

# Επίσημη Εφημερίδα C 369 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση  
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

65ο έτος

27 Σεπτεμβρίου 2022

## Περιεχόμενα

### II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 369/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10851 — CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

### IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

#### Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 369/02	Ισοτιμίες του ευρώ — 26 Σεπτεμβρίου 2022 .....	2
---------------	--	---

2022/C 369/03	Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με κατευθυντήριες γραμμές για τη μείωση των ποσοστώσεων σύμφωνα με το άρθρο 105 παράγραφοι 1, 2 και 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1224/2009 και την αντικατάσταση της ανακοίνωσης 2012/C 72/07 .....	3
---------------	---	---

#### Ελεγκτικό Συνέδριο

2022/C 369/04	Ειδική έκθεση 20/2022: — «Δράση της ΕΕ για την καταπολέμηση της παράνομης αλιείας – Η ανομοιογένεια των ελέγχων και των κυρώσεων σε επίπεδο κρατών μελών περιορίζει την αποτελεσματικότητα των υπαρχόντων συστημάτων ελέγχου» .....	5
---------------	---	---

EL

<sup>(1)</sup> Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2022/C 369/05	Ανακοίνωση για τη λήξη της ισχύος ορισμένων μέτρων αντιντάμπινγκ .....	6
---------------	--	---

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

**Ευρωπαϊκή Επιτροπή**

2022/C 369/06	Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. ....	7
2022/C 369/07	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου .....	13

## II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ  
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση  
(Υπόθεση M.10851 — CVC / PLATINUM IVY / TMF GROUP)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2022/C 369/01)

Στις 14.9.2022, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να τη χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του ιστότοπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο ιστότοπος αυτός παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον ιστότοπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32022M10851. Ο ιστότοπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

---

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

## IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ  
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ <sup>(1)</sup>

26 Σεπτεμβρίου 2022

(2022/C 369/02)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	0,9646	CAD	δολάριο Καναδά	1,3195
JPY	ιαπωνικό γιεν	139,07	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	7,5720
DKK	δανική κορόνα	7,4365	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6886
GBP	λίρα στερλίνα	0,89404	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,3842
SEK	σουηδική κορόνα	10,9275	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 379,40
CHF	ελβετικό φράγκο	0,9555	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	17,4247
ISK	ισλανδική κορόνα	138,90	CNY	κινεζικό ρενμινμπί γιουάν	6,9075
NOK	νορβηγική κορόνα	10,3585	HRK	κροατική κούνα	7,5278
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	14 620,74
CZK	τσεχική κορόνα	24,640	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,4401
HUF	ουγγρικό φιορίνι	408,83	PHP	πέσο Φιλιππινών	56,908
PLN	πολωνικό ζλότι	4,7608	RUB	ρωσικό ρούβλι	
RON	ρουμανικό λέου	4,9418	THB	ταϊλανδικό μπατ	36,496
TRY	τουρκική λίρα	17,8001	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,1504
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,4858	MXN	πέσο Μεξικού	19,6066
			INR	ινδική ρουπία	78,7040

<sup>(1)</sup> Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

**Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με κατευθυντήριες γραμμές για τη μείωση των ποσοστώσεων σύμφωνα με το άρθρο 105 παράγραφοι 1, 2 και 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1224/2009 και την αντικατάσταση της ανακοίνωσης 2012/C 72/07**

(2022/C 369/03)

Σύμφωνα με το άρθρο 105 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1224/2009, όταν η Επιτροπή διαπιστώνει ότι ένα κράτος μέλος υπερέβη τις ποσοστώσεις που του χορηγήθηκαν, επιβάλλει μειώσεις στις μελλοντικές ποσοστώσεις αυτού του κράτους μέλους.

Σύμφωνα με το άρθρο 105 παράγραφος 2, σε περίπτωση που ένα κράτος μέλος έχει υπερβεί τη διαθέσιμη ποσόστωση σε ένα δεδομένο έτος, επιβάλλονται μειώσεις των ετήσιων ποσοστώσεων του εν λόγω κράτους μέλους στο επόμενο έτος ή έτη.

Εάν δεν μπορεί να πραγματοποιηθεί μείωση σύμφωνα με τις παραγράφους 1 και 2 του άρθρου 105 επί της ποσόστωσης που υπέστη την υπεραλίευση, διότι η εν λόγω ποσόστωση δεν διατίθεται ή δεν διατίθεται επαρκώς στο ενδιαφερόμενο κράτος μέλος, τότε, σύμφωνα με το άρθρο 105 παράγραφος 5, μετά από διαβούλευση με το οικείο κράτος μέλος μπορούν να επιβληθούν μειώσεις κατά το επόμενο έτος ή έτη στις ποσοστώσεις από άλλα αποθέματα ή ομάδες αποθεμάτων διαθέσιμων στο εν λόγω κράτος μέλος στην ίδια γεωγραφική περιοχή ή με την ίδια εμπορική αξία.

Για να διευκολυνθεί η διαφανής και συνεπής εφαρμογή των εν λόγω διατάξεων σύμφωνα με την αρχή της ίσης μεταχείρισης, η Επιτροπή επιθυμεί να δημοσιοποιήσει τις αρχές βάσει των οποίων θα προβαίνει στη μείωση των ποσοστώσεων.

Η παρούσα ανακοίνωση αντικαθιστά την ανακοίνωση 2012/C 72/07 <sup>(1)</sup> και προσθέτει τα εξής σε όσα προέβλεπε ήδη η εν λόγω ανακοίνωση: οι μειώσεις σε περίπτωση υπεραλίευσης ποσόστωσης για αποθέματα που τελούν υπό τη διαχείριση περιφερειακών οργανώσεων διαχείρισης της αλιείας και διατίθενται σε ένα κράτος μέλος σε δεδομένο έτος, θα πρέπει, κατά περίπτωση, να ακολουθούν το ίδιο χρονοδιάγραμμα που ισχύει για τις οικείες περιφερειακές οργανώσεις διαχείρισης της αλιείας.

Συνεπώς, η Επιτροπή, κατά την εφαρμογή του άρθρου 105 παράγραφοι 1, 2 και 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1224/2009, θα βασίζεται στις εξής αρχές:

1. Το σύνολο της μείωσης (εφεξής καλούμενη «επιστροφή»), περιλαμβανομένων των ποσοτήτων που προκύπτουν από τους εφαρμοζόμενους πολλαπλασιαστικούς συντελεστές, οφείλεται κατά το έτος που ακολουθεί την υπεραλίευση.

Ωστόσο, σε περίπτωση υπεραλίευσης των ποσοστώσεων για αποθέματα που τελούν υπό τη διαχείριση περιφερειακών οργανώσεων διαχείρισης της αλιείας, η επιστροφή, συμπεριλαμβανομένων των ποσών που προκύπτουν από τους εφαρμοστέους πολλαπλασιαστικούς συντελεστές, οφείλεται κατά το έτος ή τα έτη κατά τα οποία πραγματοποιείται η προσαρμογή ή κατά το έτος ή τα έτη που αποφασίζονται από την οικεία περιφερειακή οργάνωση διαχείρισης της αλιείας.

2. Εάν η επιστροφή είναι μεγαλύτερη από τη διαθέσιμη ποσόστωση, η μείωση θα επιβάλλεται σε ολόκληρη τη διαθέσιμη ποσόστωση κατά το έτος που ακολουθεί την υπεραλίευση. Οι απομένουσες μειώσεις θα επιβάλλονται επί των ποσοστώσεων που είναι διαθέσιμες μέσα στο έτος ή, κατά περίπτωση, μέσα στα επόμενα έτη, έως την ολοσχερή επιστροφή της ποσότητας που έχει υπεραλιευθεί (συμπεριλαμβανομένων των ποσοτήτων που προκύπτουν από τους εφαρμοζόμενους πολλαπλασιαστικούς συντελεστές).
3. Κατά παρέκκλιση από το ανωτέρω σημείο 2, η εφαρμογή βραδύτερου ρυθμού επιστροφής (συγκεκριμένα, σε ποσοστό 50/50 σε περίοδο δύο ετών ή με κατανομή της επιστροφής σε χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των δύο ετών) είναι δυνατή, εάν συντρέχει μία από τις ακόλουθες προϋποθέσεις:
  - α) Όταν, με βάση τις σχετικές επιστημονικές γνωμοδοτήσεις για το συγκεκριμένο απόθεμα, αυτό αποτελεί αντικείμενο βιώσιμης διαχείρισης· ή
  - β) όταν το συγκεκριμένο απόθεμα αλιεύεται σε μικτούς τύπους αλιείας και η σημαντική απώλεια της ποσόστωσης θα εμποδίζει την εκμετάλλευση των συναφών ειδών στο οικείο αλίευμα μικτού τύπου· ή
  - γ) όταν ειδικοί διεθνείς κανόνες (όπως οι κανόνες που έχουν θεσπισθεί από περιφερειακές οργανώσεις διαχείρισης της αλιείας) που διέπουν τις επιστροφές για τα σχετικά αποθέματα προβλέπουν βραδύτερο ρυθμό επιστροφής σε περίοδο δύο ετών ή και μεγαλύτερη.

