C/2025/221

3.1.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/221)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Επανομή“

CHZO-GR-A0858-AM02

Datum sdělení: 4. října 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

Změna mimo jiné opravuje obsah alkoholu v bílém víně z přezrálých hroznů: minimální skutečný obsah alkoholu by měl být 12 % objemových namísto 15 %.

Ve změně technických specifikací produktu Επανομή CHZO předložené prostřednictvím aplikace e-ambrosia v roce 2018 a ve všech následných dokumentech byl minimální skutečný obsah alkoholu bílého vína z přezrálých hroznů chybně uveden ve výši 15 %, zatímco v původní žádosti předložené dne 30. července 2015 bylo uvedeno, že minimální skutečný obsah alkoholu činí 12 %. Žádost byla nakonec schválena prováděcím nařízením Komise (EU) 2022/953, kterým se schvaluje změna specifikace chráněného označení původu nebo chráněného zeměpisného označení [„Επανομή“ (Epanomi) (CHZO)], zveřejněným dne 21. června 2022.

Mění se oddíl „Popis vína“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Επανομή

2. **Druh zeměpisného označení**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

16. Víno z přezrálých hroznů

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

— 22 NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaných vín. Hroznový mošt jiný než čísla 2009

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Popis vína (vín)**

1. *Suché červené víno*

STRUČNÝ POPIS

Analytické vlastnosti:

— Celkový obsah alkoholu: minimálně 12,0 %,

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 11,5 %,

— Celkový obsah cukru (g/l): nejvýše 9,0*,

— Maximální celková kyselost: 7,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

* Je-li obsah cukru vyšší než 4 g/l, použijí se pravidla přílohy III části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

Není-li stanovena přesná hodnota, použijí se mezní hodnoty stanovené nařízením EU.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled: tmavě purpurová zářivá barva s odlesky cihlově červené po delším zrání vína.

Vůně: aroma čerstvého zralého ovoce, koření, hrozinek, kakaa.

Chuť: aromatické víno s vyváženou chutí a lahodnými třískovinami podpořenými ovocnou chutí a intenzivně aromatickou dochutí.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12,0

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 150

2. *Bílé suché víno*

STRUČNÝ POPIS

Analytické vlastnosti:

— Celkový obsah alkoholu: minimálně 11,0 %,

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 %,

— Celkový obsah cukru (g/l): nejvýše 9,0*,

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

* Je-li obsah cukru vyšší než 4 g/l, použijí se pravidla přílohy III části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

Není-li stanovena přesná hodnota, použijí se mezní hodnoty stanovené nařízením EU.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled: intenzivní světle plavá barva se zelenými odlesky nebo sytě zlatavá barva po zrání vína po určitou dobu.

Vůně: aroma exotického a letního ovoce, jasmínu, citrusů, vanilky a medu s tóny tabáku.

Chuť: na patře je komplexní a bohaté s vyváženou harmonickou chutí, svěží a silně aromatickou kyselostí a vytrvalou dochutí.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,0

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) 18

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) 200

3. *Bílé víno z přezrálých hroznů*

STRUČNÝ POPIS

Analytické vlastnosti:

— Celkový minimální obsah alkoholu: 15 %,

— Obsah přírodních cukrů (g/l): minimálně 250 g/l,

— Maximální celková kyselost: 6,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

Není-li stanovena přesná hodnota, použijí se mezní hodnoty stanovené nařízením EU.

Organoleptické vlastnosti

Vzhled: sytá, zlatá barva způsobená dlouhým zráním v dubových sudech.

Vůně: komplexní aroma zralého ovoce s bílou dužinou, jako jsou broskve, hrušky, kdoule, mango a med.

Chuť: v ústech se projeví jemnost v kombinaci s dobrou kyselostí a sladkou dochutí.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: 3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): 300

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Systém vedení révy

Pěstební postupy

Vinice jsou obhospodařovány v souladu s vinařskými technikami, které se v této oblasti obvykle používají.

2. Vinifikace bílých vín

Omezení, pokud jde o vinifikaci

Vinifikace bílých vín:

Bílé víno CHZO Επανομή

Vyrobené pomocí nejmodernější technologie výroby bílého vína; teplota během alkoholového kvašení nepřesahuje 20 °C.

