nieuwe alinea over de verpakking toegevoegd, waarin staat dat het bottelen in het afgebakende gebied moet plaatsvinden.

De wijziging heeft betrekking op punt 8 van het productdossier en punt 9 van het enig document.

Deze wijziging wordt beschouwd als een “wijziging op het niveau van de Unie” als bedoeld in artikel 14, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33.

REDENEN:

Overeenkomstig artikel 4 van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie is deze eis bedoeld om de kwaliteit en de reputatie van wijnen met de BOB “Almansa” te beschermen, de oorsprong ervan te waarborgen en de specifieke kenmerken en kwaliteiten ervan, die verband houden met het gebied van oorsprong, te verzekeren.

(<sup>1</sup>) PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

De productie van wijnen met de oorsprongsbenaming eindigt niet bij de verwerking van most tot wijn door middel van alcoholische gisting en andere aanvullende procedés, maar bij de verpakking. Het verpakken moet worden gezien als het laatste stadium van de productie van deze wijnen, aangezien het gepaard gaat met andere oenologische procedés die van invloed kunnen zijn op de bijzondere kenmerken, en met name filtering, stabilisatie en diverse soorten corrigerende maatregelen.

Door deze verplichting worden de mogelijke risico's van vervoer van de wijn buiten het productiegebied vermeden, zoals: oxidatie en thermische stress veroorzaakt door hoge of lage temperaturen en aantasting van het product, die nadelige gevolgen hebben voor de chemische/fysische kenmerken (zuurgraad, polyfenolen en kleurstoffen) en organoleptische kenmerken (kleur, aroma, smaak), en de stabiliteit van het product. Ook het risico op microbiologische besmetting (met bacteriën, virussen, schimmels of gisten) wordt verminderd.

Deze eis is een voordeel voor de ondernemers, die zich bewust zijn van de risico's en verantwoordelijk zijn voor het bewaken van de kwaliteit van de beschermde oorsprongsbenaming, en verschaft consumenten zekerheid over de oorsprong en kwaliteit van de wijnen en hun overeenstemming met het productdossier.

#### ENIG DOCUMENT

1. Nieuwe naam (namen)

Almansa

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Droge wijn – wit en rosé*

#### BEKNOPTE OMSCHRIJVING

De witte wijnen zijn licht, met een gematigd alcoholgehalte, zijn lichtgeel tot goudgeel van kleur, hebben overwegend fruitige aroma's, die soms worden aangevuld met noten van hout en geroosterde aroma's. Goede zuurgraad, frisse en fruitige smaak. Soms komen lichte hout- en geroosterde toetsen voor.

De roséwijnen hebben een kleur die varieert van aardbeiroze tot framboos of zalm. Zij zijn fris en licht en hebben een gemiddelde zuurgraad. In de mond zijn ze speels en fruitig.

\* Het maximale totale alcoholgehalte mag de wettelijke limieten uit hoofde van de desbetreffende EU-wetgeving niet overschrijden.

#### Algemene analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,5
Minimale totale zuurgraad	4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	10
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	180

2. *Halfdroge, halfzoete en zoete wijn, wit, rosé en rood*

## BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Qua uiterlijke kenmerken en geur lijken deze wijnen op de droge wijnen van hetzelfde druivenras.

Evenwichtige smaak wat betreft het alcoholgehalte, de zuurgraad en het restsuikergehalte.

\* Het maximale totale alcoholgehalte mag de wettelijke limieten uit hoofde van de desbetreffende EU-wetgeving niet overschrijden.

\* Maximaal totaal gehalte aan zwaveldioxide: 180 mg/l indien het totale suikergehalte hoger is dan 5 g/l, uitgedrukt als fructose en glucose, en het wettelijk vastgestelde gehalte indien het totale suikergehalte lager is dan 5 g/l, uitgedrukt als fructose en glucose.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	9
Minimale totale zuurgraad	3 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	16,7
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. *Droge rode wijn*

## BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Gemiddelde tot hoge kleurintensiteit, met tinten van rood tot violet, paars, granaat-, kersen- of robijnrood en soms een schijn van baksteenrood.

Zuivere aroma's van gemiddelde tot hoge intensiteit; soms ook aroma's die afkomstig zijn van het hout en geroosterde aroma's.

Evenwichtige en gestructureerde smaak van gemiddelde tot hoge intensiteit; soms met toetsen die afkomstig zijn van het hout en geroosterde toetsen.

\* Het maximale totale alcoholgehalte mag de wettelijke limieten uit hoofde van de desbetreffende EU-wetgeving niet overschrijden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	12
Minimale totale zuurgraad	4 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	11,7
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	150

4. *Mousserende kwaliteitswijn*

## BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Fijne, lang aanhoudende bubbels, met glinsterende, bleke tot goudgele schakeringen voor de witte wijnen en roze tot steenrode schakeringen voor de roséwijnen. Zuivere, fruitige aroma's. De reserva-wijnen hebben intense aroma's. De wijnen zijn evenwichtig, gestructureerd en vlot in de mond.

\* Het maximale totale alcoholgehalte mag de wettelijke limieten uit hoofde van de desbetreffende EU-wetgeving niet overschrijden.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	10
Minimale totale zuurgraad	3,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	13,3
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	185

5. **Wijnbereidingsprocedés**5.1. *Specifieke oenologische procedés*

Er moet passende druk worden uitgeoefend om de most te extraheren en van de draf te scheiden, met dien verstande dat de opbrengst niet meer dan 74 liter wijn per 100 kg druiven mag zijn voor blauwe druiven en niet meer dan 70 liter wijn per 100 kg voor witte druiven.

Voor de bereiding van rode wijnen moet de maceratieperiode minstens 48 uur bedragen.

