C/2025/221

3.1.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/221)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Επανομή“

PGI-GR-A0858-AM02

Datum der Mitteilung: 4.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

Mit der Änderung wird der Alkoholgehalt von Weißwein aus überreifen Trauben wie folgt berichtigt: - Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 12 % vol statt 15 % vol

Bei der Änderung der technischen Produktspezifikation der g. g. A. Επανομή (Einreichung des ursprünglichen Antrags am 30.7.2015 und endgültige Veröffentlichung der Verordnung (EU) 2022/953 zur Genehmigung einer Änderung der Spezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe („Επανομή“ (Epanomi) (g. g. A.)) im Amtsblatt der EU am 21.6.2022) wurde auf der digitalen Plattform e-Ambrosia im Jahr 2018 und in allen nachfolgenden Dokumenten der minimale vorhandene Alkoholgehalt irrtümlicherweise mit 15 % vol statt mit 12 % vol wie im ursprünglichen Antrag angegeben.

Der Abschnitt „Beschreibung des Weines“ wurde geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Επανομή

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

16. Wein aus überreifen Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur (KN-Code)*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, p. 2.

4. **Beschreibung des Weins/der Weine**

1. *Trockener Rotwein*

KURZBESCHREIBUNG

Analysemerkmale:

— Gesamtalkoholgehalt: mindestens 12,0 % vol

— natürlicher Mindestalkoholgehalt: 11,5 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): höchstens 9,0*

— maximale Gesamtsäure: 7,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

* Wenn der Zuckergehalt 4 g/l überschreitet, gelten die Vorschriften in Anhang III Teil B der Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.

Im Falle der Parameter, für die kein genauer Wert angegeben ist, gelten die in den Unionsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen: Leuchtende tiefpurpurrote Farbe mit ziegelroten Reflexen nach längerer Alterung des Weins.

Geruch: Aromen von reifen frischen Früchten, Gewürzen, Rosinen und Kakao.

Geschmack: Körperreich mit ausgewogenem Geschmack und samtig-fruchtigen Tanninen sowie einem aromatisch intensiven Abgang.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 12,0

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 150

2. *Trockener Weißwein*

KURZBESCHREIBUNG

Analysemerkmale:

— Gesamtalkoholgehalt: mindestens 11,0 % vol

— natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol

— Gesamtzuckergehalt (g/l): höchstens 9,0*

— maximale Gesamtsäure: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

* Wenn der Zuckergehalt 4 g/l überschreitet, gelten die Vorschriften in Anhang III Teil B der Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.

Im Falle der Parameter, für die kein genauer Wert angegeben ist, gelten die in den Unionsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen: Intensiv hellblond mit grünen Reflexen oder intensiv goldgelb, wenn der Wein über eine gewisse Zeit gealtert ist.

Geruch: Aroma von exotischen Früchten und Sommerfrüchten sowie von Jasmin, Zitrusfrüchten, Vanille und Honig, mit Tabaknoten.

Geschmack: Am Gaumen komplex und reichhaltig, mit harmonisch ausgeglichenem Geschmack, frischer, aromatisch intensiver Säure und langem Abgang.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 11,0

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l): 18

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 200

3. *Weißwein aus überreifen Trauben*

KURZBESCHREIBUNG

Analysemerkmale:

— Mindestgesamtalkoholgehalt: 15 % vol

— natürlicher Zuckergehalt (g/l): mindestens 250 g/l

— maximale Gesamtsäure: 6,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Im Falle der Parameter, für die kein genauer Wert angegeben ist, gelten die in den Unionsvorschriften vorgesehenen Grenzwerte.

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen: Tiefgoldene Farbe aufgrund der langen Alterung in Eichenfässern.

Geruch: Komplexe Aromen von reifen Früchten mit weißem Fruchtfleisch wie Pfirsich, Birne, Quitte und Mango sowie von Honig.

Geschmack: Markante Geschmeidigkeit am Gaumen in Kombination mit guter Säure und süßer Neige.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 12

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l): 20

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): 300

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Erziehungssystem

Anbauverfahren

Die Reben werden nach den typischen lokalen Anbautechniken erzogen.

