C/2025/221

3.1.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/221)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Επανομή”

PGI-GR-A0858-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 4. lokakuuta 2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Muutos sisältää korjauksen ylikypsistä rypäleistä valmistetun valkoviinin alkoholipitoisuuteen: todellisen alkoholipitoisuuden kuuluisi olla vähintään 12 eikä 15 tilavuusprosenttia.

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Επανομή” (Epanomi) varustetun tuotteen eritelmän muutoksessa, joka toimitettiin eAmbrosia-tietokannan kautta vuonna 2018, ja kaikissa myöhemmissä asiakirjoissa oli todelliseksi alkoholipitoisuudeksi ilmoitettu virheellisesti vähintään 15 prosenttia, vaikka alkuperäisen, 30. heinäkuuta 2015 toimitetun hakemuksen mukaan todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 12 prosenttia. Muutospyyntö hyväksyttiin lopullisesti 21. kesäkuuta 2022 julkaistulla komission täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2022/953 erään suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän eritelmän muutoksen hyväksymisestä (”Επανομή” (Epanomi) (SMM)).

Viinien kuvausta koskevaa kohtaa on muutettu.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Επανομή

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

16. Ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

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

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Kuiva punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus: vähintään 12,0 tilavuusprosenttia

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 11,5 tilavuusprosenttia

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): enintään 9,0 *

— Enimmäishappopitoisuus: 7,0 g/l viinihappona ilmaistuna.

* Jos sokeripitoisuus on suurempi kuin 4 g/l, sovelletaan komission asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa B osassa vahvistettuja vaatimuksia.

Jos erityistä arvoa ei ole annettu, sovelletaan EU:n lainsäädännössä säädettyjä raja-arvoja.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö: Väri on syvän purppuranpunainen ja kirkas; siihen kehittyy pitkään kypsytettäessä tiilenpunaisia sävyjä.

Aromi: Viinissä on havaittavissa kypsien tuoreiden hedelmien, mausteiden, kuivattujen viinirypäleiden ja kaakaon aromeja.

Maku: Maku on täyteläinen ja tasapainoinen. Tanniinit ovat pehmeitä, ja niihin yhdistyy hedelmäisyys ja voimakkaan aromaattinen jälkimaku.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,0

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 150

2. *Kuiva valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus: vähintään 11,0 tilavuusprosenttia

— Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus: 10,5 tilavuusprosenttia

— Kokonaissokeripitoisuus (g/l): enintään 9,0*

— Enimmäishappopitoisuus: 7,5 g/l viinihappona ilmaistuna.

* Jos sokeripitoisuus on suurempi kuin 4 g/l, sovelletaan komission asetuksen (EU) 2019/33 liitteessä III olevassa B osassa vahvistettuja vaatimuksia.

Jos erityistä arvoa ei ole annettu, sovelletaan EU:n lainsäädännössä säädettyjä raja-arvoja.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö: Väri on voimakas kirkkaanvaalea, jossa vihreitä häivähdyksiä, ja voimakkaan kullankeltainen silloin, kun viiniä on vanhennettu pitkään.

Aromi: Viinissä on havaittavissa eksoottisten hedelmien, kesähedelmien, jasmiinin, sitrushedelmien, vaniljan ja hunajan aromeja sekä tupakan vivahteita.

Maku: Viinin maku on monivivahteinen, runsas, harmonisen tasapainoinen, tuoreen hapokas ja voimakkaan aromaattinen. Jälkimaku on pitkä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,0

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 18

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 200

3. *Ylikypsistä rypäleistä valmistettu valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 15 tilavuusprosenttia

— Luonnollinen sokeripitoisuus (g/l): vähintään 250 g/l

— Enimmäishappopitoisuus: 6,5 g/l viinihappona ilmaistuna.

Jos erityistä arvoa ei ole annettu, sovelletaan EU:n lainsäädännössä säädettyjä raja-arvoja.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö: Pitkä kypsyttäminen tammityynnyreissä antaa viinille tumman kultaisen värin.

Aromi: Viinissä esiintyy kypsien vaaleamaltoisten hedelmien, kuten persikan, päärynän, kvittenin, mangon ja hunajan, monimuotoisia aromeja.

