C/2025/221

3.1.2025

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2025/221)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Επανομή»

PGI-GR-A0858-AM02

Date de communication: 4.10.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

La modification vise à corriger le titre alcoométrique du vin blanc de raisins surmûris, notamment: - Titre alcoométrique acquis minimal: de 15 % à 12 % vol.

Dans la modification des spécifications techniques de l'IGP «Επανομή», initialement demandée le 30.7.2015, publiée au *Journal officiel* le 21.6.2022 et faisant l'objet du règlement (UE) 2022/953 approuvant une modification du cahier des charges relatif à une appellation d'origine protégée ou à une indication géographique protégée [«Επανομή» (Epanomi) (IGP)], il a été indiqué par erreur en 2018, sur la plateforme numérique e-Ambrosia et dans tous les documents ultérieurs, que le titre alcoométrique acquis minimal est de 15 % vol. au lieu de 12 %, ce qui figurait dans la demande initiale.

Le chapitre «Description du vin» est modifié.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Επανομή»

2. **Type d'indication géographique**

IGP - Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

16. Vin de raisins surmûris

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 - BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin rouge sec*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques analytiques:

— Titre alcoométrique total minimal: 12,0 % vol.

— Titre alcoométrique naturel minimal: 11,5 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): au maximum 9,0*

— Acidité totale maximale: 7,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

*Lorsquela teneur en sucre est supérieure à 4 g/l, les prescriptions de l'annexe III, partie B, du règlement (UE) 2019/33 de la Commission s'appliquent.

En ce qui concerne les paramètres pour lesquels il n'est pas indiqué de valeur précise, les limites prévues par la réglementation de l'Union s'appliquent.

Sur le plan organoleptique:

Robe: Couleur pourpre profond lumineux avec des reflets rouge-brique après vieillissement prolongé du vin.

Nez: Arôme de fruits frais mûrs, d'épices, de raisin sec, de cacao.

Bouche: Corsé avec saveur équilibrée et tanins moelleux soutenus par le fruit et une finale intensément aromatique.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12,0

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) 150

2. *Vin blanc sec*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques analytiques:

— Titre alcoométrique total minimal: 11,0 % vol.

— Titre alcoométrique naturel minimal: 10,5 % vol.

— Teneur totale en sucre (g/l): au maximum 9,0*

— Acidité totale maximale: 7,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

*Lorsquela teneur en sucre est supérieure à 4 g/l, les prescriptions de l'annexe III, partie B, du règlement (UE) 2019/33 de la Commission s'appliquent.

En ce qui concerne les paramètres pour lesquels il n'est pas indiqué de valeur précise, les limites prévues par la réglementation de l'Union s'appliquent.

Sur le plan organoleptique:

Robe: Couleur blond clair intense avec des reflets verts ou couleur jaune doré intense après vieillissement du vin pendant une certaine période.

Nez: Arôme de fruits exotiques et de fruits d'été, de jasmin, d'agrumes, de vanille, de miel et notes de tabac.

Bouche: En bouche, complexe et riche avec une saveur harmonieusement équilibrée, acidité fraîche et intensément aromatique et finale persistante.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 11,0

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 18

— Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) 200

3. *Vin blanc de raisins surmûris*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Caractéristiques analytiques:

— Titre alcoométrique total minimal: 15 % vol.

— Teneur en sucres naturels (g/l): 250 g/l minimum

— Acidité totale maximale: 6,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

En ce qui concerne les paramètres pour lesquels il n'est pas indiqué de valeur précise, les limites prévues par la réglementation de l'Union s'appliquent.

Sur le plan organoleptique:

Robe: Couleur or foncé due au vieillissement pour une période prolongée en fûts de chêne.

Nez: Arômes complexes de fruits mûrs à chair blanche tels que pêche, poire, coing, mangue et miel.

Bouche: Onctuosité prononcée dans la bouche combinée avec la bonne acidité et le fond doux.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): 12

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): 20

— Teneur totale maximale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre) 300

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques particulières*

1. Conduite de la vigne

Pratique culturale

Les vignes sont entretenues suivant les techniques de culture habituellement utilisées dans la région.