3. Vinifikace červených vín

Omezení, pokud jde o vinifikaci

Vinifikace červených vín:

Červené víno s CHZO Επανομή se vyrábí tradičními metodami výroby červených vín.

4. Vinifikace bílých vín z přezrálých hroznů

Omezení, pokud jde o vinifikaci

Bílá vína z přezrálých hroznů CHZO Επανομή

Hrozny se nechávají na vinici přezrát jen v letech, kdy to umožňují klimatické podmínky.

Vyrobené pomocí nejmodernější technologie výroby bílého vína; teplota během alkoholového kvašení nepřesahuje 20 °C.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Maximální výnosy v hektolitrech konečného produktu na hektar – červené víno

88 hektolitrů na hektar

2. Maximální výnosy v hektolitrech konečného produktu na hektar – bílé víno

82,5 hektolitrů na hektar

3. Maximální výnosy v hektolitrech konečného produktu na hektar – bílé víno z přezrálých hroznů

40 hektolitrů na hektar

4. Maximální výnosy v kilogramech hroznů na hektar – červené víno

11 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Maximální výnosy v kilogramech hroznů na hektar – bílé víno

11 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Maximální výnosy v kilogramech hroznů na hektar – bílé víno z přezrálých hroznů

8 000 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezená oblast produkce vín s CHZO Επανομή byla stanovena ministerským rozhodnutím č. 340582/1.9.1989 (Vládní věstník, řada II, č. 694/B/15.9.1989), následně pozměněným ministerskými rozhodnutími č. 420192 / 21.12.1992 (GG II 758/B/31.12.1992), č. 359489 / 25.10.1996 (GG II 1010/B/5.11.1996), č. 387425 / 11. 9. 2000 (GG II 1179 / B / 25. 9. 2000) a č. 278474/26. 2. 2008 (GG II 391 / B / 7. 3. 2008). Vymezená oblast produkce vín CHZO Επανομή zahrnuje region na jih od Soluně v obci Επανομή, správní jednotka Thermaikos.

7. **Moštové odrůdy**

Cabernet sauvignon N

Chardonnay B

Grenache rouge N

Merlot N

Mourvedre N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Viognier B

Assyrtiko B

Limnio N

Malagouzia B

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka

8. **Popis souvislostí**

8.1 *Informace o zeměpisné oblasti – vína a vína z přezrálých hroznů*

Pro kategorie „víno“ a „víno z přezrálých hroznů“ jsou důležité historické, kulturní, sociální a hospodářské souvislosti a také životní prostředí a zeměpisný původ.

A. Historické souvislosti

Region Επανομή náležel k regionu „Kalamaria“, jehož název – „dobrá strana“ – mu dali francouzští cestovatelé pro dobrou kvalitu místních zemědělských produktů. Je doloženo, že vinařství v této oblasti existovalo již před 1500 lety, a v průběhu byzantského období se místní vinice těšily vynikající pověsti. První zmínka o osídlení s názvem Panomi (1302) je svázána s existencí vinic v regionu. Vinařství zde přetrvalo až do konce osmanské okupace. Během sčítání z roku 1875 bylo zaznamenáno 325 vinic a ze sčítání v roce 1907 vyplynulo, že se jejich počet navýšil na 586. V roce 1907 zde v samostatných budovách fungovalo 27 vinných lisů, přičemž dalších 22 bylo součástí obytných domů ve vesnici. Byly nalezeny rovněž záznamy o platbě daní místním tureckým úřadům z pěstování vinné révy a výroby zemských vín.

B. Kulturní, sociální a hospodářské souvislosti

Již od starověku jsou vinná réva a víno neodmyslitelně spjaté s kulturním, společenským a hospodářským životem obyvatel regionu.

Tato vazba přetrvává až do současnosti. Pořádají se akce a konference za účelem propagace vína, ale také kulturních tradic regionu, například „stezky vína“ Επανομή.