Het is niet toegestaan witte en blauwe druivenrassen te mengen.

De houten vaten die bij de rijping worden gebruikt, moeten uit eikenhout zijn en een capaciteit hebben die in overeenstemming is met de geldende regelgeving voor traditionele aanduidingen.

Rijping in vaten.

5.2. *Maximumopbrengsten*

In gobeletvorm gesnoeide witte rassen

7 860 kg druiven per hectare

55 hectoliter per hectare

In gobeletvorm gesnoeide blauwe rassen

6 430 kilogram druiven per hectare

47,58 hectoliter per hectare

Volgens de spaliermethode gesnoeide witte rassen

11 430 kilogram druiven per hectare

80 hectoliter per hectare

Volgens de spaliermethode gesnoeide blauwe rassen

10 000 kilogram druiven per hectare

74 hectoliter per hectare

## 6. Afgebakend geografisch gebied

Het afgebakende gebied omvat de percelen en deelpercelen die gelegen zijn in de volgende gemeenten:

- Almansa
- Alpera
- Bonete
- Corral Rubio
- Higuera
- Hoya Gonzalo
- Pétrola
- Chinchilla: het gebied dat wordt begrensd door de verbindingsweg AB-402 (tussen Horna en het gehucht Alhama) en aan de ene kant grenzend aan de gemeenten Pétrola en Corral Rubio en aan de andere kant aan de gemeenten Bonete, Higuera en Hoya Gonzalo.

## 7. Wijndruivenras(sen)

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

## 8. Beschrijving van het (de) verband(en)

### 8.1. Wijn

Het productiegebied van de BOB "Almansa" bevindt zich in een overgangsgebied. De wijngaarden zijn gelegen in vlakten, die worden gekenmerkt door doorlaatbare, kalkhoudende gronden die arm zijn aan voedingsstoffen. De gemiddelde neerslag is laag met 250 mm/jaar. Door de geringe neerslag, de doorlaatbaarheid van de bodem en de lage opbrengsten worden wijnen verkregen met rijke aroma's en een hoge kleurintensiteit.

### 8.2. Mousseerende kwaliteitswijn

Dankzij de extreme temperaturen en de kalkrijke bodem kunnen de toegestane rassen worden geteeld, die resulteren in volle, evenwichtige wijnen. De droogte en het aantal zonuren leiden tot een natuurlijk alcoholgehalte dat het mogelijk maakt wijnen met het vastgestelde alcoholgehalte te produceren. Voor de bereiding van mousseerende wijnen worden de wijnen uit de voorgaande alinea gebruikt als basiswijn. Bijgevolg geldt dezelfde beschrijving over het verband ook voor de mousseerende wijnen.

## 9. Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Het vermelden van één bepaald druivenras is enkel toegestaan indien minstens 85 % van de gebruikte druiven tot dat ras behoort en indien dit wordt geregistreerd in de wijnregisters.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Om een passend gebruik van de BOB te waarborgen, moeten alle beschermde wijnen in de verpakking worden verzonden. De productie van wijnen met de oorsprongsbenaming eindigt niet bij de verwerking van most tot wijn door middel van alcoholische gisting en andere aanvullende procedés, maar bij de verpakking. Het verpakken moet worden gezien als het laatste stadium van de productie van deze wijnen, aangezien het gepaard gaat met andere oenologische procedés die van invloed kunnen zijn op de bijzondere kenmerken, en met name filtering, stabilisatie en diverse soorten corrigerende maatregelen.

**Link naar het productdossier**

[http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos\\_new/pliegos/Mod\\_AM04%20\\_ALMANSA\\_cc\\_20210423.pdf](http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Mod_AM04%20_ALMANSA_cc_20210423.pdf)

---

**Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad**

(2022/C 369/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> uiterlijk twee maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

**“Montefalco”**

**PDO-IT-A0845-AM03**

**Datum van aanvraag: 22.8.2016**

**1. Regels die op de wijziging van toepassing zijn**

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 – Niet-minimale wijziging

**2. Beschrijving van en redenen voor de wijziging**

**2.1. Introductie van een nieuw type “Montefalco Grechetto”**

Het nieuwe type “Montefalco Grechetto” wordt geïntroduceerd.

Het betreft een wijn die wordt gemaakt van het lokale druivenras Grechetto en die voortbouwt op de traditie van het maken van witte wijnen in de regio Umbrië en met name in “Montefalco”.

Het gebied wordt gekenmerkt door zijn heuvelachtige topografie en subcontinentale microklimaat. In die omstandigheden produceert het Grechetto-ras druiven met bijzondere analytische en organoleptische kenmerken. De klimatologische en topografische condities zijn bepalend voor de specifieke fysische, chemische en organoleptische kenmerken van de wijnen, zoals beschreven in punt 4.2 van het enig document.

Om deze redenen draagt het toevoegen van het type “Montefalco Grechetto” bij aan het behoud van de hoge kwaliteit van de BOB “Montefalco” en aan het verbeteren van het imago en het productassortiment ervan.

Deze wijziging heeft betrekking op de artikelen 1 en volgende van het productdossier, waarin de naam van het druivenras Grechetto wordt vermeld, en op punt 4 van het enig document (Beschrijving van de wijn(en)) en andere rubrieken waarin dit ras wordt vermeld.

**2.2. Wijziging van de combinatie van druivenrassen voor “Montefalco Bianco” (witte “Montefalco”)**

De wijziging betreft een verandering in de combinatie van druivenrassen, waardoor het lokale ras Trebbiano Spoletino een prominente plaats krijgt.

De samenstelling van de wijn (druivenrassen) was als volgt:

Grechetto: niet minder dan 50 %;

Trebbiano Toscano: tussen 20 % en 35 %;

andere witte druivenrassen: tot 30 %.

