C/2025/221

3.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/221)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Επανομή“

PGI-GR-A0858-AM02

Дата на съобщението: 4 октомври 2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

Наред с другото, с изменението се поправя алкохолното съдържание на бялото вино от презряло грозде: действителното алкохолно съдържание следва да бъде не по-ниско от 12 об. %, а не 15 об. %.

В изменение на техническите спецификации на продукта „Επανομή“ ЗГУ, подадено чрез регистъра „e-ambrosia“ през 2018 г., и във всички следващи документи минималното действително алкохолно съдържание: на бялото вино от презряло грозде грешно е дадено като 15 %, докато в първоначалната заявка, подадена на 30 юли 2015 г., е посочено, че минималното действително алкохолно съдържание е 12 %. Заявката бе окончателно одобрена с Регламент за изпълнение (ЕС) 2022/953 на Комисията за одобрение на изменение в продуктовата спецификация на наименование за произход или защитено географско указание [„Επανομή“ (ЗГУ)], публикуван на 21 юни 2022 г.

Изменен бе раздел „Описание на виното“.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Επανομή

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ – защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

16. Вино от презряло грозде

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 – БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ.

2204 – Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от позиция 2009.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Описание на виното или вината**

1. *Сухо червено вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Аналитични характеристики:

— Общо алкохолно съдържание: не по-ниско от 12,0 %.

— Минимално естествено алкохолно съдържание: 11,5 %

— Общо съдържание на захар (g/l): не по-високо от 9,0 *

— Максимална обща киселинност: 7,0 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина.

* Когато съдържанието на захар надвишава 4 g/l, се прилагат условията, предвидени в част Б от приложение III към Регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

Ако не е посочена конкретна стойност, се прилагат пределните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Органолептични характеристики

Външен вид: яркък тъмнолилав цвят с керемиденочервени отсенки след продължително отлежаване.

Аромат: аромат на узрели пресни плодове, подправки, грозде и какао.

Вкус: богат и балансиран, с меки танини, поддържани от плода, и интензивен ароматен завършек.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %): 12,0

— Минимална обща киселинност: 3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): 20

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): 150

2. *Сухо бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Аналитични характеристики:

— Общо алкохолно съдържание: не по-ниско от 11,0 %.

— Минимално естествено алкохолно съдържание: 10,5 %

— Общо съдържание на захар (g/l): не по-високо от 9,0 *

— Максимална обща киселинност: 7,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина.

* Когато съдържанието на захар надвишава 4 g/l, се прилагат условията, предвидени в част Б от приложение III към Регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията.

Ако не е посочена конкретна стойност, се прилагат пределните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Органолептични характеристики

Външен вид: наситен бледожълт цвят със зелени отсенки или наситен златистожълт цвят след период на отлежаване.

Аромат: аромат на екзотични и летни плодове, жасмин, цитрусови плодове, ванилия и мед с тютюневи нотки.

Вкус: сложен и богат при отпиване, с хармоничен балансиран вкус, свежа киселинност и наситено ароматен дълъг завършек.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %): 11,0

— Минимална обща киселинност: 3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): 18

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): 200

3. *Бяло вино от презряло грозде*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Аналитични характеристики:

— Общо минимално алкохолно съдържание: 15 %

— Естествено съдържание на захар (в g/l): не по-ниско от 250 g/l

— Максимална обща киселинност: 6,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина.

Ако не е посочена конкретна стойност, се прилагат пределните стойности, определени в законодателството на ЕС.

Органолептични характеристики

Външен вид: тъмен златист цвят вследствие на продължителното отлежаване в дъбови бъчви.

Аромат: сложен аромат на зрели плодове с бяло месо, като праскови, круши, дюли и манго, както и на мед.

Вкус: много пивък в устата, съчетан с добра киселинност и сладък оттенък.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (в об. %): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (в об. %): 12

— Минимална обща киселинност: 3,5 грама на литър, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (в meq/l): 20

— Максимално общо съдържание на серен диоксид (в mg/l): 300

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Система за формировка на лозите

Агротехническа практика

Лозята се формират в съответствие с прилаганите на местно равнище обичайни агротехнически практики (способи на отглеждане).