<sup>(1)</sup> Ανακοίνωση της Επιτροπής — Κατευθυντήριες γραμμές για τη μείωση των ποσοστώσεων σύμφωνα με το άρθρο 105 παράγραφοι 1, 2 και 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1224/2009 (ΕΕ C 72 της 10.3.2012, σ. 27) όπως τροποποιήθηκε με την ανακοίνωση 2019/C 192/03 (ΕΕ C 192 της 7.6.2019, σ. 5).

4. Εάν δεν είναι δυνατόν να επιβληθούν μειώσεις επί των υπεραλιευόμενων αποθεμάτων κατά το έτος που ακολουθεί την υπεραλίευση, επειδή το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος δεν έχει διαθέσιμη ποσόστωση, η μείωση θα επιβάλλεται σε άλλα αποθέματα στην ίδια γεωγραφική περιοχή ή με την ίδια εμπορική αξία, όπως καθορίζεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1224/2009. Τα εν λόγω αποθέματα προσδιορίζονται με βάση τα ακόλουθα κριτήρια:
    - α) Οι μειώσεις θα επιβάλλονται επί των αποθεμάτων στην ίδια γεωγραφική περιοχή, σύμφωνα με το άρθρο 105 παράγραφος 5, και τα οποία αλιεύονται κατά προτίμηση από τον ίδιο στόλο ο οποίος ευθύνεται για την υπεραλίευση της ποσόστωσης·
    - β) Όταν περισσότερα του ενός αποθέματα πληρούν τα κριτήρια του στοιχείου α), θα προτιμώνται μειώσεις της ποσόστωσης των αποθεμάτων που βρίσκονται στη χειρότερη κατάσταση διατήρησης με βάση τις σχετικές επιστημονικές γνωμοδοτήσεις.
  5. Όταν οι μειώσεις αφορούν αποθέματα που τελούν υπό τη διαχείριση περιφερειακών οργάνωσεων διαχείρισης της αλιείας, η Επιτροπή μπορεί να προβαίνει σε μειώσεις, συμπεριλαμβανομένων των ποσών που προκύπτουν από τους εφαρμοστέους πολλαπλασιαστικούς συντελεστές, σύμφωνα με τα σημεία 2 έως 4, από το έτος ή τα έτη προσαρμογής που αποφασίζονται από την οικεία περιφερειακή οργάνωση διαχείρισης της αλιείας.
-

## ΕΛΕΓΚΤΙΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ

Ειδική έκθεση 20/2022:

**«Δράση της ΕΕ για την καταπολέμηση της παράνομης αλιείας – Η ανομοιογένεια των ελέγχων και των κυρώσεων σε επίπεδο κρατών μελών περιορίζει την αποτελεσματικότητα των υπαρχόντων συστημάτων ελέγχου»**

(2022/C 369/04)

Το Ευρωπαϊκό Ελεγκτικό Συνέδριο δημοσίευσε την Ειδική έκθεσή του 20/2022, με τίτλο «Δράση της ΕΕ για την καταπολέμηση της παράνομης αλιείας – Η ανομοιογένεια των ελέγχων και των κυρώσεων σε επίπεδο κρατών μελών περιορίζει την αποτελεσματικότητα των υπαρχόντων συστημάτων ελέγχου».

Η έκθεση είναι διαθέσιμη, είτε για ανάγνωση είτε για τηλεφόρτωση, στον ιστότοπο του Ευρωπαϊκού Ελεγκτικού Συνεδρίου: <https://www.eca.europa.eu/el/Pages/DocItem.aspx?did=61941>

---

## V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΗΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗΣ  
ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

## Ανακοίνωση για τη λήξη της ισχύος ορισμένων μέτρων αντιντάμπινγκ

(2022/C 369/05)

Έπειτα από τη δημοσίευση της ανακοίνωσης για την επικείμενη λήξη ισχύος <sup>(1)</sup>, μετά την οποία δεν υποβλήθηκε καμία δεόντως τεκμηριωμένη αίτηση προς επανεξέταση, η Επιτροπή ανακοινώνει ότι θα λήξει η ισχύς του παρακάτω αναφερόμενου μέτρου αντιντάμπινγκ.

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/1036 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 8ης Ιουνίου 2016, για την άμυνα κατά των εισαγωγών που αποτελούν αντικείμενο ντάμπινγκ εκ μέρους χωρών μη μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης <sup>(2)</sup>.

Προϊόν	Χώρα/-ες καταγωγής ή εξαγωγής	Μέτρα	Πράξη αναφοράς	Ημερομηνία λήξης ισχύος <sup>(1)</sup>
Ανθρακικό βάριο	Λαϊκή Δημοκρατία της Κίνας	Δασμός αντιντάμπινγκ	Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) 2017/1759 της Επιτροπής, της 27ης Σεπτεμβρίου 2017, για την επιβολή οριστικού δασμού αντιντάμπινγκ στις εισαγωγές ανθρακικού βαρίου καταγωγής Λαϊκής Δημοκρατίας της Κίνας, έπειτα από επανεξέταση ενόψει της λήξης ισχύος των μέτρων αντιντάμπινγκ δυνάμει του άρθρου 11 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/1036 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΕ L 250 της 28.9.2017, σ. 34)	29.9.2022

<sup>(1)</sup> Το μέτρο λήγει τα μεσάνυχτα (00:00) της ημέρας που αναφέρεται στην παρούσα στήλη.

<sup>(1)</sup> ΕΕ C 16 της 13.1.2022, σ. 6

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 176 της 30.6.2016, σ. 21.



## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση αίτησης για έγκριση ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.**

(2022/C 369/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Almansa»

PDO-ES-A0044-AM05

**Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 11.5.2022**

**1. Αιτών και έννομο συμφέρον**

Agrupación de Productores de Vino con D.O. Almansa [Οργάνωση παραγωγών οίνων με την ονομασία προέλευσης «Almansa»]

Περιλαμβάνει όλες τις επιχειρήσεις που παράγουν οίνους οι οποίοι καλύπτονται από την ΠΟΠ και παράγουν σταφύλια για τον σκοπό αυτό.

**2. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

- Ονομασία του προϊόντος
- Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος
- Δεσμός
- Περιορισμοί εμπορίας

**3. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

Προστίθεται νέα παράγραφος σχετικά με τη συσκευασία, η οποία αναφέρει ότι η εμφιάλωση πρέπει να πραγματοποιείται εντός της οριοθετημένης περιοχής.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το σημείο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου.

Η παρούσα τροποποίηση θεωρείται ότι εμπίπτει στα είδη ενωσιακών τροποποιήσεων που προβλέπονται στο άρθρο 14 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ:

Σύμφωνα με το άρθρο 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, ο λόγος για τη συμπερίληψη της απαίτησης αυτής είναι η διαφύλαξη της ποιότητας και της φήμης των οίνων ΠΟΠ «Almansa», η εξασφάλιση της προέλευσής τους και η διασφάλιση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών και ιδιοτήτων τους, που συνδέονται με την περιοχή προέλευσης.

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

Η παραγωγή των οίνων που φέρουν την ονομασία προέλευσης δεν ολοκληρώνεται με τη διαδικασία της μετατροπής του γλεύκους σε οίνο μέσω αλκοολικής ζύμωσης και άλλων συμπληρωματικών διαδικασιών, αλλά με τη συσκευασία. Η συσκευασία πρέπει να θεωρείται το τελικό στάδιο της παραγωγής των εν λόγω οίνων, καθώς περιλαμβάνει άλλες οινολογικές πρακτικές που θα μπορούσαν να επηρεάσουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, και συγκεκριμένα: διήθηση, σταθεροποίηση και διάφορα είδη διορθωτικών πρακτικών.

Με την εν λόγω υποχρέωση αποτρέπονται οι δυνητικοί κίνδυνοι που θα μπορούσε να συνεπάγεται η μεταφορά των οίνων εκτός της περιοχής παραγωγής τους, συμπεριλαμβανομένων των εξής: η οξείδωση και η θερμική καταπόνηση λόγω υψηλών ή χαμηλών θερμοκρασιών και η υποβάθμιση του προϊόντος, που θα μπορούσαν να επηρεάσουν αρνητικά τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά (οξύτητα, πολυφαινόλες και χρωστικές ουσίες), τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, άρωμα, γεύση) και τη σταθερότητα του οίνου. Περιορίζεται επίσης ο κίνδυνος μικροβιολογικής μόλυνσης (από βακτήρια, ιούς, μύκητες, ευρωτομύκητες ή ζυμομύκητες).

Η απαίτηση αυτή είναι προς όφελος των επιχειρήσεων, οι οποίες γνωρίζουν τους κινδύνους και είναι υπεύθυνες για τη διαφύλαξη της ποιότητας της ΠΟΠ, ενώ παρέχει παράλληλα στους καταναλωτές εγγυήσεις όσον αφορά την προέλευση και την ποιότητα των οίνων, καθώς και τη συμμόρφωσή τους με τις προδιαγραφές προϊόντος.

#### ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

##### 1. ΝΕΑ/-ΕΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑ/-ΕΣ

Almansa

##### 2. ΤΥΠΟΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

##### 3. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

##### 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ/ΤΩΝ ΟΙΝΟΥ/-ΩΝ

1. *Λευκοί και ερυθρωποί ξηροί οίνοι*

###### ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι λευκοί οίνοι είναι ελαφρείς, μέτριου αλκοολικού τίτλου και το χρώμα τους κυμαίνεται από πολύ ανοιχτό κίτρινο έως χρυσοκίτρινο. Έχουν έντονη φρουτώδη γεύση, η οποία ωστόσο μπορεί να συνδυαστεί με αρώματα φρυγανισμένου ξύλου. Καλή οξύτητα, φρέσκια και φρουτώδης γεύση. Στη γεύση διακρίνονται συχνά απαλές νότες φρυγανισμένου ξύλου.

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν χρώμα από ρόδινο φράουλας έως ρόδινο σμέουρων ή σολομού. Είναι δροσεροί, ελαφρείς, μέτριες οξύτητας. Στο στόμα είναι ευχάριστοι και φρουτώδεις.

\* Η τιμή του μέγιστου ολικού αλκοολικού τίτλου πρέπει να βρίσκεται εντός των νόμιμων ορίων, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

###### Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	10
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	180

## 2. Λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί ημίξηροι, ημίγλυκοι και γλυκοί οίνοι

## ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όσον αφορά την εμφάνιση και το άρωμά τους, οι εν λόγω οίνοι μοιάζουν με τους άλλους ξηρούς οίνους που παράγονται από την ίδια ποικιλία.

Η γεύση τους είναι ισορροπημένη σε σχέση με τον αλκοολικό τίτλο, την οξύτητα και την περιεκτικότητά τους σε υπολειμματικά σάκχαρα.

\* Η τιμή του μέγιστου ολικού αλκοολικού τίτλου πρέπει να βρίσκεται εντός των νόμιμων ορίων, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

\* Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης: 180 mg/l αν η συνολική περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 5 g/l, εκφραζόμενη ως φρουκτόζη και γλυκόζη, και το νόμιμο όριο, αν η περιεκτικότητα είναι μικρότερη από 5 g/l, εκφραζόμενη ως φρουκτόζη και γλυκόζη.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	16,7
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

## 3. Ερυθρός ξηρός οίνος

## ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα των οίνων αυτών, το οποίο κυμαίνεται από μέτριας έως υψηλής έντασης με ερυθρές έως ιώδεις αποχρώσεις, είναι πορφυρό, βαθυκόκκινο, κερασί ή ρουμπινί αλλά διακρίνονται και κεραμιδι αποχρώσεις.

Το άρωμά τους είναι καθαρό, μέτριας έως υψηλής έντασης, αλλά διακρίνονται και αρώματα που προέρχονται από φρυγανισμένο ξύλο.

Η μέτριας έως υψηλής έντασης γεύση τους είναι ισορροπημένη και μεστή, και συχνά διακρίνεται η χαρακτηριστική γεύση του ξύλου με φρυγανισμένες νότες.

\* Η τιμή του μέγιστου ολικού αλκοολικού τίτλου πρέπει να βρίσκεται εντός των νόμιμων ορίων, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	11,7
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

## 4. Αφρώδης οίνος ποιότητας

## ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Λεπτές φυσαλίδες μεγάλης διάρκειας, ωχροκίτρινες έως χρυσοκίτρινες ανταύγειες για τους λευκούς, ρόδινες έως κεραμιδί για τους ερυθρούς οίνους. Αρώματα καθαρά και φρουτώδη. Οι οίνοι «Reserva» έχουν έντονο άρωμα. Ισορροπημένοι στο στόμα, με ευχάριστη και ελαφριά δομή.

\* Η τιμή του μέγιστου ολικού αλκοολικού τίτλου πρέπει να βρίσκεται εντός των νόμιμων ορίων, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

## 5. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

## 5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Για την αφαίρεση του γλεύκους ή του οίνου και τον διαχωρισμό του από τα στέμφυλα πρέπει να ασκείται κατάλληλη πίεση, ώστε η απόδοση να μην υπερβαίνει τα 74 λίτρα οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα ερυθρών σταφυλιών και τα 70 λίτρα οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα λευκών σταφυλιών.

Για την παρασκευή ερυθρών οίνων η ελάχιστη διάρκεια διαβροχής ανέρχεται σε 48 ώρες.

Δεν επιτρέπεται η ανάμειξη λευκών και ερυθρών ποικιλιών.

Οι ξύλινοι περιέκτες που χρησιμοποιούνται στις διαδικασίες παλαίωσης πρέπει να είναι δρύινοι και να έχουν χωρητικότητα ανάλογη των ποσοτικών ορίων που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία για τη χρησιμοποίηση συγκεκριμένων παραδοσιακών ενδείξεων.

Παλαίωση σε βαρέλια.

## 5.2. Μέγιστες αποδόσεις

Λευκές ποικιλίες σε κυπελλοειδή διάταξη

7 860 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

55 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ερυθρές ποικιλίες σε κυπελλοειδή διάταξη

6 430 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

47,58 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Λευκές ποικιλίες με διάταξη σε σπαλιέρα

11 430 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

80 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ερυθρές ποικιλίες με διάταξη σε σπαλιέρα

10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

74 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

**6. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η περιοχή περιλαμβάνει τα αμπελοτεμάχια και τα επιμέρους αμπελοτεμάχια που βρίσκονται στους ακόλουθους δήμους:

— Almansa

— Alpera

— Bonete

— Corral Rubio

— Higuera

— Hoya Gonzalo

— Pétrola

— Chinchilla: περιοχή που οριοθετείται από την παράπλευρη οδό AB-402 (συνδέει την κοινότητα Horna με την κοινότητα Venta de Alhama) και συνορεύει, αφενός, με τους δήμους Pétrola και Corral Rubio και, αφετέρου, με τους δήμους Bonete, Higuera και Hoya Gonzalo.

**7. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΗ/-ΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑ/-ΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

GARNACHA TINTORERA

MONASTRELL

VERDEJO

**8. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ/ΤΩΝ ΔΕΣΜΟΥ/-ΩΝ****8.1. Οίνος**

Η περιοχή παραγωγής του προϊόντος με την ονομασία προέλευσης «Almansa» βρίσκεται σε ζώνη κλιματικής μετάβασης. Οι αμπελώνες εκτείνονται σε πεδινές περιοχές, οι οποίες χαρακτηρίζονται τόσο από τα διαπερατά τους εδάφη που είναι πλούσια σε ασβεστολιθικά πετρώματα και φτωχά σε θρεπτικά συστατικά, όσο και από το πολύ μικρό ύψος των βροχοπτώσεων (κατά μέσο όρο 250 mm/έτος). Οι περιορισμένες βροχοπτώσεις, η διαπερατότητα των εδαφών και η χαμηλή απόδοση έχουν ως αποτέλεσμα να παράγονται οίνοι με πολύ έντονα αρώματα και χρώματα.

**8.2. Αφρώδης οίνος ποιότητας**

Οι ακραίες θερμοκρασίες και τα πλούσια σε ασβεστολιθικά πετρώματα εδάφη επιτρέπουν την καλλιέργεια εγκεκριμένων ποικιλιών, οι οποίες προσδίδουν στους οίνους σώμα και ισορροπία. Ομοίως, η έλλειψη βροχοπτώσεων και οι ώρες ηλιοφάνειας δίνουν φυσικό αλκοολικό τίτλο που επιτρέπει την παραγωγή οίνων με τα καθορισμένα επίπεδα αλκοολικού τίτλου. Για την παρασκευή των αφρώδων οίνων χρησιμοποιούνται, ως οίνος βάσης, οι οίνοι της προηγούμενης παραγράφου· ως εκ τούτου, ό,τι ισχύει για τον δεσμό των οίνων της προηγούμενης παραγράφου ισχύει και για τους αφρώδεις οίνους.

**9. ΑΛΛΕΣ ΟΥΣΙΩΔΕΙΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ (ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ, ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ, ΛΟΙΠΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης της μίας συγκεκριμένης και μοναδικής ποικιλίας αμπέλου, είναι απαραίτητο να προέρχεται από την εν λόγω ποικιλία τουλάχιστον το 85 % των σταφυλιών και το συγκεκριμένο στοιχείο να έχει καταγραφεί στο αμπελοοινικό μητρώο.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συσκευασία στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Προκειμένου να διασφαλίζεται η κατάλληλη χρήση της ΠΟΠ, όλοι οι προστατευόμενοι οίνοι πρέπει να αποστέλλονται συσκευασμένοι. Η παραγωγή των οίνων που φέρουν την ονομασία προέλευσης δεν ολοκληρώνεται με τη διαδικασία της μετατροπής του γλεύκους σε οίνο μέσω αλκοολικής ζύμωσης και άλλων συμπληρωματικών διαδικασιών, αλλά με τη συσκευασία. Η συσκευασία πρέπει να θεωρείται το τελικό στάδιο της παραγωγής των εν λόγω οίνων, καθώς περιλαμβάνει άλλες οινολογικές πρακτικές που θα μπορούσαν να επηρεάσουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, και συγκεκριμένα: διήθηση, σταθεροποίηση και διάφορα είδη διορθωτικών πρακτικών.

#### **ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΠΡΟΣ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

[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)

---

**Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα  
όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου  
και του Συμβουλίου**

(2022/C 369/07)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου <sup>(1)</sup> εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

**ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

**«Montefalco»**

**PDO-IT-A0845-AM03**

**Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 22 8 2016**

**1. Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση**

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 – Μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

**2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

**2.1. Εισαγωγή του νέου τύπου «Montefalco Grechetto»**

Εισάγεται ο νέος τύπος «Montefalco Grechetto».