C. Zeměpisné prostředí a zeměpisný původ

Vinařský region Επανομή leží jižně od Soluně na území správní jednotky Thermaikos. Klima je středomořské. Průměrná roční teplota dosahuje 16 °C a průměrné roční množství srážek činí 550 mm. V brzkých ranních hodinách lze pozorovat vydatnou rosu, díky níž se snižuje míra odpařování. Po ní zpravidla přichází suchý severní vítr, který z vegetace odstraňuje nadbytečnou vlhkost. Půdy jsou písčito-jílovité a jílovito-hlinité. Obsah uhličitanu vápenatého přispívá k dobré struktuře a odvodnění půdy a poměrně vysoký obsah jílu se podílí na významném hromadění živin. Obsah organické hmoty je průměrný, což přispívá k dobré struktuře a odvodnění půdy. Půda je mírně až středně svažitá, čímž se zlepšuje odvodnění a omezují, respektive eliminují rizika napadení chorobami, zejména plísní révy vinné. Vliv moře společně se sklonem a orientací půd výrazně snižuje riziko mrazů.

8.2 *Údaje o produktu v kategorii „víno“*

Bílá vína CHZO Επανομή se vyznačují světle plavou barvou s odlesky zelené a stříbrné nebo sytě zlatavou barvou po určité době zrání vína v dubových sudech. Aromata se liší podle druhu, odrůdy a doby zrání. Vína mají svěží kyselost a v ústech jsou komplexní a plná s dlouhou dochutí, a to díky ideálním podmínkám pro zrání odrůd.

Červená vína CHZO Επανομή mají sytě červenou barvu s modravými odlesky a aroma červeného ovoce, koření, kakaa a hrozinek. Díky ideálním klimatickým podmínkám, jež v regionu panují a zajišťují dobrou technologickou a fenolickou vyzrálost, je tělo těchto vín plné, chuť vyvážená a třísloviny lahodné.

8.3 *Informace o výrobku v kategorii „víno z přezrálých hroznů“*

Vína vyrobená z přezrálých hroznů se od počátku roku 2000 vyrábí z odrůdy Malagouzia. Tato odrůda se v regionu pěstuje již více než 35 let s vynikajícími výsledky. Její soulad s krajinou této oblasti je ideální, neboť jsou zde příznivé všechny prvky související s vinařstvím.

Hrozny se nechávají na vinici přezrát jen v letech, kdy to umožňují klimatické podmínky. Tmavě žlutá barva je důsledkem delšího zrání v dubových sudech a víno se vyznačuje aromatem zralého ovoce s bílou dužinou a medu. V ústech je víno hladké, což ideálně vyvažuje příjemnou charakteristickou kyselost.

Vína vyrobená z přezrálých hroznů získala ocenění na mezinárodních soutěžích, například: Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, International Wine & Spirits Competition.

8.4 *Příčinná souvislost pro kategorii „víno“*

Jak bylo podrobně uvedeno výše, vína CHZO Επανομή vděčí za své jedinečné vlastnosti spojení specifických rysů regionu (půda, klima, vliv větrů v letním období), pěstovaných odrůd a používaných pěstebních technik.

Klima oblasti Επανομή je pro zde pěstované odrůdy ideální, neboť vína dosahují požadované technologické a fenolické zralosti před obdobím silných podzimních dešťů, které by poškodily kvalitu hroznů.

V důsledku xerotermních podmínek, které v regionu panují, společně s typem půd hrozny dozrávají od poloviny srpna do poloviny září v závislosti na odrůdě. Kombinace pěstovaných odrůd a vyššího xerotermního indexu regionu má za následek rozdíl v typu a organoleptických vlastnostech vyráběných vín, což přímo reflektuje klima.

Bílé odrůdy se pěstují na nejnižších částech vinic, aby netrpěly citelným nedostatkem vody, který by snížil kyselost vín. Jedinou výjimkou je odrůda Malagouzia, která se pěstuje ve středních a vyšších úsecích svahů, neboť je citlivá na nadměrnou vlhkost. Dozrávání hroznů začíná v polovině srpna u odrůd Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, zatímco odrůdy Assyrtiko a Malagouzia dozrávají koncem srpna.