2. Производство на бяло вино

Ограничения за производството на вино

Производство на бяло вино:

Бяло вино „Επανομή“ (ЗГУ)

Произведено посредством най-съвременна технология за производство на бяло вино; температурата по време на алкохолната ферментация не трябва да надвишава 20 °C.

3. Производство на червено вино

Ограничения за производството на вино

Производство на червено вино:

Червеното вино „Επανομή“ (ЗГУ) се произвежда чрез традиционни способи за производство на червено вино.

4. Производство на бяло вино от презряло грозде

Ограничения за производството на вино

Бяло вино „Επανομή“ (ЗГУ) от презряло грозде

Гроздето се оставя да презрее на лозата само през годините, през които времето позволява това.

Произведено посредством най-съвременна технология за производство на бяло вино; температурата по време на алкохолната ферментация не трябва да надвишава 20 °C.

5.2. *Максимални добиви*

1. Максимален добив в хектолитри краен продукт от хектар – червено вино

88 хектолитра от хектар

2. Максимален добив в хектолитри краен продукт от хектар – бяло вино

82,5 хектолитра от хектар

3. Максимален добив в хектолитри краен продукт от хектар – бяло вино от презряло грозде

40 хектолитра от хектар

4. Максимален добив в килограми грозде от хектар – червено вино

11 000 килограма грозде от хектар

5. Максимален добив в килограми грозде от хектар – бяло вино

11 000 килограма грозде от хектар

6. Максимален добив в килограми грозде от хектар – бяло вино от презряло грозде

8 000 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Определеният район на производство на вината „Επανομή“ (ЗГУ) е бил установен с министерско решение № 340582/1.9.1989 (Държавен вестник, серия II, бр. 694/B/15.9.1989), изменено по-късно с министерски решения № 420192/21.12.1992 (ДВ II 758/B/31.12.1992), № 359489/25.10.1996 (ДВ II 1010/B/5.11.1996), № 387425/11.9.2000 (ДВ II 1179/B/25.9.2000) и № 278474/26.02.2008 (ДВ II 391/B/7.3.2008). Определеният район на производство на вината „Επανομή“ (ЗГУ) включва района на Епаноми (Επανομή) в община Термаикос (Δήμος Θερμαϊκού) на юг от Солун.

7. **Винени сортове грозде**

„Каберне совиньон“ N

„Шардоне“ B

„Червен гренаш“ N

„Мерло“ N

„Мурведър“ N

„Совиньон блан“ B

„Сира“ N

„Вионие“ B

„Асиртико“ B

„Лимнио“ N

„Малагузя“ B

„Ксиномавро“ N - „Ксиногалцо“, „Пополка“

8. **Описание на връзката (връзките)**

8.1. *Подробни сведения за географския район – вино и вино от презряло грозде*

Историческата, културната, социално-икономическата връзка и връзката с географската среда и географския произход се отнасят до категориите „вино“ и „вино от презряло грозде“.

А. Историческа връзка

Районът на Епаноми е бил част от областта Каламаря – Καλαμαριά, което означава „добро място“; това име е дадено на областта от френски пътешественици заради високото качество на земеделските стоки. Има свидетелства, че тук вино се произвежда от 1500 години, а през византийския период районът е бил известен заради лозята си. За първи път за селището (под името Паноми) се съобщава през 1302 г. във връзка със съществуващите в областта лозя. Изглежда, че лозарството е било развивано през целия период на османското владичество. При преброяването през 1875 г. са отчетени 325 лозя, а през 1907 г. вече са нараснали до 586. През 1907 г. е имало 27 преси за грозде в сгради, предназначени специално за тази цел, и 22 в къщи в селото. Има и данни за данъците, плащани на местните османски власти за държането на лозята и производството на местни вина.

Б. Културни и социално-икономически връзки

Лозята и виното са били неразривно свързани с културния, социалния и икономическия живот на местните хора още от древни времена.

Тази връзка съществува и днес с провеждането на изложения и конференции за насърчаване на продажбите на вино и като част от местните културни традиции, в т.ч. „пътищата на виното“ в Епаноми.

