C/2024/6594

30.10.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους 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/2024/6594)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Val d'Arno di Sopra / Valdarno di Sopra»

PDO-IT-A1497-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 31 Ιουλίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Προσθήκη νέων τύπων οίνου και κατάργηση υποπεριοχών**

Προστίθενται νέες κατηγορίες, οι οποίες σχετίζονται με την παράδοση και την ιστορία της περιοχής που καλύπτεται από την ονομασία: Orpicchio, Trebbiano, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Foglia Tonda και Pugnitello.

Με την προσθήκη ερυθρωπών αφρωδών οίνων ποιότητας δίνεται προτεραιότητα σε μια χρησιμοποιούμενη κατηγορία, ενώ αφαιρείται η κατηγορία του λευκού αφρώδους οίνου ποιότητας, η οποία δεν χρησιμοποιείται.

Επιπλέον, προκειμένου να βελτιωθεί η ποιότητα της παραγωγής, προστίθεται για τους ποικιλιακούς οίνους ο τύπος «Riserva», μαζί με τον ερυθρωπό τύπο για τις ποικιλίες που παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Sangiovese, Cabernet Franc ή Pugnitello.

Αναβιώνει επίσης η παράδοση της παραγωγής ερυθρών και λευκών οίνων όψιμου τρύγου, μαζί με την παραδοσιακή παραγωγή «Vin Santo» και «Vin Santo Occhio di Pernice».

Ωστόσο, καταργούνται προηγούμενες υποπεριοχές, καθώς αποτελούσαν τροχοπέδη στην ανάπτυξη της ονομασίας.

Η τροποποίηση αφορά το σύνολο των άρθρων των προδιαγραφών προϊόντος και τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου: «Περιγραφή των οίνων», «Μέγιστες αποδόσεις», «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» και «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου».

2. **Τροποποίηση των ποικιλιών αμπέλου**

Προκειμένου να βελτιωθούν τα τυπικά χαρακτηριστικά και η ποιότητα ορισμένων τύπων οίνου, οι επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου προσαρμόζονται με βάση την πείρα που αποκτήθηκε την πρώτη δεκαετία από την καταχώριση της ονομασίας.

Η Trebbiano περιλαμβάνεται στις ποικιλίες αμπέλου για τους λευκούς οίνους για ιστορικούς λόγους, και η Sauvignon λόγω των συμπληρωματικών χαρακτηριστικών της.

Οι ποικιλίες αμπέλου για τους ερυθρούς οίνους τροποποιούνται μετά την κατάργηση των προηγούμενων υποπεριοχών στις οποίες χρησιμοποιούνταν δύο διαφορετικοί συνδυασμοί ποικιλιών αμπέλου.

Προστίθενται επίσης οι ποικιλίες αμπέλου για τους νεοεισαχθέντες τύπους οίνου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος.

3. **Επέκταση της περιοχής παραγωγής**

Οι παραγωγοί ζήτησαν την επέκταση της περιοχής παραγωγής, σύμφωνα με την ιστορία της ονομασίας, ώστε να συμπεριληφθεί η περιοχή που αναφέρεται στο διάταγμα το οποίο εξέδωσε ο Κόζιμο Γ' των Μεδίκων το 1716, και δεδομένου ότι τα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά είναι τα ίδια.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 3 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Τροποποίηση και προσθήκη των αποδόσεων και του φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου**

Η μέγιστη παραγωγή σταφυλιών ανά εκτάριο τυποποιείται στους 11 τόνους ανά εκτάριο, με εξαίρεση τους οίνους όψιμου τρύγου και τον «Vin Santo», για τους οποίους το ανώτατο όριο είναι 7,5 τόνοι ανά εκτάριο.

Επιπλέον, λόγω της συνεχιζόμενης κλιματικής αλλαγής, διορθώνεται ή δηλώνεται ο ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος.

Σε κάθε περίπτωση, στόχος είναι να βελτιωθεί η ποιότητα των παραγόμενων οίνων.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Μέγιστες αποδόσεις» του ενιαίου εγγράφου.