Deze samenstelling wordt vervangen door de volgende:

<sup>(1)</sup> PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

Trebbiano Spoletino: niet minder dan 50 %;

andere witte druivenrassen: tot 50 %.

Reden

Het wordt noodzakelijk geacht om de combinatie van druiven voor het type "Montefalco Bianco" te actualiseren door de variëteit Trebbiano Toscano, die niet inheems is in het gebied, te vervangen door de lokale variëteit Trebbiano Spoletino. Dit levert wijnen van betere kwaliteit op voor wat betreft de organoleptische, chemische en fysieke kenmerken ervan.

Specifiek produceert de Trebbiano Toscano in vergelijking met de lokale variëteit Trebbiano Spoletino lagere opbrengsten en is het beter aangepast aan de lokale klimatologische omstandigheden. Dit geeft "Montefalco Bianco" zijn bijzondere kwaliteitskenmerken, die verband houden met het gebied en beantwoorden aan de verwachtingen van de consument.

De Trebbiano Spoletino heeft de afgelopen jaren de belangstelling van marktdeelnemers en consumenten getrokken, wat is te danken aan de intrinsieke kwaliteiten ervan, die beslist superieur zijn binnen de Trebbiano-familie van druivenvariëteiten. Dit is de aanleiding geweest voor het verzoek van producenten om deze wijziging van het productdossier.

Bovendien is de invoering van het hierboven bedoelde nieuwe wijntype "Montefalco Grechetto" ook relevant in verband met de verlaging van het percentage Grechetto in "Montefalco Bianco". Waar de Grechetto voorheen het dominante ras was, met meer dan 50 %, wordt "Montefalco Bianco" nu gemaakt van minder dan 50 % Grechetto in combinatie met de andere witte druivenrassen.

De wijziging heeft betrekking op artikel 2 van het productdossier en op punt 7 (Afgebakend geografisch gebied) van het enig document.

### 2.3. *Wijziging van de combinatie van druivenrassen voor "Montefalco Rosso" (rode "Montefalco") en "Montefalco Rosso Riserva"*

De combinatie van rassen die wordt gebruikt voor de productie van de wijnsoorten "Rosso" en "Rosso Riserva" in het bestaande productdossier is als volgt:

Sangiovese: 60 % tot 70 %;

Sagrantino: 10 % tot 15 %;

andere rode druivenrassen die geschikt zijn voor teelt in de regio Umbrië: tot een maximum van 30 %.

Deze combinatie is als volgt gewijzigd:

Sangiovese: 60 % tot 80 %;

Sagrantino: 10 % tot 25 %;

andere niet-aromatische rode druivenrassen om de 100 % vol te maken.

Specifiek zijn de maximumpercentages voor zowel Sangiovese als Sagrantino verhoogd. Verder is het niet langer verplicht om één of meerdere extra rode druivenrassen te gebruiken. Het gebruik daarvan is nu facultatief.

De reden voor deze wijziging is de voorkeur voor de twee bovengenoemde lokale rassen, waardoor beter uitdrukking wordt gegeven aan het terroir. Deze samenstelling verdient de voorkeur boven mengsels die ook internationale rassen bevatten, die geen specifieke lokale en/of kwaliteitskenmerken bijdragen.

Deze wijziging betreft artikel 2 van het productdossier, maar heeft geen betrekking op het enig document.

### 2.4. *Opneming van de plantdichtheid van de wijnstokken en veranderingen in de druiven- en wijnopbrengst per hectare*

Voor "Montefalco Rosso" en "Riserva" is een minimale plantdichtheid van 4 000 wijnstokken per hectare ingevoerd, en voor "Montefalco Bianco" en "Montefalco Grechetto" een minimale plantdichtheid van 3 000 wijnstokken per hectare.



Deze maatregel is bedoeld om de kwaliteit van de druivenproductie te verbeteren.

Een hoge plantdichtheid, gedefinieerd als het aantal wijnstokken per hectare in de wijngaard, zorgt voor een grotere concurrentie tussen planten in hun zoektocht naar voedingsstoffen in de bodem. Deze competitie beperkt de ontwikkeling van de vegetatie, bladeren en vruchten, wat resulteert in kleinere trossen en bessen. Het verkleinen van de diameter van de bessen verlaagt de verhouding tussen volume en oppervlakte, waardoor de kwaliteit van de productie wordt verbeterd. Planten met minder bladeren staan ook minder bloot aan ziekten en plagen zoals schimmels, bacteriën, insecten en virussen. Bovendien hebben de wortels de neiging om zich naar beneden te ontwikkelen en niet zijwaarts, omdat ze worden gedwongen zich dieper in de grond uit te strekken om water en essentiële mineralen te vinden. Op deze manier worden druiven van betere kwaliteit, en dus betere wijnen, geproduceerd.

De opbrengst per hectare voor witte druiven is verlaagd van 13 000 tot 12 000 kg. Dezelfde opbrengst van 12 000 kg is toegevoegd voor de nieuwe wijnsort "Montefalco Grechetto"

Bovendien is voor het type "Montefalco Bianco" de wijnverwerkingsopbrengst verlaagd van 72 % tot 70 %, het percentage dat ook geldt voor de andere typen.

Deze maatregelen zijn bedoeld om een hoger kwaliteitsniveau te bereiken.

Deze wijzigingen hebben betrekking op de artikelen 4 en 5 van het productdossier en op punt 5 (Nadere voorwaarden — aanvullende etiketteringsbepalingen) van het enig document.