В. Географска среда и географски произход

Лозаро-винарският район Епаноми се намира в община Термаикос на юг от Солун. Климатът там е средиземноморски. Средната годишна температура е 16 °C, а средното годишно количество на валежите – около 550 mm. В ранните утрешни часове има обилна роса, която спомага да намаляване на изпаряването, както и сух северен вятър, който изсушава излишната влага от растенията. Почвите са песъкливо-глинести и глинесто-песъкливо-праховити. Съдържанието на калциев карбонат спомага за добрата структура и отводняването, а сравнително високото съдържание на глина води до високи равнища на хранителни вещества. Умереното съдържание на органични вещества допринася за добрата структура на почвата и отводняването. Наклонът на терена е нисък до среден, което е добре за отводняването и спомага за намаляване или дори премахване на риска от болести, особено от мана. Влиянието на морето, съчетано с наклона и изложението на терените, значително понижава риска от слани.

8.2. *Подробни сведения за продуктите от категорията „вино“*

Белите вина „Επανομή“ (ЗГУ) имат бледожълт цвят със зелени или сребърни отсенки или наситен златистожълт цвят след отлежаване в дъбови бъчви. Ароматите им се различават според вида, сорта на гроздето и продължителността на отлежаването. Отличаващи се със свежа киселинност, вината са със сложен и богат вкус при отпиване, с дълъг послевкус, поради отличните условия за узряване на сортовете грозде.

Червените вина „Επανομή“ (ЗГУ) имат наситен червен цвят със синкави оттенъци и са с аромати на червени плодове, подправки, какао и сушено грозде. Те са много плътни, с балансиран вкус и меки танини поради отличните климатични условия в региона, които обуславят добрата технологична и фенолна зрялост.

8.3. *Информация за продуктите от категорията „вино от презряло грозде“*

Вината от презряло грозде се произвеждат от началото на 2000 г. от сорта „Малагузя“ (Μαλαγουζιά). Той се отглежда в района вече повече от 35 години и дава отлични резултати. Хармоничното му съчетаване с местните природни условия е съвършено, тъй като всички елементи, свързани с лозарството, са благоприятни.

Гроздето се оставя да презрее на лозата само през годините, през които времето позволява това. Тъмнозлатистият цвят се дължи на продължителното стареене в дъбови бъчви, а характерните за виното аромати са на зрели плодове с бяло месо и на мед. То се отличава с пивкост в устата, която се балансира идеално с отличителната му добра киселинност.

Произведените от презряло грозде вина са получили признание на такива международни конкурси като Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, International Wine & Spirits Competition.

8.4. *Причинно-следствена връзка за категорията „вино“*

Както беше посочено подробно в предходните раздели, уникалният характер на вината „Επανομή“ (ЗГУ) се дължи на съчетанието от отличителните черти на района (почва, климат, влияние на ветровете през лятото), отглежданите сортове грозде и използваните способи на отглеждане.

Климатът на района на Епаноми е идеален за отглежданите в него сортове, тъй като гроздето достига желаната технологична и фенолна зрялост преди периода на силните есенни дъждове, които биха навредили на качеството му.

Топлият и сух климат в района, съчетан с вида на почвите, води до узряване на гроздето в зависимост от сорта между средата на август и средата на септември. Така съчетанието от отглежданите сортове грозде и особено топлите и сухи климатични условия (високия ксеротермичен индекс) в района води до разнообразие на видовете произвеждани вина и на органолептичните им характеристики, като се явява пряко отражение на климата.

Белите сортове грозде се отглеждат в най-ниските части на лозята, за да се избегне голям недостиг на вода, който би намалил киселинността на вината. Единственото изключение е сортът „Малагузя“, който се отглежда в средните и високите части на склоновете, тъй като е чувствителен към прекомерната влажност. При сортовете „Шардоне“, „Совиньон блан“ и „Вионие“ узряването на гроздето започва към средата на август, докато сортовете „Асиртико“ и „Малагузя“ достигат своята зрялост в края на август.

Сортът „Асиртико“ по-специално се е аклиматизирал отлично към местната среда и от него се получават вина с изразена киселинност, високо алкохолно съдържание и аромати на зрели зелени плодове, флорални нотки и лек минерален вкус.

