C/2025/221

3.1.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/221)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Επανομή«

PGI-GR-A0858-AM02

Meddelelsesdato: 4. oktober 2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Med ændringen korrigeres bl.a. alkoholindholdet i hvidvin af overmodne druer: Det minimale virkelige alkoholindhold bør være 12 % vol. i stedet for 15 %.

I en ændring af de tekniske specifikationer for produktet Epanomi BGB, der blev indgivet via e-ambrosia i 2018, og i alle efterfølgende dokumenter var det minimale virkelige alkoholindhold i hvidvin af overmodne druer fejlagtigt angivet til 15 %, mens der i den oprindelige ansøgning, som blev indgivet den 30. juli 2015, stod, at det minimale virkelige alkoholindhold var 12 %. Ansøgningen blev endeligt godkendt ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2022/953 om godkendelse af ændringer af produktspecifikationen for en beskyttet oprindelsesbetegnelse eller en beskyttet geografisk betegnelse (»Επανομή« (Epanomi) (BGB)), der blev offentliggjort den 21. juni 2022.

Afsnittet »Beskrivelse af vinen/vinene« er blevet ændret.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

Επανομή

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB – beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

16. Vin af overmodne druer

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol. Druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Tør rødvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Analytiske kendetegn:

— Totalt alkoholindhold: mindst 12,0 %

— Minimalt naturligt alkoholindhold: 11,5 %

— Totalt sukkerindhold (g/l): højst 9,0*

— Maksimalt totalt syreindhold: 7,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre.

* Når sukkerindholdet overstiger 4 g/l, finder de betingelser, der er fastlagt i bilag III, del B, i Kommissionens forordning (EU) 2019/33, anvendelse.

Hvis der ikke er angivet en specifik værdi, finder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, anvendelse.

Organoleptiske egenskaber

Udseende: klar dyblilla farve med murstensrøde reflekser efter længere tids lagring af vinen.

Duft: duft af frisk og moden frugt, krydderier, rosiner og kakao.

Smag: fyldige med en harmonisk smag og bløde tanniner på en frugtagtig bund og en stærkt aromatisk finale.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12,0

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 150

2. *Tør hvidvin*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Analytiske kendetegn:

— Totalt alkoholindhold: mindst 11,0 %

— Minimalt naturligt alkoholindhold: 10,5 %

— Totalt sukkerindhold (g/l): højst 9,0*

— Maksimalt totalt syreindhold: 7,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre.

* Når sukkerindholdet overstiger 4 g/l, finder de betingelser, der er fastlagt i bilag III, del B, i Kommissionens forordning (EU) 2019/33, anvendelse.

Hvis der ikke er angivet en specifik værdi, finder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, anvendelse.

Organoleptiske egenskaber

Udseende: kraftig lys og klar farve med grønne reflekser eller kraftig gyldengul farve efter lagring af vinen i et stykke tid.

Duft: duft af eksotiske frugter og sommerfrugter, jasmin, citrusfrugter, vanilje og honning og noter af tobak.

Smag: i munden er den kompleks og fyldig med en harmonisk afbalanceret smag, en frisk og stærkt aromatisk syrlighed og en holdbar finale.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 11,0

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 18

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 200

3. *Hvidvin af overmodne druer*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Analytiske kendetegn:

— Minimalt totalt alkoholindhold: 15 %

— Naturligt sukkerindhold (g/l): mindst 250 g/l

— Maksimalt totalt syreindhold: 6,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre.

Hvis der ikke er angivet en specifik værdi, finder de grænseværdier, der er fastsat i EU-lovgivningen, anvendelse.

Organoleptiske egenskaber

Udseende: en mørkegylden farve, som skyldes længere tids lagring på egefade.

Duft: komplekse aromaer af modne frugter med hvidt kød såsom fersken, pære, kvæde og mango samt honning.

Smag: en markant fyldighed i munden kombineret med en god syrlighed og en blød bund.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): 20

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): 300

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Opbindings- og beskæringssystem

Dyrkningspraksis

Vinstokkene opbindes og beskæres i henhold til de typiske dyrkningsteknikker, der anvendes lokalt.

2. Fremstilling af hvidvine

Begrænsninger for vinfremstilling

Fremstilling af hvidvine:

Hvidvin med den beskyttede geografiske betegnelse Epanomi

Fremstillet med den nyeste teknologi til fremstilling af hvidvin. Temperaturen må ikke overstige 20 °C under alkoholgæringen.