Maku: Suutuntuma on voimakkaan täyteläinen. Viinissä on lisäksi hyvä hapokkuus ja pehmeä taustamaku.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 20

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): 300

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viiniköynnöksen kasvatustapa

Viljelymenetelmä

Viiniköynnökset leikataan paikallisten tavanomaisten viljelymenetelmien mukaisesti.

2. Valkoviinien viiniyttäminen

Viininvalmistusta koskevat rajoitukset

Valkoviinien viiniyttäminen:

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Επανομή” varustettu valkoviini

Valmistetaan uusimmalla valkoviinin valmistustekniikalla; alkoholikäymisen aikana lämpötila saa olla enintään 20 °C.

3. Punaviinien viiniyttäminen

Viininvalmistusta koskevat rajoitukset

Punaviinien viiniyttäminen:

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Επανομή” varustettu punaviini valmistetaan perinteisillä punaviinin valmistusmenetelmillä.

4. Ylikypsistä rypäleistä valmistetun valkoviinin viiniyttäminen

Viininvalmistusta koskevat rajoitukset

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Επανομή” varustettu ylikypsistä rypäleistä valmistettu valkoviini

Rypäleet jätetään viiniköynnöksiin kypsymään ylikypsiksi vain niinä vuosina, joina se on ilmasto-olosuhteiden vuoksi mahdollista.

Valmistetaan uusimmalla valkoviinin valmistustekniikalla; alkoholikäymisen aikana lämpötila saa olla enintään 20 °C.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Enimmäistuotos hehtolitroina lopputuotetta hehtaaria kohden – punaviini

88 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Enimmäistuotos hehtolitroina lopputuotetta hehtaaria kohden – valkoviini

82,5 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Enimmäistuotos hehtolitroina lopputuotetta hehtaaria kohden – ylikypsistä rypäleistä valmistettu valkoviini

40 hehtolitraa hehtaaria kohden

4. Enimmäistuotos kilogrammoina rypäleitä hehtaaria kohden – punaviini

11 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

5. Enimmäistuotos kilogrammoina rypäleitä hehtaaria kohden – valkoviini

11 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. Enimmäistuotos kilogrammoina rypäleitä hehtaaria kohden – ylikypsistä rypäleistä valmistettu valkoviini

8 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Επανομή” varustettujen viinien rajattu tuotantoalue on vahvistettu ministeriön päätöksellä N:o 340582/1.9.1989 (Kreikan virallinen lehti, sarja II, nro 694/B/15.9.1989), jota on myöhemmin muutettu ministeriön päätöksillä N:o 420192/21.12.1992 (758/B/31.12.1992), N:o 359489/25.10.1996 (1010/B/5.11.1996), N:o 387425/11.9.2000 (1179/B/25.9.2000) ja N:o 278474/26.2.2008 (391/B/7.3.2008). Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Επανομή” varustettujen viinien rajattu tuotantoalue käsittää Thessaloníkin kaupungin eteläpuolella sijaitsevaan Thermaikóksen kuntaan kuuluvan Epanomin alueen.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 *Maantieteellistä aluetta koskevat tiedot – viini ja ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini*

Historiallista, kulttuurista, sosiaalista ja taloudellista yhteyttä sekä maantieteellistä ympäristöä ja alkuperää koskevat tiedot liittyvät luokkiin ”viini” ja ”ylikypsistä rypäleistä valmistettu viini”.

A. Historiallinen yhteys

Epanomin alue on kuulunut ”Kalamariaan”, joka tarkoittaa ”hyvää puolta”. Ranskalaiset matkailijat antoivat alueelle tämän nimen alueella valmistettujen maataloustuotteiden hyvän laadun vuoksi. On näyttöä siitä, että viiniyttämistä on harjoitettu jo 1500 vuotta sitten, ja lähteiden mukaan alueella on ollut viinitarhoja jo bysanttilaisella aikakaudella. Varhaisin viittaus Panomi-nimiseen kylään (1302) liittyy alueella kasvaneisiin viiniköynnöksiin. Alueella on mahdollisesti harjoitettu viininviljelyä aina ottomaanien miehityksen päättymiseen asti. Vuoden 1875 laskennassa alueella rekisteröitiin 325 viinitarhaa. Vuoden 1907 laskennassa viinitarhoja oli 586. Vuonna 1907 alueella oli 27 erillisissä rakennuksissa ja 22 kylän taloissa olevaa viinipuristinta. Lähteissä on myös merkintöjä turkkilaisille paikallisviranomaisille maksetuista veroista, jotka liittyvät viininviljelyyn ja paikallisviinin tuotantoon.

