C/2025/221

3.1.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/221)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Επανομή“

PGI-GR-A0858-AM02

Teate esitamise kuupäev: 4. oktoober 2024

KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

Muudatusega korrigeeritakse muu hulgas üleküpsenud viinamarjadest valmistatud valge veini alkoholisisaldust: minimaalne tegelik alkoholisisaldus peaks olema 12 mahuprotsenti, mitte 15 mahuprotsenti.

KGTga „Επανομή“ hõlmatud toote tehnilise kirjelduse muudatuses, mis 2018. aastal eAmbrosia kaudu esitati, ja kõikides hilisemates dokumentides oli üleküpsenud viinamarjadest valmistatud valge veini minimaalne tegelik alkoholisisaldus ekslikult 15 mahuprotsenti, samas kui 30. juulil 2015 esitatud esialgses taotluses oli märgitud, et minimaalne tegelik alkoholisisaldus on 12 mahuprotsenti. Taotlus kiideti lõpuks heaks 21. juunil 2022 avaldatud komisjoni rakendusmäärusega (EL) 2022/953, millega kiidetakse heaks kaitstud päritolunimetusega või kaitstud geograafilise tähisega toote spetsifikaadi muutmine [„Επανομή“ (Epanomi) (KGT)].

Muudetud on punkti „Veini või veinide kirjeldus“.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Επανομή

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KGT – kaitstud geograafiline tähis

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

16. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

4. **Veini või veinide kirjeldus**

1. *Kuiv punane vein*

LÜHIKIRJELDUS

Analüütilised omadused

— Alkoholi üldsisaldus: minimaalselt 12,0 %

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 11,5 %

— Suhkru kogusisaldus (g/l): kuni 9,0*

— Maksimaalne üldhappesus: 7,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

* Kui suhkrusisaldus on üle 4 g/l, kohaldatakse komisjoni määruse (EL) 2019/33 III lisa B osas sätestatud tingimusi.

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme.

Organoleptilised omadused

Välimus: veini värvus on kirgas sügav purpurpunane ja sellel on pärast pikaajalist laagerdumist telliskivipunane helk.

Lõhn: küpsete värskete puuviljade, vürtside, rosinate ja kakao lõhn.

Maitse: rikkalikult täidlane ja tasakaalustatud maitse ning siidised tanniinid, mida toetavad puuviljasus ja intensiivselt aromaatsed lõpunoodid.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12,0

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 150

2. *Kuiv valge vein*

LÜHIKIRJELDUS

Analüütilised omadused

— Alkoholi üldsisaldus: minimaalselt 11,0 %

— Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus: 10,5 %

— Suhkru kogusisaldus (g/l): kuni 9,0*

— Maksimaalne üldhappesus: 7,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

* Kui suhkrusisaldus on üle 4 g/l, kohaldatakse komisjoni määruse (EL) 2019/33 III lisa B osas sätestatud tingimusi.

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme.

Organoleptilised omadused

Välimus: intensiivne helekollane värvus rohelise või tugeva kuldkollase helgiga pärast laagerdumist teatava aja kestel.

Lõhn: eksootiliste ja suviste puuviljade, jasmiini, tsitrusviljade, vanilli ja mee lõhn, millele lisanduvad kerged tubakanoodid.

Maitse: kompleksne ja rikkalik, harmooniliselt tasakaalus, värskelt happeline ja intensiivselt aromaatne, kauakestva lõpunoodiga.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,0

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 18

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 200

3. *Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud valge vein*

LÜHIKIRJELDUS

Analüütilised omadused

— Minimaalne üldalkoholisisaldus: 15 %

— Naturaalse suhkru sisaldus (g/l): vähemalt 250 g/l

— Maksimaalne üldhappesus: 6,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

Kui konkreetset väärtust ei ole antud, kohaldatakse ELi õigusaktides sätestatud piirnorme.

Organoleptilised omadused

Välimus: sügav, kuldne värvus, mis tuleneb pikaajalisest laagerdumisest tammevaatides.