#### 2.5. *Invoering van irrigatie in noodsituaties*

Bij deze wijziging wordt de mogelijkheid van irrigatie in noodsituaties ingevoerd. Deze wijziging is nodig vanwege de klimatologische veranderingen in de afgelopen jaren. Die veranderingen hebben geresulteerd in een beperkte regenval en hoge gemiddelde en maximale temperaturen in de zomer, vooral in klimaatzones in het binnenland, zoals het productiegebied van "Montefalco".

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier, maar heeft geen betrekking op het enig document.

#### 2.6. *Verhoging van het natuurlijke alcoholgehalte van druiven voor "Montefalco Bianco" en toevoeging van dezelfde parameter voor "Montefalco Grechetto"*

Het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte voor druiven voor de productie van "Montefalco Bianco" is verhoogd van 10,50 % naar 11,00 %.

Hetzelfde volume van 11,00 % is vastgesteld voor het type "Montefalco Grechetto".

Deze wijziging is ingevoerd om te voldoen aan de kwaliteitseisen voor de druiven, zodat er volle wijnen kunnen worden geproduceerd.

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier, maar heeft geen betrekking op het enig document.

#### 2.7. *Invoering van het vereiste dat het bottelen moet plaatsvinden in het afgebakende gebied*

De wijziging betreft de bepaling over het bottelen in het afgebakende productiegebied.

Met deze wijziging beogen de producenten van de BOB "Montefalco" een tekortkoming in de oorspronkelijke tekst van het productdossier recht te zetten. Die tekst dateert van eind 1979, een tijd waarin de algemene regels inzake nationale of EU-oorsprongsbenamingen niet bepaalden dat het bottelen en verpakken in het afgebakende gebied moest plaatsvinden. Deze algemene regel is ingevoerd naar aanleiding van het arrest van het Europees Hof van Justitie van 16 mei 2000 in zaak C-388/95.

De wijziging is ingegeven door de noodzaak om de kwaliteit van de wijnen met de BOB "Montefalco" te behouden, de oorsprong ervan te garanderen en ervoor te zorgen dat de controles doeltreffend zijn en tijdig plaatsvinden.

Gebleken is dat het vervoeren en bottelen buiten het productiegebied de kwaliteit van de "Montefalco"-wijn kan aantasten, omdat de wijn kan worden blootgesteld aan redoxreacties, plotselinge temperatuursveranderingen en microbiologische verontreiniging. Deze verschijnselen kunnen met name een negatief effect hebben op de fysisch-chemische kenmerken (minimale totale zuurgraad, minimaal suikervrij extract enz.) en op de organoleptische kenmerken (kleur, geur en smaak).

Het risico daarvan neemt toe naarmate de afstand tot het productiegebied groter wordt. Wanneer het bottelen binnen het gebied van oorsprong plaatsvindt en partijen wijn slechts over korte afstanden of in het geheel niet worden vervoerd, blijven mede daardoor de kenmerken en de kwaliteit van het product onaangetast.

In de loop der jaren hebben de producenten van de oorsprongsbenaming "Montefalco" ervaring en gedegen technische en wetenschappelijke kennis opgedaan met betrekking tot de bijzondere kwaliteiten van de wijnen. In combinatie met het bovenstaande maken deze factoren het mogelijk om het bottelen in het gebied van oorsprong uit te voeren met de beste technologische voorzorgsmaatregelen. Het doel is om alle fysische, chemische en organoleptische kenmerken van de wijnen die door het productdossier worden bestreken te behouden.

Het bottelen vindt ook in het productiegebied plaats om ervoor te zorgen dat het bevoegde orgaan zijn controlerende taken op een zo doeltreffend, doelmatig en kosteneffectief mogelijke manier kan uitvoeren. Deze vereisten kunnen buiten het productiegebied niet in dezelfde mate worden gewaarborgd.

De controle instantie die de jaarlijkse controle op de naleving van de bepalingen van het productdossier uitvoert, kan zeer snel inspectiebezoeken aan alle betrokken bedrijven in het productiegebied plannen wanneer de "Montefalco"-wijnen worden gebotteld, volgens het toepasselijke inspectieplan.

Aldus wordt systematisch gewaarborgd dat alleen partijen "Montefalco"-wijn die de fysisch-chemisch en organoleptische tests van de controle instantie met goed gevolg hebben doorstaan, gebotteld worden. Dit maakt het mogelijk om betere resultaten te bereiken, in de zin van doeltreffendere controles tegen beperkte kosten voor de producenten en maximale garanties voor de consument ten aanzien van de authenticiteit van de wijn.

De wijziging heeft betrekking op artikel 5 van het productdossier en op punt 9 (Afgbakend geografisch gebied) van het enig document.

#### 2.8. *Opneming van de beschrijving van de analytische en organoleptische kenmerken voor het type "Montefalco Grechetto"*

De volgende beschrijving van de analytische en organoleptische kenmerken is toegevoegd voor het nieuwe type "Montefalco Grechetto".

Kleur: strogeel van verschillende intensiteit of neigend naar goudkleurig, soms met groene tonen.

Geur: delicaat, verfijnd, fruitig (appel, peer, perzik, soms ananas of citrus) en bloemig (meidoorn, soms brem of kamille).

Smaak: harmonieus, fris, met een aangename bitterheid, goed gestructureerd, fruitig (appel, peer, perzik, soms ananas of citrus).

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %

Minimale totale zuurgraad: 5,0 gram per liter.

Minimaal suikervrij extract: 17,0 gram per liter.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 6 van het productdossier en op punt 4 (Beschrijving van de wijn(en)) van het enig document.

#### 2.9. *Verlaging van de minimale totale zuurgraad van de wijnen*

De minimale totale zuurgraad van wijnen is met 0,5 gram per liter verlaagd, wat de volgende niveaus oplevert:

"Montefalco Bianco": minimale totale zuurgraad: 5 gram per liter;

"Montefalco Rosso" en "Riserva": minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter.