2. Vinification des vins blancs

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Vinification des vins blancs:

Vin blanc IGP «Επανομή»

Les vins blancs sont élaborés selon des techniques modernes de production; la température durant la fermentation alcoolique ne dépasse pas 20 °C.

3. Vinification des vins rouges

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Vinification des vins rouges:

Le vin rouge IGP «Επανομή» est élaboré selon la méthode classique de vinification en rouge.

4. Vinification des vins blancs de raisins surmûris

Restrictions applicables à la fabrication du vin

Vin blanc de raisins surmûris «Επανομή» IGP

Les raisins sont laissés sur la vigne pour y surmûrir, uniquement les années où les conditions climatiques le permettent.

Les vins blancs sont élaborés selon des techniques modernes de production; la température durant la fermentation alcoolique ne dépasse pas 20 °C.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Rendement maximal en hectolitres de produit fini à l'hectare - vin rouge

88 hectolitres à l'hectare

2. Rendement maximal en hectolitres de produit fini à l'hectare - vin blanc

82,5 hectolitres à l'hectare

3. Rendement maximal en hectolitres de produit fini à l'hectare - vin blanc de raisins surmûris

40 hectolitres à l'hectare

4. Rendement maximal en kilogrammes de raisin à l'hectare - vin rouge

11 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. Rendement maximal en kilogrammes de raisin à l'hectare - vin blanc

11 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Rendement maximal en kilogrammes de raisin à l'hectare - vin blanc de raisins surmûris

8 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des vins IGP La zone de production délimitée de l'IGP «Επανομή» est délimitée par l'arrêté ministériel n° 340582 du 1er septembre 1989 (Journal officiel de la République hellénique n° 694, 2e volume du 15 septembre 1989) ultérieurement modifié par l'arrêté ministériel n° 420192 du 21 décembre 1992 (Journal officiel de la République hellénique n° 758, 2e volume, du 31 décembre 1992), par l'arrêté ministériel n° 359489 du 25 octobre 1996 (Journal officiel de la République hellénique n° 1010, 2e volume, du 5 novembre 1996), par l'arrêté ministériel n° 387425 du 11 septembre 2000 (Journal officiel de la République hellénique n° 1179, 2e volume, du 25 septembre 2000), par l'arrêté n° 278474 du 26 février 2008 (Journal officiel de la République hellénique n° 391, 2e volume, du 7 mars 2008). La zone de production délimitée des vins IGP «Επανομή» comprend la région située au sud de Thessalonique, dans la municipalité d'Epanomi du dème de Thermaïkos.

7. **Variétés à raisins de cuve**

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. **Description du ou des liens**

8.1. *Informations sur la zone géographique - Vins et vins de raisins surmûris*

Le lien historique, culturel, social et économique, ainsi que l'environnement et l'origine géographiques sont valables pour les catégories «vin» et «vin de raisins surmûris».

A. Lien historique

La région d'Epanomi appartenait à la région de «Kalamaria», nom qui signifie «bon côté» et qui lui a été donné par des voyageurs français en raison de la bonne qualité des produits agricoles de la région. Il existe des preuves de vinification datant de 1500 ans et la région est citée pour ses vignobles au cours de la période byzantine. La première référence à l'agglomération sous le nom de Panomi (1302) est liée à l'existence de vignes dans la région. Il semble que la viticulture se soit poursuivie jusqu'à la fin de l'occupation ottomane. Lors du recensement de 1875, on enregistre 325 vignobles et 586 lors de celui de 1907. En 1907, on dénombre 27 fouloirs en tant que bâtiments indépendants et 22 dans des maisons du village. On trouve également des enregistrements de paiement d'impôts aux autorités locales turques concernant la culture de vignobles et la production de vins du pays.

B. Lien culturel, social et économique

Depuis l'Antiquité, la vigne et le vin sont indissociablement liés à la vie culturelle, sociale et économique des habitants de la région.

Ce lien perdure de nos jours, avec l'organisation de manifestations et de conférences visant à promouvoir le vin, mais aussi la tradition culturelle de la région, telles que les «routes du vin» à Epanomi.