2. Bereitung von Weißweinen

Einschränkungen bei der Weinbereitung

Bereitung von Weißweinen:

Weißwein mit der g. g. A. Επανομή

Die Weißweine werden unter Anwendung moderner Weinbereitungsverfahren hergestellt. Während der alkoholischen Gärung darf die Temperatur 20 °C nicht überschreiten.

3. Bereitung von Rotweinen

Einschränkungen bei der Weinbereitung

Bereitung von Rotweinen:

Rotwein mit der g. g. A. Επανομή Die Rotweine werden unter Anwendung des für Rotwein klassischen Weinbereitungsverfahrens hergestellt.

4. Bereitung von Weißweinen aus überreifen Trauben

Einschränkungen bei der Weinbereitung

Weißwein aus überreifen Trauben mit der g. g. A. Επανομή

Die Trauben verbleiben lediglich in den Jahren bis zur Überreife am Stock, in denen die klimatischen Bedingungen es gestatten.

Die Weißweine aus überreifen Trauben werden unter Anwendung moderner Weinbereitungsverfahren hergestellt. Während der alkoholischen Gärung darf die Temperatur 20 °C nicht überschreiten.

5.2. *Höchsterträge*

1. Höchstertrag je Hektar in Hektolitern Enderzeugnis – Rotwein

88 Hektoliter je Hektar

2. Höchstertrag je Hektar in Hektolitern Enderzeugnis – Weißwein

82,5 Hektoliter je Hektar

3. Höchstertrag je Hektar in Hektolitern Enderzeugnis – Weißwein aus überreifen Trauben

40 Hektoliter je Hektar

4. Höchstertrag je Hektar in Kilogramm Trauben – Rotwein

11 000 kg Trauben je Hektar

5. Höchstertrag je Hektar in Kilogramm Trauben – Weißwein

11 000 kg Trauben je Hektar

6. Höchstertrag je Hektar in Kilogramm Trauben – Weißwein aus überreifen Trauben

8 000 kg Trauben je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. g. A. Επανομή wurde mit dem Ministerialbeschluss Nr. 340582/1.9.1989 (Amtsblatt der Hellenischen Republik 694/B/15.9.1989), geändert durch die Beschlüsse Nr. 420192/21.12.1992 (758/B/31.12.1992), Nr. 359489/25.10.1996 (1010/B/5.11.1996), Nr. 387425/11.9.2000 (1179/B/25.9.2000) und Nr. 278474/26.2.2008 (391/B/7.3.2008) festgelegt. Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. g. A. Επανομή umfasst die südlich von Thessaloniki gelegene Region im Gemeindebezirk Epanomi, der zur Gemeinde Thermaikos gehört.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Grenache Rouge N

Merlot N

Mourvedre N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Viognier B

Ασύρτικο B

Λημνιό N

Μαλαγουζιά B

Ξινόμαυρο N - Ξινόγκαλτσο, Ποπόλκα

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Angaben zum geografischen Gebiet – Wein und Wein aus überreifen Trauben*

Der historische, kulturelle, soziale und wirtschaftliche Zusammenhang sowie das geografische Umfeld und der geografische Ursprung gelten für die Kategorien „Wein“ und „Wein aus überreifen Trauben“.

A. Historischer Zusammenhang

Die Region Epanomi gehörte zur Region Kalamaria. Deren Name bedeutet „gute Seite“ und wurde in Anlehnung an die gute Qualität der Agrarerzeugnisse der Region von französischen Reisenden geprägt. Die Weinbereitung reicht nachweislich 1500 Jahre zurück und die Region fand schon in byzantinischer Zeit ob ihrer Weinberge Erwähnung. In dem (aus dem Jahr 1302 stammenden) ersten Verweis auf diese Siedlung – damals mit dem Namen Panomi – wird auf das Vorhandensein der Weinberge in der Region Bezug genommen. Es scheint, dass der Weinbau bis zum Ende der osmanischen Besatzung betrieben wurde. Im Rahmen der Gesamterhebung von 1875 wurden 325 Weinberge erfasst, bei der Erhebung im Jahr 1907 waren es 586. 1907 wurden 27 Traubenmühlen in Form eigenständiger Gebäude sowie 22 Traubenmühlen in Häusern des Dorfes gezählt. Darüber hinaus finden sich Aufzeichnungen über Steuerzahlungen an die örtlichen türkischen Behörden, die den Weinbau und die Erzeugung von Landwein betreffen.

B. Kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Zusammenhang

Seit der Antike sind Weinbau und Wein untrennbar mit dem kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Leben der Einwohner der Region verbunden.

Diese Verbindung dauert bis in die heutige Zeit an. So werden Veranstaltungen und Konferenzen organisiert, um den Wein und die kulturelle Tradition der Region – wie z. B. die sogenannten Weinstraßen von Epanomi – bekannt zu machen.

C. Geografisches Umfeld und geografischer Ursprung

Die Weinregion Epanomi befindet sich südlich von Thessaloniki in der Gemeinde Thermaikos. Es herrscht ein mediterranes Klima. Die jährliche Durchschnittstemperatur beträgt 16 °C und die jährliche Niederschlagsmenge beläuft sich im Durchschnitt auf 550 mm. In den frühen Morgenstunden ist eine starke Taubildung zu beobachten – die eine reduzierte Transpiration begünstigt –, in der Regel gefolgt von trockenem Wind aus nördlicher Richtung, der den auf den Pflanzen vorhandenen Feuchtigkeitsüberschuss beseitigt. Vorzufinden sind Sand-Lehm-Böden sowie Lehm-Schluff-Böden. Der Calziumkarbonatgehalt trägt zu einer guten Textur und Entwässerung des Bodens bei, während der relativ hohe Lehmgehalt eine wesentliche Nährstoffanreicherung bewirkt. Der Gehalt an organischem Material ist mäßig und trägt ebenfalls zur guten Textur und Entwässerung des Bodens bei. Die Böden weisen eine geringe bis mittlere Neigung auf, was die Entwässerung verbessert und Krankheitsrisiken – insbesondere durch Mehltau – begrenzt bzw. beseitigt. Verbunden mit der Neigung und Ausrichtung der Böden führt der Einfluss des Meeres zu einer wesentlichen Verringerung des Frostrisikos.

8.2. *Angaben zum Erzeugnis für die Kategorie „Wein“*

Die Weißweine mit der g. g. A. Επανομή sind intensiv hellblond mit grün-silbernen Reflexen oder weisen eine intensive goldgelbe Farbe auf, wenn der Wein eine gewisse Zeit in Eichenfässern gealtert ist. Je nach Art, Sorte und Alterung zeigen sich unterschiedliche Aromen. Die Weine zeichnen sich durch eine frische Säure aus und sind dabei komplex und reichhaltig am Gaumen, was auf die idealen Bedingungen für die Reifung der verschiedenen Sorten zurückzuführen ist.

Die Rotweine mit der g. g. A. Επανομή haben eine intensive rote Farbe mit bläulichen Reflexen und Aromen von roten Früchten, Gewürzen, Kakao und Rosinen. Sie sind körperreich mit ausgewogenem Geschmack und weichen Tanninen, was auf die in dem Gebiet vorherrschenden idealen klimatischen Bedingungen zurückzuführen ist, die für die gute technologische und phenolische Reife maßgeblich sind.

8.3. *Angaben zum Erzeugnis für die Kategorie „Wein aus überreifen Trauben“*

Die aus überreifen Trauben gewonnenen Weine werden seit Anfang des Jahres 2000 ausgehend von der Sorte Malagousia erzeugt. Diese Sorte wird seit mehr als 35 Jahren in der Region angebaut und liefert hervorragende Ergebnisse. Das harmonische Verhältnis zwischen dieser Sorte und dem Terroir des Gebiets ist ideal, da sämtliche den Weinbau betreffenden Faktoren günstig sind.