Πρόκειται για οίνο που παράγεται από την τοπική ποικιλία αμπέλου Grechetto, η οποία αποτελεί έκφραση της παράδοσης των λευκών οίνων στην Umbria και, ιδίως, στην περιοχή «Montefalco».

Η περιοχή χαρακτηρίζεται από τη λοφώδη τοπογραφία και το υποηπειρωτικό μικροκλίμα της. Στις περιοχές αυτές, η ποικιλία Grechetto παράγει σταφύλια με ιδιαίτερα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, τα οποία επηρεάζουν τις ιδιαίτερες φυσικές, χημικές και οργανοληπτικές ιδιότητες των οίνων, όπως περιγράφονται στο σημείο 4.2 του ενιαίου εγγράφου.

Για τους λόγους αυτούς, η προσθήκη του τύπου «Montefalco Grechetto» συμβάλλει στη διατήρηση της υψηλής ποιότητας της ονομασίας, καθώς και στην ενίσχυση της εικόνας και του εύρους προϊόντων της ΠΟΠ «Montefalco».

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 1 και επόμενα των προδιαγραφών, όπου γίνεται αναφορά στην ονομασία της ποικιλίας αμπέλου Grechetto, και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου (Περιγραφή του/των οίνου/-ων) και άλλες ενότητες όπου αναφέρεται η εν λόγω ποικιλία.

**2.2. Τροποποίηση του συνδυασμού ποικιλιών αμπέλου για το «Montefalco Bianco» (Λευκό «Montefalco»)**

Η τροποποίηση αφορά αλλαγές στον συνδυασμό ποικιλιών αμπέλου, καθιστώντας κυρίαρχη την τοπική ποικιλία Trebbiano Sroletino.

Συγκεκριμένα, η προηγούμενη σύνθεση των ποικιλιών αμπέλου ήταν η εξής:

Grechetto: 50 % κατ' ελάχιστον·

Trebbiano Toscano: μεταξύ 20 % και 35 %·

άλλες ποικιλίες λευκών σταφυλιών: έως και 30 %.

Αντικαθίσταται από την ακόλουθη:

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

Trebbiano Spoletino: 50 % κατ' ελάχιστον·

άλλες ποικιλίες λευκών σταφυλιών: έως 50 %.

#### Αιτιολόγηση

Κρίθηκε αναγκαίο να επικαιροποιηθεί ο συνδυασμός ποικιλιών για τον τύπο «Montefalco Bianco» με την αντικατάσταση της ποικιλίας Trebbiano Toscano, η οποία δεν είναι αυτόχθονη της περιοχής, με την τοπική ποικιλία Trebbiano Spoletino. Με τον τρόπο αυτό παράγεται οίνος καλύτερης ποιότητας όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του και τα χημικά και φυσικά χαρακτηριστικά του.

Συγκεκριμένα, σε σύγκριση με την ποικιλία Trebbiano Toscano, η τοπική ποικιλία Trebbiano Spoletino παράγει χαμηλότερες αποδόσεις και είναι καλύτερα προσαρμοσμένη στις τοπικές κλιματικές συνθήκες. Αυτό προσδίδει στο «Montefalco Bianco» τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά του που συνδέονται με την περιοχή, σύμφωνα με τις προσδοκίες των καταναλωτών.

Πράγματι, τα τελευταία χρόνια, το Trebbiano Spoletino έχει προσελκύσει το ενδιαφέρον των επιχειρηματιών και των καταναλωτών λόγω των εγγενών ιδιοτήτων του, οι οποίες είναι σαφώς ανώτερες μεταξύ της οικογένειας ποικιλιών αμπέλου Trebbiano. Το γεγονός αυτό οδήγησε τους παραγωγούς να ζητήσουν τη συγκεκριμένη τροποποίηση των προδιαγραφών.

Επιπλέον, η εισαγωγή του νέου τύπου οίνου «Montefalco Grechetto», που αναφέρεται ανωτέρω, είναι επίσης σημαντική για τη μείωση του ποσοστού της ποικιλίας Grechetto στο «Montefalco Bianco». Όπου προηγουμένως ήταν η κυρίαρχη ποικιλία σε ποσοστό άνω του 50 %, είναι πλέον κάτω του 50 %, σε συνδυασμό με τις άλλες ποικιλίες λευκών σταφυλιών.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου (Κυριότερες οινοποιησιμες ποικιλίες).

#### 2.3. Τροποποίηση του συνδυασμού ποικιλιών αμπέλου για το «Montefalco Rosso» (ερυθρό «Montefalco») και το «Montefalco Rosso Riserva»

Ο συνδυασμός των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των τύπων οίνου «Rosso» και «Rosso Riserva» στις υφιστάμενες προδιαγραφές έχει ως εξής:

Sangiovese: 60 % έως 70 %·

Sagrantino: 10 % έως 15 %·

άλλες ποικιλίες ερυθρών σταφυλιών κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιφέρεια Umbria: 30 % κατ' ανώτατο όριο.

Τροποποιείται ως εξής:

Sangiovese: 60 % έως 80 %·

Sagrantino: 10 % έως 25 %·

άλλες μη αρωματικές ποικιλίες ερυθρών σταφυλιών που επιτρέπεται να αποτελούν το 100 %.

Συγκεκριμένα, αυξήθηκαν τα μέγιστα ποσοστά τόσο της ποικιλίας Sangiovese όσο και της Sagrantino. Επιπλέον, δεν είναι πλέον υποχρεωτική η χρήση μίας ή περισσότερων πρόσθετων ποικιλιών ερυθρών σταφυλιών. Η χρήση τους είναι πλέον προαιρετική.

Ο λόγος για την τροποποίηση αυτή είναι η ανάγκη να προτιμηθούν οι δύο προαναφερθείσες τοπικές ποικιλίες, με στόχο την έκφραση της αμπελουργικής ζώνης (terroir). Αυτό είναι προτιμότερο από τα μείγματα που περιέχουν επίσης διεθνείς ποικιλίες οι οποίες δεν συμβάλλουν σε συγκεκριμένα χαρακτηριστικά ποιότητας ή τοποθεσίας.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

#### 2.4. Συμπερίληψη της πυκνότητας φύτευσης των πρέμων και αλλαγές στην απόδοση σταφυλιού και οίνου ανά εκτάριο

Εισάγεται ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 000 πρέμων ανά εκτάριο για τις ποικιλίες «Montefalco Rosso» και «Riserva» και 3 000 πρέμων ανά εκτάριο για τις ποικιλίες «Montefalco Bianco» και «Montefalco Grechetto».



Το μέτρο αυτό αποσκοπεί στη βελτίωση της ποιότητας της παραγωγής σταφυλιών.

Η υψηλή πυκνότητα φύτευσης, η οποία ορίζεται ως ο αριθμός των πρέμων ανά εκτάριο στον αμπελώνα, οδηγεί σε μεγαλύτερο ανταγωνισμό μεταξύ των φυτών κατά την αναζήτηση θρεπτικών ουσιών που υπάρχουν στο έδαφος. Ο ανταγωνισμός αυτός περιορίζει την ανάπτυξη της βλάστησης, των φύλλων και των καρπών, με αποτέλεσμα τη δημιουργία μικρότερων τσαμπιών και ρογών. Η μείωση της διαμέτρου των ρογών αυξάνει την αναλογία της επιφάνειας προς τον όγκο τους, βελτιώνοντας έτσι την ποιότητα της παραγωγής. Τα λιγότερο φυλλώδη φυτά είναι επίσης λιγότερο εκτεθειμένα σε ασθένειες και επιβλαβείς οργανισμούς, όπως μύκητες, βακτήρια, έντομα και ιοί. Επιπλέον, οι ρίζες τείνουν να αναπτύσσονται προς τα κάτω και όχι προς τα πλάγια, καθώς αναγκάζονται να επεκτείνονται βαθύτερα στο έδαφος για να βρουν νερό και βασικές ανόργανες ουσίες. Με τον τρόπο αυτό τα σταφύλια και ως εκ τούτου το κρασί που παράγεται είναι καλύτερης ποιότητας.

Η απόδοση ανά εκτάριο που καθορίστηκε για τα λευκά σταφύλια μειώνεται από 13 000 σε 12 000 χιλιόγραμμα. Προστίθεται η ίδια απόδοση των 12 000 χιλιογράμμων για τον νέο τύπο οίνου «Montefalco Grechetto».

Επιπλέον, στην περίπτωση του τύπου «Montefalco Bianco», η απόδοση μεταποίησης οίνου μειώνεται από 72 % σε 70 %, όπως και για τους άλλους τύπους.

Τα μέτρα αυτά αποσκοπούν στην επίτευξη υψηλότερου επιπέδου ποιότητας.

Οι συγκεκριμένες τροποποιήσεις αφορούν τα άρθρα 4 και 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου (Οινοποιητικές πρακτικές — μέγιστες αποδόσεις).