3. Fremstilling af rødvine

Begrænsninger for vinfremstilling

Fremstilling af rødvine:

Rødvin med den beskyttede geografiske betegnelse Epanomi fremstilles efter de traditionelle metoder til fremstilling af rødvine.

4. Fremstilling af hvidvine af overmodne druer

Begrænsninger for vinfremstilling

Hvidvin af overmodne druer med den beskyttede geografiske betegnelse Epanomi

Druerne får lov til at blive på vinstokkene, til de bliver overmodne, hvilket udelukkende sker de år, hvor klimaforholdene muliggør dette.

Fremstillet med den nyeste teknologi til fremstilling af hvidvin. Temperaturen må ikke overstige 20 °C under alkoholgæringen.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Maksimalt udbytte i hektoliter af det færdige produkt pr. hektar – rødvin

88 hektoliter pr. hektar

2. Maksimalt udbytte i hektoliter af det færdige produkt pr. hektar – hvidvin

82,5 hektoliter pr. hektar

3. Maksimalt udbytte i hektoliter af det færdige produkt pr. hektar – hvidvin af overmodne druer

40 hektoliter pr. hektar

4. Maksimalt udbytte i kilo druer pr. hektar – rødvin

11 000 kg druer pr. hektar

5. Maksimalt udbytte i kilo druer pr. hektar – hvidvin

11 000 kg druer pr. hektar

6. Maksimalt udbytte i kilo druer pr. hektar – hvidvin af overmodne druer

8 000 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det afgrænsede produktionsområde for vine med den beskyttede geografiske betegnelse Epanomi blev fastlagt ved ministeriel afgørelse nr. 340582/1.9.1989 (Grækenlands statstidende, serie II, nr. 694/B/15.9.1989), senere ændret ved ministeriel afgørelse nr. 420192/21.12.1992 (Grækenlands statstidende, serie II, 758/B/31.12.1992), nr. 359489/25.10.1996 (Grækenlands statstidende, serie II, 1010/B/5.11.1996), nr. 387425/11.9.2000 (Grækenlands statstidende, serie II, 1179/B/25.9.2000) og nr. 278474/26.2.2008 (Grækenlands statstidende, serie II, 391/B/7.3.2008). Det afgrænsede produktionsområde for vine med den beskyttede geografiske betegnelse Epanomi omfatter det område, der ligger syd for Thessaloniki i kommunen Epanomi i storkommunen Thermaïkos.

7. **Druesorter**

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Grenache Rouge N

Merlot N

Mourvedre N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Viognier B

Assyrtiko B

Limnio N

Malagousia B

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oplysninger om det geografiske område – vin og vin af overmodne druer*

Oplysningerne om den historiske, kulturelle, sociale og økonomiske tilknytning samt miljøet og den geografiske oprindelse gælder for kategorierne »vin« og »vin af overmodne druer«.

A. Historisk tilknytning

Epanomiområdet hørte under regionen »Kalamaria«, som er et navn, der betyder »den gode side«, og som franske rejsende gav regionen på grund af dens landbrugsprodukters gode kvalitet. Der er dokumentation for, at der har fundet vinfremstilling sted i regionen i 1 500 år, og i den byzantinske periode nævnes regionen for sine vinmarker. Den første henvisning til byområdet med navnet Panomi (1302) er knyttet til vinmarkernes eksistens i regionen. Det lader til, at vindyrkningen fortsatte indtil slutningen på osmannernes besættelse. Ved optællingen i 1875 registrerede man 325 vinmarker, og man registrerede 586 vinmarker ved optællingen i 1907. I 1907 talte man 27 druepresser som selvstændige bygninger og 22 i landsbyens huse. Man har ligeledes registreret, at der blev betalt skat til de lokale tyrkiske myndigheder i forbindelse med vindyrkning og fremstilling af lokal vin.

B. Kulturel, social og økonomisk tilknytning

Vinmarker og vin har siden oldtiden været uløseligt forbundet med de lokale indbyggeres kulturelle, sociale og økonomiske liv.

Denne tilknytning eksisterer stadig i dag, hvor der afholdes arrangementer og konferencer for at fremme vinen, men der er også kulturelle traditioner i området, såsom Epanomis »vinruter«.