In de loop der tijd is de totale zuurgraad geleidelijk afgenomen, ook als gevolg van de onbetwistbare klimaatverandering.

De lichte verlaging heeft geen effect op de kwaliteit van de wijnen, en de minimumgrens voor deze parameter is in ieder geval hoger dan die van de huidige EU-wetgeving (3,5 gram per liter).

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 6 van het productdossier en op punt 4 (Beschrijving van de wijn(en)) van het enig document.

#### 2.10. *Invoering van de bepaling over het gebruik van de term “vigna”*

Het gebruik van de termen “vigna” of “vigneto” (die beide “wijngaard” betekenen) in combinatie met de relevante plaatsnaam is ingevoerd als een facultatieve etiketteringspraktijk. De maatregel geeft producenten de mogelijkheid om hun “Montefalco”-wijnen gedetailleerder te beschrijven door de wijngaard(en) van oorsprong op het etiket te vermelden.

Dit is een facultatieve bepaling die wordt genoemd in het productdossier, aangezien de relevante EU- en nationale wetgeving ook toestaat dat dergelijke termen op etiketten worden vermeld voor marketingdoeleinden.

Deze wijziging betreft artikel 7 van het productdossier, maar heeft geen betrekking op het enig document.

#### 2.11. *Verhoging van het maximumvolume van de recipiënten*

Het maximumvolume van de glazen flessen waarin “Montefalco”-wijnen mogen worden verpakt is verhoogd van 5 liter naar 18 liter.

Alleen in het geval van het type “Montefalco Rosso Riserva” blijft het echter verplicht om een volledig in de hals aangebrachte kurk te gebruiken als afsluiting van voornoemde recipiënten.

Deze maatregelen, die restrictiever zijn dan die van de algemene Europese wetgeving inzake recipiënten, zijn bedoeld om de reputatie en het imago van de BOB-wijnen “Montefalco” te consolideren. Ook relevant is het feit dat in het kader van een gastvrije dienstverlening, flessen met een inhoud van meer dan 5 liter en tot 18 liter zeer gewaardeerd worden.

De wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en op punt 9 (Andere essentiële voorwaarden) van het enig document.

#### 2.12. *Actualisering van het verband met het geografische gebied*

Het nieuwe type “Montefalco Grechetto” is ingevoerd, en de combinatie van variëteiten is bijgewerkt voor het type “Montefalco Bianco”, waarbij de Trebbiano Toscano is vervangen door de Trebbiano Spoletino. De beschrijving van het verband met het geografische gebied is daarom geactualiseerd met betrekking tot de traditionele condities voor de teelt van deze lokale variëteiten in het productiegebied van deze BOB.

Deze wijziging heeft betrekking op artikel 9 van het productdossier en op punt 8 (Vergelijking met het geografische gebied) van het enig document.

### ENIG DOCUMENT

#### 1. **Naam van het product**

Montefalco

#### 2. **Type geografische aanduiding**

BOB — Beschermde oorsprongsbenaming

#### 3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

#### 4. **Beschrijving van de wijn(en)**

##### 4.1. *Montefalco Bianco*

Kleur: strogeel van verschillende intensiteit, kan groene tonen hebben.

Geur: delicaat, wijnachtig, met tonen van geelvezig fruit, citrus en tropisch fruit van verschillende intensiteit. Bloemige tonen.

Smaak: fris of licht zurig, smaakvol en lang. Fruitig, harmonieus. Aangename bitterheid op de afdronk.

Minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte: 11,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 17,0 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

#### 4.2. *Montefalco Grechetto*

Kleur: strogeel van verschillende intensiteit of neigend naar goudkleurig, soms met groene tonen.

Geur: delicaat, verfijnd, fruitig (appel, peer, perzik, soms ananas of citrus) en bloemig (meidoorn, soms brem of kamille).

Smaak: harmonieus, fris, met een aangename bitterheid, goed gestructureerd, fruitig (appel, peer, perzik, soms ananas of citrus).

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %

Minimaal suikervrij extract: 17,0 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

#### 4.3. *Montefalco Rosso*

Kleur: robijnrood.

Geur: typische hints van kersen en bosvruchten, framboos en bosbes.

Smaak: droog, harmonieus, met een fijne, uitgebalanceerde body.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal suikervrij extract: 23,0 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

#### 4.4. *Montefalco Riserva*

Kleur: robijnrood, bij rijping neigend naar granaatrood.

Geur: intens, fruitig, soms met kruidige en balsamicotonen.

Smaak: droog, harmonieus, goed gestructureerd, lang.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 %

Minimaal suikervrij extract: 23,0 gram per liter.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

## 5. **Wijnbereidingsprocedés**

### a. *Specifieke oenologische procedés*

Specifiek oenologisch procedé

Het type "Montefalco Rosso" mag de benaming "Riserva" dragen wanneer de druiven zijn onderworpen aan een specifieke jaarlijkse rapportage en zijn ingeschreven in een wijnbereidingsregister en de wijn gedurende ten minste 30 maanden is gerijpt, waarvan 12 maanden op vat, gerekend vanaf 1 november van het jaar waarin de druiven zijn geproduceerd.

b. *Maximumopbrengsten*

**Montefalco Bianco**

12 000 kilogram druiven per hectare

**Montefalco Bianco**

84 hectoliter per hectare

**Montefalco Grechetto**

12 000 kilogram druiven per hectare

**Montefalco Grechetto**

84 hectoliter per hectare

**Montefalco Rosso**

11 000 kilogram druiven per hectare

**Montefalco Rosso**

77 hectoliter per hectare

**Montefalco Riserva**

11 000 hectoliter per hectare

**Montefalco Riserva**

77 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de BOB "Montefalco" is gelegen in de gemeenten Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi en Giano dell'Umbria, in de provincie Perugia.