Die Trauben verbleiben lediglich in den Jahren bis zur Überreife an den Rebstöcken, in denen die klimatischen Bedingungen es gestatten. Die tiefgoldene Farbe ist auf die längere Alterung in Eichenfässern zurückzuführen. Der Wein zeichnet sich durch Aromen von reifen Früchten mit weißem Fruchtfleisch sowie von Honig aus. Am Gaumen ist der Wein äußerst rund, was ideal durch den charakteristischen Säuregehalt ausgeglichen wird.

Die Weine aus überreifen Trauben wurden im Rahmen internationaler Wettbewerbe ausgezeichnet, etwa bei den Decanter World Wine Awards, der International Wine Challenge und der International Wine & Spirits Competition.

8.4. *Ursächlicher Zusammenhang für die Kategorie „Wein“*

Wie in den vorstehenden Abschnitten detailliert ausgeführt, ergibt sich der einzigartige Charakter der Weine mit der g. g. A. Επανομή aus dem Zusammenspiel von charakteristischen Eigenschaften des Gebiets (Boden, Klima, Windverhältnisse im Sommer), kultivierten Rebsorten und angewandten Anbauverfahren.

Das Klima in der Region Epanomi ist für die hier angebauten Rebsorten ideal, da die Trauben die gewünschte technologische und phenolische Reife erreichen, noch bevor die starken Regenfälle im Herbst eintreten, die die Qualität der Trauben beeinträchtigen würden.

Die trockenwarmen Bedingungen in der Region führen zusammen mit der Art der Böden zu einer Reifung der Trauben zwischen Mitte August und Mitte September (je nach Rebsorte). Die Kombination aus angebauten Rebsorten und dem äußerst trockenwarmen Klima in der Region zeigt sich folglich in der Verschiedenheit sowohl der Art als auch der organoleptischen Eigenschaften der erzeugten Weine, in denen sich das Klima deutlich spiegelt.

Die weißen Rebsorten werden in den niederen Lagen des Weinbergs angebaut, um Trockenstress zu vermeiden, durch den der Säuregehalt der Weine abnehmen würde. Einzige Ausnahme ist die Sorte Malagousia, die in mittleren und höheren Lagen angebaut wird, da sie auf übermäßige Feuchtigkeit empfindlich reagiert. Die Reife der Trauben beginnt bei den Sorten Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier Mitte August, während die Sorten Assyrtiko und Malagousia erst Ende August zur Reife gelangen.

Die Sorte Assyrtiko ist in der lokalen Umgebung perfekt akklimatisiert. Aus ihr werden Weine mit starker Säure, hohem Alkoholgehalt und Aromen von reifen grünen Früchten sowie mit floralen Noten und leichter Mineralität am Gaumen gewonnen.

Die Sorte Malagousia reift problemlos. Aus ihr werden Weine mit einem besonders hohen Alkoholgehalt, guter Säure (infolge kalter Nordwinde) und Aromen von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten und Jasmin gewonnen.

Die Sorten Chardonnay, Viognier und Sauvignon Blanc weisen aufgrund der sich auf die Reife auswirkenden Temperaturbedingungen ein tropisches Aroma auf, das mit einem starken Volumen am Gaumen, einem guten Säuregehalt und einer guten Alterungsfähigkeit zusammentrifft.

Die roten Rebsorten werden in den hohen Lagen des Weinbergs angebaut, wo der Boden geringere Wassermengen zurückhält, sodass der beabsichtigte Trockenstress ausgelöst und die bestmögliche phenolische und technologische Reife erreicht wird. Die auf sandigen Böden erzeugten Weine weisen feine Aromen auf, während die auf stark lehmhaltigen Böden erzeugten Weine einen ausgeprägten phenolischen Charakter zeigen. Die Reifung der Trauben beginnt bei den roten Sorten Merlot und Grenache rouge gegen Ende August. Danach folgen die Sorten Syrah, Cabernet sauvignon und Mourvedre. Den Abschluss bilden die Sorten Limnio und Xinomavro mit Reifung in der ersten Septemberhälfte.