C. Geografisk miljø og geografisk oprindelse

Vindyrkningsområdet Epanomi er beliggende syd for Thessaloniki i kommunen Thermaïkos. Klimaet er et middelhavsklima. Den årlige gennemsnitstemperatur ligger på 16 °C, og den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde er 550 mm. I de tidlige morgentimer kan der observeres en kraftig dug, som mindsker transpirationen og almindeligvis efterfølges af en tør nordenvind, der fjerner overskydende fugt fra vegetationen. Jordbunden består af sandblandet lerjord og lerholdig siltjord. Indholdet af calciumkarbonat bidrager til jordens gode tekstur og dræning, mens det relativt høje indhold af ler medfører en vigtig akkumulering af næringsstoffer. Indholdet af organisk materiale er middelhøjt og bidrager til jordens gode tekstur og dræning. Jorden har en let til middelstor hældning, hvilket bidrager til en bedre dræning og begrænser eller fjerner risikoen for sygdomme, navnlig meldug. Påvirkningen fra havet kombineret med jordens hældning og retning mindsker i væsentlig grad risikoen for frost.

8.2. *Produktoplysninger for kategorien »vin«*

Hvidvine med den beskyttede geografiske betegnelse Epanomi har en lys og klar farve med grønne og sølvfarvede reflekser eller en kraftig gyldengul farve efter lagring på egefade i et stykke tid. Aromaerne varierer alt efter type, sort og lagring. Vinene er kendetegnet ved en frisk syrlighed, og de er komplekse og fyldige i munden med en lang eftersmag, hvilket skyldes de ideelle modningsbetingelser for sorterne.

Rødvine med den beskyttede geografiske betegnelse Epanomi har en kraftig rød farve med blålige reflekser og aromaer af røde bær, krydderier, kakao og rosiner. De har en fyldig krop, en harmonisk smag og bløde tanniner, hvilket skyldes de ideelle klimaforhold, der hersker i området, og som giver en god teknologisk og fenolisk modenhed.

8.3. *Produktoplysninger for kategorien »vin af overmodne druer«*

Vine af overmodne druer er siden starten af 2000 blevet fremstillet af sorten Malagousia. Denne sort har været dyrket i området i over 35 år og giver glimrende resultater. Der er en perfekt harmoni mellem sorten og området, eftersom alle de aspekter, der vedrører vindyrkning, er gunstige.

Druerne får lov til at blive på vinstokkene, til de bliver overmodne, hvilket udelukkende sker de år, hvor klimaforholdene muliggør dette. Den mørkegyldne farve skyldes længere tids lagring på egefade, og vinen kendetegnes ved at have aromaer af modne frugter med hvidt kød og honning. Vinen er dejligt blød i munden, hvilket på harmonisk vis kombineres med den gode syrlighed, som er karakteristisk for vinen.

Vinene af overmodne druer har vundet anerkendelse i internationale konkurrencer såsom Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge og International Wine & Spirits Competition.

8.4. *Årsagssammenhæng for kategorien »vin«*

Som det er beskrevet udførligt i de foregående punkter, skyldes særpræget ved vine med den beskyttede geografiske betegnelse Epanomi kombinationen af områdets særlige karakteristika (jordbund, klima og vindpåvirkning om sommeren), de dyrkede druesorter og de anvendte dyrkningsteknikker.

Klimaet i Epanomi er ideelt til de sorter, der dyrkes her, eftersom druerne opnår den ønskede teknologiske og fenoliske modenhed inden perioden med kraftig efterårsregn, som ville gå ud over druernes kvalitet.

Kombineret med jordbundstypen medfører de xerotermiske forhold, som er dominerende i området, at druerne modnes fra midten af august til midten af september alt efter sorten. Kombinationen af de dyrkede sorter og områdets høje xerotermiske indeks resulterer således i en forskel i de producerede vines type og organoleptiske egenskaber, som afspejler klimaet direkte.

De hvide sorter dyrkes i de lavest beliggende dele af vinmarkerne for at undgå kraftig vandstress, som ville reducere vinenes syreindhold. Den eneste undtagelse er sorten Malagousia, der dyrkes i de højere og højest beliggende dele af vinmarkerne, da den er følsom over for høj fugtighed. Druer af sorterne Chardonnay, Sauvignon Blanc og Viognier begynder at blive modne omkring midten af august, mens sorterne Assyrtiko og Malagousia bliver modne i slutningen af august.