#### 2.5. Εισαγωγή έκτακτης άρδευσης

Εισάγεται η έκτακτη άρδευση. Η εν λόγω τροποποίηση είναι αποτέλεσμα των αλλαγών στις κλιματικές συνθήκες κατά τα τελευταία έτη. Οι αλλαγές αυτές περιλαμβάνουν χαμηλές βροχοπτώσεις και υψηλές μέσες και μέγιστες θερμοκρασίες το καλοκαίρι, ιδίως σε κλιματικές περιοχές της ενδοχώρας όπως η περιοχή «Montefalco».

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

#### 2.6. Αύξηση του φυσικού αλκοολικού τίτλου των σταφυλιών για την παραγωγή του «Montefalco Bianco» και προσθήκη της ίδιας παραμέτρου για τον τύπο «Montefalco Grechetto»

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος για την παραγωγή του «Montefalco Bianco» αυξάνεται από 10,50 % σε 11,00 %.

Ο ίδιος όγκος της τάξης του 11,00 % καθορίζεται και για τον τύπο «Montefalco Grechetto».

Η τροποποίηση αυτή εισάγεται προκειμένου να ικανοποιηθούν οι ποιοτικές απαιτήσεις των σταφυλιών, ώστε να καταστεί δυνατή η παραγωγή οίνων με γεμάτο σώμα.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

#### 2.7. Κατάργηση της απαίτησης για εκτέλεση της εμφιάλωσης στην οριοθετημένη περιοχή

Η τροποποίηση αφορά τη διάταξη σχετικά με την εμφιάλωση στην οριοθετημένη περιοχή παραγωγής.

Με την τροποποίηση αυτή, οι παραγωγοί των οίνων ΠΟΠ «Montefalco» επιδιώκουν να διορθώσουν την έλλειψη του αρχικού κειμένου των προδιαγραφών προϊόντος, το οποίο εγκρίθηκε στο τέλος του 1979, όταν οι γενικοί κανόνες για τις εθνικές ή ενωσιακές ονομασίες προέλευσης δεν όριζαν ότι η εμφιάλωση και η συσκευασία έπρεπε να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής. Ο εν λόγω γενικός κανόνας θεσπίστηκε μετά την απόφαση του Δικαστηρίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 16ης Μαΐου 2000 στην υπόθεση C-388/95.

Ο λόγος της τροποποίησης έγκειται στην ανάγκη να διαφυλαχθεί η ποιότητα των οίνων ΠΟΠ «Montefalco», να διασφαλιστεί η προέλευσή τους και να εξασφαλιστεί η αποτελεσματικότητα και η έγκαιρη διεξαγωγή των ελέγχων.

Φαίνεται ότι η μεταφορά και η εμφιάλωση εκτός της περιοχής παραγωγής μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο την ποιότητα του οίνου «Montefalco», λόγω της πιθανής έκθεσής του σε οξειδοαναγωγικές αντιδράσεις, απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας και μικροβιολογική μόλυνση. Ειδικότερα, τα φαινόμενα αυτά μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά (ελάχιστη ολική οξύτητα, ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα κ.λπ.) και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, οσμή και γεύση).

Οι κίνδυνοι αυτοί αυξάνονται όταν διανύεται μεγαλύτερη απόσταση. Αντίθετα, η εμφιάλωση εντός της περιοχής προέλευσης, κατά την οποία οι παρτίδες οίνου —στη σπάνια περίπτωση που μετακινούνται— διανύουν μόνο μικρές αποστάσεις, συμβάλλει στη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος χωρίς αλλοιώσεις.

Με την πάροδο των ετών, οι παραγωγοί της ονομασίας προέλευσης «Montefalco» έχουν αποκτήσει πείρα και επαρκείς τεχνικές και επιστημονικές γνώσεις σχετικά με τις ιδιαίτερες ιδιότητες των οίνων. Σε συνδυασμό με τα ανωτέρω, οι παράγοντες αυτοί επιτρέπουν την εκτέλεση της εμφιάλωσης στην περιοχή προέλευσης με τις βέλτιστες τεχνολογικές προφυλάξεις. Στόχος είναι η διατήρηση όλων των φυσικών, χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων που καλύπτονται από τις προδιαγραφές.

Η εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής έχει, επίσης, ως στόχο να εξασφαλιστεί η δυνατότητα εκτέλεσης των καθηκόντων ελέγχου του αρμόδιου οργανισμού με τη μέγιστη αποδοτικότητα, αποτελεσματικότητα και οικονομική αποδοτικότητα. Οι εν λόγω απαιτήσεις δεν μπορούν να διασφαλιστούν στον ίδιο βαθμό εκτός της περιοχής παραγωγής.

Ο οργανισμός ελέγχου που διενεργεί τον ετήσιο έλεγχο συμμόρφωσης με τις διατάξεις των προδιαγραφών μπορεί να προγραμματίζει ταχύτατα τις επισκέψεις επιθεώρησης σε όλες τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην περιοχή παραγωγής κατά τον χρόνο εμφιάλωσης του οίνου «Montefalco», σύμφωνα με το αντίστοιχο σχέδιο επιθεώρησης.

Στόχος είναι να διασφαλίζεται με συστηματικό τρόπο η εμφιάλωση μόνο των παρτίδων οίνου «Montefalco» για τις οποίες έχει πιστοποιηθεί ότι έχουν υποβληθεί επιτυχώς στις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές δοκιμασίες που διενεργούνται από τον οργανισμό ελέγχου. Με τον τρόπο αυτόν, καθίσταται δυνατή η επίτευξη καλύτερων αποτελεσμάτων όσον αφορά την αποτελεσματικότητα των ελέγχων, με περιορισμένο κόστος για τους παραγωγούς, προκειμένου να παρέχονται στους καταναλωτές οι μέγιστες εγγυήσεις ως προς τη γνησιότητα του οίνου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου (Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις).

## 2.8. Συμπερίληψη της περιγραφής των αναλυτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του τύπου «Montefalco Grechetto»

Προστίθεται η ακόλουθη περιγραφή των αναλυτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών για τον νέο τύπο «Montefalco Grechetto».

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης ή που τείνει προς το χρυσαφένιο, ενίοτε με πρασινωπές αποχρώσεις.

Άρωμα: λεπτό, εκλεπτυσμένο, φρουτώδες (μήλο, αχλάδι, ροδάκινο, ενίοτε ανανάς ή εσπεριδοειδή) και ανθώδες (λευκάγκαθο, ενίοτε σπάρτο ή χαμομήλι).

Γεύση: αρμονική, δροσερή, με ευχάριστη πικράδα, καλά δομημένη, φρουτώδης (μήλο, αχλάδι, ροδάκινο, ενίοτε ανανάς ή εσπεριδοειδή).

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

Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου (Περιγραφή του/των οίνου/-ων).

## 2.9. Μείωση της ελάχιστης ολικής οξύτητας των οίνων

Η ελάχιστη ολική οξύτητα των οίνων μειώνεται κατά 0,5 γραμμάρια ανά λίτρο και προκύπτουν τα ακόλουθα επίπεδα:

«Montefalco Bianco»: ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο·

«Montefalco Rosso» και «Riserva»: ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο.

Με την πάροδο του χρόνου, έχει αποδειχθεί ότι τα επίπεδα ολικής οξύτητας έχουν σταδιακά μειωθεί, μεταξύ άλλων λόγω της αδιαμφισβήτητης κλιματικής αλλαγής.

Η ελαφρά μείωση δεν επηρεάζει την ποιότητα των οίνων και, σε κάθε περίπτωση, το ελάχιστο όριο για την εν λόγω παράμετρο είναι υψηλότερο από εκείνο που προβλέπεται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ (3,5 γραμμάρια ανά λίτρο).

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου (Περιγραφή του/των οίνου/-ων).

#### 2.10. Εισαγωγή της διάταξης σχετικά με τη χρήση του όρου «vigna»

Η χρήση των όρων «vigna» ή «vigneto» (αμφότεροι σημαίνουν «αμπελώνας») μαζί με το σχετικό τοπωνύμιο εισάγεται ως προαιρετική πρακτική επισήμανσης. Το μέτρο επιτρέπει την λεπτομερέστερη περιγραφή του οίνου «Montefalco», παρέχοντας στους παραγωγούς τη δυνατότητα να προσδιορίζουν τους αμπελώνες προέλευσης στην ετικέτα.

Πρόκειται για προαιρετική διάταξη που περιλαμβάνεται στις προδιαγραφές με σκοπό την ενημέρωση, δεδομένου ότι η σχετική ενωσιακή και εθνική νομοθεσία επίσης επιτρέπουν την ενσωμάτωση τέτοιων όρων στις ετικέτες για σκοπούς εμπορίας.

Η τροποποίηση αυτή αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος, αλλά δεν αφορά το ενιαίο έγγραφο.

#### 2.11. Αύξηση του μέγιστου όγκου των περιεκτών

Ο μέγιστος όγκος των γυάλινων φιαλών στις οποίες μπορούν να συσκευαστούν οι οίνοι «Montefalco» αυξάνεται από 5 λίτρα σε 18 λίτρα.

Ωστόσο, μόνο στην περίπτωση του τύπου «Montefalco Rosso Riserva», παραμένει υποχρεωτική η χρήση φελλού που εισάγεται πλήρως στον λαιμό της φιάλης για τον πωματισμό των προαναφερθέντων περιεκτών.

