C/2025/221

3.1.2025

Foilsiú teachtaireachta maidir le formheas ar leasú caighdeánach ar shonraíocht táirge le haghaidh ainm in earnáil an fhíona, dá dtagraítear in Airteagal 17(2) agus (3) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún

(C/2025/221)

Foilsítear an teachtaireacht seo i gcomhréir le hAirteagal 17(5) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún [1].

FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH A CHUR IN IÚL

‘Επανομή’

PGI-GR-A0858-AM02

Dáta na teachtaireachta: 4 Deireadh Fómhair 2024

TUAIRISC AR AN LEASÚ FORMHEASTA AGUS NA CÚISEANNA LEIS

I measc nithe eile, ceartaíonn an leasú an neart alcóil atá ag fíon geal ó fhíonchaor ró-aibí: ba cheart an neart alcóil iarbhír íosta a bheith 12 % de réir toirte seachas 15 %.

I leasú ar na sonraíochtaí teicniúla le haghaidh an táirge Επανομή (TGFC) a tíolacadh trí e-ambrosia in 2018, agus i ngach doiciméad ina dhiaidh sin, leagadh amach trí bhotún gurbh é 15 % neart alcóil iarbhír íosta fíona ghil ó fhíonchaora ró-aibí, ach, san iarratas bunaidh, a tíolacadh an 30 Iúil 2015, luadh gurbh é 12 % an neart alcóil iarbhír íosta. Rinneadh an t-iarratas a fhormheas ar deireadh le Rialachán Cur Chun Feidhme (AE) 2022/953 ón gCoimisiún lena bhformheastar leasú ar an tsonraíocht a bhaineann le hainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint nó tásc geografach faoi chosaint (‘Επανομή’ (Epanomi) (TGFC)), a foilsíodh an 21 Meitheamh 2022.

Leasaíodh an roinn dar teideal ‘Tuairisc ar an bhfíon’.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

Επανομή

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

TGFC – Tásc Geografach faoi Chosaint

3. **Catagóirí an táirge fíniúna**

1. Fíon

16. Fíon ó fhíonchaora ró-aibí

3.1. *Cód ainmníochta comhcheangailte*

— 22 – DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

2204 Fíon ó fhíonchaora úra, lena n-áirítear fíonta treisithe. Úrfhíon fíonchaor seachas é sin atá faoi cheannteideal 2009

[1] IO L 9, 11.1.2019, lch. 2.

4. **Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)**

1. *Fíon dearg tirim*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Saintréithe anailíseacha:

— Neart alcóil iomlán: íosmhéid 12,0 %

— Neart alcóil nádúrtha íosta: 11,5 %

— Méid iomlán siúcra (g/l): uasmhéid 9,0 *

— Aigéadacht iomlán uasta: 7,0 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach.

* I gcás ina bhfuil an méid siúcra níos mó ná 4 g/l, tá feidhm ag na coinníollacha a leagtar síos i gCuid B d'Iarscríbhinn III a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/33 ón gCoimisiún.

Mura dtugtar aon luach sonrach, tá feidhm ag na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais.

Tréithe orgánaileipteacha

Cuma: dath geal, corcra domhain ag a bhfuil imireacha donnrua tar éis tréimhse fhada aosaithe.

Dea-bholadh: dea-bholadh torthaí úra aibí, spíosraí, rísíní agus cócó.

Blas: tathagach mar aon le blas cothrom agus tainniní boga, agus tacaíocht ann ó na torthaí agus ón iarbhlas an-aramatach.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): 12,0

— Aigéadacht iomlán íosta: 3,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): 20

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): 150

2. *Fíon geal tirim*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Saintréithe anailíseacha:

— Neart alcóil iomlán: íosmhéid 11,0 %

— Neart alcóil nádúrtha íosta: 10,5 %

— Méid iomlán siúcra (g/l): uasmhéid 9,0*

— Aigéadacht iomlán uasta: 7,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach.

* I gcás ina bhfuil an méid siúcra níos mó ná 4 g/l, tá feidhm ag na coinníollacha a leagtar síos i gCuid B d'Iarscríbhinn III a ghabhann le Rialachán (AE) 2019/33 ón gCoimisiún.

Mura dtugtar aon luach sonrach, tá feidhm ag na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais.