Sorten Assyrtiko har således tilpasset sig fuldstændig til klimaet i det lokale miljø og giver vine med et stort syreindhold, et højt alkoholindhold og aromaer af modne grønne frugter, blomsternoter og en let mineralitet i munden.

Sorten Malagousia bliver let moden og giver vine med et særlig højt alkoholindhold, et godt syreindhold (på grund af de kolde vinde, der blæser fra nord) og aromaer af tropiske frugter, citrusfrugter og jasmin.

Som følge af varmeforholdene i forbindelse med modningen har sorterne Chardonnay, Viognier og Sauvignon Blanc en tropisk aromatisk karakter, som ledsages af en stor fyldighed i munden, et godt syreindhold og en god lagringsevne.

De røde sorter dyrkes i de højest beliggende dele af vinmarkerne, hvor jorden holder på mindre mængder vand, hvilket skaber den ønskede vandstress og giver den bedste fenoliske og teknologiske modenhed. Vine, der er dyrket på sandjord, har delikate aromaer, mens vine dyrket på jord med et stort lerindhold har en udpræget fenolisk karakter. Druer af de røde sorter Merlot og Grenache rouge begynder at blive modne omkring slutningen af august, efterfulgt af sorterne Syrah, Cabernet Sauvignon og Mourvedre, mens sorterne Limnio og Xinomavro bliver modne i første halvdel af september.

Navnlig sorterne Merlot og Grenache Rouge giver vine med et højt alkoholindhold, som er bløde i munden og har aromaer af modne frugter. Sorterne Syrah, Cabernet Sauvignon og Mourvedre giver velstrukturerede vine, som har en kraftig farve og et godt lagringspotentiale. Sorten Limnio giver vine med en kraftig farve, særlige aromaer af røde bær og en stor fyldighed, mens sorten Xinomavro giver vine med en god farveintensitet som følge af sortens ideelle modningsforhold i området, et godt alkoholindhold og aromaer af røde bær.

8.5. *Årsagssammenhæng for kategorien »vin af overmodne druer«*

Sorten Malagousia er en alsidig sort, der alt efter den anvendte dyrknings- og vinfremstillingsmetode kan give enkle vine med aromaer af muskat og citron, men også vine med en mere kompleks krop og med aromaer af citrusfrugter (cedrat og citron), modne frugter, urter og hvid peber. Vinmarkernes placering, eksponering og relief samt deres mekaniske og kemiske sammensætning spiller en vigtig rolle.

Sorten Malagousia har en god tilpasningsevne, men er følsom over for fugtighed. Derfor plantes den på de højest beliggende niveauer i området, hvor fugtigheden er lavest, dvs. de steder, de fremmer druernes modning. Den giver således komplekse vine med markante aromaer af citrusfrugter og tropiske frugter, men også et godt syreindhold takket være nordenvindene, som fjerner fugtigheden i vegetationen, og havbriserne, der mindsker druernes temperatur i sommermånederne.

Jorden er hovedsagelig næringsfattig sandjord, som ligger på skråninger, hvilket muliggør en hurtig og let dræning og skaber meget gunstige betingelser for sorten, navnlig i modningsperioden. Hvis dette ikke er tilfældet, medfører optagelsen af en stor mængde vand, at Malagousias tynde skind brister, og at der opstår botrytis.

Samtidig medfører udvælgelsen af de ældste vinstokke (30 år og derover) kombineret med den magre jord i området en lav produktivitet og fremmer sortens overmodning. I nogle produktionsår anvendes sommerhøsten dog til at fremme sortens modning.

Den direkte eksponering for solen mindsker intensiteten af sortens terpenaromaer, der giver den et muskatpræg. Derfor skal beplantningen i området være øst-vest-vendt, så man sikrer en harmonisk modning og beskytter druerne mod direkte sollys og dermed undgår svidning. Samtidig sikrer den specifikke styring af bladoverfladen (over 2 meter) bedre skygge til og en bedre beskyttelse af druerne.

Klonselektionen er ligeledes en fordel. Beplantning med en fortyndet klon af sorten fremmer en bedre ventilation af druerne og mindsker risikoen for botrytis.

