Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) n.º 2019/33 de la Comisión

(C/2025/221)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Επανομή»

PGI-GR-A0858-AM02

Fecha de comunicación: 4 de octubre de 2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

La modificación tiene por objeto, entre otras cosas, rectificar el grado alcohólico del vino blanco de uvas sobremaduradas: el grado alcohólico volumétrico mínimo debe ser 12 % y no 15 %.

En una modificación del pliego del producto de la IGP «Επανομή» presentada por e-Ambrosia en 2018, y en todos los documentos sucesivos, figuraba por error un grado alcohólico volumétrico mínimo del 15 % en el caso del vino blanco de uvas sobremaduradas, cuando en la solicitud original presentada el 30 de julio de 2015 figuraba un grado alcohólico volumétrico mínimo del 12 %. Dicha solicitud se aprobó finalmente mediante el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/953 de la Comisión, por el que se aprueba una modificación del pliego de condiciones de una denominación de origen protegida o de una indicación geográfica protegida [«Επανομή» (IGP)], publicado el 21 de junio de 2022.

Se ha modificado el apartado «Descripción de los vinos».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Επανομή

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP – Indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

16. Vino de uvas sobremaduradas

3.1. *Código de la Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 – Vino de uvas frescas, incluso encabezado. Mosto de uva, excepto el de la partida 2009

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descripción de los vinos**

1. *Vino tinto seco*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Características analíticas:

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,0 %

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 11,5 %

— Contenido total en azúcares (g/l): máximo 9,0*

— Acidez total máxima: 7,0 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

* Cuando el contenido en azúcares sea superior a 4 g/l, se aplicarán las disposiciones del anexo III, parte B, del Reglamento (UE) 2019/33 de la Comisión.

Se aplicarán los límites establecidos por la normativa europea a los parámetros para los que no se indique un valor específico.

Características organolépticas

Fase visual: color púrpura intenso y luminoso, con reflejos de color rojo ladrillo tras envejecimiento prolongado.

Fase olfativa: aroma a fruta fresca madura, especias, uvas pasas y cacao.

Fase gustativa: con mucho cuerpo, sabor equilibrado y taninos suaves resaltados por el fruto y un final intensamente aromático.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 12,0

— Acidez total mínima: 3,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 150

2. *Vino blanco seco*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Características analíticas:

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,0 %

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo: 10,5 %

— Contenido total en azúcares (g/l): máximo 9,0*

— Acidez total máxima: 7,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

* Cuando el contenido en azúcares sea superior a 4 g/l, se aplicarán las disposiciones del anexo III, parte B, del Reglamento (UE) 2019/33 de la Comisión.

Se aplicarán los límites establecidos por la normativa europea a los parámetros para los que no se indique un valor específico.

Características organolépticas

Fase visual: color amarillo claro intenso con reflejos verdes o amarillo dorado intenso tras cierto tiempo de envejecimiento del vino.

Fase olfativa: aroma a frutas exóticas y estivales, a jazmín, cítricos, vainilla, miel y notas de tabaco.

Fase gustativa: complejo e intenso, con un sabor armonioso y equilibrado, fresca acidez, intensamente aromático y largo paso en boca.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 11,0

— Acidez total mínima: 3,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 18

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 200

3. *Vino blanco de uvas sobremaduradas*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Características analíticas:

— Grado alcohólico total mínimo: 15 %

— Contenido total en azúcares (g/l): mínimo 250 g/l

— Acidez total máxima: 6,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

Se aplicarán los límites establecidos por la normativa europea a los parámetros para los que no se indique un valor específico.

Características organolépticas

Fase visual: color dorado oscuro debido al envejecimiento prolongado en barricas de roble.

Fase olfativa: aromas complejos a frutos maduros de pulpa blanca, como melocotón, pera, higo, mango y a miel.

Fase gustativa: untuosidad pronunciada en boca, que se combina con una buena acidez y un fondo dulce.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo (en % vol.): 12

— Acidez total mínima: 3,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): 20

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): 300

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Manejo del viñedo

Práctica de cultivo

Los viñedos se mantienen utilizando las técnicas de cultivo habituales en la región.