Tréithe orgánaileipteacha

Cuma: dath dian buí éadrom lena ngabhann imireacha glasa, nó dath dian buí órga tar éis tréimhse aosaithe.

Dea-bholadh: dea-bholadh torthaí andúchasacha, torthaí samhraidh, seasmaine, torthaí citris, fanaile agus meala mar aon le himireacha tobac.

Blas: casta agus méith sa bhéal, mar aon le blas comhchuí cothrom, aigéadacht úr agus iarbhlas fada an-aramatach.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): 11,0

— Aigéadacht iomlán íosta: 3,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): 18

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): 200

3. *Fíon geal ó fhíonchaora ró-aibí*

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Saintréithe anailíseacha:

— Neart alcóil íosta iomlán: 15 %

— Méid siúcra nádúrtha (g/l): íosmhéid 250 g/l

— Aigéadacht iomlán uasta: 6,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach.

Mura dtugtar aon luach sonrach, tá feidhm ag na teorainneacha a leagtar síos i reachtaíocht an Aontais.

Tréithe orgánaileipteacha

Cuma: dath domhain órga mar gheall ar aosú i mbairillí darach ar feadh tréimhse fhadaithe.

Dea-bholadh: dea-bholaithe casta torthaí aibí a bhfuil bia bán iontu, amhail péitseog, piorra, cainche agus mangó, agus dea-bholaithe casta meala.

Blas: an-mhín sa bhéal, agus aigéadacht mhaith agus fo-thon milis ann.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): 12

— Aigéadacht iomlán íosta: 3,5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): 20

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): 300

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

1. Córas treoraithe fíniúnacha

Modh saothraithe

Treoraítear na fíniúnacha i gcomhréir leis na teicnící saothraithe tipiciúla a úsáidtear go háitiúil.

2. Fíon geal a tháirgeadh

Srianta fíonóireachta

Fíon geal a tháirgeadh:

Fíon geal TGFC Επανομή

Táirgtear é trí úsáid a bhaint as teicneolaíocht úrscothach an táirgthe fíona ghil; ní ceadmhach an teocht le linn coipeadh alcólach a bheith níos mó ná 20 °C.

3. Fíon dearg a tháirgeadh

Srianta fíonóireachta

Fíon dearg a tháirgeadh:

Táirgtear fíon dearg TGFC Επανομή i gcomhréir le modhanna traidisiúnta an táirgthe fíona dheirg.

4. Fíon geal a tháirgeadh ó fhíonchaora ró-aibí

Srianta fíonóireachta

Fíon geal TGFC Επανομή ó fhíonchaora ró-aibí

Ní fhágtar na fíonchaora ar an bhfíniúin chun teacht chun bheith ró-aibí ach amháin i mblianta ina gceadaíonn na dálaí aimsire é sin.

Táirgtear é trí úsáid a bhaint as teicneolaíocht úrscothach an táirgthe fíona ghil; ní ceadmhach an teocht le linn coipeadh alcólach a bheith níos mó ná 20 °C.

5.2. *Uastáirgeacht*

1. Uastáirgeacht i heictilítir den táirge deiridh in aghaidh an heicteáir – fíon dearg

88 heictilítear in aghaidh an heicteáir

2. Uastáirgeacht i heictilítir den táirge deiridh in aghaidh an heicteáir – fíon geal

82,5 heictilítear in aghaidh an heicteáir

3. Uastáirgeacht i heictilítir den táirge deiridh in aghaidh an heicteáir – fíon geal ó fhíonchaora ró-aibí

40 heictilítear in aghaidh an heicteáir

4. Uastáirgeacht i gcileagraim d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir – fíon dearg

11 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

5. Uastáirgeacht i gcileagraim d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir – fíon geal

11 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

6. Uastáirgeacht i gcileagraim d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir – fíon geal ó fhíonchaora ró-aibí

8 000 cileagram d'fhíonchaora in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Bunaíodh an limistéar táirgeachta críochaithe le haghaidh fíonta TGFC Επανομή le Cinneadh Aireachta Uimh. 340582/1.9.1989 (Iris an Rialtais, Sraith II, Uimh. 694/B/15.9.1989), arna leasú ina dhiaidh sin le Cinntí Aireachta Uimh. 420192/21.12.1992 (GG II 758/B/31.12.1992), Uimh. 359489/25.10.1996 (GG II 1010/B/5.11.1996), Uimh. 387425/11.9.2000 (GG II 1179/B/25.9.2000) agus Uimh. 278474/26.02.2008 (G II 391/B/7.3.2008). Cuimsíonn limistéar táirgeachta críochaithe fhíonta TGFC Επανομή an chomharsanacht de chuid Επανομή atá ann i mbardas Thermaikos, ó dheas ó Thessaloniki.

