C/2023/472

27.10.2023

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2023/472)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Rosso Orvietano / Orvietano Rosso»

PDO-IT-A0847-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 4.8.2023

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Χρήση της ονομασίας της ευρύτερης γεωγραφικής περιοχής «UMBRIA»

Περιγραφή: επιτρέπεται η χρήση της ευρύτερης γεωγραφικής ονομασίας «Umbria» στην επισήμανση, η οποία πρέπει να ακολουθεί την ονομασία «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» και να εμφανίζεται κάτω από την ειδική παραδοσιακή ένδειξη (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) ή την ενωσιακή ένδειξη (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης), σύμφωνα με την παρακάτω ακολουθία:

«Rosso Orvietano» ή «Orvietano Rosso»

Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης

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 «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso», ενώ η γραμματοσειρά, το στυλ, το διάστημα, η αντίθεση, το χρώμα και η χρωματομετρική ένταση πρέπει να είναι τα ίδια.

Περιγραφή: το σχέδιο του Consorzio Tutela Vini (Ένωση για την προστασία των οίνων) για την προσθήκη της ευρύτερης γεωγραφικής ένδειξης «UMBRIA» απορρέει από την ανάγκη ακριβούς προσδιορισμού της περιοχής στην οποία ανήκει το προϊόν και της αναγνωρισιμότητάς της, της ιστορίας και της ομορφιάς της. Η ΠΟΠ «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» έχει δική της ταυτότητα και κυρίως εγγενή αξία, η οποία πρέπει να αποκαλύπτεται. Επομένως, σκοπός της αναγραφής της ευρύτερης γεωγραφικής ένδειξης «UMBRIA» στην ετικέτα είναι να αποκαλύπτει και να καθιστά ορατή στους καταναλωτές ακριβώς αυτή την κρυφή αξία.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το τμήμα «Περαιτέρω προϋποθέσεις — Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-Ες προϊόντος**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

   ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικων προϊόντων**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή των οίνων**

1. *Ερυθρός οίνος, με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: έντονο ρουμπινί με πορφυρές αποχρώσεις ή αποχρώσεις που τείνουν προς το κόκκινο του γρανάτη με την παλαίωση για ορισμένους μονοποικιλιακούς τύπους. Οσμή: έντονη, οινώδης και χαρακτηριστική, αρωματική για το Aleatico και λεπτή για το Canaiolo και το Ciliegiolo. Οι οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero και Sangiovese, τα χαρακτηριστικά των οποίων εξυψώνονται, ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου, σε οίνους απαλούς και κομψούς, ενίοτε βελούδινους, με χαρακτηριστική επίγευση, γεμάτο σώμα και αρώματα. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 % κατ' όγκο. Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. *«Rosso Orvietano» ή «Orvietano Rosso» Canaiolo*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 % κατ' όγκο·

ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 g/l·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l· χρώμα: ρουμπινί, που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη·

οσμή: λεπτή, χαρακτηριστική·

γεύση: βελούδινη, με χαρακτηριστικό μπουκέτο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. *«Rosso Orvietano» ή «Orvietano Rosso» Ciliegiolo*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 % κατ' όγκο·

ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 g/l·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l· χρώμα: έντονο κόκκινο του ρουμπινιού·

οσμή: οινώδης, λεπτή·

γεύση: φρουτώδης, με χαρακτηριστική επίγευση.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. *«Rosso Orvietano» ή «Orvietano Rosso» Pinot nero*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 % κατ' όγκο·

ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 g/l·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l· χρώμα: ρουμπινί, που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη·

οσμή: έντονη, επίμονη, χαρακτηριστική·

γεύση: ξηρή, με γεμάτο σώμα, χαρακτηριστική, αρμονική.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. *«Rosso Orvietano» ή «Orvietano Rosso» Cabernet franc ή Cabernet sauvignon*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 % κατ' όγκο·

ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 g/l·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l· χρώμα: έντονο ρουμπινί με ελαφρές πορφυρές αποχρώσεις που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη με την παλαίωση· οσμή: έντονη, επίμονη, χαρακτηριστική·

γεύση: ξηρή, με χαρακτηριστική επίγευση, ήπια χλοώδης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

6. *«Rosso Orvietano» ή «Orvietano Rosso» Merlot*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 % κατ' όγκο·

ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 g/l·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l· χρώμα: ρουμπινί με πορφυρές αποχρώσεις, οι οποίες ενίοτε τείνουν προς το κεραμιδί με την παλαίωση· οσμή: οινώδης, ευχάριστη·

γεύση: γεμάτη, απαλή, αρμονική.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

7. *«Rosso Orvietano» ή «Orvietano Rosso» Sangiovese*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 % κατ' όγκο·

ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 g/l·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l· χρώμα: ρουμπινί, που με την παλαίωση τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη·

οσμή: οινώδης, χαρακτηριστική·

γεύση: ξηρή, αρμονική, απολαυστικά τανική για τους νεαρούς οίνους, ευχάριστα πικρή, φρουτώδης και χαρακτηριστική.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

8. *«Rosso Orvietano» ή «Orvietano Rosso» Aleatico*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 % κατ' όγκο, συμπεριλαμβανομένου αποκτημένου αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 9,50 % κατ' όγκο·

ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 g/l·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l· χρώμα: κόκκινο του γρανάτη με πορφυρές αποχρώσεις·

οσμή: λεπτά αρωματική, χαρακτηριστική·

γεύση: χαρακτηριστική, απαλή, βελούδινη, ενίοτε ημίγλυκη ή γλυκιά.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

—

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. *Rosso Orvietano ή Orvietano Rosso με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου*

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής σταφυλιών κατάλληλων για την παραγωγή οίνων ΠΟΠ «Rosso Orvietano» ή «Orvietano Rosso» βρίσκεται στην επαρχία Terni και περιλαμβάνει τα εδάφη που είναι κατάλληλα για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας και βρίσκονται σε ολόκληρη τη διοικητική επικράτεια των δήμων Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano και S. Venanzo.

7. **Οινοποιησιμες ποικιλίες αμπέλου**

Aleatico N.

Canaiolo nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N. - Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangioveto

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Ερυθρός οίνος «Rosso Orvietano» ή «Orvietano Rosso» DOC, με ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου

Η περιοχή βρίσκεται σε λοφώδεις εκτάσεις νοτιοδυτικά της Umbria· πιστεύεται ότι ο ετρουσκικός πολιτισμός ανακάλυψε ότι η ειδική σύσταση του πετρώματος του τόφου ήταν ευνοϊκή για την παρασκευή και τη συντήρηση του οίνου. Η περιοχή προορίζεται για την παραγωγή κόκκινων οίνων, ιδίως των ποικιλιών αμπέλου Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero και Sangiovese, οι οποίες παρουσιάζουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τα οποία επιτρέπουν την σαφή αναγνώρισή τους και τη χαρακτηριστική σύνδεσή τους με το γεωγραφικό περιβάλλον. 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, άλλες απαιτήσεις)**

Χρήση της ονομασίας της ευρύτερης γεωγραφικής περιοχής «UMBRIA»

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος πρόσθετης 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 «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso». Η ευρύτερη γεωγραφική ονομασία «Umbria» πρέπει να ακολουθεί την ονομασία «Rosso Orvietano» ή «Orvietano Rosso» και να εμφανίζεται κάτω από την ειδική παραδοσιακή ένδειξη (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) ή την ενωσιακή ένδειξη (προστατευόμενη ονομασία προέλευσης), σύμφωνα με την παρακάτω ακολουθία:

Rosso Orvietano ή Orvietano Rosso

Ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης

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 Rosso Orvietano, ενώ η γραμματοσειρά, το στυλ, το διάστημα, η αντίθεση, το χρώμα και η χρωματομετρική ένταση πρέπει να είναι τα ίδια.

Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19815