Τα μέτρα αυτά, τα οποία είναι πιο περιοριστικά από τη γενική ευρωπαϊκή νομοθεσία για τους περιέκτες, αποσκοπούν στην εδραίωση της φήμης και της εικόνας των οίνων ΠΟΠ «Montefalco». Σημασία έχει επίσης το γεγονός ότι, για ορισμένες απαιτήσεις φιλοξενίας, εκτιμώνται ιδιαίτερος οι φιάλες χωρητικότητας άνω των 5 λίτρων και έως 18 λίτρων.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 του ενιαίου εγγράφου (Άλλες προϋποθέσεις).

#### 2.12. Επικαιροποίηση της περιγραφής του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή

Εισάγεται ο νέος τύπος «Montefalco Grechetto» και επικαιροποιείται ο συνδυασμός ποικιλιών για τον τύπο «Montefalco Bianco», με το Trebbiano Toscano να αντικαθίσταται από το Trebbiano Spoletino. Ως εκ τούτου, η περιγραφή του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή επικαιροποιείται όσον αφορά τις παραδοσιακές συνθήκες καλλιέργειας αυτών των τοπικών ποικιλιών στην περιοχή παραγωγής της εν λόγω ΠΟΠ.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το άρθρο 9 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου (Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή).

### ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

#### 1. Ονομασία του προϊόντος

Montefalco

#### 2. Τυπος γεωγραφικής ενδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

#### 3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

#### 4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

##### 4.1. Montefalco Bianco

Χρώμα: αχροκίτρινο ποικίλης έντασης, ενίοτε με πρασινωπές αποχρώσεις.

Άρωμα: λεπτό, οινόδες, με νότες κιτρινόσαρκων καρπών, εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων ποικίλης έντασης. Ανθώδεις νότες.

Γεύση: δροσερή ή ελαφρώς όξινη, ευχάριστη και με διάρκεια. Φρουτώδης, αρμονική. Ευχάριστη πικράδα κατά την επίγευση.

Ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

#### 4.2. Montefalco Grechetto

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης ή που τείνει προς το χρυσαφένιο, ενίοτε με πρασινωπές αποχρώσεις.

Άρωμα: λεπτό, εκλεπτυσμένο, φρουτώδες (μήλο, αχλάδι, ροδάκινο, ενίοτε ανανάς ή εσπεριδοειδή) και ανθώδες (λευκάγκαθο, ενίοτε σπάρτο ή χαμομήλι).

Γεύση: αρμονική, δροσερή, με ευχάριστη πικράδα, καλά δομημένη, φρουτώδης (μήλο, αχλάδι, ροδάκινο, ενίοτε ανανάς ή εσπεριδοειδή).

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

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

#### 4.3. Montefalco Rosso

Χρώμα: ρουμπινί.

Άρωμα: χαρακτηριστικές νότες κερασιού και φρούτων του δάσους, σμέουρου και μύρτιλου.

Γεύση: ξηρή, αρμονική, με λεπτό ισορροπημένο σώμα.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12 %.

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και 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)	

#### 4.4. Montefalco Riserva

Χρώμα: ρουμπινί, που τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη με την παλαίωση.

Άρωμα: έντονο, φρουτώδες, ενίοτε με πικάντικες και βαλσαμικές νότες.

Γεύση: ξηρή, αρμονική, καλά δομημένη, μακράς διάρκειας.

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,50 %

Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 23,0 γραμμάρια ανά λίτρο.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και 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. Οινοποιητικές πρακτικές

##### α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο τύπος «Montefalco Rosso» μπορεί να φέρει την ονομασία «Riserva» εάν τα σταφύλια αποτελούν αντικείμενο ειδικών ετήσιων εκθέσεων και καταχωρίζονται σε αμπελουργικό μητρώο και ο οίνος έχει παλαιωθεί επί τουλάχιστον 30 μήνες, εκ των οποίων 12 μήνες σε βαρέλια, από την 1η Νοεμβρίου του έτους παραγωγής των σταφυλιών.

β. Μέγιστες αποδόσεις

**Montefalco Bianco**

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

**Montefalco Bianco**

84 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

**Montefalco Grechetto**

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

**Montefalco Grechetto**

84 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

**Montefalco Rosso**

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

**Montefalco Rosso**

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

**Montefalco Rosso Riserva**

11 000 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

**Montefalco Rosso Riserva**

77 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Montefalco» βρίσκεται στους δήμους Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi και Giano dell'Umbria, στην επαρχία Perugia.

7. **Κυρια/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες σταφυλιων**

Grechetto B

Sagrantino N

Sangiovese N

Trebbiano Spoletino B - Trebbiano

8. **Περιγραφή του/των δεσμου/-ων**

8.1. ΠΟΠ Montefalco

Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής της ΠΟΠ «Montefalco» βρίσκεται στην επαρχία Perugia, στο κέντρο της Umbria. Πρόκειται για μια περιοχή υψηλής παραγωγικότητας, όπου τα αμπελοτεμάχια είναι ήπια επικλινή και βρίσκονται σε πλαγιές στην κορυφή των οποίων υπάρχουν μεσαιωνικοί οικισμοί. Η καλλιεργούμενη έκταση βρίσκεται σε ύψος μεταξύ 220 και 472 μέτρων, στους υψηλότερους λόφους, ενώ τα αμπελοτεμάχια ποικίλλουν ως προς τον βαθμό κλίσης και τον προσανατολισμό τους. Το αποτέλεσμα είναι ένα ευρύ φάσμα μικροκλιμάτων και συνθηκών καλλιέργειας, που παρέχουν τη δυνατότητα και σε μεμονωμένα οινοποιεία να παράγουν οίνους με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που παρουσιάζουν ενδιαφέρον.

Το κλίμα είναι υποηπειρωτικό με ορισμένα μεσογειακά χαρακτηριστικά. Έχει θερμά καλοκαίρια αλλά χωρίς καύσωνες και χειμώνες που είναι μάλλον ψυχροί αλλά όχι πολύ υγροί. Οι μέσες θερινές θερμοκρασίες κυμαίνονται μεταξύ 18 °C και 23 °C, οι χειμερινές θερμοκρασίες μεταξύ 4 °C και 6 °C, με μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων μεταξύ 750 και 1 300 mm, με ελάχιστο ύψος το καλοκαίρι και μέγιστο το φθινόπωρο.

Χαρακτηριστικά των εδαφών — Όσον αφορά το έδαφος, η περιοχή παραγωγής χαρακτηρίζεται από τέσσερις υποπεριοχές ως εξής:

- κροκαλοπαγή εδάφη ποταμών/λιμνών, που χαρακτηρίζονται από κίτρινη άμμο, ενίοτε συμπαγή, η οποία προσδίδει στους οίνους ορυκτώδη χαρακτηριστικά·
- άργιλος και άμμος λιμνών, που παράγουν αμμώδη και χαλικώδη εδάφη με βάθος και εξαιρετική αποστράγγιση·
- υφιστάμενες, πρόσφατες και κατώτερες προσχώσεις, κυρίως αμμώδεις και χαλικώδεις (της Ολοκαίνου), στις πιο επίπεδες επιφάνειες·
- μάργα, η οποία αποτελεί ιδίων των εκτεταμένων περιοχών με χαρακτηριστικά βραχώδη υποστρώματα από το Μειόκαινο, με χαρακτηριστικό κιτρινωπό ψαμίιτη, γκριζωπή ιλυώδη μάργα, αλλά και γκριζωπή ιλυώδη άργιλο.

Οι εκτάσεις στην περιοχή, οι οποίες είναι κυρίως φυτεμένες με αμπέλια, αποτελούνται από αργιλώδες και ασβεστολιθικό μητρικό έδαφος με περιορισμένη περιεκτικότητα σε πετρώματα και υψηλό ποσοστό ενεργού ασβεστίου, με επίπεδα που κυμαίνονται από 5,5 % έως 9,2 %.

Δεδομένης της αφθονίας των λεπτών καταμερισμένων ανθρακικών αλάτων, καταγράφεται πάντα ένα ορισμένο επίπεδο αλκαλικότητας, ενίοτε έντονο (7,8 έως 8,2), με τα ελάχιστα επίπεδα στα προσχωσιγενή εδάφη και τα μέγιστα επίπεδα στα αργιλώδη εδάφη.

Η οργανική ύλη περιέχεται σε σημαντικές ποσότητες που κυμαίνονται από 1,5 % έως 2,2 % και συχνά υπερβαίνουν το 1 % ακόμη και σε βάθος 1 μέτρου. Αυτό είναι αξιοσημείωτο δεδομένης της ταχείας ομογενοποίησης του εδάφους ως αποτέλεσμα της κατεργασίας του.

Καταγράφονται υψηλά επίπεδα διαθέσιμου φωσφόρου και εναλλάξιμου καλίου, ιδίως σε εδάφη που βρίσκονται σε υποστρώματα του Μειόκαινου (43 και 404 ppm κατ' ανώτατο όριο αντίστοιχα).