7. **Cineálacha fíonchaor**

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. **Tuairisc ar an nasc (nó ar na naisc)**

8.1. *Mionsonraí faoin limistéar geografach – fíon agus fíon ó fhíonchaora ró-aibí*

Tá feidhm ag an nasc stairiúil, cultúir, sóisialta agus eacnamaíoch, agus ag an nasc leis an timpeallacht gheografach agus leis an tionscnamh geografach, maidir leis na catagóirí 'fíon' agus 'fíon ó fhíonchaora ró-aibí'.

A. Nasc stairiúil

Baineann limistéar Επανομή le réigiún Kalamaria, rud a chiallaíonn 'taobh maith', ar ainm é a thug taistealaithe Francacha dó mar gheall ar ardchaighdeán a tháirgí feirmeoireachta. Tá fianaise ann go bhfuil fíon á dhéanamh anseo le mílaois go leith, agus go mbíodh iomrá ar na fíonghoirt anseo sa ré Bhiosántach. Tá an chéad tagairt don lonnaíocht, faoin ainm Panomi (1302), nasctha le fíniúnacha a bheith ann sa réigiún. Is cosúil gur leanadh den fhíonsaothrú le linn thréimhse forghabhála na nOtamánach. Taifeadadh 325 fhíonghort i ndaonáireamh 1875, tháinig méadú go 586 ar an bhfigiúr sin i ndaonáireamh 1907. In 1907, bhí 27 bpreas fíona ann i bhfoirgnimh go sonrach chun na críche sin agus bhí 22 cheann ann i dtithe de chuid an tsráidbhaile. Tá taifid ann freisin ar chánacha a íocadh leis na húdaráis áitiúla Otamánacha i leith fíonghoirt a choinneáil agus fíonta áitiúla a dhéanamh.

B. Naisc chultúir, shóisialta agus eacnamaíocha

Tá fíonghoirt agus fíon nasctha go doscartha le saol cultúir, sóisialta agus eacnamaíoch mhuintir na háite ón gcianaimsir.

Tá an nasc sin fós ann sa lá atá inniu ann, agus déantar aontaí agus comhdhálacha a reáchtáil chun fíon a chur chun cinn agus mar chuid de thraidisiúin chultúir áitiúla, lena n-áirítear 'conairí fíona' Επανομή.

C. Timpeallacht gheografach agus tionscnamh geografach

Tá limistéar fíonsaothrúcháin Επανομή suite i mbardas Thermaikos, ó dheas ó Thessaloniki. Tá aeráid Mheánmhuirí aige. Is é 16 °C an mheánteocht bhliantúil agus bíonn an mheánbháisteach bhliantúil thart ar 550 mm. Sna huaireanta luatha le linn bhreacadh an lae, bíonn drúcht-titim throm ann, rud a chabhraíonn le trasghalú a laghdú, agus tarraingíonn gaoth thirim aduaidh barrachas taise amach as na plandaí. Tá an ithir comhdhéanta de chré ghainmheach agus de dhúrabhán créúil. Cuidíonn an cion carbónáite cailciam le struchtúr maith agus draenáil mhaith a sholáthar, agus bíonn leibhéil arda cothaitheach ann mar thoradh ar chion measartha ard cré. Rannchuidíonn cion measartha ábhair orgánaigh le struchtúr maith ithreach agus le draenáil mhaith. Tá an grádán fána sa raon ó íseal go meánach, rud atá go maith don draenáil agus a chuidíonn le riosca galar a laghdú nó le deireadh a chur le galair fiú, go háirithe coincleach. Laghdaíonn tionchar na farraige, in éineacht le grádán agus treoshuíomh na bhfánaí, an baol seaca go suntasach.