Přesněji řečeno, odrůda Assyrtiko je výborně přizpůsobená místnímu prostředí a vína z ní vyrobená mají silnou kyselost, vyšší obsah alkoholu a aroma zralého zeleného ovoce s květinovými tóny a lehkou mineralitu v ústech.

Odrůda Malagouzia dozrává bez problémů a vína z ní vyrobená mají zvlášť vysoký obsah alkoholu, dobrou kyselost (díky chladným severním větrům) a aroma tropického ovoce, citrusů a jasmínu.

Odrůdy Chardonnay, Viognier a Sauvignon Blanc mají díky teplotním podmínkám pro zrání tropický aromatický charakter, který se projevuje plností v ústech, dobrou kyselostí a dobrou schopností zrání.

Červené odrůdy se pěstují v nejvyšších polohách vinic, kde půdy zadržují nejmenší množství vody, čímž se dosáhne požadovaného nedostatku vláhy, a tím i lepší fenolické a technologické zralosti. Vína vyprodukovaná na písčitých půdách mají jemné aroma, zatímco vína z půd s vysokým podílem jílu mají výrazné fenolické vlastnosti. Hrozny odrůd Merlot, Grenache rouge dozrávají koncem srpna, následují odrůdy Syrah, Cabernet Sauvignon a Mourvedre a zrání završují v první polovině září odrůdy Limnio a Xinomavro.

Zejména vína vyrobená z odrůd Merlot a Grenache rouge mají vyšší obsah alkoholu, jsou v ústech sladká a mají aroma zralého ovoce. Vína vyrobená z odrůd Syrah, Cabernet Sauvignon a Mourvedre jsou dobře strukturovaná, mají sytou barvu a dobrý potenciál zrání. Vína z odrůdy Limnio mají sytou barvu, aroma zejména červeného ovoce a plnou chuť, zatímco vína z odrůdy Xinomavro mají dobrou barevnou intenzitu díky ideálnímu zrání odrůdy v regionu, dobrý obsah alkoholu a charakteristické aroma červeného ovoce.

8.5 *Příčinná souvislost pro kategorii „víno z přezrálých hroznů“*

Odrůda Malagouzia je polydynamická odrůda, z níž lze v závislosti na pěstování a metodě vinifikace vyprodukovat jednoduchá vína s aroma muškátu a citrónu, ale také vína s komplexnějším tělem a aroma citrusů (cedrátu, citrónu), zralého ovoce, bylin a bílého pepře. Umístění, expozice, reliéf a také mechanické a chemické složení vinice hrají důležitou úlohu.

Odrůda Malagouzia je dobře přizpůsobivá, ale citlivá na vlhkost. Vysazuje se proto na nejvyšší místa oblasti, kde je míra vlhkosti nejnižší, tedy na plochy podporující zrání hroznů. Vína vyrobená z této odrůdy jsou komplexní s výraznou vůní citrusů a tropického ovoce. V důsledku severních větrů, které vysušují vegetaci, a mořským vánkům snižujících teplotu hroznů v letních měsících mají dobrou kyselost.

Půda je převážně písčitá, chudá na živiny a svažitá, což umožňuje rychlé a snadné odvodnění a vytváří pro tuto odrůdu velmi příznivé podmínky, zejména v době zrání. V opačném případě by vstřebávání velkého množství vody způsobovalo praskání tenké slupky odrůdy Malagouzia a vznik plísně šedé.

Zároveň starší rostliny (30 let a více) a chudá půda regionu vedou k nízké produktivitě a podporují přezrávání odrůdy. V letech vysoké produkce se však na podporu zrání odrůdy využívá zelená sklizeň.

Přímá expozice slunci snižuje intenzitu terpenických aromat odrůdy, které jí propůjčují rysy muškátu. Výsadba v oblasti proto musí být orientována ze západu na východ, aby se zajistilo harmonické zrání a hrozny se ochránily před přímou expozicí slunečním paprskům a zabránilo se spáleninám. Specifické vedení plochy listů (více než 2 metry) zaručuje lepší stín a větší ochranu hroznů.

Přínosem je rovněž výběr klonů. Osázení klonem z dané odrůdy podporuje dobré větrání hroznů a snižuje riziko vzniku plísně šedé.