Καθώς οι ρίζες κατεβαίνουν, το πάχος κάθε στρώματος μειώνεται σταδιακά (από μεγαλύτερο από 150 εκατοστά σε μικρότερο από 70 εκατοστά, καθώς οι ρίζες περνούν από τα προσχωσιγενή εδάφη μέσω των αργιλωδών και αμμωδών εδαφών έως τα θολωμένα και τα κροκαλοπαγή που βρίσκονται από κάτω), παρέχοντας, παρόλα αυτά, πάντοτε επαρκή χώρο για την ανάπτυξη των ριζών. Το χαρακτηριστικό αυτό συνδυάζεται με την εξαιρετική υδροχωρητικότητα των εδαφών, τη συντητή επιλογή των ριζομάτων από τους αμπελοκαλλιεργητές και τη διαχείριση των υδάτινων πόρων με την υιοθέτηση των βέλτιστων καλλιεργητικών πρακτικών καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Ως εκ τούτου, οι αμπελώνες είναι σε θέση να ανθίστανται σε κάθε υδατική καταπόνηση κατά τη θερινή περίοδο και να παράγουν σταφύλια που μπορούν να φθάσουν στους κατάλληλους βαθμούς ωρίμασης και στα βέλτιστα επίπεδα οξύτητας και δομής.

## 8.2. ΠΟΠ Montefalco

Ιστορικοί και ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Το Montefalco και οι δήμοι που συνθέτουν την περιοχή της ονομασίας αποτελούσαν ανέκαθεν σημαντικότερη οινοπαραγωγική περιοχή, όπως αποδεικνύεται από πληθώρα ιστορικών πηγών, οι οποίες αναφέρουν τους λόφους που αφιερώνονταν στην αμπελοκαλλιέργεια.

Ήδη από το 1088 εντοπίζονται γραπτές αναφορές σε εκτάσεις φυτεμένες με αμπέλια. Πολλά έγγραφα που χρονολογούνται από τον 13ο αιώνα παρέχουν αποδεικτικά στοιχεία όσον αφορά την συνεχή φροντίδα την οποία έδειχναν οι αμπελουργοί της περιοχής στην αμπελουργία, ακόμη και στο κέντρο της πόλης και στους κήπους. Με τον τρόπο αυτό, δημιούργησαν ένα πρωτότυπο γεωργικό προϊόν, το οποίο εξακολουθεί να ξεχωρίζει σήμερα μέσα από τη μοναδική πορεία των ιστορικών αμπελώνων. Από το πρώτο ήμισυ του 14ου αιώνα, η τοπική νομοθεσία άρχισε να προστατεύει τους αμπελώνες και τον οίνο, αφιερώνοντας σε αυτά ολόκληρα κεφάλαια και ενότητες της δημοτικής νομοθεσίας.

Το 1622, ο καρδινάλιος Boncompagni, λεγάτος στην Perugia, αύξησε σημαντικά τις κυρώσεις που προβλέπονταν στη δημοτική νομοθεσία, επιβάλλοντας έως και την «ποινή του απαγονισμού σε βάρος οποιουδήποτε βλάψει τους αμπελώνες».

Το 1925, στην έκθεση οίνου της Umbria, η πόλη περιγραφόταν ως το σημαντικότερο αμπελουργικό κέντρο της περιοχής («το Montefalco κατέχει την πρώτη θέση στην καλλιέργεια εξειδικευμένων αμπελώνων»). Τα έγγραφα δείχνουν επίσης την πολυπλοκότητα της αμπελοοινικής παράδοσης στην περιοχή, καθώς και τους διάφορους οίνους —τόσο λευκούς όσο και ερυθρούς— που παράγονταν την εποχή εκείνη.

Οι ανθρώπινοι παράγοντες επηρέασαν την ανάπτυξη των αμπελουργικών τεχνικών και των τεχνικών παραγωγής των οίνων Montefalco, συμπεριλαμβανομένων των τεχνικών και παραγωγικών πτυχών που προβλέπονται στις προδιαγραφές της ονομασίας.

Ειδικότερα, οι παράγοντες αυτοί περιλαμβάνουν την επιλογή του συνδυασμού ποικιλιών αμπέλου και τα παραδοσιακά συστήματα μόρφωσης: αρχικά σε σχήμα βεντάλιας ή «éventail», σε σχήμα ακιδωτού κορδονίου και στη συνέχεια Guyot.

Ο τρύγος εκτελείται, κατά κανόνα, όψιμα στις περιόδους ωρίμασης των σταφυλιών, ιδίως για τις ποικιλίες Sagrantino, Trebbiano Sroletino, καθώς και Sangiovese και Grechetto. Ο τρύγος εκτελείται όταν τα σταφύλια είναι υγιή και έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Οι πρακτικές που αφορούν την παραγωγή οίνων είναι αυτές που εφαρμόζονται παραδοσιακά στην περιοχή. Συγκεκριμένα, η χρήση σταφυλιών Sangiovese και Sagrantino για την οινοποίηση εξασφαλίζει τη μέγιστη δυνατή έκφραση της ποιότητας. Αυτό περιλαμβάνει τεχνικές παραγωγής για τη μέγιστη εκχύλιση του χρώματος και των φαινολικών ουσιών, ακολουθούμενες από μέτριες έως μακρές περιόδους ωρίμασης, με αποτέλεσμα την παραγωγή δομημένων ερυθρών οίνων. Στην περίπτωση των λευκών οίνων, οι χρησιμοποιούμενες τεχνικές αποσκοπούν στη διατήρηση της φυσικής φρεσκάδας και των αρωματικών ιδιοτήτων.

### 8.3. ΠΟΠ Montefalco

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ποιότητας, των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος, με τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.

«Montefalco Bianco» και «Montefalco Grechetto»

Ο οίνος «Montefalco Bianco» έχει αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης χρωματικής έντασης. Ενδέχεται να έχει πρασινωπές αποχρώσεις. Το άρωμα είναι λεπτό, οινώδες, με νότες κιτρινόσαρκων καρπών, εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων ποικίλης έντασης, καθώς και με ανθώδεις νότες.

Η γεύση είναι δροσερή ή ελαφρώς όξινη, ευχάριστη και με διάρκεια, φρουτώδης, χαρακτηριστική, αρμονική με ευχάριστη πικράδα κατά την επίγευση.

Ο οίνος «Montefalco Grechetto» έχει αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης ή που τείνει στο χρυσαφένιο, ενίοτε με πρασινωπές αποχρώσεις. Το άρωμά του είναι λεπτό, εκλεπτυσμένο, φρουτώδες (μήλο, αχλάδι, ροδάκινο, ενίοτε ανανάς ή εσπεριδοειδή) και ανθώδες (λευκάγκαθο, ενίοτε σπάρτο ή χαμομήλι). Η γεύση του είναι πικρή, καλά δομημένη και φρουτώδης, ειδικότερα με νότες μήλου, αχλαδιού, ροδάκινου και ενίοτε ανανά ή εσπεριδοειδών.

Και οι δύο οίνοι διαθέτουν καλά επίπεδα οξύτητας (τουλάχιστον 5 γραμμάρια ανά λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ) και εκχύλιση χωρίς σάκχαρα (τουλάχιστον 17 γραμμάρια ανά λίτρο) που προσδίδουν φρεσκάδα και δομή. Πράγματι, πρόκειται για οίνους που μπορούν να καταναλωθούν όταν είναι νεαροί, αλλά μπορούν επίσης να βελτιωθούν με την παλαίωση.

Τα χαρακτηριστικά αυτά οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, η οποία έχει λοφώδες ανάγλυφο και κλίμα μεταξύ μεσογειακού και υποηπειρωτικού. Έχει θερμά καλοκαίρια αλλά χωρίς καύσωνες και χειμώνες που είναι μάλλον ψυχροί αλλά όχι πολύ υγροί. Οι ανωτέρω παράγοντες καθορίζουν το εύρος της θερμοκρασίας και παρέχουν τη δυνατότητα στα σταφύλια να ωριμάσουν με ιδανικό τρόπο, με ικανοποιητικά επίπεδα σακχάρων, οργανικών οξέων, φαινολικών και αρωματικών ουσιών. Τα συστατικά αυτά εκφράζονται στη συνέχεια στα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων, καθώς και στις νότες φρεσκάδας τους.

Τα γενναιόδωρα επίπεδα διαθέσιμου φωσφόρου και καλίου στα εδάφη ακολουθώντας προσδίδουν τη γεύση των οίνων.

Επιπλέον, οι τεχνικές δεξιότητες των αμπελουργών είναι εμφανείς στην επιλογή των παραδοσιακών συστημάτων μόρφωσης των πρέμων: σε σχήμα ακιδωτού κορδονίου και Guyot. Τα συστήματα αυτά παράγουν μικρό αριθμό οφθαλμών και είναι ιδανικά για τον έλεγχο της ευρωστίας και της παραγωγικότητας της αμπέλου. Επιπλέον, παρέχονται οι επακόλουθες εργασίες οινοποίησης με σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής. Ο συνδυασμός των ως άνω παραγόντων προσδίδει στους οίνους τα προαναφερθέντα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

«Montefalco Rosso» και «Montefalco Rosso Riserva»

Ο οίνος «Montefalco Rosso» έχει χρώμα ρουμπινί με χαρακτηριστικές νότες κερασιού και φρούτων του δάσους, σμέουρου και μύρτιλου. Είναι φρουτώδης με ξηρή και αρμονική γεύση και λεπτό ισορροπημένο σώμα.