8.2. *Mionsonraí táirge le haghaidh na catagóire 'fíon'*

Bíonn dath buí éadrom ar fhíonta geala TGFC Επανομή mar aon le himireacha glasa agus airgid, nó bíonn dath dian, buí órga orthu tar éis tréimhse aosaithe i mbairillí darach. Athraíonn a ndea-bholaithe de réir cineáil, cineál fíonchaor agus aosaithe. Tá aigéadacht úr ann mar shaintréith de chuid na bhfíonta, ar fíonta iad atá casta agus méith sa bhéal agus, ina theannta sin, ar fíonta iad a bhfuil iarbhlas fada acu mar gheall ar na dálaí aibithe idéalacha le haghaidh na gcineálacha fíonchaor.

Bíonn dath dian dearg ar fhíonta dearga TGFC Επανομή agus bíonn imireacha scothghorma agus dea-bholaithe torthaí dearga, spíosraí, cócó agus rísíní orthu. Tá siad tathagach agus tá blas cothrom orthu mar aon le tainniní boga a bheith ann a bhuí leis na dálaí aeráide idéalacha atá i réim sa réigiún, rud a áirithíonn aibíocht mhaith fhiseolaíoch agus fheanólach.

8.3. *Faisnéis faoi tháirgí sa chatagóir 'fíon ó fhíonchaora ró-aibí'*

Tá fíonta ó fhíonchaora ró-aibí á dtáirgeadh ó thús na bliana 2000 ón gcineál Malagousia. Tá an cineál sin á fhás sa limistéar le níos mó ná 35 bliana, agus tá torthaí den scoth ann dá bharr sin. Tá sé oiriúnaithe go foirfe don terroir agus cuireann sé sin dálaí fabhracha le haghaidh fíonsaothrúcháin ar fáil.

Ní fhágtar na fíonchaora ar an bhfíniúin chun teacht chun bheith ró-aibí ach amháin i mblianta ina gceadaíonn na dálaí aimsire é sin. Tá dath domhain órga ar an bhfíon mar gheall ar aosú i mbairillí darach ar feadh tréimhse fhadaithe agus tá dea-bholaithe torthaí aibí a bhfuil bia bán iontu agus dea-bholaithe meala ina saintréith de. Tá míne dheas sa bhéal aige, agus é sin cothromaithe go hidéalach lena aigéadacht mhaith shaintréitheach.

Tá aitheantas bainte amach ag fíonta fíonchaor ró-aibí i gcomórtais idirnáisiúnta, lena n-áirítear na Decanter World Wine Awards, an International Wine Challenge agus an International Wine & Spirits Competition.

8.4. *Idirghníomhaíocht chúisíoch maidir leis an gcatagóir 'fíon'*

Mar a leagtar amach go mionsonraithe thuas, tá cáilíochtaí uathúla fhíonta TGFC Επανομή ann mar gheall ar shaintréithe sonracha an réigiúin (ithir, aeráid, tionchar leoithní samhraidh) in éineacht leis na cineálacha fíniúna a fhástar agus ar na teicnící saothraithe a úsáidtear.

Tá aeráid Επανομή idéalach le haghaidh na gcineálacha a fhástar ann toisc go mbaineann na fíonchaora amach an aibíocht inmhianaithe, ó thaobh cúrsaí fiseolaíocha agus feanólacha de, sula dtosaíonn báisteach throm san fhómhar, rud a dhéanfadh dochar do cháilíocht na bhfíonchaor.

Mar thoradh ar na dálaí teo agus tirime atá i réim sa limistéar, agus, chomh maith leis sin, ar an gcineál ithreach, ligtear do na fíonchaora aibiú idir lár mhí Lúnasa agus lár mhí Mheán Fómhair, ach sin ag brath ar an gcineál. Dá bhrí sin, athraíonn cineálacha agus tréithe orgánaileipteacha na bhfíonta a tháirgtear sa limistéar mar gheall ar mheascán na gcineálacha a fhástar agus ar na dálaí an-te agus an-tirim, rud a léiríonn an aeráid go díreach.