B. Kulttuurinen, sosiaalinen ja taloudellinen yhteys

Viiniköynnökset ja viini ovat olleet erottamaton osa paikallisten asukkaiden kulttuuria, yhteiskuntaa ja talouselämää jo muinaisista ajoista lähtien.

Tämä yhteys on säilynyt meidän päiviimme saakka ja näkyy paitsi konferensseissa ja muissa tapahtumissa, joita järjestetään viinin edistämiseksi, myös alueen kulttuuriperinteessä, kuten Epanomin ”viinireiteissä”.

C. Maantieteellinen ympäristö ja maantieteellinen alkuperä

Epanomin viinintuotantoalue sijaitsee Thermaikóksen kunnassa, Thessaloníkin kaupungin eteläpuolella. Alueella vallitsee Välimeren ilmasto. Keskimääräinen vuotuinen lämpötila on 16 °C ja keskimääräinen vuotuinen sademäärä noin 550 mm. Aamun ensimmäisinä tunteina esiintyy runsaasti kastetta, joka ehkäisee veden haihtumista. Tämän jälkeen seuraa usein kuiva pohjoistuuli, joka puolestaan poistaa liiallisen kosteuden kasvien pinnoilta. Alueen maaperä on hiekkapitoista savea ja savisilttiä. Kalsiumkarbonaatti parantaa maaperän koostumusta ja tekee siitä vettä läpäisevää, ja suhteellisen korkean savipitoisuuden ansiosta maahan kertyy runsaasti ravinteita. Maassa on keskimääräinen määrä orgaanisia aineksia, mikä osaltaan edistää maaperän hyvää koostumusta ja läpäisevyyttä. Rinteet ovat loivia tai melko jyrkkiä, mikä parantaa läpäisevyyttä ja vähentää kasvisairauksien, etenkin hometautien, esiintyvyyttä tai jopa poistaa niiden riskin kokonaan. Meren vaikutus sekä maan kaltevuus ja suunta vähentävät merkittävällä tavalla hallan esiintymisen riskiä.

8.2 *Tuotetiedot, jotka koskevat luokkaa ”viini”*

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Επανομή” varustetuissa valkoviineissä on vaaleankeltainen väri, jossa on vihreitä ja hopeisia häivähdyksiä, tai voimakas kullankeltainen väri, joka kehittyy tammitynnyreissä vanhennettuihin viineihin. Aromit vaihtelevat tyypin, lajikkeen ja vanhenemisen mukaan. Lajikkeiden ihanteellisten kypsymisolosuhteiden ansiosta viinit ovat raikkaan happamia, vivahteikkaita ja täyteläisiä, ja niiden jälkimaku on viipyvä.

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Επανομή” varustetuissa punaviineissä on voimakkaan punainen väri, jossa on sinertäviä vivahteita, ja punaisten hedelmien, mausteiden, kaakaon ja kuivien rypäleiden aromeja. Viinit ovat runsaita, ja niiden maku on tasapainoinen. Tanniinit ovat pehmeitä. Nämä ominaisuudet ovat seurausta alueen ihanteellisista ilmasto-olosuhteista, joiden ansiosta viineihin kehittyy hyvä tekninen ja fenolinen kypsyys.

8.3 *Tuotetiedot, jotka koskevat luokkaa ”ylikypsistä viinirypäleistä valmistettu viini”*

Ylikypsistä rypäleistä saatuja viinejä on valmistettu vuoden 2000 alusta lähtien. Viinit valmistetaan Malagousia-lajikkeesta, jota on viljelty alueella menestyksekkäästi jo yli 35 vuoden ajan. Lajike menestyy alueella erittäin hyvin, koska kaikki viininviljelyyn liittyvät tekijät ovat sille suotuisia.

Rypäleet jätetään viiniköynnöksiin kypsymään ylikypsiksi vain niinä vuosina, joina se on ilmasto-olosuhteiden vuoksi mahdollista. Kun viiniä kypsytetään tammityynnyreissä pitkään, siihen kehittyy tumman kultainen väri. Viinille ominaisiin piirteisiin kuuluvat myös kypsien valkomaltoisten hedelmien ja hunajan aromit. Viinin maku on miellyttävän pehmeä. Makua tasapainottaa viinille ominainen hapokkuus.