Lõhn: valge viljalihaga küpsete puuviljade, näiteks virsiku, pirni, küdoonia ja mango ning mee aroomid.

Maitse: väga pehme, samas hea happesusega ja magusa varjundiga.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 12

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): 20

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): 300

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. Viinapuude kujundamise meetod

Viljelustava

Viinapuid lõigatakse kohapealsete tüüpiliste kasvatustehnikate kohaselt.

2. Valge veini valmistamine

Veinivalmistustavaga seotud piirangud

Valgete veinide valmistamine

KGTga „Επανομή“ hõlmatud valge vein

Tootmisel kasutatakse valge veini valmistamise tipptehnoloogiat; alkoholkäärimise ajal ei tohi temperatuur ületada 20 °C.

3. Punaste veinide valmistamine

Veinivalmistustavaga seotud piirangud

Punaste veinide valmistamine

KGTga „Επανομή“ hõlmatud punast veini toodetakse vastavalt punase veini valmistamise traditsioonilistele meetoditele.

4. Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud valgete veinide valmistamine

Veinivalmistustavaga seotud piirangud

Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud KGTga „Επανομή“ hõlmatud valge vein

Viinamarjad jäetakse viinapuule üleküpsemiseks ainult aastatel, mil ilmastikutingimused seda võimaldavad.

Tootmisel kasutatakse valge veini valmistamise tipptehnoloogiat; alkoholkäärimise ajal ei tohi temperatuur ületada 20 °C.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Valmistoodangu maksimaalne saagikus hektoliitrites hektari kohta – punane vein

88 hektoliitrit hektari kohta

2. Valmistoodangu maksimaalne saagikus hektoliitrites hektari kohta – valge vein

82,5 hektoliitrit hektari kohta

3. Valmistoodangu maksimaalne saagikus hektoliitrites hektari kohta – üleküpsenud viinamarjadest valmistatud valge vein

40 hektoliitrit hektari kohta

4. Viinamarjade maksimaalne saagikus kilogrammides hektari kohta – punane vein

11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. Viinamarjade maksimaalne saagikus kilogrammides hektari kohta – valge vein

11 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. Viinamarjade maksimaalne saagikus kilogrammides hektari kohta – üleküpsenud viinamarjadest valmistatud valge vein

8 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

KGTga „Επανομή“ hõlmatud veinide määratletud tootmispiirkond kehtestati ministri otsusega nr 340582/1.9.1989 (Kreeka valitsuse ametlik väljaanne (KVAV), II seeria, nr 694/B/15.9.1989), mida hiljem muudeti ministri otsustega nr 420192/21.12.1992 (KVAV II 758/B/31.12.1992), nr 359489/25.10.1996 (KVAV II 1010/B/5.11.1996), nr 387425/11.9.2000 (KVAV II 1179/B/25.9.2000) ja nr 278474/26.2.2008 (KVAV II 391/B/7.3.2008). KGTga „Επανομή“ hõlmatud veinide määratletud tootmispiirkond hõlmab Thessaloníki lõunaosas asuvat piirkonda Thermaikose vallas Epanomi omavalitsusüksuses.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Teave geograafilise piirkonna kohta – vein ja üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein*

Ajalooline, kultuuriline, ühiskondlik ja majanduslik seos ning geograafiline keskkond ja päritolu on kehtivad kategooriate „vein“ ja „üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein“ puhul.