2. Vinificación de vinos blancos

Restricciones pertinentes aplicadas a la vinificación

Vinificación de vinos blancos:

Vino blanco IGP «Επανομή»

Los vinos blancos se elaboran utilizando técnicas modernas de producción; la temperatura durante la fermentación alcohólica no supera los 20 °C

3. Vinificación de vinos tintos

Restricciones pertinentes aplicadas a la vinificación

Vinificación de vinos tintos:

El vino tinto IGP «Επανομή» se elabora según el método clásico de vinificación en tinto.

4. Vinificación de vinos blancos de uvas sobremaduradas

Restricciones pertinentes aplicadas a la vinificación

Vino blanco de uvas sobremaduradas IGP «Επανομή»

Las uvas se dejan en la vid para su sobremaduración solo en los años en los que las condiciones climáticas lo permiten.

Los vinos blancos se elaboran utilizando técnicas modernas de producción; la temperatura durante la fermentación alcohólica no supera los 20 °C

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Rendimiento máximo en hectolitros de producto final por hectárea - vino tinto

88 hectolitros por hectárea

2. Rendimiento máximo en hectolitros de producto final por hectárea - vino blanco

82,5 hectolitros por hectárea

3. Rendimiento máximo en hectolitros de producto final por hectárea - vino blanco de uvas sobremaduradas

40 hectolitros por hectárea

4. Rendimiento máximo en kilogramos de uvas por hectárea - vino tinto

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. Rendimiento máximo en kilogramos de uvas por hectárea - vino blanco

11 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. Rendimiento máximo en kilogramos de uvas por hectárea - vino blanco de uvas sobremaduradas

8 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción delimitada de los vinos de la IGP «Επανομή» se estableció mediante el Decreto Ministerial n.º 340582 de 1 de septiembre de 1989 (Boletín Oficial, Serie II, n.º 694/B de 15 de septiembre de 1989), modificado posteriormente por los Decretos Ministeriales n.º 420192 de 21 de diciembre de 1992 (Boletín Oficial, Serie II, n.º 758/B de 31 de diciembre de 1992), n.º 359489 de 25 de octubre de 1996 (Boletín Oficial, Serie II, n.º 1010/B de 5 de noviembre de 1996), n.º 387425 de 11 de septiembre de 2000 (Boletín Oficial, Serie II, n.º 1179/B de 25 de septiembre de 2000) y n.º 278474 de 26 de febrero de 2008 (Boletín Oficial, Serie II, n.º 391/B de 7 de marzo de 2008). La zona de producción delimitada de los vinos IGP «Επανομή» comprende el municipio de Epanomi del demo (circunscripción) de Thermaïkos, situado al sur de Salónica.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Información de la zona geográfica – vinos y vinos de uvas sobremaduradas*

El vínculo histórico, cultural, social y económico, así como el entorno geográfico y el origen son válidos tanto para la categoría «vino» como para la categoría «vino de uvas sobremaduradas».

A. Vínculo histórico

La región de Epanomi pertenecía a la región de «Kalamaria», cuyo nombre viene de los viajeros franceses y significa «lado bueno», a raíz de la buena calidad de los productos agrícolas de la zona. Se han encontrado pruebas de vinificación que se remontan a 1 500 años, y durante el período bizantino se citaba a esta región por sus viñedos. La primera referencia a la aglomeración bajo el nombre de Panomi (1302) está vinculada con la presencia de viñedos en la región. Al parecer, la viticultura siguió practicándose hasta el final de la ocupación otomana. En el inventario de 1875 quedaron registrados 325 viñedos, y en el de 1907, 586. En 1907 se contabilizaban 27 prensas, consideradas como edificios independientes, y 22 instaladas en viviendas rurales. También existen registros de pagos de impuestos a las autoridades locales turcas en relación con el cultivo de viñedos y la producción de los vinos del país.

B. Vínculos culturales, sociales y económicos

Desde la Antigüedad, la viña y el vino han estado inextricablemente fusionados con la vida cultural, social y económica de los habitantes de la región.

Este vínculo perdura en la actualidad: se organizan eventos y conferencias para promover el vino y las tradiciones culturales de la región, como por ejemplo las «Rutas del Vino» de Epanomi.