Ylikypsistä rypäleistä valmistetut viinit ovat saaneet tunnustusta muun muassa seuraavissa kansainvälisissä kilpailuissa: Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge ja International Wine & Spirits Competition.

8.4 *Syy-seuraussuhde, joka koskee luokkaa ”viini”*

Kuten edellisissä kohdissa on esitetty, suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Επανομή” varustettujen viinien ainutlaatuiset ominaispiirteet syntyvät alueen erityispiirteiden (joihin kuuluvat maaperä, ilmasto ja tuulten vaikutus kesäisin), viljeltyjen lajikkeiden ja käytössä olevien viljelytekniikoiden yhteisvaikutuksesta.

Epanomin alueella viljellyt lajikkeet menestyvät erinomaisesti alueella vallitsevissa ilmasto-olosuhteissa ja saavuttavat halutun teknisen ja fenolisen kypsyyden ennen syksyn rankkasateita, jotka heikentäisivät rypäleiden laatua.

Alueen kuivat ja lämpimät olosuhteet ja maaperätyyppi vaikuttavat rypäleiden kypsymisajankohtaan, joka ajoittuu elokuun puolivälin ja syyskuun puolivälin välille, lajikkeesta riippuen. Erilaisten lajikkeiden sekä alueella vallitsevien erittäin kuivien ja lämpimien olosuhteiden ansiosta alueella voidaan tuottaa erilaisia viinityyppejä, joihin kehittyy omanlaisensa, ilmaston mukaan määräytyvät aistinvaraiset ominaisuudet.

Valkoviinilajikkeita viljellään viinitarhojen alimmissa osissa, jotta vältetään voimakas vesistressi, joka vähentää viinien happamuutta. Ainoa poikkeus on Malagousia-lajike, jota viljellään alueen keski- ja yläosissa, koska lajike on herkkä liialliselle kosteudelle. Chardonnay-, Sauvignon Blanc- ja Viognier-lajikkeiden rypäleet alkavat kypsyä elokuun puolivälissä, ja Assyrtiko- ja Malagousia-lajikkeet saavuttavat kypsyyden elokuun lopussa.

Assyrtiko-lajike on sopeutunut täydellisesti paikalliseen ympäristöön ja tuottaa viinejä, joissa on korkea happo- ja alkoholipitoisuus sekä kypsien vihreiden hedelmien aromeja, kukkaisia vivahteita ja maussa keveää mineraalisuutta.

Malagousia-lajike kypsyy hyvin ja tuottaa viinejä, joissa on erittäin korkea alkoholipitoisuus ja hyvä happamuus (mikä johtuu kylmästä pohjoistuulesta) sekä trooppisten hedelmien, sitrushedelmien ja jasmiinin aromeja.

Kypsytyksen aikaisten lämpöolosuhteiden vuoksi Chardonnay-, Viognier- ja Sauvignon Blanc -lajikkeisiin kehittyy trooppisia aromeja. Muita viinin ominaisuuksia ovat runsas suutuntuma, hyvä happamuus ja hyvä vanhenemiskyky.

Punaisia lajikkeita viljellään viinitarhojen korkeimmissa osissa, joissa maaperä on kuivaa. Näissä maaperäolosuhteissa saadaan aikaan haluttu vesistressi, jonka myötävaikutuksella rypäleet saavuttavat parhaan fenolisen ja teknisen kypsyyden. Hiekkapitoisesta maaperästä peräisin oleviin viineihin kehittyy hienovaraisia aromeja, kun taas savipitoisesta maaperästä peräisin olevat viinit ovat voimakkaan fenolisia. Rypäleet alkavat kypsyä elokuun lopussa. Ensimmäisinä kypsyvät punaiset lajikkeet Merlot ja Grenache rouge, joiden jälkeen kypsyvät Syrah-, Cabernet Sauvignon- ja Mourvedre. Limnio- ja Xinomavro-lajikkeiden rypäleet kypsyvät viimeisenä, syyskuun alkupuoliskolla.