7. **Voornaamste wijndruivenras(sen)**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B — Trebbiano

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *BOB Montefalco*

Natuurlijke factoren die van belang zijn voor het verband

Het geografische productiegebied van de BOB "Montefalco" ligt in de provincie Perugia, in het midden van Umbrië. Het is een zeer productief gebied, met zacht glooiende percelen verspreid over door middeleeuwse nederzettingen bekoonde heuvels. Het bebouwde gebied bevindt zich op hoogten tussen 220 en 472 meter, op de hoogste hellingen, terwijl de hellingsgraden en de ligging van de wijngaardpercelen variëren. Het resultaat is een breed scala aan microklimaten en groeicondities die individuele wijnhuizen de mogelijkheid bieden om interessante wijnen met onderscheidende kenmerken te produceren.

Het klimaat is subcontinentaal met enkele mediterrane kenmerken. Het gebied heeft warme, maar niet verstikkende zomers en winters die tamelijk koud zijn, maar niet te nat. De gemiddelde zomertemperaturen liggen tussen 18 °C en 23 °C en de gemiddelde wintertemperaturen tussen 4 °C en 6 °C, en de gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt tussen 750 en 1 300 millimeter, waarbij de minste neerslag in de zomer valt en de meeste in de herfst.

Aard van de bodems — De bodems in het productiegebied kunnen als volgt worden gekenmerkt, uitgesplitst in vier deelgebieden:

- rivier-/meerconglomeraten, gekenmerkt door geel zand, soms samengeperst, waardoor de wijnen minerale tonen krijgen;
- meerklei en -zand, resulterend in zand- en kiezelgronden met diepte en uitstekende drainage;
- huidig, recent en lager gelegen alluvium, voornamelijk zanderig en kiezelachtig (Holoceen), op de plattere oppervlakken;
- mergel, kenmerkend voor brede gebieden met typerende rotsachtige uitstulpingen uit het Mioceen, met typische geelachtige zandsteen en grijsachtige slibrijke mergel, maar ook grijsachtige slibrijke klei.

De grond in het gebied die voornamelijk met wijnstokken is beplant kan worden beschreven als een kalksteen- en kleimatrix met een beperkt steengehalte en een goed gehalte aan actieve kalksteen, variërend van 5,5 % tot 9,2 %.

Gegeven de sterke aanwezigheid van fijn verdeelde carbonaten is er altijd een bepaald niveau van alkaliteit, soms geprononceerd (7,8 tot 8,2), met de laagste niveaus op de alluviale terrassen en de hoogste op klei.

Organisch materiaal is in aanzienlijke hoeveelheden aanwezig, variërend van 1,5 % tot 2,2 % en zelfs op één meter diepte vaak nog meer dan 1 %. Dit is opmerkelijk, gezien de snelle homogenisatie van de bodem als gevolg van bewerking.

De niveaus aan beschikbaar fosfor en uitwisselbaar kalium zijn hoog, vooral in bodems die zijn gelegen op rotsachtige ondergronden uit het Mioceen (maximaal 43 en 404 ppm, respectievelijk).

Naarmate de wortels dieper de grond in reiken, neemt de dikte van elk stratum geleidelijk af (van meer dan 150 centimeter tot minder dan 70 centimeter als de wortels zich van de alluviale bodems via de klei- en zandgronden naar de turbidieten en conglomeraten eronder uitstrekken), waarbij er altijd voldoende ruimte voor de wortels blijft om zich te ontwikkelen. Dit kenmerk wordt gecombineerd met de uitstekende veldcapaciteit van de bodems, de verstandige selectie van onderstammen door wijnbouwers en het zorgvuldige beheer van de watervoorraden door gedurende het hele jaar de beste teeltpraktijken toe te passen. Als gevolg hiervan zijn wijngaarden bestand tegen waterstress in de zomer en produceren ze druiven die de juiste rijpheidsgraden en optimale niveaus van zuurgraad en structuur kunnen bereiken.

## 8.2. BOB Montefalco

Historische en menselijke factoren die van belang zijn voor het verband

Montefalco en de gemeenten die deel uitmaken van het gebied van de aanduiding zijn altijd een belangrijk wijngedebied geweest, zoals blijkt uit een groot aantal historische bronnen die vertellen over de aan de wijnbouw gewijde heuvels.

De eerste schriftelijke verwijzing naar met wijnstokken beplant land dateert al uit 1088. Talrijke documenten, die teruggaan tot de 13e eeuw, vormen bewijs voor de constante zorg die de wijnbouwers van het gebied besteedden aan de wijnbouw, zelfs in het stadscentrum en in tuinen. Op deze manier creëerden zij een oorspronkelijk landbouwproduct, dat heden ten dage nog steeds zichtbaar is langs de buitengewone route van historische wijnstokken. Vanaf de eerste helft van de 14e eeuw begonnen lokale wetten wijnstokken en wijnen te beschermen in hele hoofdstukken en afdelingen van gemeentelijke voorschriften.

In 1622 verhoogde kardinaal Boncompagni, pauselijk gezant van Perugia, de straffen die in de gemeentelijke voorschriften waren vastgelegd en stelde hij zelfs de “straf van ophanging als iemand de wijnstok schaadt” in.

In 1925 werd de stad op de wijnbeurs van Umbrië beschreven als het belangrijkste wijnbouwcentrum van de regio (“Montefalco neemt de eerste plaats in op het gebied van gespecialiseerde wijngaarden”). Documenten tonen ook de complexiteit van de wijncultuur in het gebied en de verschillende wijnen, zowel witte als rode, die in die tijd werden geproduceerd.