C. Entorno y origen geográfico

La región vitícola de Epanomi está situada al sur de Salónica, en el municipio de Thermaïkos. Goza de un clima típicamente mediterráneo, con una temperatura media anual de 16 °C y precipitaciones medias anuales en torno a los 550 mm. En las primeras horas de la mañana puede observarse abundante rocío, que favorece una menor transpiración de las plantas, y sucesivamente sopla por lo general un viento del norte seco que elimina el exceso de humedad de la vegetación. El suelo es arenoso-arcilloso y arcilloso-limoso. El carbonato cálcico contribuye a la buena textura y al drenaje del suelo, mientras que la proporción relativamente elevada de arcilla permite una considerable acumulación de nutrientes. La cantidad de materia orgánica se encuentra en la media, y contribuye a la buena textura y al drenaje del suelo. Los terrenos presentan una pendiente de media a baja, lo cual permite un mejor drenaje y reduce, o incluso elimina, los riesgos de enfermedades como el mildiú. La presencia del mar combinada con la inclinación y orientación de los terrenos reduce de forma significativa el riesgo de heladas.

8.2. *Información sobre el producto de la categoría «vino»*

Los vinos blancos de la IGP «Επανομή» presentan un color amarillo claro intenso, con reflejos verdes y plateados, o amarillo dorado intenso tras cierto tiempo de envejecimiento en barricas de roble. El aroma varía según el tipo, variedad y envejecimiento. Estos vinos se caracterizan por su fresca acidez y son complejos y ricos en boca gracias a las condiciones ideales de maduración de las distintas variedades.

Los vinos tintos de la IGP «Επανομή» presentan un color rojo intenso con reflejos azules y aromas a frutos rojos, especias, cacao y uvas secas. Las condiciones climáticas ideales de la región confieren a estos vinos un cuerpo rico, un sabor equilibrado y taninos suaves, y definen la correcta madurez tecnológica y fenólica.

8.3. *Información sobre el producto de la categoría «vino de uvas sobremaduradas»*

Desde principios de 2000, los vinos de uvas sobremaduradas se elaboran a partir de la variedad Malagousia. Esta variedad se lleva cultivando en la región desde hace más de 35 años con excelentes resultados. La Malagousia se adapta perfectamente a este territorio, ya que todos los elementos relacionados con la viticultura son favorables.

Las uvas se dejan en la vid para su sobremaduración solo en los años en los que las condiciones climáticas lo permiten. El color dorado oscuro se debe al envejecimiento en barricas de roble durante un largo período de tiempo, y el vino tiene un característico aroma a miel y a fruta de pulpa blanca madura. En boca ofrece un intenso sabor redondo, que compensa de forma ideal la buena acidez que lo distingue.

Los vinos elaborados a partir de uvas sobremaduradas han sido premiados en distintos concursos internacionales, como por ejemplo: Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge y International Wine & Spirits Competition.

8.4. *Nexo causal de la categoría «vino»*

Tal y como se ha explicado en los apartados anteriores, el carácter único de los vinos de la IGP «Επανομή» nace de la suma de las características específicas de la región (suelo, clima, papel que juegan los vientos durante el verano), de las variedades cultivadas y de las técnicas de cultivo utilizadas.

El clima de Epanomi es ideal para las variedades que allí se cultivan, ya que las uvas alcanzan la madurez tecnológica y fenólica justo antes del período otoñal de fuertes lluvias, que sería perjudicial para la calidad de los frutos.

La zona, seca y cálida, y la particularidad de los suelos permiten una maduración de las uvas entre mediados de agosto y mediados de septiembre, según la variedad. De esta forma, la combinación entre las variedades cultivadas y el elevado índice xerotérmico de la región da lugar a una diferencia entre los tipos y las características organolépticas de los vinos, que refleja directamente la climatología de la zona.

Las variedades blancas se cultivan en las zonas más bajas del viñedo para evitar el estrés hídrico, que reduciría la acidez de los vinos. La única excepción es la variedad Malagousia, que se cultiva en las zonas intermedias y superiores, ya que es particularmente sensible al exceso de humedad. Las uvas maduran alrededor de mediados de agosto en el caso de las variedades Chardonnay, Sauvignon Blanc y Viognier, mientras que las variedades Assyrtiko y Malagousia alcanzan la madurez a finales de agosto.

