C/2025/5376

6.10.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5376)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Orvieto»

PDO-IT-A0846-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 8.7.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Orvieto»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών

Διεύθυνση: Via XX Settembre, 20 — 00187 Ρώμη

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Επιβεβαιώνεται ότι η έγκριση και η κοινοποίηση της παρούσας συνήθους τροποποίησης πληρούν τους όρους για την έγκριση συνήθους τροποποίησης βάσει του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 και των διατάξεων που θεσπίζονται δυνάμει αυτού.

Επιπλέον, η παρούσα τροποποίηση εμπίπτει στον ορισμό της «συνήθους τροποποίησης» όπως παρέχεται στο άρθρο 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, δεδομένου ότι δεν είναι μία από τις περιπτώσεις που προβλέπονται στο άρθρο 24 παράγραφος 3 του ίδιου κανονισμού.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος*

Περιγραφή: Μόνο για τους λευκούς οίνους «Orvieto», ο ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος μειώνεται σε 10,00 %.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Αιτιολόγηση: Η μείωση του ελάχιστου ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου από την τρέχουσα τιμή του 11,50 % στην προτεινόμενη τιμή του 10,00 % ουδόλως μεταβάλλει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των οίνων με την ΠΟΠ Orvieto.

Το αίτημα αυτό απορρέει από την ανάγκη για μεγαλύτερη ευελιξία όσον αφορά τις προδιαγραφές προϊόντος. Σύμφωνα με τις πρόσφατες τάσεις της αγοράς, σημειώθηκε [αλλαγή] στις προτιμήσεις και τις ευαισθησίες των καταναλωτών. Στο πλαίσιο αυτό, είναι αναγκαίο να αναλυθεί αν οι τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος μπορούν να διαδραματίσουν κάποιο ρόλο στην επέκταση της προσφοράς και στη δημιουργία νέων δυνατοτήτων.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή των οίνων» του ενιαίου εγγράφου.

2. *Επικαιροποίηση των στοιχείων του οργανισμού ελέγχου*

Μετά τις τροποποιήσεις που επήλθαν στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 με την έναρξη ισχύος του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, οι υποχρεωτικές πληροφορίες που πρέπει να περιέχονται στις προδιαγραφές προϊόντος δεν περιλαμβάνουν πλέον το όνομα και τη διεύθυνση των αρχών ή των οργανισμών που ελέγχουν την τήρηση των διατάξεων των προδιαγραφών προϊόντος, καθώς και τα ειδικά καθήκοντά τους.

Επιπλέον, σύμφωνα με το άρθρο 40 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, τα κράτη μέλη πρέπει να δημοσιοποιούν τα ονόματα και τις διευθύνσεις των αρμόδιων αρχών, των εξουσιοδοτημένων οργάνων και των φυσικών προσώπων που αναφέρονται στο άρθρο 39 παράγραφος 3 του εν λόγω κανονισμού για κάθε προϊόν που φέρει γεωγραφική ένδειξη και πρέπει να επικαιροποιούν τις πληροφορίες αυτές.

Ως εκ τούτου, το άρθρο που περιλαμβάνει αναφορές στον οργανισμό ελέγχου τροποποιείται και οι πληροφορίες που περιέχονται σε αυτό αντικαθίστανται από παραπομπή στη δημοσίευση στον επίσημο ιστότοπο της αρμόδιας αρχής του κράτους μέλους.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 10 των προδιαγραφών προϊόντος· δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

3. *Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος λόγω σφάλματος εκ παραδρομής*

Πραγματοποιούνται τροποποιήσεις λόγω σφάλματος εκ παραδρομής στα άρθρα των προδιαγραφών προϊόντος:

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Orvieto

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

α) Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή των οίνων**

Λευκός οίνος «Orvieto» DOC, συμπεριλαμβανομένων των οίνων Superiore, Muffa Nobile και Vendemmia Tardiva

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης για τον βασικό οίνο και τον οίνο με την ένδειξη Superiore· έως χρυσοκίτρινο προς το κεχριμπαρένιο με την παλαίωση για τον οίνο Muffa Nobile.

Άρωμα: ευχάριστη και λεπτή, αρωματική και κομψή για τον οίνο με τις ενδείξεις Muffa nobile και Vendemmia tardiva.

Γεύση: από ξηρή με ελαφρά πικρή επίγευση έως γλυκιά για τον βασικό οίνο και τον οίνο με την ένδειξη Superiore· γλυκιά για τον οίνο με τις ενδείξεις Vendemmia Tardiva και Muffa Nobile.