Сортът „Малагузя“ узрява без затруднения и получените от него вина са с особено високо алкохолно съдържание, добра киселинност (заради духащите от север студени ветрове) и аромати на тропически плодове, цитрусови плодове и жасмин.

Поради температурните условия на зреене сортовете „Шардоне“, „Вионие“ и „Совиньон блан“ имат тропически аромат, който се съчетава с голяма плътност при отпиване, добра киселинност и добър потенциал за отлежаване.

Червените сортове грозде се отглеждат в най-високите части на лозята, където почвата задържа по-малко вода, за да се предизвика желаният недостиг на вода и да се постигне най-добрата фенолна и технологична зрялост. Вината, които се произвеждат от грозде, отгледано върху песъчливи почви, са с деликатни аромати, а тези от отгледано върху глинести почви грозде имат силно изразен фенолен характер. Узряването на гроздето започва към края на август с червените сортове „Мерло“ и „Червен гренаш“, следвани от „Сира“, „Каберне совиньон“ и „Мурведър“, и завършва през първата половина на септември със сортовете „Лимнио“ и „Ксиномавро“.

От сортовете „Мерло“ и „Червен гренаш“ по-специално се получават вина с високо алкохолно съдържание, меки при отпиване и с аромати на зрели плодове. От сортовете „Сира“, „Каберне совиньон“ и „Мурведър“ се получават добре структурирани вина с наситен цвят и с голям потенциал за отлежаване. Получените от сорта „Лимнио“ вина са с наситен цвят, специфични аромати на червени плодове и богата плътност, докато от сорта „Ксиномавро“ се произвеждат вина с добра наситеност на цвета заради идеалното узряване на гроздето от този сорт в района, добро алкохолно съдържание и характеристики на червени плодове.

8.5. *Причинно-следствена връзка за категорията „вино от презряло грозде“*

„Малагузя“ е полидинамичен сорт, от който в зависимост от способа на отглеждане и на винопроизводство може да се произведат обикновени вина с аромати на мускат и лимон, но също и по-сложни вина с аромати на цитрусови плодове (китра, лимон), узрели плодове, билки и бял пипер. Важна роля играят местоположението, изложението, релефът, както и механичният и химическият състав на почвата.

Сортът „Малагузя“ има добра приспособимост, но е чувствителен към влагата. Затова той се засажда по най-високите части на района, където съдържанието на влага е по-ниско, т.е. на благоприятните за узряване на гроздето места. Съответно от него се получават сложни вина с изразени аромати на цитрусови и тропически плодове, но също и с добра киселинност, благодарение на северните ветрове, които отстраняват влагата от растенията, както и на морския бриз, който през летните месеци понижава температурата на гроздето.

Почвата е предимно песъчлива, с ниско съдържание на хранителни вещества, а теренът е с наклон, което позволява бързо и лесно оттичане, като така се създават много благоприятни условия за този сорт, по-специално по време на зреенето. В противен случай поемането на голямо количество вода води до разкъсване на тънката кожица на гроздето от сорта „Малагузя“ и до появата на сива плесен (botrytis).

В същото време подборът на по-стари лози (на 30 и повече години), съчетан с бедните почви в района, води до ниска производителност и благоприятства презряването на гроздето. Все пак в годините, в които се прави такова производство, реколтата се събира на зелено, за да се стимулира узряването на гроздето от този сорт.

Прякото излагане на слънце намалява интензитета на терпеновите му аромати, които придават характеристиките на муската. Ето защо засаждането в района трябва да бъде ориентирано в посока запад-изток, за да се осигури хармонично зреене и да се защити гроздето от пряко излагане на слънчевите лъчи и по този начин да се избегне изгаряне. Същевременно специфичното оформяне на короната (над 2 m) гарантира по-добро засенчване и по-добра защита на гроздето.

Друго предимство е селекцията чрез вегетативно размножаване (клониране). Засаждането на растения от сорта с рядка клонова система улеснява по-доброто проветряване на гроздето и намалява риска от поява на сива плесен.