Ο οίνος «Montefalco Rosso Riserva» έχει ρουμπινί χρώμα και τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη με την παλαίωση. Το άρωμά του είναι έντονο, φρουτώδες, ενίοτε με πικάντικες και βαλσαμικές νότες.



Γεύση: ξηρή, αρμονική, καλά δομημένη, με διάρκεια.

Και οι δύο οίνοι έχουν καλά επίπεδα οξύτητας (τουλάχιστον 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ) και εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα (τουλάχιστον 23 γραμμάρια ανά λίτρο) που αναδεικνύουν την ισχυρή δομή τους.

Οι οίνοι έχουν μεγάλη ικανότητα παλαίωσης. Μπορούν να αναπτυχθούν στη φιάλη και, ιδίως ο οίνος «Rosso Riserva», εάν διατηρηθεί σωστά, διατηρεί τα βέλτιστα χαρακτηριστικά του για περισσότερο από πέντε έτη.

Τα χαρακτηριστικά αυτά οφείλονται στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής,

Το λοφώδες ανάγλυφο, ο προσανατολισμός και η απαγόρευση της φύτευσης σε εκτάσεις που είναι υπερβολικά υγρές ή στις οποίες η ηλιοφάνεια είναι ανεπαρκής, αποτελούν παράγοντες που συνδυάζονται με το κλίμα. Πρόκειται για μεσογειακή περιοχή που τείνει προς την υποηπειρωτική, με θερμά καλοκαίρια αλλά χωρίς καύσωνα και χειμώνες που είναι μάλλον ψυχροί αλλά όχι πολύ υγροί, καθώς με και σημαντικό θερμοκρασιακό εύρος. Το αποτέλεσμα είναι μια ατμόσφαιρα ευάερη και φωτεινή, απαλλαγμένη από στάσιμα νερά, ιδανική για την αμπελοκαλλιέργεια και την ωρίμαση των σταφυλιών.

Επιπλέον, η υφή και η χημική και φυσική σύνθεση των εδαφών χαρακτηρίζονται από ασβεστόλιθο και άργιλο με γενναίοδωρα επίπεδα φωσφόρου και καλίου. Τα εδάφη αυτά παρέχουν τη δυνατότητα στους αμπελώνες να αναπτύξουν τα φαινοτικά και χρωματικά συστατικά των στέμφυλων, τα οποία με τη σειρά τους προσδίδουν χρώμα, αρώματα και δομή στον οίνο.

Ειδικότερα, οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής έχουν θετικό αντίκτυπο στα σταφύλια της ποικιλίας Sangiovese, η οποία είναι η βασική ποικιλία για τους οίνους αυτούς. Στην περιοχή αυτή, επιτυγχάνουν το βέλτιστο χρώμα, τη δομή και το σώμα, καθώς και την έμφυτη λεπτότητα, το βάθος και τη φρεσκάδα για τα οποία διακρίνεται η συγκεκριμένη ποικιλία αμπέλου.

Επιπλέον, οι τεχνικές δεξιότητες των αμπελουργών είναι έκδηλες στη συνεχή φροντίδα για τη διατήρηση της γης και των αμπελώνων και στην επιλογή των παραδοσιακών συστημάτων μόρφωσης των πρέμων: σε σχήμα ακιδωτού κορδονίου και Guyot. Τα συστήματα αυτά παράγουν μικρό αριθμό οφθαλμών και είναι ιδανικά για τον έλεγχο της ευρωστίας και της παραγωγικότητας της αμπέλου. Επιπλέον, παρέχονται οι επακόλουθες εργασίες οινοποίησης με σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής. Ο συνδυασμός όλων αυτών των παραγόντων παράγει αυτούς τους ερυθρούς οίνους υψηλής δομής με εξαιρετικές οργανοληπτικές ιδιότητες.

## 9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης περιοχής

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Ο λόγος για την εκτέλεση της εμφιάλωσης εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής έγκειται στη διαφύλαξη της ποιότητας των οίνων ΠΟΠ «Montefalco», στη διασφάλιση της προέλευσής τους και στην εξασφάλιση της έγκαιρης διεξαγωγής αποτελεσματικών και οικονομικά αποδοτικών ελέγχων.

Φαίνεται ότι η μεταφορά και η εμφιάλωση εκτός της περιοχής παραγωγής μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο την ποιότητα του οίνου «Montefalco», λόγω της πιθανής έκθεσής του σε οξειδοαναγωγικές αντιδράσεις, απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας και μικροβιολογική μόλυνση. Ειδικότερα, τα φαινόμενα αυτά μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά (ελάχιστη ολική οξύτητα, ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα κ.λπ.) και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, οσμή και γεύση).

Οι κίνδυνοι αυτοί αυξάνονται όταν διανύεται μεγαλύτερη απόσταση. Αντίθετα, η εμφιάλωση εντός της περιοχής προέλευσης, κατά την οποία οι παρτίδες οίνου —στη σπάνια περίπτωση που μετακινούνται— διανύουν μόνο μικρές αποστάσεις, συμβάλλει στη διατήρηση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του προϊόντος χωρίς αλλοιώσεις.

Με την πάροδο των ετών, οι παραγωγοί της ονομασίας προέλευσης «Montefalco» έχουν αποκτήσει πείρα και επαρκείς τεχνικές και επιστημονικές γνώσεις σχετικά με τις ιδιαίτερες ιδιότητες των οίνων. Σε συνδυασμό με τα ανωτέρω, οι παράγοντες αυτοί επιτρέπουν την εκτέλεση της εμφιάλωσης στην περιοχή προέλευσης με τις βέλτιστες τεχνολογικές προφυλάξεις. Στόχος είναι η διατήρηση όλων των φυσικών, χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων που καλύπτονται από τις προδιαγραφές.

Η εμφιάλωση στην περιοχή παραγωγής έχει, επίσης, ως στόχο να εξασφαλιστεί η δυνατότητα εκτέλεσης των καθηκόντων ελέγχου του αρμόδιου οργανισμού με τη μέγιστη αποδοτικότητα, αποτελεσματικότητα και οικονομική αποδοτικότητα. Οι εν λόγω απαιτήσεις δεν μπορούν να διασφαλιστούν στον ίδιο βαθμό εκτός της περιοχής παραγωγής.

Ο οργανισμός ελέγχου που διενεργεί τον ετήσιο έλεγχο συμμόρφωσης με τις διατάξεις των προδιαγραφών μπορεί να προγραμματίζει ταχύτατα τις επισκέψεις επιθεώρησης σε όλες τις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην περιοχή παραγωγής κατά τον χρόνο εμφιάλωσης του οίνου «Montefalco», σύμφωνα με το αντίστοιχο σχέδιο επιθεώρησης.

Στόχος είναι να διασφαλίζεται με συστηματικό τρόπο η εμφιάλωση μόνο των παρτίδων οίνου «Montefalco» για τις οποίες έχει πιστοποιηθεί ότι έχουν υποβληθεί επιτυχώς στις φυσικοχημικές και οργανοληπτικές δοκιμασίες που διενεργούνται από τον οργανισμό ελέγχου. Με τον τρόπο αυτόν, καθίσταται δυνατή η επίτευξη καλύτερων αποτελεσμάτων όσον αφορά την αποτελεσματικότητα των ελέγχων, με περιορισμένο κόστος για τους παραγωγούς, προκειμένου να παρέχονται στους καταναλωτές οι μέγιστες εγγυήσεις ως προς τη γνησιότητα του οίνου.

Επιπλέον, για την προστασία προϋπαρχόντων δικαιωμάτων, οι εταιρείες εμφιάλωσης μπορούν να υποβάλουν αίτηση παρέκκλισης για τη συνέχιση της εμφιάλωσης στις εγκαταστάσεις τους που βρίσκονται εκτός της οριοθετημένης περιοχής, υπό την προϋπόθεση της υποβολής της σχετικής αίτησης στο Υπουργείο Πολιτικών Γεωργίας, Τροφίμων και Δασών και της προσκόμισης εγγράφων που αποδεικνύουν ότι έχουν εμφιαλώσει οίνους ΠΟΠ «Montefalco» για τουλάχιστον δύο από τα πέντε έτη πριν από την έναρξη ισχύος της τροποποίησης με την οποία εισάγεται η υποχρέωση εμφιάλωσης στην περιοχή. Τα δύο έτη δεν απαιτείται να είναι συναπτά.

Νομικό πλαίσιο:

στην εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Διατάξεις για τη συσκευασία

Σύμφωνα με τους εθνικούς κανόνες σχετικά με τη συσκευασία των οίνων με ονομασία προέλευσης, οι οίνοι ΠΟΠ «Montefalco» που προορίζονται για κατανάλωση μπορούν να συσκευάζονται μόνο σε γυάλινες φιάλες μέγιστου όγκου 18 λίτρων, κλειστών με φελλό ή βιδωτό πώμα με μακριά ποδιά.

Ωστόσο, μόνο στην περίπτωση του τύπου «Montefalco Rosso Riserva», παραμένει υποχρεωτική η χρήση φελλού που εισάγεται πλήρως στον λαιμό της φιάλης.

#### **Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊόντος**

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



ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)  
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης  
L-2985 Λουξεμβούργο  
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

**EL**