Από τα σταφύλια των δύο ποικιλιών που επικρατούν στον συνδυασμό ποικιλιών αμπέλου προκύπτουν οίνοι με αχυροκίτρινο χρώμα, με λεπτά φρουτώδη αρώματα, μέτριας οξύτητας, με επαρκώς αισθητή αλκοόλη.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: από 10,00 % για τον λευκό οίνο και από 11,50 % για τους άλλους τύπους.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: από 14 g/l για τον βασικό οίνο έως 20 g/l για τον οίνο ευγενούς σήψης (ένδειξη Muffa Nobile) και όψιμου τρύγου (ένδειξη Vendemmia Tardiva).

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α) Ειδικές οινολογικές πρακτικές

—

β) Μέγιστες αποδόσεις

1. Orvieto

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Orvieto Superiore

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Orvieto Muffa Nobile

5 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Orvieto Vendemmia Tardiva

7 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή των οίνων «Orvieto» πρέπει να παράγονται στην περιοχή που περιλαμβάνει, εν όλω ή εν μέρει, το διοικητικό έδαφος των ακόλουθων δήμων: Orvieto, Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Ficulle, Guardea, Montecchio, Fabro, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Porano στην επαρχία Terni και Castiglione in Teverina, Civitella D'Agliano, Graffignano, Lubriano, Bagnoregio στην επαρχία Viterbo.

Τα σταφύλια που προορίζονται για την παραγωγή οίνων της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Orvieto» και μπορούν να φέρουν την ένδειξη «Classico» πρέπει να παράγονται στο παλαιότερο τμήμα της περιοχής προέλευσης, το οποίο αναφέρεται στις προδιαγραφές προϊόντος.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Grechetto B.

Trebbiano Toscano B. — Procanico

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Λευκός οίνος «Orvieto» DOC, συμπεριλαμβανομένων των οίνων Superiore, Muffa Nobile και Vendemmia Tardiva

Η περιοχή βρίσκεται σε λοφώδεις εκτάσεις νοτιοδυτικά της Umbria και φτάνει μέχρι το βόρειο τμήμα του Lazio· η περιοχή του «Orvieto Classico» αντιπροσωπεύει την περιοχή γύρω από το Rupe (πέτρωμα τόφου). Πιστεύεται ότι ο ετρουσκικός πολιτισμός ανακάλυψε ότι η ειδική σύσταση του πετρώματος του τόφου ήταν ευνοϊκή για την παρασκευή και τη συντήρηση του οίνου. Επικρατεί ο ξηρός οίνος, αλλά συνεχίζεται η παράδοση της παραγωγής ημίξηρου, ημίγλυκου και γλυκού οίνου· παράγονται επίσης οίνοι από υπερώριμα σταφύλια που εκτίθενται στον μύκητα *Botrytis cinerea*, ο οποίος τους προσδίδει μοναδικά χαρακτηριστικά συμπύκνωσης και κομψότητας. Οι καλλιεργητικές τεχνικές και το υψηλό επίπεδο επαγγελματισμού των επιχειρήσεων έχουν συμβάλει στην ενίσχυση της εικόνας των οίνων Orvieto παγκοσμίως.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Χρήση της ονομασίας της ευρύτερης γεωγραφικής περιοχής «UMBRIA»

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ευρύτερη γεωγραφική ονομασία «Umbria» μπορεί να χρησιμοποιείται στην επισήμανση και στην παρουσίαση των οίνων ΠΟΠ «Orvieto». Η ευρύτερη γεωγραφική ονομασία «Umbria» πρέπει να ακολουθεί την ονομασία «Orvieto» και να εμφανίζεται κάτω από την ειδική παραδοσιακή ένδειξη (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) ή την ενωσιακή ένδειξη (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης), σύμφωνα με την παρακάτω ακολουθία:

Orvieto

Denominazione di origine controllata

ή Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

(ή ακρωνύμιο ΕΟΠ)

Umbria

Οι χαρακτήρες της ονομασίας Umbria πρέπει να έχουν ύψος ίσο με ή μικρότερο από εκείνο των χαρακτήρων της ονομασίας Orvieto, ενώ η γραμματοσειρά, το στυλ, το διάστημα, η αντίθεση, το χρώμα και η χρωματομετρική ένταση πρέπει να είναι τα ίδια.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23139