Fástar na cineálacha fíonchaor geal sna codanna is ísle den fhíonghort chun dianstrus uisce a sheachaint, rud a laghdódh aigéadacht na bhfíonta. Is é an t-aon eisceacht amháin atá ann an cineál Malagousia, ar cineál é atá íogair don bharrachas bogthaise agus, dá bhrí sin, fástar é ar na codanna lárnacha agus ar na codanna níos airde de na fánaí. Tosaíonn na fíonchaora ag aibiú i dtreo lár mhí Lúnasa i gcás Chardonnay, Sauvignon Blanc agus Viognier, ach baineann na cineálacha Assyrtiko agus Malagousia aibíocht iomlán amach go déanach i mí Lúnasa.

Go háirithe, tá aigéadacht shuntasach, neart alcóil ard, dea-bholaithe torthaí aibí, glasa, lena ngabhann blasanna bláthacha agus mianracht fíneálta sa bhéal, ag fíonta a dhéantar as cineál Assyrtiko, atá oiriúnaithe go foirfe don timpeallacht áitiúil.

Tá neart alcóil an-ard, aigéadacht mhaith (mar gheall ar ghaotha fuara aduaidh) agus dea-bholaithe torthaí trópaiceacha, torthaí citris agus seasmaine ag fíonta a dhéantar as cineál Malagousia, a aibíonn go héasca.

Mar gheall ar na dálaí aibithe teo, tá cumhracht thrópaiceach ag fíonta Chardonnay, Viognier agus Sauvignon Blanc chomh maith le doimhneacht shaibhir sa bhéal, aigéadacht mhaith agus acmhainneacht mhaith aosaithe.

Fástar na cineálacha dearga sna codanna is airde den fhíonghort ina gcoinníonn an ithir níos lú uisce, chun an strus uisce inmhianaithe a spreagadh agus chun an aibíocht fheanólach agus fhiseolaíoch is fearr a bhaint amach. Táirgeann fíonchaora a fhástar ar ithreacha gainmheacha fíonta a bhfuil dea-bholaithe éadroma orthu, ach is fíonta a bhfuil carachtar feanólach sainiúil acu a bhíonn ann mar thoradh ar ithreacha créúla den chuid is mó. Tosaíonn aibiú i dtreo dheireadh mhí Lúnasa i gcás na gcineálacha dearga Merlot agus Grenache Rouge, agus Syrah, Cabernet Sauvignon agus Mourvedre ina dhiaidh sin agus, ar deireadh, Limnio agus Xinomavro le linn na chéad leithe de mhí Mheán Fómhair.

Go háirithe, tá cion ard alcóil ag fíonta a dhéantar as na cineálacha Merlot agus Grenache Rouge agus tá siad bog sa bhéal, agus tá dea-bholaithe torthaí aibí orthu. Tá fíonta Syrah, Cabernet Sauvignon agus Mourvedre dea-struchtúrtha agus gabhann dath dian agus acmhainneacht aosaithe den scoth leo. Tá neart toirte agus dath dian ag baint le fíonta a dhéantar as cineál Limnio agus bíonn dea-bholaithe sainiúla torthaí dearga orthu, ach tá déine mhaith datha ag fhíonta Xinomavro mar gheall ar na dálaí aibithe áitiúla idéalacha le haghaidh an chineáil sin, is é sin, neart alcóil maith agus dea-bholaithe saintréitheacha torthaí dearga.

8.5. *Idirghníomhaíocht chúisíoch i gcás na catagóire 'fíon ó fhíonchaora ró-aibí'*

Is cineál ilfhiúsach é Malagousia a fhéadfaidh fíonta simplí ag a bhfuil dea-bholaithe muscat agus líomóide nó fíonta ag a bhfuil tathag níos casta agus dea-bholaithe torthaí citris (citrón, líomóid), torthaí aibí, luibheanna agus piobair bháin a tháirgeadh, ach sin ag brath ar an modh saothraithe fíonóireachta a úsáidtear. Braitheann sé sin den chuid is mó ar shuíomh agus ar aghaidh an fhíonghoirt, ar rilíf na talún agus ar chomhdhéanamh meicniúil agus ceimiceach na hithreach.