5. **Κανόνες για την οινοποίηση και τη διάθεση προς κατανάλωση**

Προκειμένου να διευκολυνθεί η διαδικασία ελέγχου και να ενισχυθεί η ταύτιση με την περιοχή, καταργείται η δυνατότητα παραγωγής και εμφιάλωσης αφρωδών οίνων ποιότητας εκτός της περιοχής που καλύπτει η ονομασία. Επιπλέον, προκειμένου να διασφαλιστεί ο δεσμός μεταξύ του προϊόντος και της περιοχής, και δεδομένων των κλιματικών αλλαγών, δεν θα επιτρέπεται πλέον ο εμπλουτισμός των γλευκών και των οίνων.

Μετά την αναδιοργάνωση και την προσθήκη περαιτέρω τύπων οίνου, επικαιροποιείται η αναφορά στους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Riserva», η οποία περιλαμβάνει τις χρονικές περιόδους που προβλέπονται για τη διάθεσή τους στην αγορά.

Όσον αφορά τον αφρώδη οίνο ποιότητας, καθορίζονται οι απαιτούμενες χρονικές περίοδοι για το «tirage» (πρόκληση δεύτερης ζύμωσης), ώστε να εξασφαλίζεται η υψηλή ποιότητα σύμφωνα με όλες τις απαιτήσεις των προδιαγραφών προϊόντος.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Άλλες προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

6. **Προσθήκες και τροποποιήσεις στα χημικά, φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων**

Επικαιροποιούνται και προστίθενται τα χαρακτηριστικά των διαφόρων τύπων οίνου που διατίθενται προς κατανάλωση, ώστε να ληφθούν υπόψη οι νέοι τύποι που προστίθενται και να δοθούν ακριβέστερες περιγραφές.

Με αυτόν τον τρόπο θα καταστεί δυνατή και η ακριβέστερη αξιολόγηση των οίνων όταν αυτοί βρίσκονται στο στάδιο της έγκρισης.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών και την ενότητα «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

7. **Πρόβλεψη για τους ερυθρωπούς οίνους, τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Vigna» και την αναφορά της ευρύτερης γεωγραφικής ονομασίας στην ετικέτα**

Στο εξής: η λέξη «rosé» μπορεί να χρησιμοποιείται τόσο για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας όσο και για τους ερυθρωπούς οίνους· οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «Vigna» πρέπει να έχουν τις ίδιες αναλυτικές τιμές με τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Riserva»· η γεωγραφική ονομασία «Toscana» μπορεί να χρησιμοποιείται στις ετικέτες με τις σχετικές ενδείξεις.

Όλες αυτές οι τροποποιήσεις αποσκοπούν στη μεγαλύτερη σαφήνεια και στη βελτίωση της ποιότητας και της ανταγωνιστικότητας των οίνων που καλύπτονται από την ονομασία.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

8. **Διατάξεις σχετικά με την εμφιάλωση**

Δεδομένου ότι οι περιέκτες είναι εγκεκριμένοι, η χωρητικότητά τους είναι ζήτημα ελεύθερης επιλογής. Απαγορεύεται η χρήση μεταλλικών πωμάτων.

Στόχος είναι να δοθεί στους παραγωγούς η δυνατότητα να παρακολουθούν τις τεχνολογικές εξελίξεις και την καταναλωτική ζήτηση και, παράλληλα, να διατηρηθεί η αντίληψη της υψηλής ποιότητας των οίνων που φέρουν την εν λόγω ονομασία.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος.

9. **Επικαιροποίηση της περιγραφής του δεσμού με το περιβάλλον**

Πραγματοποιούνται μερικές προσαρμογές λόγω της νέας οριοθετημένης περιοχής και της προσθήκης τοπικών ποικιλιών αμπέλου, και με σκοπό να βελτιωθεί η γενική περιγραφή στις ενότητες Α1 «Παράγοντες που σχετίζονται με τον δεσμό» και Α2 «Ανθρώπινοι παράγοντες που σχετίζονται με τον δεσμό».