C. Environnement et origine géographiques

La région viticole d'Epanomi est située au sud de Thessalonique, dans la municipalité de Thermaïkos. Le climat est de type méditerranéen. La température moyenne annuelle atteint 16 °C et la pluviosité moyenne annuelle est de l'ordre de 550 mm. Une forte rosée peut être observée pendant les premières heures matinales, favorisant une transpiration réduite, et suivie en général d'un vent du nord sec enlevant le surplus d'humidité de la végétation. Le sol est sablonneux-argileux et argileux-limoneux. La teneur en carbonate de calcium permet de contribuer à la bonne texture et au drainage du sol, tandis que la teneur relativement élevée en argile entraîne une accumulation importante de nutriments. La teneur en matière organique est moyenne, contribuant à la bonne texture et au drainage du sol. Les sols présentent une pente de faible à moyenne, ce qui contribue à un meilleur drainage et limite, voire élimine, les risques de maladies, comme notamment le mildiou. L'effet de la mer conjugué à l'inclinaison et à l'orientation des sols réduit de façon significative le risque de gel.

8.2. *Informations sur le produit pour la catégorie «vin»*

Les vins blancs IGP «Επανομή» possèdent une couleur blond clair intense avec des reflets verts et argent ou jaune doré intense après le vieillissement du vin en fûts de chêne pendant une certaine période. Les arômes varient en fonction du type, de la variété et du vieillissement. Caractérisés par une acidité fraîche, les vins sont complexes et riches en bouche, ce qui est dû aux conditions idéales de maturation des variétés.

Les vins rouges IGP «Επανομή» ont une couleur rouge intense avec des reflets bleutés et des arômes de fruits rouges, d'épices, de cacao et de raisin sec. Ils ont un corps riche, un goût équilibré et des tanins moelleux, en raison des conditions climatiques idéales qui règnent dans la région et déterminent une bonne maturité technologique et phénolique.

8.3. *Informations sur le produit pour la catégorie «vin de raisins surmûris»*

Les vins issus de raisins surmûris sont produits, depuis le début de l'an 2000, à partir de la variété Malagousia. Cette variété est cultivée dans la région depuis plus de 35 ans et donne d'excellents résultats. Son harmonie avec le terroir du pays est idéale car tous les éléments liés à la viticulture sont favorables.

Les raisins sont laissés sur les ceps pour y surmûrir uniquement les années où les conditions climatiques le permettent. La couleur or foncé est due au vieillissement en fûts de chêne pendant une période prolongée, tandis que le vin se caractérise par des arômes de fruits à chair blanche mûrs et de miel. Le vin présente une belle rondeur en bouche qui s'équilibre idéalement avec la bonne acidité qui le distingue.

Les vins issus de raisins surmûris ont reçu des récompenses lors de concours internationaux tels que: Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, International Wine & Spirits Competition.

8.4. *Interaction causale pour la catégorie «vin»*

Comme indiqué en détail dans les parties précédentes, le caractère unique des vins IGP «Επανομή» est dû à l'association des caractéristiques particulières de la région (sol, climat, influence des vents durant l'été), des cépages cultivés et des techniques de culture utilisées.

Le climat d'Epanomi est idéal pour les variétés qui y sont cultivées car les raisins arrivent à la maturité technologique et phénolique souhaitée avant la période des fortes pluies de l'automne, qui nuiraient à la qualité des raisins.

Les conditions xérothermiques qui règnent dans la région, conjuguées au type des sols, ont pour conséquence la maturation des raisins entre la mi-août et la mi-septembre, selon la variété. Ainsi, la combinaison des variétés cultivées et de l'indice xérothermique élevé de la région a pour effet une différence dans le type et les caractéristiques organoleptiques des vins produits, qui reflète directement le climat.

Les variétés blanches sont cultivées dans les parties les plus basses du vignoble, afin d'éviter le stress hydrique qui aurait pour conséquence de réduire l'acidité des vins. Seule exception, la variété Malagousia qui est cultivée dans les parties intermédiaires et supérieures car elle présente une sensibilité à l'excès d'humidité. La maturation des raisins commence vers la mi-août pour les variétés Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, tandis que les variétés Assyrtiko et Malagousia arrivent à maturité fin août.