Más concretamente, la variedad Assyrtiko se ha aclimatado perfectamente al entorno y produce vinos con alta acidez, una elevada graduación alcohólica y aroma a fruta verde madura, con notas florales y ligeramente mineral en boca.

La variedad Malagousia madura sin dificultades y produce vinos con una graduación alcohólica especialmente elevada, una buena acidez (debido a los vientos fríos del norte) y con aroma a frutas tropicales, cítricos y jazmín.

Gracias a las condiciones térmicas de maduración, las variedades Chardonnay, Viognier y Sauvignon Blanc poseen un carácter aromático tropical, son redondos en boca, con una buena acidez y buena capacidad de envejecimiento.

Las variedades de tinto se cultivan en las zonas más elevadas de los viñedos, donde hay menos humedad en el suelo y se consigue el estrés hídrico necesario para obtener una mejor madurez fenólica y tecnológica. Los vinos obtenidos de suelos arenosos presentan aromas delicados, mientras que los producidos de plantas en suelos con alto contenido arcilloso tienen un marcado carácter fenólico. Hacia finales de agosto empieza la maduración para las variedades de tinto Merlot y Grenache Rouge, seguida de las variedades Syrah, Cabernet Sauvignon y Mourvedre, y concluye durante la primera mitad de septiembre con las variedades Limnio y Xinomavro.

En concreto, las variedades Merlot y Grenache rouge producen vinos con una graduación alcohólica elevada, suaves en boca y con aromas de fruta madura. Las variedades Syrah, Cabernet Sauvignon y Mourvedre producen vinos bien estructurados, de color intenso y con una elevada capacidad de envejecimiento. La variedad Limnio da vinos de color intenso, con especial aroma a frutos rojos y volumen rico, mientras que a partir de la variedad Xinomavro se obtienen vinos con buena intensidad cromática, gracias a la maduración ideal en la zona, con una buena graduación alcohólica y notas características de frutos rojos.

8.5. *Nexo causal de la categoría «vino de uvas sobremaduradas»*

La variedad Malagousia es una variedad polidinámica, por lo que en función del cultivo y del método de vinificación puede dar vinos sencillos con aromas a moscatel y limón, pero también vinos con cuerpo más complejo, con aromas cítricos (cidro, limón), a fruta madura, hierbas y pimienta blanca. La ubicación, la exposición, el relieve y la composición mecánica y química del viñedo desempeñan un papel importante.

La variedad Malagousia posee una buena capacidad de adaptación, pero es sensible a la humedad y por esta razón se cultiva en los terrenos más elevados de la zona, donde la humedad es menor y el entorno es propicio para la maduración de las uvas. El resultado son vinos complejos, con aromas pronunciados de cítricos y frutos tropicales, pero con buena acidez gracias a los vientos del norte, que eliminan la humedad de la vegetación, y a la brisa marina, que disminuye la temperatura de las uvas durante el verano.

El suelo es prevalentemente arenoso, con pocos nutrientes. La pendiente permite un drenaje rápido y fácil, creando condiciones muy favorables para la variedad, en especial durante el período de maduración. En caso contrario, una absorción excesiva de agua provocaría la ruptura de la fina piel de la Malagousia y la aparición de la Botrytis.

Si bien en estos suelos pobres de la región las plantas más antiguas (de 30 años o más) ofrecen una baja productividad, al mismo tiempo se ve favorecida la sobremaduración de la variedad. En los años en los que hay producción, se utiliza la cosecha en verde para favorecer la maduración de la variedad.

La exposición directa al sol reduce la intensidad de los aromas terpénicos de la variedad, que son los que otorgan las características del moscatel. Por este motivo, las plantas en esta zona deben estar orientadas en sentido oeste-este, para garantizar una maduración equilibrada y proteger las uvas de la exposición solar directa, que causaría quemaduras. Por otro lado, la gestión especial de la superficie foliar (de más de 2 metros) permite ofrecer más sombra y una mejor protección de las uvas.