A. Ajalooline seos

Epanomi piirkond kuulus Kalamaria piirkonda. See nimi tähendab „head külge“ ja reisijad Prantsusmaalt andsid selle talle piirkonna põllumajandustoodete hea kvaliteedi tõttu. On tõendeid selle kohta, et veinivalmistamine on kestnud siin 1 500 aastat ja selle piirkonna viinamarjaistandused olid kuulsad juba Bütsantsi ajal. Esimene viide asulale nimega Panomi (1302. aastal) on seotud viinapuude olemasoluga selles piirkonnas. Viinamarjakasvatus näib olevat jätkunud kuni Ottomani okupatsiooni lõpuni. 1875. aasta loenduse ajal pandi kirja 325 viinamarjaistandust ja 1907. aasta loenduse ajal 586 istandust. 1907. aastal oli eraldi hoonetena 27 barrelit ja külaelamutes 22 barrelit. Samuti on olemas andmed maksude tasumise kohta Türgi kohalikele ametiasutustele seoses viinamarjaistanduste ja veinide tootmisega selles piirkonnas.

B. Kultuurilised, sotsiaalsed ja majanduslikud seosed

Viinamarjaistandused ja vein on olnud ammustest aegadest alates kohaliku rahva kultuuri-, sotsiaalse ja majandusliku eluga lahutamatult seotud.

See seos kestab tänini, mil korraldatakse üritusi ja konverentse, et edendada veini, aga ka piirkonna kultuuritraditsioone, näiteks Epanomi „veiniteed“.

C. Geograafiline piirkond ja toote geograafiline päritolu

Epanomi viinamarjakasvatuspiirkond asub Thessaloníkist lõunasse jäävas Thermaikose vallas. Sealne kliima on vahemereline. Aasta keskmine õhutemperatuur on 16 °C ja aasta keskmine sademete hulk on ligikaudu 550 mm. Varastel hommikutundidel võib täheldada tugevat kastet, mis soodustab mõningast transpiratsiooni ja millele tavaliselt järgneb kuiv põhjatuul, mis eemaldab taimestikust liigse niiskuse. Mullad on liivsavimullad. Kaltsiumkarbonaadi sisaldus aitab kaasa mulla heale tekstuurile ja kuivenemisele, samas kui suhteliselt suur savi sisaldus toob kaasa toitainete suure kogunemise. Orgaanilise aine sisaldus on keskmine ning see aitab kaasa mulla heale tekstuurile ja kuivenemisele. Pinnase kallak on kerge kuni keskmine, mis aitab kaasa paremale kuivendamisele ning vähendab või isegi kõrvaldab haiguste, näiteks hahkhallituse riski. Mere mõju koos pinnase kalde ja paiknemissuunaga vähendab märkimisväärselt külmaohtu.

8.2. *Toote üksikasjad kategooria „vein“ puhul*

KGTga „Επανομή“ hõlmatud valged veinid on helekollase värvusega, neil on rohelise-hõbedakirju või tugev kuldkollane helk, mis tekib pärast seda, kui vein on mõnda aega tammevaatides laagerdunud. Aroomid varieeruvad olenevalt tüübist, sordist ja laagerdumisest. Neile veinidele on omane värske happesus, kompleksne ja rikkalik maitse ning pikk järelmaitse tänu kasutud sortidele ideaalselt sobivatele küpsemistingimustele.

KGTga „Επανομή“ hõlmatud punastel veinidel on sinaka varjundiga intensiivne punane värvus ning punaste marjade, vürtside, kakao ja rosinate aroom. Need on rikkalikult täidlased, neil on tasakaalustatud maitse ja siidised tanniinid tänu piirkonnas valitsevatele ideaalsetele kliimatingimustele, mis tagavad tehnoloogilise ja fenoolse küpsuse.

8.3. *Kategooria „üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein“ tootekirjeldus*

Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veine on toodetud sordist „Malagousia“ alates 2000. aasta algusest. Seda sorti on piirkonnas kasvatatud üle 35 aasta ja see on andnud suurepäraseid tulemusi. Sort sobib ideaalselt kõnealusesse piirkonda, mis pakub viinamarjakasvatuseks suurepäraseid tingimusi.