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

3.1. *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**

1. Λευκός και λευκός οίνος με την ένδειξη «Riserva», καθώς επίσης και με αναφορά των ποικιλιών αμπέλου Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio και Trebbiano

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης, με χρυσές αποχρώσεις που γίνονται εντονότερες κατά την παλαίωση.

— Άρωμα: λεπτό και διακριτικό, έντονο και ανθώδες, φρουτώδες, που αναπτύσσει ορυκτώδεις νότες κατά την παλαίωση.

— Γεύση: λεπτή, διακριτική, ξηρή, αρμονική, που μαλακώνει κατά την παλαίωση.

— Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 %· ή 12,50 % για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Riserva» και τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Vigna».

— Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18 γραμμάρια ανά λίτρο για τους οίνους των ποικιλιών Chardonnay και Sauvignon· 17 γραμμάρια ανά λίτρο για τους οίνους των ποικιλιών Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio και Trebbiano· 19 γραμμάρια ανά λίτρο για τους οίνους των ποικιλιών Chardonnay και Sauvignon, εφόσον φέρουν την ένδειξη «Riserva» ή την ένδειξη «Vigna»· 18 γραμμάρια ανά λίτρο για τους οίνους των ποικιλιών Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio και Trebbiano, εφόσον φέρουν την ένδειξη «Riserva» ή την ένδειξη «Vigna».

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— 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): —

2. Αφρώδης ερυθρωπός οίνος ποιότητας

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Ακολουθείται η παραδοσιακή μέθοδος παραγωγής από σταφύλια της ίδιας εσοδείας, η οποία πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα.

— Αφρός: λεπτός και με διάρκεια.

— Χρώμα: ποικίλων αποχρώσεων, από ρόδινο έως και το χρώμα της φλούδας του κρεμμυδιού.

— Άρωμα: με λεπτές νότες μαγιάς, ενίοτε φρουτώδες.

— Γεύση: ζωηρή, αρμονική, με μέσο σώμα.

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

— Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,00 γραμμάρια ανά λίτρο.

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

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

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

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

3. Ερυθρός και ερυθρός οίνος με την ένδειξη «Riserva», καθώς επίσης και με αναφορά των ποικιλιών αμπέλου Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello και Foglia Tonda

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης· κατά την παλαίωση, ενδέχεται να αναπτυχθούν ανταύγειες στο χρώμα του γρανάτη.

— Άρωμα: λεπτό, φρουτώδες, πικάντικο, με δυνατότητα να γίνει δυναμικό κατά την παλαίωση, έντονο, σύνθετο στους οίνους που παράγονται με σταφύλια των ποικιλιών Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Merlot, ανθώδες και φρουτώδες στους οίνους που παράγονται με σταφύλια της ποικιλίας Sangiovese, με αρώματα κόκκινων μούρων και μπαχαρικών στους οίνους που παράγονται με σταφύλια της ποικιλίας Syrah.

— Γεύση: ξηρή, γεμάτη, αρμονική στους οίνους που παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Cabernet Franc και Cabernet Sauvignon.

— Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %· ή 13,00 % για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Riserva» και τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Vigna».

— Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 21 για όλους τους οίνους· 25 για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «Riserva» ή την ένδειξη «Vigna».

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— 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): —

4. Ερυθρωπός οίνος από σταφύλια της ποικιλίας Cabernet Franc, Pugnitello ή Sangiovese

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Χρώμα: από ανοιχτό έως έντονο ρόδινο.

— Άρωμα: λεπτό, διακριτικό, φρουτώδες.

— Γεύση: ξηρή, αρμονική, λεπτή.

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

— Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 18,00 γραμμάρια ανά λίτρο.

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— 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. Οίνος όψιμου τρύγου

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Χρώμα: από έντονο αχυροκίτρινο έως κίτρινο του κεχριμπαριού και σκούρο καστανό.

— Άρωμα: λεπτό, έντονο, δυναμικό.

— Γεύση: βελούδινη, γλυκιά, αρμονική και αισθητά στρογγυλή.

— Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 15,00 %·

— Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— 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): —

6. «Vin Santo»

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Χρώμα: από έντονο αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο και έντονο κεχριμπαρένιο.

— Άρωμα: δυναμικό, έντονο.

— Γεύση: από ξηρή έως πολύ γλυκιά.

Μια ελαφρά θολερότητα είναι αποδεκτή για όλους τους μη διηθημένους οίνους.

— Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16,00 %·

— Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23 γραμμάρια ανά λίτρο.

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

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

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 45

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

7. «Vin Santo Occhio di Pernice»

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Χρώμα: από σκούρο καστανό έως έντονο ρόδινο και ανοιχτό ρόδινο.

— Άρωμα: δυναμικό, έντονο.

— Γεύση: γλυκιά, βελούδινη, μαλακή και στρογγυλή.

Μια ελαφρά θολερότητα είναι αποδεκτή για όλους τους μη διηθημένους οίνους.

— Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16,00 %·

— Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 26,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

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

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 45

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

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

—

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις:*

1. Valdarno di Sopra: λευκοί οίνοι, συμπεριλαμβανομένων των οίνων με την ένδειξη «Riserva», ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι, ερυθροί οίνοι, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva», οίνοι που παράγονται από τις ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva»: Malvasia Lunga Bianca, Orpicchio, Sauvignon και Trebbiano

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Valdarno di Sopra: λευκοί οίνοι, συμπεριλαμβανομένων των οίνων με την ένδειξη «Riserva», ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι, ερυθροί οίνοι, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva», οίνοι που παράγονται από τις ακόλουθες ποικιλίες αμπέλου, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva»: Chardonnay, Malvasia Lunga Bianca, Orpicchio, Sauvignon και Trebbiano — που φέρουν την ένδειξη «Vigna»

   9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Cabernet Franc, συμπεριλαμβανομένων των οίνων με την ένδειξη «Riserva» και των ερυθρωπών οίνων, Cabernet Sauvignon, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva», Canaiolo Nero, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva», Ciliegiolo, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva», Foglia Tonda, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva» και Malvasia Nera, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva»

   11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Cabernet Franc, συμπεριλαμβανομένων των οίνων με την ένδειξη «Riserva» και των ερυθρωπών οίνων, Cabernet Sauvignon, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva», Canaiolo Nero, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva», Ciliegiolo, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva», Foglia Tonda, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva» και Malvasia Nera, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva» — που φέρουν την ένδειξη «Vigna»

   9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Merlot, συμπεριλαμβανομένων των οίνων με την ένδειξη «Riserva», Pinot Nero, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva», Pugnitello, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva» και των ερυθρωπών οίνων, καθώς και Syrah, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva»

   11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Merlot, συμπεριλαμβανομένων των οίνων με την ένδειξη «Riserva», Pinot Nero, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva», Pugnitello, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva» και των ερυθρωπών οίνων, καθώς και Syrah, συμπεριλαμβανομένου του τύπου «Riserva» — που φέρουν την ένδειξη «Vigna»

   9 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

7. Val d'Arno di Sopra Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice

   7 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. Val d'Arno di Sopra όψιμου τρύγου

   7 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής βρίσκεται εντός της περιφέρειας της Τοσκάνης και συγκεκριμένα περιλαμβάνει ολόκληρη την επικράτεια των ακόλουθων δήμων: Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno και το τμήμα του δήμου Arezzo που περικλείεται μεταξύ των ορίων των δήμων Civitella, Laterina-Pergine Valdarno και Castiglion Fibocchi και της αριστερής όχθης του καναλιού Maestro della Chiana και του ποταμού Arno, έως τα όρια με τον δήμο Capolona, στην επαρχία Arezzo, και ολόκληρη η επικράτεια των δήμων Figline e Incisa Valdarno, Reggello και Rignano sull'Arno, στην επαρχία της Φλωρεντίας.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Cabernet Franc N - Cabernet