Plus précisément, la variété Assyrtiko s'est parfaitement acclimatée à l'environnement local et donne des vins ayant une forte acidité, un titre alcoométrique élevé et des arômes de fruits verts mûrs, des notes florales et une légère minéralité en bouche.

La variété Malagousia mûrit sans difficultés et donne des vins ayant un titre alcoométrique particulièrement élevé, une bonne acidité (en raison des vents froids soufflant du Nord) et des arômes de fruits tropicaux, d'agrumes et de jasmin.

Les variétés Chardonnay, Viognier et Sauvignon Blanc ont, en raison des conditions thermiques de maturation, un caractère aromatique tropical, qui se conjugue à un fort volume en bouche, une bonne acidité et une bonne capacité de vieillissement.

Les variétés rouges sont cultivées dans les parties les plus hautes du vignoble, où le sol retient de plus petites quantités d'eau, afin de provoquer le stress hydrique souhaité et de parvenir à la meilleure maturité phénolique et technologique. Les vins produits sur des sols sableux ont des arômes délicats, tandis que les vins produits sur des sols à fort taux d'argile ont un caractère phénolique prononcé. La maturation des raisins commence vers la fin août pour les variétés rouges Merlot, Grenache rouge, suivies des variétés Syrah, Cabernet Sauvignon et Mourvedre, et s'achève dans la première moitié de septembre avec les variétés Limnio et Xinomavro.

En particulier, les variétés Merlot et Grenache rouge donnent des vins au taux alcoométrique élevé, doux en bouche et ayant des arômes de fruits mûrs. Les variétés Syrah, Cabernet Sauvignon et Mourvedre donnent des vins bien structurés, d'une couleur intense et ayant une grande capacité de vieillissement. La variété Limnio donne des vins d'une couleur intense, aux arômes particuliers de fruits rouges et d'un riche volume, tandis que la variété Xinomavro donne des vins ayant une bonne intensité chromatique, en raison de la maturation idéale de la variété dans la région, un bon titre alcoométrique et des caractéristiques de fruits rouges.

8.5. *Interaction causale pour la catégorie «vin de raisins surmûris»*

La variété Malagousia est une variété polydynamique, qui, en fonction de la culture et de la méthode de vinification, peut donner des vins simples aux arômes de muscat et de citron mais aussi des vins de corps plus complexes, aux arômes d'agrumes (cédrat, citron), de fruits mûrs, d'herbes et de poivre blanc. L'emplacement, l'exposition, le relief, ainsi que la composition mécanique et chimique du vignoble jouent un rôle important.

La variété Malagousia a une bonne capacité d'adaptation, mais présente une sensibilité à l'humidité. Elle est donc plantée aux niveaux les plus élevés de la zone où le taux d'humidité est plus faible, c'est-à-dire dans les endroits favorisant le mûrissement des raisins. Elle produit ainsi des vins complexes aux arômes prononcés d'agrumes et de fruits tropicaux, mais aussi une bonne acidité, due aux vents du Nord, qui éliminent l'humidité de la végétation, et aux brises marines, qui diminuent la température des raisins durant les mois d'été.

Le sol est essentiellement sableux, faible en nutriments et en pente, ce qui permet un drainage rapide et facile, créant des conditions très favorables pour la variété, notamment pendant la période de maturation. Dans le cas contraire, l'absorption d'un grand volume d'eau entraîne la rupture du mince épiderme de la Malagousia et l'apparition de botrytis.

Dans le même temps, la sélection de plants plus âgés (30 ans et plus), combinée au sol pauvre de la région, conduit à une faible productivité et favorise la surmaturation de la variété. Toutefois, s'il y a des années de production, la vendange en vert est utilisée pour favoriser la maturation de la variété.

L'exposition directe au soleil diminue l'intensité des arômes terpéniques de la variété, qui donnent les caractéristiques du muscat. C'est pourquoi la plantation dans la zone doit être orientée ouest-est afin d'assurer une maturation harmonieuse et de protéger les raisins de l'exposition directe au rayonnement solaire et éviter ainsi les brûlures. Dans le même temps, la gestion spécifique de la surface foliaire (plus de 2 mètres) garantit un meilleur ombrage et une meilleure protection des raisins.