Tá an cineál Malagousia an-inoiriúnaithe ach tá sé íogair i dtaca le bogthaise de. Dá bhrí sin, plandaítear é sna limistéir is airde ina bhfuil níos lú bogthaise agus ina bhfuil dálaí maithe aibithe ag na fíonchaora. Tá na fíonta a dhéantar as an gcineál seo casta agus tá dea-bholaithe sainiúla torthaí citris agus trópaiceacha acu. Tá aigéadacht mhaith acu mar gheall ar ghaotha aduaidh a tharraingíonn taise ó na plandaí agus ar ghaotha muirí a laghdaíonn teocht na bhfíonchaor i rith mhíonna an tsamhraidh.

Ciallaíonn fánaí atá comhdhéanta d'ithir ghainmheach, atá gann ar chothaithigh den chuid is mó, go ndéantar uisce a dhraenáil go tapa agus go héasca, rud a sholáthraíonn dálaí atá an-fhabhrach don chineál, go háirithe le linn na tréimhse aibithe. Seachas sin, má ionsúnn sé an iomarca uisce, bristear craiceann tanaí fhíonchaor Malagousia, rud a fhágann go dtarlaíonn botraíteas.

Chomh maith leis sin, is é an toradh a bhíonn ar roghnú fíniúnacha níos sine (30 bliain d'aois nó níos sine) de chuid an chineáil sin, in éineacht le hithreacha an limistéir nach bhfuil mórán cothaitheach iontu, go mbíonn táirgeacht íseal ann agus go dtugtar tús áite don ró-aibiú. I mblianta an-táirgiúil, áfach, déantar glasbhuaint chun ligean do na fíonchaora aibiú.

Na dea-bholaithe muscat teirpéin-bhunaithe a bhaineann go sonrach leis an gcineál sin, éiríonn siad níos lú, ó thaobh déine de, i gcás nochtadh díreach leis an ngrian. Dá bhrí sin, tá an treoshuíomh plandaithe sa limistéar táirgeachta soir-siar chun aibiú comhchuí a áirithiú agus chun na fíonchaora a chosaint ar nochtadh díreach le radaíocht na gréine, rud a chuireann cosc ar dhó gréine. Chomh maith leis sin, déantar an ceannbhrat (os cionn 2 mhéadar) a bhainistiú ar bhealach a áirithíonn scáthú agus cosaint níos fearr do na fíonchaora.

Is buntáiste é freisin roghnú clónúil. Déantar clón den chineál lena ngabhann triopaill scaoilte fíonchaor a úsáid le haghaidh plandú chun aeráil níos fearr na bhfíonchaor a áirithiú, rud a laghdaíonn an riosca go mbeidh botraíteas ann.

Ar deireadh, fuarthas amach go bhfuil an cineál in ann oiriúint go han-mhaith don aeráid atá ag athrú. Le blianta beaga anuas, ní raibh aon bháisteach ann sa réigiún i mí Lúnasa ná i mí Mheán Fómhair. Aibíonn an cineál níos fearr sna dálaí sin, rud a fhágann gur féidir fíon ó fhíonchaora ró-aibí a tháirgeadh beagnach gach bliain.

9. **Coinníollacha fíor-riachtanacha breise (pacáistiú, lipéadú, ceanglais eile)**

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú fíona

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll breise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Airteagal 53(1), (2) agus (6) d'Iarscríbhinn V a ghabhann le Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún lena bhforlíontar Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle a mhéid a bhaineann le hiarratais ar ainmniúcháin tionscnaimh, tásca geografacha agus téarmaí traidisiúnta a chosaint in earnáil an fhíona, an nós imeachta agóide, srianta ar úsáid, leasuithe ar shonraíochtaí táirge, cealú cosanta, agus lipéadú agus cur i láthair. Féadfar an téarma 'βιολογικό'/'βιο' (orgánach) a léiriú ar lipéadú fhíonta orgánacha TGFC Επανομή mar aon le hainm an táirge, agus ní mór an méid seo a leanas a chur ina dhiaidh:

— códuimhir an chomhlachta cigireachta;

— lógó an Aontais Eorpaigh;

— an tásc 'Τεωργία Ε' (Talmhaíocht an Aontais) agus/nó 'Τεωργία Ελλάδα' (Talmhaíocht na Gréige).