Viinamarjad jäetakse viinapuule üleküpsemiseks ainult aastatel, mil ilmastikutingimused seda võimaldavad. Tumekuldne värvus on tingitud pikemast laagerdumisest tammevaatides, samas kui veinile on iseloomulik küpsete valge viljalihaga puuviljade ja mee aroom. Veinil on meeldivalt ümar maitse, mis on ideaalselt tasakaalus sellele omase hea happesusega.

Üleküpsenud viinamarjadest valmistatud veinid on leidnud tunnustamist rahvusvahelistel võistlustel, näiteks Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, International Wine & Spirits Competition.

8.4. *Põhjuslik seos kategooria „vein“ puhul*

Nagu eelmistes osades üksikasjalikult kirjeldatud, on KGTga „Επανομή“ hõlmatud veinide ainulaadsus tingitud piirkonna eripäradest (muld, kliima, tuule mõju suvel), kasvatatavatest sortidest ja viljelusmeetoditest.

Epanomi kliima sobib ideaalselt sortidele, mida seal kasvatatakse, sest viinamarjad saavutavad soovitud tehnoloogilise ja fenoloogilise küpsuse enne tugevate sügisvihmade perioodi, mis viinamarjade kvaliteeti kahjustavad.

Piirkonna kuumad ja kuivad tingimused koos mullastikutüüpidega tagavad viinamarjade küpsemise olenevalt sordist augusti keskpaigast septembri keskpaigani. Seega toovad kasvatatavate sortide kombinatsioon ning piirkonnas valitsev suur kuumus ja kuivus kaasa erinevuse toodetavate veinide tüübis ja organoleptilistes omadustes, mis on otseselt sõltuvuses kliimast.

Heledaid sorte kasvatatakse viinamarjaistanduse kõige madalamates osades, et vältida tugevat veepuudust, mis vähendaks veinide happesust. Ainus erand on „Malagousia“, mida kasvatatakse kesk- ja ülaosas, sest see on tundlik liigniiskuse suhtes. Sortidesse „Chardonnay“, „Sauvignon Blanc“ ja „Viognier“ kuuluvad viinamarjad hakkavad valmima augusti keskel, samas kui sordid „Assyrtiko“ ja „Malagousia“ saavutavad küpsuse augusti lõpul.

Eriti hästi on kohaliku keskkonnaga kohanenud sort „Assyrtiko“, mis annab suure happesuse ja alkoholisisaldusega, küpsete roheliste puuviljade aroomi ja lillenüanssidega ning kergelt mineraalse maitsega veine.

Sort „Malagousia“ küpseb ilma probleemideta ja annab eriti suure alkoholisisaldusega veine, mis on hea happesuse (külmade põhjatuulte tõttu) ning troopliste puuviljade, tsitrusviljade ja jasmiini aroomiga.

Tänu küpsemise ajal valitsevatele soojustingimustele on sortidel „Chardonnay“, „Viognier“ ja „Sauvignon Blanc“ troopilised lõhnaomadused, millele lisandub suur täidlus suus, hea happesus ja hea laagerdumisvõime.

Punaseid sorte kasvatatakse viinamarjaistanduse kõige kõrgemates osades, kus muld hoiab vähem vett kinni, et kutsuda esile soovitud niiskusepuudus ning saavutada fenoloogiline ja tehnoloogiline küpsus. Liivastel muldadel toodetud veinidel on õrn aroom, samas kui suure savisisaldusega muldadel toodetud veinid on tugevalt fenoolsed. Viinamarjad hakkavad valmima augusti lõpus. Esmalt valmivad punased sordid „Merlot“ ja „Grenache rouge“, millele järgnevad sordid „Syrah“, „Cabernet Sauvignon“ ja „Mourvedre“, ning viimasena valmivad septembri esimesel poolel sordid „Limnio“ ja „Xinomavro“.