Endelig har man konstateret, at sorten er særdeles velegnet til klimaændringerne. De senere år har der ikke været noget nedbør i området i august og september, hvilket har givet sorten en bedre modning og dermed fremmet produktionen af vin af overmodne druer næsten hvert år.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Supplerende bestemmelser om mærkning af vine

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Artikel 53, stk. 1, 2 og 6, og navnlig bilag V i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår ansøgninger om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og traditionelle benævnelser i vinsektoren, indsigelsesproceduren, restriktioner for anvendelsen, ændringer af produktspecifikationer, annullering af beskyttelsen og mærkning og præsentation. På etiketten for økologiske vine med den beskyttede geografiske betegnelse Epanomi er det obligatorisk at tilføje følgende til benævnelsen »økologisk« eller »øko« kombineret med produktnavnet:

— kontrolorganets kodenummer

— EU's logo

— angivelsen »Γεωργία ΕΕ« (EU-jordbrug) og/eller »Γεωργία Ελλάδα« (græsk jordbrug).

Angivelser, der henviser til visse produktionsmetoder

Ministeriel bekendtgørelse nr. 280557/9.6.2005 om fastlæggelse af tidspunktet for modning, lagring og markedsføring af kvalitetsvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse (»vins à appellation d'origine de qualité supérieure«) og lokale vine (»vin de pays«) samt de benævnelser, der anvendes i mærkningen heraf med hensyn til fremstillings- eller forarbejdningsmetode (Grækenlands statstidende, serie II, 818/15.6.2005), fastlægger i artikel 3 og 4 forudsætningerne for anvendelsen af følgende angivelser:

— »ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ« eller »ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ« (ny vin)

— »ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (modning på fad eller modnet på fad)

— »ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (lagret på fad eller lagring på fad)

— »ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (fremstillet og modnet på fad eller fremstilling og modning på fad)

»ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« eller »ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ« (fremstillet på fad eller fremstilling på fad).

Angivelse af høståret på etiketten.

Såfremt udtrykkene »ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ« eller »ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ« (»ny vin«) bruges på mærkningen af vine, er det obligatorisk at angive årgangen i overensstemmelse med artikel 1, stk. 2, i ministeriel afgørelse nr. 280557/9.6.2005 om tidspunktet for modning, aldring, markedsføring af vine med oprindelsesbetegnelsen Superior og lokale vine samt de udtryk, der anvendes i mærkningen heraf vedrørende produktionsmetode eller fremstillingsmetode (Grækenlands statstidende, serie II, 818/15.6.2005).

Mærkningsoplysninger i overensstemmelse med national lovgivning

I henhold til ministeriel bekendtgørelse nr. 235309/7.2.2002 kan følgende benævnelser anvendes på etiketten for vine med den beskyttede geografiske betegnelse Epanomi:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (»blanc de blancs«/hvidvin af hvide druer), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (»blanc de noirs«/hvidvin af sorte druer), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (»blanc de gris«/hvidvin af grå druer), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (Kokkineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (»vin de collines«/vin fra bakkeområder), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ (»vin de coteaux«/vin fra skråninger).

Undtagelser

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Artikel 5, stk. 1, litra b), i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår ansøgninger om beskyttelse af oprindelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og traditionelle benævnelser i vinsektoren, indsigelsesproceduren, restriktioner for anvendelsen, ændringer af produktspecifikationer, annullering af beskyttelsen og mærkning og præsentation.

Undtagelser

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

I fælles ministeriel bekendtgørelse nr. 392169/20.10.1999 om de generelle regler for anvendelsen af benævnelsen »vin de pays« (lokal vin) i beskrivelsen af bordvin (Grækenlands statstidende, serie II, 1985/8.11.99), som ændret ved fælles ministeriel bekendtgørelse nr. 321813/29.8.2007, står der følgende i artikel 4, litra c):

»Bordvine, for hvilke benævnelsen »lokal vin« må anvendes med den geografiske angivelse af en region, et præfektur eller et vindyrkningsområde, der er mindre end et præfektur, skal være fremstillet på vingårde i præfekturet eller i tilstødende præfekturer.«

Specifikt kan vine med den beskyttede geografiske betegnelse Epanomi fremstilles på vingårde i præfekturet Thessaloniki eller i de tilstødende præfekturer Halkidiki, Imathia, Pella, Kilkis og Serres.

Link til produktspecifikationen

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