Téarmaí lena dtagraítear do mhodhanna áirithe táirgthe

Le hAirteagail 3 agus 4 de Chinneadh Aireachta Uimh. 280557/9.6.2005 lena leagtar síos tráth aibithe, aosaithe agus cur ar an margadh fíonta ag a bhfuil Cáilíocht Níos Fearr d'Ainmniúchán Tionscnaimh agus Fíonta Áitiúla agus leis na téarmaí a úsáidtear i lipéadú fíonta den sórt sin a bhaineann leis an modh táirgthe nó leis na modhanna ullmhúcháin (GG II 818/15.6.2005), leagtar síos na rialacha maidir le húsáid na dtéarmaí seo a leanas:

— 'ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ' nó 'ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ' (fíon nua)

— 'ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ' nó 'ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ' (AIBITHE I mBAIRILLE)

— 'ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ' nó 'ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ' (AOSAITHE I mBAIRILLE)

— 'ΟΙΝΟΠΟΙΗΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ' / 'ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΗ ΣΑΕ ΒΑΡΕΛΙ' (fíon a bheith déanta díobh agus aibithe i mbairille);

'ΟΙΝΟΠΟΙΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ' / 'ΟΙΝΟΠΟΙΗΗΚΕ Σ ΒΑΡΕΛΙ' (fíon a bheith déanta díobh i mbairille).

Bliain an fhíona a phriontáil ar an lipéadú

I gcás ina n-úsáidtear an téarma 'ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ' / 'ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ' ('fíon nua') ar lipéadú fíonta, tá sé éigeantach bliain an fhíona a phriontáil i gcomhréir le hAirteagal 1(2) de Chinneadh Aireachta Uimh. 280557/9-6-2005 lena leagtar síos an t-am aibithe, an t-am aosaithe agus an t-am a cuireadh fíonta ar an margadh ag a bhfuil Cáilíocht Níos Fearr d'Ainmniúchán Tionscnaimh agus Fíonta Áitiúla agus na téarmaí a úsáidtear i lipéadú fíonta den sórt sin a bhaineann leis an modh táirgthe nó leis na modhanna ullmhúcháin (GG II 818/15-6-2005).

Téarmaí lipéadaithe i gcomhréir leis an reachtaíocht náisiúnta.

I gcomhréir le Cinneadh Aireachta Uimh. 235309/7-2-2002, is iad seo a leanas na téarmaí is féidir a úsáid ar lipéadú fhíonta TGFC Επανομή:

'ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ' / 'Blanc de blancs' (fíon geal ó fhíonchaora bána), 'ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ' / 'Blanc de noir' (fíon geal ó fhíonchaora dearga), 'ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ' / 'ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ' / 'Blanc de gris' (fíon geal ó fhíonchaora 'gris'), 'ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ' / 'Kokineli' (Kokineli), 'ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ' / 'Vin de collines' (fíon ó chnoic), 'ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ' / 'Vin de coteaux' (fíon ó fhánaí).

Maoluithe

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht an Aontais

Cineál an choinníll breise:

Maolú ar tháirgeadh sa limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Airteagal 5(1)(b) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún lena bhforlíontar Rialachán (AE) Uimh. 1308/2013 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle a mhéid a bhaineann le hiarratais ar ainmniúchán tionscnaimh, tásca geografacha agus téarmaí traidisiúnta a chosaint in earnáil an fhíona, an nós imeachta agóide, srianta ar úsáid, leasuithe ar shonraíochtaí táirge, cealú cosanta, agus lipéadú agus cur i láthair.

Maoluithe

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll breise:

Maolú ar tháirgeadh sa limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Luaitear an méid seo a leanas in Airteagal 4(c) de Chinneadh Aireachta Comhpháirteach Uimh. 392169/20.10.1999 lena leagtar síos rialacha ginearálta maidir le húsáid an téarma 'Fíon Áitiúil' sa tuairisc ar fhíon boird (GG II 1985/8.11.99), arna leasú le Cinneadh Aireachta Comhpháirteach Uimh. 321813/29.8.2007:

'Fíonta boird ar féidir an téarma "Fíon Áitiúil" a úsáid ina leith mar aon le tásc geografach cúige, maorachta nó limistéir fíonsaothrúcháin atá níos lú ná maoracht, táirgfear iad i bhfíonlanna a oibríonn sa mhaoracht nó i maorachtaí in aice láimhe.'

Go sonrach, féadfar fíonta TGFC Επανομή a tháirgeadh i bhfíonlanna atá suite i maoracht Thessaloniki nó i maorachtaí comharsanachta Chalkidiki, Imathia, Pella, Kilkis agus Serres.

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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