Erityisesti Merlot- ja Grenache rouge -lajikkeista saadaan suutuntumaltaan pehmeitä viinejä, joissa on kypsien hedelmien aromeja ja korkea alkoholipitoisuus. Syrah-, Cabernet Sauvignon- ja Mourvedre-lajikkeista saadaan ryhdikkäitä ja vahvan värisiä viinejä, jotka soveltuvat erinomaisesti vanhennettaviksi. Limnio-lajikkeesta saadut viinit ovat voimakkaan värisiä, ja niissä on erityisiä punaisten hedelmien aromeja ja runsautta. Xinomavro-lajikkeen viineissä on vahvat kromaattiset ominaisuudet, jotka ovat seurausta lajikkeelle ihanteellisista kypsymisolosuhteista, hyvästä alkoholipitoisuudesta ja punaisten hedelmien ominaisuuksista.

8.5 *Syy-seuraussuhde, joka koskee luokkaa ”ylikypsistä viinirypäleistä valmistettu viini”*

Malagousia on dynaaminen lajike, joka voi viljely- ja viininvalmistusmenetelmästä riippuen tuottaa joko muskatin ja sitruunan aromeja sisältäviä suoraviivaisia viinejä tai rakenteeltaan monivivahteisempia viinejä, joissa on sitrushedelmien (sukaattisitruuna, sitruuna), kypsien hedelmien, yrttien ja valkopippurin aromeja. Viinitarhan sijainti, suunta, pinnanmuoto sekä maan mekaaninen ja kemiallinen koostumus ovat tärkeässä asemassa.

Malagousia-lajike pystyy sopeutumaan hyvin ympäristöönsä, mutta se on herkkä kosteudelle. Sen vuoksi lajiketta viljellään alueen korkeimmissa osissa, joissa kosteuspitoisuus on muuta aluetta alhaisempi ja jotka ovat näin ollen suotuisia rypäleiden kypsymiselle. Lajike tuottaa monivivahteisia viinejä, joissa on voimakkaita sitrushedelmien ja trooppisten hedelmien aromeja, mutta myös hyvä happamuus, joka johtuu kosteutta vähentävistä pohjoistuulista sekä merituulista, jotka laskevat rypäleiden lämpötilaa kesäkuukausina.

Maaperä on pääosin hiekkaa ja sisältää vähän ravinteita, ja maa on kumpuilevaa. Näiden tekijöiden vuoksi maa kuivuu nopeasti, mikä luo suotuisat olosuhteet Malagousia-lajikkeelle erityisesti rypäleiden kypsymisen aikana. Sen sijaan, jos kasviin imeytyy runsaasti vettä, Malagousian rypäleen ohut kuori murtuu ja kasviin kehittyy harmaahometta.

Myös lajin vanhempien (vähintään 30 vuoden ikäisten) köynnösten valinta, yhdistettynä alueen köyhään maaperään, johtaa alhaiseen tuotokseen ja edistää ylikypsymistä. Mahdollisina tuottavina vuosina lajikkeen kypsymistä voidaan kuitenkin edistää korjaamalla rypäleet raakoina.

Suora altistuminen auringolle lieventää lajikkeen terpeenisiä aromeja, jotka kuuluvat muskatin tyypillisiin ominaisuuksiin. Istutukset on näin ollen sijoitettava länsi-itäsuuntaisesti, jotta rypäleet kypsyvät tasaisesti ja pysyvät suojassa polttavilta auringonsäteiltä. Myös (yli 2 metrin korkeudessa levittäytyvän) lehtialan hallintamenetelmillä varmistetaan, että rypäleet pysyvät suojaisassa varjossa.

Satoa edistetään myös kloonivalinnoilla. Harvaan kasvavan kloonin käyttäminen edesauttaa ilman kiertämistä rypäleiden ympärillä, mikä vähentää harmaahomeen riskiä.