Cabernet Sauvignon N - Cabernet

Canaiolo Nero N - Canaiolo

Chardonnay B

Ciliegiolo N

Foglia Tonda N

Malvasia Nera di Brindisi N - Malvasia Nera di Lecce N

Malvasia Nera di Lecce N - Malvasia Nera di Brindisi N

Malvasia Bianca Lunga B - Malvasia

Merlot N

Orpicchio B

Pinot Nero N - Pinot

Pugnitello N

Sangiovese N

Sauvignon B

Syrah N

Trebbiano Toscano B - Trebbiano

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

«VALDARNO / VAL D'ARNO DI SOPRA»

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερο ανάγλυφο του εδάφους και παρουσιάζει κλιματικά χαρακτηριστικά τα οποία, σε συνδυασμό με την ανθρώπινη παρέμβαση, συμβάλλουν στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας.

Στις παρυφές των αμπελώνων που είχαν φυτευτεί στην αρχαιότητα από τους Ετρούσκους, σώζονται ίχνη της ρωμαϊκής οδοποιίας μαζί με τις μεσαιωνικές αναβαθμίδες ξερολιθιάς που εκτείνονται κατά μήκος της διαδρομής των προσκυνητών προς τη Ρώμη.

Στο διάταγμα που εξέδωσε ο Κόζιμο Γ' των Μεδίκων το 1716, το Val d'Arno αναφέρεται ως η περιοχή παραγωγής οίνου ποιότητας. Μετά την περίοδο κατά την οποία η περιοχή επλήγη από τον περονόσπορο, σημειώθηκε σημαντική εξέλιξη όσον αφορά τον πειραματισμό με άλλες και νέες ποικιλίες αμπέλου. Από τη δεκαετία του 1970 παράγονται οίνοι διεθνώς αναγνωρισμένοι για την εξαιρετική τους ποιότητα, γεγονός που αποτέλεσε την απαρχή για την κατοχύρωση της ονομασίας.

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

Είσοδος στην αγορά

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

— Λευκός και λευκός οίνος με την ένδειξη «Riserva», καθώς επίσης και με αναφορά των ποικιλιών αμπέλου Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio και Trebbiano: μόνο μετά την 1η Φεβρουαρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής των σταφυλιών. Για τους οίνους τύπου «Riserva», μόνο μετά την πάροδο 12 μηνών από την περίοδο συγκομιδής των σταφυλιών, εκ των οποίων ο οίνος βρίσκεται τουλάχιστον επί 6 μήνες στο βαρέλι και 3 μήνες στη φιάλη.

— Αφρώδης ερυθρωπός οίνος ποιότητας: τουλάχιστον 48 μήνες ωρίμασης από την ημερομηνία του tirage.

— Ερυθρός και ερυθρός οίνος με την ένδειξη «Riserva», καθώς επίσης και με αναφορά των ποικιλιών αμπέλου Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello και Foglia Tonda: μόνο μετά την 31η Μαρτίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής των σταφυλιών. Για τους οίνους τύπου «Riserva», μόνο μετά την πάροδο 24 μηνών από το πέρας της περιόδου συγκομιδής των σταφυλιών, εκ των οποίων ο οίνος βρίσκεται για 12 μήνες στο βαρέλι και 3 μήνες στη φιάλη.

— Ερυθρωπός οίνος από σταφύλια της ποικιλίας Cabernet Franc, Pugnitello ή Sangiovese: μόνο μετά την 1η Φεβρουαρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής των σταφυλιών.

— Οίνος όψιμου τρύγου: μόνο μετά την 1η Νοεμβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής των σταφυλιών.

— «Vin Santo»: μόνο μετά την παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια γνωστά ως «caratelli», χωρητικότητας που δεν υπερβαίνει τα 225 λίτρα. Η παλαίωση θεωρείται πλήρης την 1η Νοεμβρίου του τέταρτου έτους μετά τη συγκομιδή.

— «Vin Santo Occhio di Pernice»: μόνο μετά την παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια γνωστά ως «caratelli», χωρητικότητας που δεν υπερβαίνει τα 225 λίτρα. Η παλαίωση θεωρείται πλήρης την 1η Νοεμβρίου του τέταρτου έτους μετά τη συγκομιδή.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21633