Otro recurso importante es la selección clonal. Si se plantan clones de la variedad obtenidos por dilución se consigue una mejor ventilación de la uva y se reduce el riesgo de Botrytis.

Por último, se ha observado que la variedad consigue adaptarse muy bien al cambio climático. En los últimos años no ha llovido en los meses de agosto y septiembre, pero la variedad ha conseguido madurar mejor, con la consiguiente producción de vino a partir de uvas sobremaduradas prácticamente cada año.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado del vino

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Artículo 53, apartados 1, 2 y 6, y, en particular, el anexo V del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación. El término «βιολογικό»/«βιο» (ecológico) puede incluirse en la etiqueta de los vinos biológicos IGP «Επανομή», acompañado de las informaciones siguientes:

— el código del organismo de control;

— el logotipo de la UE;

— la mención «Γεωργία ΕΕ (Agricultura UE) y/o «Γεωργία Ελλάδα» (Agricultura de Grecia).

Términos que se refieren a determinados métodos de producción

Los artículos 3 y 4 del Decreto ministerial n.º 280557 de 9 de junio de 2005, sobre definición de los períodos de crianza, envejecimiento y despacho al consumo de los vinos con denominación de origen de calidad superior y los vinos locales, así como de las referencias necesarias en el etiquetado relativas a la modalidad o método de producción (Boletín Oficial, Serie II, n.º 818, de 15 de junio de 2005) disponen las condiciones para el uso de las siguientes menciones:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vino nuevo)

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (crianza en barrica)

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (envejecido en barrica o envejecimiento en barrica)

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (fermentado y criado en barrica o fermentación y crianza en barrica)

«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (fermentación en barrica o fermentado en barrica).

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado del vino

Si en la etiqueta aparece la mención «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vino nuevo), es obligatorio indicar el año de cosecha tal y como queda estipulado en el artículo 1, apartado 2 del Decreto ministerial n.º 280557 de 9 de junio de 2005, sobre definición de los períodos de crianza, envejecimiento y despacho al consumo de los vinos con denominación de origen de calidad superior y los vinos locales, así como de las referencias necesarias en el etiquetado relativas a la modalidad o método de producción (Boletín Oficial, Serie II, n.º 818, de 15 de junio de 2005).

Requisitos de etiquetado de conformidad con la legislación nacional

Con arreglo a lo dispuesto en el Decreto ministerial n.º 235309 de 7 de febrero de 2002, en la etiqueta de los vinos de la indicación geográfica protegida (IGP) «Επανομή» es posible utilizar las menciones siguientes:

«ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ» (vino blanco de uvas blancas), «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ» (vino blanco de uvas negras), «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ» o «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ» (vino blanco de uvas grises), «ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ» (Kokkineli), «ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ» (vino de colinas), «ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ» (vino de laderas).

Excepciones

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Artículo 5, apartado 1, letra b), del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, por el que se completa el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a las solicitudes de protección de denominaciones de origen, indicaciones geográficas y términos tradicionales del sector vitivinícola, al procedimiento de oposición, a las restricciones de utilización, a las modificaciones del pliego de condiciones, a la cancelación de la protección, y al etiquetado y la presentación.

Excepciones

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

El artículo 4, letra c), del Decreto ministerial conjunto n.º 392169, de 20 de octubre de 1999, sobre normas generales aplicables al uso de la mención «Τοπικός Οίνος» (vino de la tierra) para la descripción de un vino de mesa (Boletín Oficial, Serie II, n.º 1985, de 8 de noviembre de 1999), modificado por el Decreto ministerial conjunto n.º 321813, de 29 de agosto de 2007, establece que:

«Los vinos de mesa con autorización de uso de la mención "vino de la tierra" junto a la indicación geográfica de una región, de un *nomo* o de una zona vitícola más pequeña que un *nomo* se producen en bodegas situadas en el *nomo* o en los nomos limítrofes».

En concreto, los vinos IGP «Επανομή» pueden producirse en las bodegas situadas en el *nomo* de Salónica, o en los limítrofes de Halkidiki, Emacia, Pela, Kilkís y Serres.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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