Insbesondere aus den Sorten Merlot und Grenache rouge werden Weine mit hohem Alkoholgehalt und Aromen reifer Früchte gewonnen, die am Gaumen süßlich sind. Aus den Sorten Syrah, Cabernet sauvignon und Mourvedre werden gut strukturierte Weine mit intensiver Farbe und sehr guter Alterungsfähigkeit erzeugt. Aus der Sorte Limnio entstehen volumenreiche Weine mit intensiver Farbe und speziellen Aromen von roten Früchten. Die aus der Sorte Xinomavro gewonnenen Weine hingegen zeigen eine starke Farbintensität, was auf die ideale Reifung dieser Sorte in der Region zurückzuführen ist, einen angemessenen Alkoholgehalt und die Eigenschaften roter Früchte.

8.5. *Ursächlicher Zusammenhang für die Kategorie „Wein aus überreifen Trauben“*

Bei der Rebsorte Malagousia handelt es sich um eine polydynamische Sorte, aus der je nach Anbau- und Weinbereitungsverfahren einfache Weine mit Muskat- und Zitrusaromen gewonnen werden können, jedoch auch Weine mit komplexerem Körper, Aromen von Zitrusfrüchten (Zitronatzitrone, Zitrone), reifen Früchten, Kräutern und weißem Pfeffer. Eine wichtige Rolle spielen Lage, Ausrichtung und Relief sowie die Zusammensetzung des Weinbergs hinsichtlich mechanischer und chemischer Gegebenheiten.

Die Sorte Malagousia zeichnet sich durch eine gute Anpassungsfähigkeit aus, ist jedoch empfindlich gegenüber Feuchtigkeit. Sie wird daher in den hohen Lagen des Gebiets angebaut, wo der Feuchtehalt gering ist, d. h. an Standorten, die für die Reifung der Trauben günstig sind. Dank der Nordwinde, die die auf den Pflanzen vorhandene Feuchtigkeit beseitigen, und dank der Meeresbrise, die die Temperatur der Trauben in den Sommermonaten absenkt, lassen sich aus dieser Sorte somit komplexe Weine mit ausgeprägten Aromen von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten mit gleichzeitig gutem Säuregehalt gewinnen.

Die Böden sind vorwiegend sandig, nährstoffarm und abschüssig. Dies ermöglicht eine schnelle, einfache Entwässerung, was wiederum für diese Rebsorte äußerst günstige Bedingungen schafft, vor allem in der Reifezeit. Die Aufnahme einer großen Menge Wasser würde anderenfalls dazu führen, dass die dünne Epidermis der Malagousia-Trauben aufreißt und es zur Entwicklung von Botrytis kommt.

Gleichzeitig führt die Auswahl älterer Pflanzen (30 Jahre oder älter) zusammen mit den kargen Böden der Region zu einer geringen Produktivität, was die Überreife bei dieser Sorte begünstigt. Dennoch wird in Jahren, in denen die Sorte eine entsprechende Produktivität aufweist, die grüne Lese für eine bessere Reifung genutzt.

Die direkte Sonneneinstrahlung führt dazu, dass die Aromen von Terpenen – durch die die Muskateller-Charakteristika entstehen – bei dieser Sorte weniger intensiv ausfallen. Die Rebkulturen müssen daher in dem Gebiet von Westen nach Osten ausgerichtet werden, damit eine ausgeglichene Reifung gewährleistet ist, die Trauben vor der direkten Sonneneinstrahlung geschützt sind und somit auch keine Verbrennungserscheinungen auftreten. Gleichzeitig werden durch eine spezifische Pflege der Laubwand (von mehr als 2 m) eine bessere Beschattung und ein erhöhter Schutz der Trauben sichergestellt.

Einen weiteren Vorteil bietet die Klonselektion. Der Anbau von aus der Sorte gewonnenen Klonen ermöglicht eine bessere Belüftung der Trauben und reduziert das Risiko des Botrytisbefalls.