Sordid „Merlot“ ja „Grenache rouge“ annavad suure alkoholisisaldusega veine, mis on magusa maitsega ja millel on küpsete puuviljade aroom. Sordid „Syrah“, „Cabernet Sauvignon“ ja „Mourvedre“ annavad hästi struktureeritud ja intensiivse värvusega veine, millel on hea laagerdumisvõime. Sordist „Limnio“ valmistatud veinid on täidlased, intensiivse värvuse ja erilise punaste marjade aroomiga, samal ajal kui sordist „Xinomavro“ valmistatud veinidel on tänu sordi jaoks ideaalsetele küpsemistingimustele intensiivne värvus, suur alkoholisisaldus ja punastele marjadele omane aroom.

8.5. *Põhjuslik koostoime kategooria „üleküpsenud viinamarjadest valmistatud vein“ puhul*

„Malagousia“ on polüdünaamiline sort, mis võib olenevalt viljelus- ja veinivalmistusmeetodist anda lihtsaid muskaadi- ja sidruniaroomiga veine, kuid ka komplekssema täidlusega veine, millel on tsitrusviljade (näsaviljaline sidrun, sidrun), küpsete puuviljade, heina ja valge pipra aroom. Oluline roll on viinamarjaistanduse asukohal, paiknemisel päikese suhtes, reljeefil ning selle mehaanilisel ja keemilisel koostisel.

Sordil „Malagousia“ on hea kohanemisvõime, kuid see on tundlik niiskuse suhtes. Sort istutatakse kõige väiksema niiskusesisaldusega ala kõige kõrgematele tasanditele, st kohtadesse, mis soodustavad viinamarjade küpsemist. Sellest sordist saadakse kompleksseid veine, millel on tuntav tsitrusviljade ja troopiliste puuviljade aroom. Neil on hea happesus, mis tuleneb sellest, et põhjatuuled eemaldavad taimedest niiskuse ja suvekuudel alandavad meretuuled viinamarjade temperatuuri.

Pinnas on peamiselt liivane, vähese toitainesisaldusega ja kergelt kaldus, tänu millele kuiveneb see kiiresti ja kergesti, luues sordile väga soodsad tingimused, eelkõige küpsemisperioodil. Vastasel juhul põhjustab suure koguse vee imendumine „Malagousia“ õhukese epidermise rebenemist ja hahkhallituse teket.

Samas toovad selle sordi vanemad viinapuud (30 aastat ja vanemad) koos piirkonna kehva mullastikuga kaasa väikese tootlikkuse ja soodustavad sordi üleküpsemist Headel tootmisaastatel marju siiski harvendatakse, et soodustada marjade valmimist.

Sellele sordile iseloomulikud terpeenidest tingitud muskaadiaroomid muutuvad otseses päikesepaistes vähem intensiivseks. Seepärast on viinamarjade istutusalad tootmispiirkonnas ida–lääne-suunalised, et tagada marjade ühtlane valmimine ja kaitsta neid otsese päikesekiirguse eest, vältides seega päikesepõletust. Samal ajal tagab lehtede ala (üle kahe meetri) eriline hooldamine suurema varjulisuse ja viinamarjade parema kaitse.

Kasuks tuleb ka kloonide valimine. Istandus sordi lahjendatud klooniga hõlbustab viinamarjade paremat tuulutust ja vähendab hahkhallituse riski.

Lõpuks tuleb märkida, et sort on kliimamuutusega väga hästi kohanenud. Viimastel aastatel ei ole piirkonnas augustis ega septembris vihma sadanud. Sort valmib nendes tingimustes paremini, mis võimaldab peaaegu igal aastal üleküpsenud viinamarjadest veini toota.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Veini märgistamisega seotud lisasätted

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus:

Komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 (millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1308/2013 veinisektori kaitstud päritolunimetuste, geograafiliste tähiste ja traditsiooniliste nimetuste kaitsetaotluste, vastuväite esitamise menetluse, kasutuspiirangute, tootespetsifikaatide muutmise, tühistamise ning märgistamise ja esitlusviisi osas) artikli 53 lõiked 1, 2 ja 6 ning eelkõige V lisa. KGTga „Επανομή“ hõlmatud mahepõllumajanduslike veinide märgistusel võib olla sõna „βιολογικό“ või „βιο“ (mahepõllumajanduslik) koos toote nimetusega, millele järgneb järgmine teave:

— kontrolliasutuse kood;

— ELi logo;

— märge „Γεωργία ΕΕ“ (ELi põllumajandus) ja/või „Γεωργία Ελλάδα“ (Kreeka põllumajandus).