La sélection clonale est également un atout. La plantation avec le clone dilué de la variété facilite une meilleure ventilation du raisin et réduit le risque de botrytis.

Enfin, il a été constaté que la variété est très bien adaptée au changement climatique. L'absence de précipitations dans la région en août et en septembre ces dernières années permet à la variété de mieux mûrir, favorisant ainsi la production de vin à partir de raisins surmûris presque chaque année.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Dispositions complémentaires concernant l'étiquetage des vins

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la mention:

Article 53, paragraphes 1, 2 et 6 et en particulier l'annexe V du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du 17 octobre 2018 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les restrictions d'utilisation, les modifications du cahier des charges, l'annulation de la protection, l'étiquetage et la présentation. Sur l'étiquette des vins biologiques IGP «Επανομή», la mention «biologique» ou «bio» combinée au nom du produit est obligatoirement complétée:

— du numéro de code de l'organisme de contrôle

— du logo de l'UE

— de la mention «Agriculture UE ou/et Agriculture Grèce»

Mentions concernant certaines méthodes de production

L'arrêté ministériel n° 280557 du 9 juin 2005, «Définition des durées d'élevage, de vieillissement et de mise à la consommation des vins à appellation d'origine de qualité supérieure et des vins de pays, ainsi que des mentions à utiliser pour leur étiquetage en ce qui concerne leur mode ou méthode de production» (JORH n° 818, 2e volume, du 15 juin 2005) énonce, dans ses articles 3 et 4, les conditions préalables à l'utilisation des indications suivantes:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vin nouveau)

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (élevage en fût ou élevé en fût)

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vieilli en fût ou vieillissement en fût)

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (fermenté et élevé en fût ou fermentation et élevage en fût)

- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (fermentation en fût ou fermenté en fût).

Indication de l'année de récolte sur l'étiquette.

Si la mention «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vin nouveau) figure sur l'étiquette des vins, il est obligatoire de mentionner l'année de récolte des raisins comme le prévoit l'article 1er, paragraphe 2, de l'arrêté ministériel n° 280557 du 9 juin 2005, «Définition des durées d'élevage, de vieillissement et de mise à la consommation des vins à appellation d'origine de qualité supérieure et des vins de pays, ainsi que des mentions à utiliser pour leur étiquetage en ce qui concerne leur mode ou méthode de production» (JORH n° 818, 2e volume, du 15 juin 2005).

Indications d'étiquetage conformément à la législation nationale

Conformément à l'arrêté ministériel 235309 du 7 février 2002, les mentions traditionnelles pouvant être apposées sur l'étiquette des vins portant l'indication géographique protégée (IGP) «Επανομή» sont les suivantes:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Blanc de blancs), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Blanc de noirs), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Blanc de gris), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (Kokkineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (Vin de collines), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ (Vin de coteaux).

Dérogations

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la mention:

Article 5, paragraphe 1, point b), du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du 17 octobre 2018 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les restrictions d'utilisation, les modifications du cahier des charges, l'annulation de la protection, l'étiquetage et la présentation

Dérogations

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la mention:

L'arrêté ministériel conjoint nº 392169 du 20 octobre 1999, «Règles générales applicables à l'utilisation de la mention "Τοπικός Οίνος" (vin de pays) pour décrire un vin de table» (JORH nº 1985, 2e volume, du 8 novembre 1999), tel que modifié par l'arrêté ministériel conjoint nº 321813 du 29 août 2007, dispose en son article 4, point c):

«Les vins de table autorisés à utiliser la mention "vin de pays" avec l'indication géographique d'une région, d'un nome ou d'une région viticole plus petite que le nome, sont produits dans des établissements vinicoles situés dans le nome ou dans des nomes limitrophes.»

Plus précisément, les vins IGP «Επανομή» peuvent être produits dans des exploitations viticoles situées dans le nome de Thessalonique ou dans les nomes voisins de Chalcidique, Émathie, Pella, Kilkis et Serres.

Lien vers le cahier des charges du produit

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