Menselijke factoren hebben de ontwikkeling van de wijnbouw- en productietechnieken van de “Montefalco”-wijnen beïnvloed, met inbegrip van de technische en productieaspecten die zijn vastgelegd in het productdossier van de BOB.

Die factoren zijn met name de selectie van de combinatie van druivenrassen en de traditionele vormen van geleiding: oorspronkelijk waaivormig of “éventail”, gesnoeid cordon en vervolgens Guyot.

De oogst vindt over het algemeen laat in de rijpingsperioden van de druiven plaats, vooral voor de Sagrantino, de Trebbiano Spoletino, maar ook voor de Sangiovese en de Grechetto. Het oogsten geschiedt wanneer de druiven gezond zijn en een hoog suikergehalte hebben.

De praktijken met betrekking tot de productie van wijnen zijn die welke traditioneel in het gebied worden toegepast. Met name het gebruik van Sangiovese- en Sagrantino-druiven voor het maken van wijn zorgt voor een maximale kwaliteitsuitdrukking. Daarbij worden productietechnieken gebruikt die zijn gericht op een maximale extractie van kleur en fenolen, gevolgd door middellange tot lange rijpingsperioden die resulteren in gestructureerde rode wijnen. In het geval van de witte wijnen zijn de gebruikte technieken erop gericht om de natuurlijke frisheid en aromatische kwaliteiten te behouden.

### 8.3. BOB Montefalco

Oorzakelijk verband tussen de kwaliteit, de kenmerken van het product en de geografische omgeving met de door natuur en mens bepaalde factoren

“Montefalco Bianco” en “Montefalco Grechetto”

“Montefalco Bianco”-wijn is strogeel van verschillende intensiteit. De wijn kan groenachtige tinten hebben. Het aroma is delicaat, wijnachtig, met tonen van geelvezelig fruit, citrus en tropisch fruit van verschillende intensiteit en bloemige tonen.

De smaak is fris of licht zuur, smaakvol en lang, fruitig, karakteristiek, harmonieus met een aangename bitterheid op de afdrank.

“Montefalco Grechetto”-wijn is strogeel van verschillende intensiteit of neigend naar goudkleurig, soms met groene tonen. De geur is delicaat, verfijnd, fruitig (appel, peer, perzik, soms ananas of citrus) en bloemig (meidoorn, soms brem of kamille). De smaak heeft een zekere bitterheid en is goed gestructureerd en fruitig, specifiek met hints van appel, peer, perzik en soms ananas of citrus.

Beide wijnen hebben een goede zuurgraad (minimaal 5 gram per liter, uitgedrukt als wijnsteenzuur) en suikervrij extract (minimaal 17 gram per liter) die de frisheid en structuur naar voren brengen. Dit zijn wijnen die kunnen worden gedronken als ze jong zijn, maar die ook kunnen verbeteren met de jaren.

Deze kenmerken zijn te danken aan de klimatologische en bodemcondities van het geografische productiegebied. Het terrein is heuvelachtig, en het klimaat houdt het midden tussen mediterraan en subcontinentaal. De zomers zijn warm, maar niet verstikkend, en de winters tamelijk koud, maar niet te nat. Deze factoren bepalen het temperatuurbereik en laten de druiven op een ideale manier rijpen, met goede niveaus van suiker, organische zuren, fenolen en aromaten. Deze componenten vinden hun uitdrukking in de analytische en organoleptische kenmerken van de wijnen en in hun tonen van frisheid.

De genereuze niveaus van beschikbare fosfor en kalium in de bodem brengen de smaken van de wijnen meer naar voren.

Daarnaast blijken de technische vaardigheden van de wijnbouwers uit de keuze van traditionele geleidingssystemen: gesnoeid cordon en Guyot. Deze systemen zorgen voor een laag aantal knoppen en zijn ideaal voor het beheersen van de groei en productiviteit van de wijnstok. Daarna volgen de wijnbereidingsactiviteiten met gebruikmaking van moderne productietechnologie. Al deze factoren samen brengen de eerder genoemde analytische en sensorische kenmerken in de wijnen naar voren.

“Montefalco Rosso” en “Montefalco Rosso Riserva”

“Montefalco Rosso”-wijn is robijnrood van kleur, met typische tonen van kersen- en bosvruchten, framboos en bosbes. De wijn is fruitig, met een droge en harmonieuze smaak en een fijn uitgebalanceerde body.

“Montefalco Rosso Riserva”-wijn is robijnrood van kleur, bij rijping neigend naar granaatrood. De geur is intens, fruitig, soms met kruidige en balsamicotonen.



Smaak: droog, harmonieus, goed gestructureerd, lang.

Beide wijnen hebben een goede zuurgraad (minimaal 4,5 gram per liter, uitgedrukt als wijnsteenzuur) en suikervrij extract (minimaal 23 gram per liter) die de frisheid en structuur naar voren brengen.

De wijnen hebben een hoge rijpingscapaciteit. Ze kunnen zich in de fles ontwikkelen en, mits goed bewaard, behoudt met name de "Rosso Riserva" zijn optimale eigenschappen ook tot na vijf jaar.

Deze kenmerken zijn te danken aan de bodem- en klimatologische omstandigheden van het geografische productiegebied.

Het heuvelachtige landschap, de ligging en het verbod op beplanting op gronden die te nat zijn of onvoldoende zon krijgen, zijn factoren die het klimaat aanvullen. Het klimaat is mediterraan, neigend naar subcontinentaal, met hete, maar niet verstikkende zomers en winters die tamelijk koud, maar niet te nat zijn, met aanzienlijke thermische bandbreedten. Het resultaat is een omgeving die luchtig en helder is, vrij van stilstaand water, ideaal voor de wijnbouw en voor het rijpen van de druiven.