И накрая, установено е, че сортът се приспособява много добре към изменението на климата. Липсата в района през последните години на валежи през август и септември дава възможност сортът да узрява по-добре, а това благоприятства производството почти всяка година на вино от презряло грозде.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Допълнителни разпоредби относно етикетирането на виното

Правна уредба:

Националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Член 53, параграфи 1, 2 и 6 и особено приложение V към Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на заявленията за предоставяне на закрила на наименования за произход, географски указания и традиционни наименования в лозаро-винарския сектор, процедурата за предявяване на възражения, ограниченията на употребата, измененията на спецификациите на продуктите, отмяната на закрилата и етикетирането и представянето. Означението „βιολογικό“ или „βιο“ („биологично“ или „био“) на етикета на биологичните вина „Επανομή“ (ЗГУ), съчетано с наименованието на продукта, задължително се допълва с:

— кода на контролния орган;

— знака на ЕС;

— означението „Γεωργία ΕΕ“ („Земеделие на ЕС“) и/или „Γεωργία Ελλάδα“ („Гръцко земеделие“).

Термини, отнасящи се до определени производствени методи

В членове 3 и 4 от Министерско решение № 280557/9.6.2005 за определяне на времето на узряване, отлежаване и пускане на пазара на вина с наименование за произход с високо качество и местни вина, както и на използваните означения при тяхното етикетиране, свързани с метода на производство или методите на приготвяне (ДВ, серия II, бр. 818/15.6.2005 г.) се определят правилата за използване на следните означения:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ или „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ („МЛАДО ВИНО“);

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ или „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ („СЪЗРЯЛО В БЪЧВА“)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ или „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ („ОТЛЕЖАЛО В БЪЧВА“)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ или „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ („ВИНИФИЦИРАНО И СЪЗРЯЛО В БЪЧВА“);

„ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ или „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ („ВИНИФИЦИРАНО В БЪЧВА“).

Отпечатване на годината на реколтата върху етикета

Когато върху етикета на виното е използвано означението „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ или „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ („МЛАДО ВИНО“), е задължително отпечатването на годината на реколтата в съответствие с член 1, параграф 2 от Министерско решение № 280557/9.6.2005 за определяне на времето на зреене, отлежаване и пускане на пазара на вина с наименование за произход с високо качество и местни вина, както и на използваните понятия при етикетирането на тези вина, свързани с метода на производство или методите на приготвяне (ДВ, серия II, бр. 818/15.6.2005).

Означения на етикетите в съответствие с националното законодателство.

В съответствие с Министерско решение № 235309/7.2.2002 на етикетите на вината „Επανομή“ (ЗГУ) може да се използват следните означения:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de blancs“ (бяло вино от бяло грозде), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de noir“ (бяло вино от червено грозде), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de gris“ (бяло вино от „сиво“ грозде / gris), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ“ / „Kokkineli“ („Кокинели“), „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ“ / „Vin de collines“ (вино от хълмове), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ“ / „Vin de coteaux“ (вино от склонове).

Изключения

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие:

Изключение за производството в определения географски район

Описание на условието:

Член 5, параграф 1, буква б) от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на заявленията за предоставяне на закрила на наименования за произход, географски указания и традиционни наименования в лозаро-винарския сектор, процедурата за предявяване на възражения, ограниченията на употребата, измененията на спецификациите на продуктите, отмяната на закрилата и етикетирането и представянето.

Изключения

Правна уредба:

Националното законодателство

Вид допълнително условие:

Изключение за производството в определения географски район

Описание на условието:

Член 4, буква в) от Съвместно министерско решение № 392169/20.10.1999 за определяне на общи правила за използване на означението „местно вино“ в описанието на трапезно вино (ДВ, серия II, бр. 1985/8.11.99), изменено със Съвместно министерско решение № 321813/29.8.2007, гласи:

„Трапезните вина, за които означението „местно вино“ може да се използва с географско указание на епархия (провинция), областна единица (ном) или лозарски район, който е по-малък от областна единица, се произвеждат в лозаро-винарски стопанства, действащи в областната единица или в съседните областни единици.“

По-конкретно вината „Επανομή“ (ЗГУ) може да се произвеждат в лозаро-винарски стопанства, намиращи се в областната единица Солун или в съседните областни единици Халкидики, Иматия, Пела, Кукуш (Килкис) и Сяр (Серес).

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_epanomi_031024.pdf