Zudem wurde festgestellt, dass die Sorte sehr gut an den Klimawandel angepasst ist. Das Ausbleiben von Niederschlägen in der Region in den Monaten August und September in den vergangenen Jahren hat eine bessere Reifung der Sorte ermöglicht, was so in fast jedem Jahr die Weinerzeugung aus überreifen Trauben begünstigt hat.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Zusätzliche Vorschriften für die Kennzeichnung der Weine

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Artikel 53 Absätze 1, 2 und 6 und insbesondere Anhang V der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung Im Rahmen der Kennzeichnung ökologisch/biologisch erzeugter Weine mit der g. g. A. Επανομή ist die Angabe „ökologisch/biologisch“ oder „Bio“ zusammen mit dem Namen des Erzeugnisses zwingend um Folgendes zu ergänzen:

— die Kennnummer der Kontrollstelle,

— das EU-Logo,

— die Angabe „EU-Landwirtschaft und/oder Landwirtschaft Griechenland“.

Angaben betreffend bestimmte Herstellungsverfahren

In den Artikeln 3 und 4 des Ministerialbeschlusses Nr. 280557/9.6.2005 zur Festlegung der Dauer von Ausbau und Alterung sowie des Zeitpunkts des Inverkehrbringens von Qualitätsweinen mit Ursprungsbezeichnung sowie von Landweinen und über die Festlegung der im Rahmen ihrer Kennzeichnung zu verwendenden Angaben zur Weinerzeugung und -bereitung (Amtsblatt der Hellenischen Republik 818/B/15.6.2005) sind die Voraussetzungen für die Verwendung der folgenden Angaben aufgeführt:

— ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ oder ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ (Jungwein),

— ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ oder ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ (Ausbau im Fass),

— ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ oder ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ (Alterung im Fass),

— ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ oder ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ (Vinifikation und Ausbau im Fass),

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ oder ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ (Vinifikation im Fass).

Angabe des Erntejahres

Wird im Rahmen der Kennzeichnung der Weine die Angabe ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ oder ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ (Jungwein) verwendet, so muss gemäß Artikel 1 Absatz 2 des Ministerialbeschlusses Nr. 280557/9.6.2005 zur Festlegung der Dauer von Ausbau und Alterung sowie des Zeitpunkts des Inverkehrbringens von Qualitätsweinen mit Ursprungsbezeichnung sowie von Landweinen und über die im Rahmen ihrer Kennzeichnung zu verwendenden Angaben zur Weinerzeugung und -bereitung (Amtsblatt der griechischen Republik 818/B/15.6.2005) das Erntejahr angegeben werden.

Angaben im Rahmen der Kennzeichnung gemäß nationalen Rechtsvorschriften

Gemäß dem Ministerialbeschluss Nr. 235309/7.2.2002 können im Rahmen der Kennzeichnung der Weine mit der g. g. A. Επανομή die folgenden Angaben verwendet werden:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Weißwein aus weißen Trauben), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Weißwein aus roten Trauben), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Weißwein aus grauen Trauben), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (Kokkineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (Bergwein), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ (Hanglagenwein).

Ausnahmeregelungen

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der Union

Art der weiteren Bedingung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung

Ausnahmeregelungen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

In Artikel 4 Buchstabe c des Gemeinsamen Ministerialbeschlusses Nr. 392169/20.10.1999 über die allgemeinen Vorschriften für die Verwendung der Angabe „Landwein“ in der Beschreibung von Tafelweinen (Amtsblatt der Hellenischen Republik 1985/B/8.11.1999) in der durch den Gemeinsamen Ministerialbeschluss Nr. 321813/29.8.2007 geänderten Fassung ist Folgendes festgelegt:

„Tafelweine, für die die Angabe ‚Landwein‘ zusammen mit der geografischen Angabe eines Bezirks, einer Präfektur oder einer Weinbauregion, die kleiner als die Präfektur ist, verwendet werden darf, müssen in Kellereien hergestellt werden, die in der jeweiligen Präfektur oder in einer angrenzenden Präfektur ansässig sind.“

Folglich dürfen die Weine mit der g. g. A. Επανομή in Kellereien hergestellt werden, die in der Präfektur Thessaloniki oder einer der angrenzenden Präfekturen Chalkidiki, Imathia, Pella, Kilkis und Serres ansässig sind.

Link zur produktspezifikation

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