Lisäksi lajikkeen on todettu sopeutuneen hyvin ilmastonmuutokseen. Viime vuosina alueella ei ole esiintynyt sateita elo- ja syyskuussa, mikä on edistänyt rypäleiden kypsymistä ja mahdollistanut sen, että ylikypsistä rypäleistä valmistettua viiniä on voitu tuottaa lähes joka vuosi.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyn, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 53 artiklan 1, 2 ja 6 kohta ja erityisesti sen liite V. Niiden suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Επανομή” varustettujen viinien merkinnöissä, jotka on tuotettu luonnonmukaisilla menetelmillä, saa olla tuotteen nimen yhteydessä maininta ”βιολογικό” tai ”βιο” (luonnonmukainen/luomu), jonka jälkeen on ilmoitettava

— valvontaelimen tunnusnumero

— EU:n logo

— maininta ”Γεωργία ΕΕ” (tuotettu EU:ssa) tai/ja ”Γεωργία Ελλάδα” (tuotettu Kreikassa).

Tiettyjä tuotantomenetelmiä koskevat merkinnät

Laatuviinin alkuperänimityksen saaneiden viinien ja paikallisviinien kypsytyksen, vanhentamisen ja markkinoille saattamisen ajasta sekä niiden tuotantomenetelmää tai valmistustapoja koskevissa merkinnöissä käytettävistä ilmaisuista annetun ministeriön päätöksen N:o 280557/9.6.2005 (Virallinen lehti, sarja II, nro 818/15.6.2005) 3 ja 4 §, joissa vahvistetaan säännöt seuraavien nimitysten käyttämiselle:

— ”ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” tai ”ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (uusi viini)

— ”ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” tai ”ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (kypsytys tynnyrissä tai kypsytetty tynnyrissä)

— ”ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” tai ”ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vanhennettu tynnyrissä tai vanhennus tynnyrissä)

— ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” tai ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (käytetty ja kypsytetty tynnyrissä tai käyttäminen ja kypsytys tynnyrissä)

”ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” tai ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (käyttäminen tynnyrissä tai käytetty tynnyrissä).

Sadonkorjuuvuoden merkitseminen

Jos viinien merkinnöissä käytetään ilmaisua ”ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” tai ”ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (”uusi viini”), viinivuoden lisääminen merkintään on pakollista ministeriön päätöksen N:o 280557/9.6.2005 (Virallinen lehti, sarja II, nro 818/15.6.2005) 1(2) §:n mukaisesti. Kyseisessä päätöksessä säädetään laatuviinin alkuperänimityksen saaneiden viinien ja paikallisviinien kypsytyksen, vanhentamisen ja markkinoille saattamisen ajasta sekä niiden merkinnöissä käytettävistä tuotantomenetelmään tai valmistustapoihin liittyvistä merkinnöistä.

Merkinnöissä käytettävät ilmaisut kansallisen lainsäädännön mukaisesti.

Ministeriön päätöksen N:o 235309/7.2.2002 mukaisesti voidaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä varustettujen Epanomi-viinien etikettiin sisällyttää seuraavat merkinnät:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (”valkoinen valkoisista rypäleistä”), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (”valkoinen tummista rypäleistä”), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (”valkoinen roseerypäleistä tai valkoinen harmaista rypäleistä”), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (”roseeviini”), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (”vuoriviini”), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (”rinneviini”).

Poikkeukset

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viinialan alkuperänimitysten, maantieteellisten merkintöjen ja perinteisten merkintöjen suojaa koskevien hakemusten, vastaväitemenettelyn, käyttörajoitusten, tuote-eritelmien muutosten, suojan peruutuksen sekä merkintöjen ja esillepanon osalta annetun komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohdan b alakohta.

Poikkeukset

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Ilmaisun ”paikallinen viini” käyttöä pöytäviinin kuvauksessa koskevista yleisistä säännöistä annetun ministeriöiden yhteispäätöksen N:o 392169/20.10.1999 4 artiklan c kohdassa (Virallinen lehti, sarja II, nro 1985/8.11.1999) sellaisena kuin se on muutettuna ministeriöiden yhteispäätöksellä N:o 321813/29.8.2007 todetaan seuraavaa:

”Pöytäviinit, joista voidaan käyttää ilmaisua ”paikallinen viini” mainiten provinssi, prefektuuri tai prefektuuria pienempi viininviljelyalue, on tuotettava viininvalmistamoissa, jotka toimivat prefektuurissa tai viereisessä prefektuurissa.”

Näin ollen suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Επανομή” varustettuja viinejä voidaan valmistaa Thessaloníkin prefektuurissa tai Halkidikín, Imathían, Péllan, Kilkíksen ja Sérresin prefektuureissa sijaitsevilla viininviljelytiloilla.

Linkki tuote-eritelmään

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