A konečně lze konstatovat, že tato odrůda je velmi dobře přizpůsobena změně klimatu. V posledních letech se v této oblasti v srpnu a září nevyskytly žádné srážky. Odrůda za těchto podmínek dozrává lépe, což umožňuje téměř každoroční produkci vína z přezrálých hroznů.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Další ustanovení týkající se označování vín

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

Doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Čl. 53 odst. 1, 2 a 6 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o žádosti o ochranu označení původu, zeměpisných označení a tradičních výrazů v odvětví vína, řízení o námitce, omezení použití, změny specifikace výrobku, zrušení ochrany a označování a obchodní úpravu, a zejména příloha V tohoto nařízení. Na etiketách ekologického CHZO Επανομή musí být výraz(„βιολογικό“/„βιο“) „ekologická produkce“ nebo „bio“ spolu s názvem výrobku povinně doplněn o:

— číselný kód kontrolního subjektu,

— logo EU,

— označení „Γεωργία ΕΕ“ (zemědělství v EU) a/nebo „Γεωργία Ελλάδα“ (řecké zemědělství).

Výrazy odkazující na některé výrobní metody

Články 3 a 4 ministerského výnosu č. 280557 z 9. června 2005 „Definice doby výroby, zrání a uvolnění ke spotřebě vín s označením původu jakosti nejvyšší kvality a místních vín, jakož i výrazy, které se mají používat pro jejich označování s ohledem na způsob nebo metodu výroby“ (JORH č. 818, 2. svazek, 15. června 2005), stanoví pravidla pro používání těchto výrazů:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ nebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mladé víno),

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ŠKOLENÍ V SUDU NEBO ŠKOLENÉ V SUDU),

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ZRÁLO V SUDU NEBO ZRÁNÍ V SUDU),

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vinifikované a školené v sudu nebo vinifikace a školení v sudu),

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vinifikace v sudu nebo vinifikováno v sudu).

Uvádění ročníku sklizně na etiketě.

Je-li na etiketě uveden výraz „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ nebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mladé víno), je povinné uvést rok sklizně hroznů podle čl. 1 odst. 2 ministerského výnosu č. 280557 z 9. června 2005 „Definice doby výroby, zrání a uvolnění ke spotřebě vín s označením původu jakosti nejvyšší kvality a místních vín, jakož i výrazy, které se mají používat pro jejich označování s ohledem na způsob nebo metodu výroby“ (JORH č. 818, 2. svazek, 15. června 2005).

Údaje na označení v souladu s vnitrostátními právními předpisy

V souladu s ministerským rozhodnutím č. 235309 z 7. února 2002 mohou být při označování vín s CHZO Επανομή použity tyto výrazy:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (bílé víno z bílých hroznů), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (bílé víno z modrých hroznů), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (bílé víno z šedých hroznů), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (Kokkineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (víno z kopců), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ (víno ze svahů).

Odchylky

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ další podmínky:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Ustanovení čl. 5 odst. 1 písm. b) nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o žádosti o ochranu označení původu, zeměpisných označení a tradičních výrazů v odvětví vína, řízení o námitce, omezení použití, změny specifikace výrobku, zrušení ochrany a označování a obchodní úpravu, a zejména příloha V tohoto nařízení.

Odchylky

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ další podmínky:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Společný ministerský výnos č. 392169 ze dne 20. října 1999 „Obecná pravidla pro používání výrazu ‚zemské víno‘ k popisu stolního vína“ (JORH č. 1985, 2. svazek, 8. listopadu 1999), ve znění společného ministerského výnosu č. 321813 ze dne 29. srpna 2007, stanoví v čl. 4 písm. c):

„Stolní vína oprávněná používat výraz ‚zemské víno‘ se zeměpisným označením oblasti, správního obvodu nebo vinařské oblasti menší než je správní obvod, se vyrábějí ve vinařstvích umístěných ve správním obvodu nebo v sousedních správních obvodech.“

Přesněji vína s CHZO Επανομή mohou být vyráběna ve vinařstvích ve správním obvodu Soluň nebo v sousedních správních obvodech Chalkidiki, Imathia, Pella, Kilkis a Serres.

Odkaz na specifikaci produktu

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