Teatavatele tootmismeetoditele viitavad väljendid

Ministri otsuse nr 280557/9.6.2005 (millega kehtestatakse kõrgeima kvaliteediga päritolunimetusega veinide ja kohalike veinide valmimise, laagerdamise ja turuleviimise aeg ning nende veinide märgistamisel kasutatavad nimetused, mis on seotud nende tootmis- või valmistusmeetoditega) (KVAV II, nr 818/15.6.2005) artiklitega 3 ja 4 kehtestatakse järgmiste märgete kasutamise tingimused:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ või „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (värske vein);

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ või „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vaadis valminud);

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ehk „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vaadis laagerdatud);

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (käärinud ja valminud vaadis);

„ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (käärinud vaadis).

Viinamarjade korjamise aasta näitamine märgistusel

Kui veinide märgistusel kasutatakse mõistet „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ või „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (värske vein), on aastakäigu märkimine kohustuslik, nagu on sätestatud ministri otsuse nr 280557/9.6.2005 (millega kehtestatakse kõrgeima kvaliteediga päritolunimetusega veinide ja kohalike veinide valmimise, laagerdamise ja turuleviimise aeg ning nende veinide märgistamisel kasutatavad nimetused, mis on seotud nende tootmis- või valmistusmeetoditega) (KVAV II, nr 818/15.6.2005) artikli 1 lõikes 2.

Riigisisestes õigusaktides sätestatud märgistusmõisted

Vastavalt ministri otsusele nr 235309/7.2.2002 võib KGTga „Επανομή“ hõlmatud veinide märgistusel kasutada järgmisi mõisteid:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (valge vein heledatest viinamarjadest), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (valge vein tumedatest viinamarjadest), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (valge vein hallidest viinamarjadest), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (Kokineli vein), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (vein küngastelt), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ (vein mäenõlvadelt).

Erandid

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

erand määratletud geograafilises piirkonnas tootmise nõudest

Tingimuse kirjeldus:

Komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 (millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1308/2013 veinisektori kaitstud päritolunimetuste, geograafiliste tähiste ja traditsiooniliste nimetuste kaitsetaotluste, vastuväite esitamise menetluse, kasutuspiirangute, tootespetsifikaatide muutmise, tühistamise ning märgistamise ja esitlusviisi osas) artikli 5 lõike 1 punkt b.

Erandid

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

erand määratletud geograafilises piirkonnas tootmise nõudest

Tingimuse kirjeldus:

Ministrite ühisotsuse nr 392169/20.10.1999 (millega kehtestatakse üldised eeskirjad termini „kohalik vein“ kasutamise kohta lauaveinide kirjelduses ja mida on muudetud ministrite ühisotsusega nr 321813/29.8.2007) (KVAV II, nr 1985/8.11.99) artikli 4 punktis c on sätestatud:

„Lauaveinid, mille kohta võib kasutada terminit „kohalik vein“ sellise provintsi, piirkonnaüksuse või veinikasvatus-piirkonna geograafilise tähisega, mis on väiksem kui piirkonnaüksus, peavad olema toodetud piirkonnaüksuses või külgnevates piirkonnaüksustes tegutsevates veinitööstusettevõtetes“.

Täpsemalt võib KGTga „Επανομή“ hõlmatud veine toota veiniettevõtetes, mis asuvad Thessaloníki piirkonnaüksuses või sellega külgnevates piirkonnaüksustes Chalkidikís, Imathias, Pellas, Kilkises ja Serreses.

Link tootespetsifikaadile

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_Επανομή_031024.pdf