Bovendien worden de textuur en de chemische en fysische samenstelling van de bodems gekenmerkt door kalksteen en klei, met genereuze niveaus van fosfor en kalium. Deze bodems zorgen ervoor dat de wijnstokken de fenolische en kleurcomponenten in de druivenschil kunnen ontwikkelen, die de wijn op hun beurt hun kleur, aroma's en structuur geven.

De bodem- en klimaatomstandigheden van het productiegebied hebben met name een positieve invloed op de Sangiovese, die het belangrijkste druivenras is voor deze wijnen, die in dit gebied een optimale kleur, structuur en body bereiken, samen met de finesse, diepte en frisheid waar deze druivensoort van nature op kan bogen.

Daarnaast komen de technische vaardigheden van de wijnbouwers tot uiting in de constante zorg bij het onderhoud van het land en de wijngaarden en in de keuze van traditionele geleidingsystemen: gesnoeid cordon en Guyot. Deze systemen zorgen voor een laag aantal knoppen en zijn ideaal voor het beheersen van de groeikracht en productiviteit van de wijnstok. Daarna zijn er de daaropvolgende wijnbereidingsactiviteiten met moderne productie-technologie. Al deze factoren samen produceren deze zeer gestructureerde rode wijnen met uitstekende sensorische eigenschappen.

## 9. **Andere essentiële voorwaarden**

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader:

EU-wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De reden voor het bottelen binnen het afgebakende productiegebied is de noodzaak om de kwaliteit van de wijnen met de BOB "Montefalco" te behouden, de oorsprong ervan te garanderen en ervoor te zorgen dat de controles tijdig en op doeltreffende en kosteneffectieve wijze kunnen worden uitgevoerd.

Het blijkt dat vervoer en bottelen buiten het productiegebied de kwaliteit van de "Montefalco"-wijn kunnen aantasten, omdat de wijn kan worden blootgesteld aan redoxreacties, plotselinge temperatuursveranderingen en microbiologische verontreiniging. Met name deze verschijnselen kunnen een negatief effect hebben op de fysisch-chemische kenmerken (minimale totale zuurgraad, minimaal suikervrij extract enz.) en op de organoleptische kenmerken (kleur, geur en smaak).

Het risico daarvan neemt toe naarmate de afstand tot het productiegebied groter wordt. Wanneer het bottelen binnen het gebied van oorsprong plaatsvindt en partijen wijn slechts over korte afstanden of in het geheel niet worden vervoerd, blijven mede daardoor de kenmerken en de kwaliteit van het product onaangetast.

In de loop der jaren hebben de producenten van de oorsprongsbenaming “Montefalco” ervaring en gedegen technische en wetenschappelijke kennis opgedaan met betrekking tot de bijzondere kwaliteiten van de wijnen. In combinatie met het bovenstaande maken deze factoren het mogelijk om het bottelen in het gebied van oorsprong uit te voeren met de beste technologische voorzorgsmaatregelen. Het doel is om alle fysische, chemische en organoleptische kenmerken van de wijnen die door het productdossier worden bestreken te behouden.

Het bottelen vindt ook in het productiegebied plaats om ervoor te zorgen dat het bevoegde orgaan zijn controlerende taken op een zo doeltreffend, doelmatig en kosteneffectief mogelijke manier kan uitvoeren. Deze vereisten kunnen buiten het productiegebied niet in dezelfde mate worden gewaarborgd.

De controle instantie die de jaarlijkse controle op de naleving van de bepalingen van het productdossier uitvoert, kan zeer snel inspectiebezoeken aan alle betrokken bedrijven in het productiegebied plannen wanneer de “Montefalco”-wijnen worden gebotteld, volgens het toepasselijke inspectieplan.

Aldus wordt systematisch gewaarborgd dat alleen partijen “Montefalco”-wijn die de fysisch-chemische en organoleptische tests van de controle instantie met goed gevolg hebben doorstaan worden gebotteld. Dit maakt het mogelijk om betere resultaten te bereiken, in de zin van doeltreffendere controles tegen beperkte kosten voor de producenten en maximale garanties voor de consument ten aanzien van de authenticiteit van de wijn.

Bovendien kunnen bottelaars, om reeds bestaande rechten te beschermen, het ministerie van Landbouw-, Levensmiddelen- en Bosbouwbeleid verzoeken om, in afwijking van de regel, te mogen blijven bottelen in hun bedrijfsruimten buiten het afgebakende gebied, waarbij documentatie moet worden verstrekt waaruit blijkt dat zij gedurende ten minste twee van de vijf jaar voorafgaand aan de inwerkingtreding van de wijziging tot invoering van de verplichting tot botteling in het productiegebied wijnen met de BOB “Montefalco” hebben gebotteld. Dit hoeft geen ononderbroken periode van twee jaar te zijn.

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Verpakkingsvoorschrift

Overeenkomstig de nationale voorschriften inzake de verpakking van wijnen met een oorsprongsbenaming, mogen voor consumptie bestemde wijnen met de BOB “Montefalco” alleen worden verpakt in glazen flessen met een volume van niet meer dan 18 liter, afgesloten met een kurk of een schroefdop met een lange rok.

Alleen in het geval van het type “Montefalco Rosso Riserva” blijft het verplicht om een volledig in de hals aangebrachte kurk te gebruiken.

### **Link naar het productdossier**

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

---



ISSN 1977-0995 (elektronische uitgave)  
ISSN 1725-2474 (papieren uitgave)



Bureau voor publicaties  
van de Europese Unie  
L-2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

NL