Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/221)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Επανομή"

PGI-GR-A0858-AM02

Datum obavijesti: 4. listopada 2024.

OPIS I RAZLOZI ZA ODOBRENU IZMJENU

Izmjenom se, među ostalim, ispravlja alkoholna jakost bijelog vina od prezreloga grožđa: najmanja stvarna alkoholna jakost trebala bi iznositi 12 % vol., a ne 15 %.

Izmjenom tehničkih specifikacija za proizvod sa ZOZP-om Επανομή koja je podnesena putem sustava e-ambrosia 2018. i u svim dokumentima nakon toga, najmanja stvarna alkoholna jakost bijelog vina od prezrelog grožđa pogrešno je navedena kao 15 %, dok je u izvornom zahtjevu podnesenom 30. srpnja 2015. navedeno da najmanja stvarna alkoholna jakost iznosi 12 %. Zahtjev je konačno odobren Provedbenom uredbom Komisije (EU) 2022/953 o odobrenju izmjena specifikacije za zaštićenu oznaku izvornosti ili zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla („Επανομή" (ZOZP)), objavljenom 21. lipnja 2022.

Izmijenjen je odjeljak „Opis vina".

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Επανομή

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOZP – zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

16. Vino od prezreloga grožđa

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature—*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino. Mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. **Opis vina**

1. *Suha crna vina*

KRATAK OPIS

Analitička svojstva:

— ukupna alkoholna jakost: najmanje 12,0 %

— najmanja prirodna alkoholna jakost: 11,5 %

— ukupan sadržaj šećera (g/l): najviše 9,0*

— najveća ukupna kiselost: 7,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina.

* Ako je sadržaj šećera veći od 4 g/l, primjenjuju se uvjeti utvrđeni u dijelu B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Ako nije naznačena određena vrijednost, primjenjuju se granice utvrđene u zakonodavstvu EU-a.

Organoleptička svojstva

Izgled: Jarka tamnopurpurna boja s ciglastocrvenim odsjajima nakon dužeg razdoblja starenja vina.

Miris: Aroma zrelog svježeg voća, začina, grožđica i kakaa.

Okus: Punog i uravnoteženog okusa te mekanih tanina s voćnim notama i intenzivnim aromatičnim završetkom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12.0

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 150

2. *Suho bijelo vino*

KRATAK OPIS

Analitička svojstva:

— ukupna alkoholna jakost: najmanje 11,0 %

— najmanja prirodna alkoholna jakost: 10,5 %

— ukupan sadržaj šećera (g/l): najviše 9,0*

— najveća ukupna kiselost: 7,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina.

* Ako je sadržaj šećera veći od 4 g/l, primjenjuju se uvjeti utvrđeni u dijelu B Priloga III. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Ako nije naznačena određena vrijednost, primjenjuju se granice utvrđene u zakonodavstvu EU-a.

Organoleptička svojstva

Izgled: Intenzivna svijetložuta boja sa zelenim odsjajima ili intenzivna zlatnožuta boja nakon određenog razdoblja starenja vina.

Miris: Aroma egzotičnog i ljetnog voća, jasmina, agruma, vanilije, meda i duhanskih nota.

Okus: Složen i bogat, skladno uravnotežen i dugotrajan, svježe i intenzivno aromatične kiselosti.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,0

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 18

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 200

3. *Bijelo vino od prezreloga grožđa*

KRATAK OPIS

Analitička svojstva:

— najmanja ukupna alkoholna jakost: 15 %

— sadržaj prirodnih šećera (g/l): najmanje 250 g/l

— najveća ukupna kiselost: 6,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

Ako nije naznačena određena vrijednost, primjenjuju se granice utvrđene u zakonodavstvu EU-a.

Organoleptička svojstva

Izgled: postojana zlatna boja zbog dugog odležavanja u hrastovim bačvama.

Miris: složene arome zrelog voća s bijelim mesom poput breskve, kruške, dunje, manga te meda.

Okus: izražena kremasta tekstura u ustima u kombinaciji s dobrom kiselošću i blagom podlogom.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 12

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: 3,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): 20

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): 300

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Sustav uzgoja vinove loze

Postupak uzgoja:

Vinova se loza uzgaja u skladu s tipičnim uzgojnim tehnikama koje se primjenjuju na lokalnom području.

2. Vinifikacija bijelih vina

Ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Vinifikacija bijelih vina:

Bijelo vino sa ZOZP-om Επανομή

Proizvode se primjenom najsuvremenije tehnologije za proizvodnju bijelih vina; tijekom alkoholne fermentacije temperatura ne smije prijeći 20 °C.

3. Vinifikacija crnih vina

Ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Vinifikacija crnih vina:

vino s oznakom Επανομή (ZOZP) proizvodi se u skladu s tradicionalnim metodama proizvodnje crnih vina.

4. Vinifikacija bijelih vina od prezreloga grožđa

Ograničenja u pogledu proizvodnje vina

Bijelo vino od prezreloga grožđa sa ZOZP-om Επανομή

Grožđe se ostavlja na vinovoj lozi da prezri samo u godinama kada to klimatski uvjeti dopuštaju.

Proizvode se primjenom najsuvremenije tehnologije za proizvodnju bijelih vina; tijekom alkoholne fermentacije temperatura ne smije prijeći 20 °C.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Najveći prinos u hektolitrima krajnjeg proizvoda po hektaru – crno vino

88 hektolitara po hektaru

2. Najveći prinos u hektolitrima krajnjeg proizvoda po hektaru – bijelo vino

82,5 hektolitara po hektaru

3. Najveći prinos u hektolitrima krajnjeg proizvoda po hektaru – bijelo vino od prezreloga grožđa

40 hektolitara po hektaru

4. Najveći prinos u kilogramima grožđa po hektaru – crno vino

11 000 kilograma grožđa po hektaru

5. Najveći prinos u kilogramima grožđa po hektaru – bijelo vino

11 000 kilograma grožđa po hektaru

6. Najveći prinos u kilogramima grožđa po hektaru – bijelo vino od prezreloga grožđa

8 000 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Razgraničeno područje proizvodnje vina sa ZOZP-om Επανομή utvrđeno je Ministarskom odlukom br. 340582/1.9.1989 (Službeni list Vlade, serija II., br. 694/B/15.9.1989.), koja je naknadno izmijenjena ministarskim odlukama br. 420192/21.12.1992. (GG II 758/B/31.12.1992), br. 359489/25.10.1996 (GG II 1010/B/5.11.1996), br. 387425/11.9.2000 (GG II 1179/B/25.9.2000) i br. 278474/26.02.2008 (GG II 391/B/7.3.2008). Razgraničeno područje proizvodnje vina sa ZOZP-om Επανομή obuhvaća regiju južno od Soluna, u mjestu Epanomi u općini Thermaikos.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

8.1. *Podaci o zemljopisnom području – vina i vina od prezreloga grožđa*

Povijesna, kulturna, socijalna i gospodarska veza, zemljopisno okruženje i zemljopisno podrijetlo ispunjavaju uvjete za kategorije „vino” i „vino od prezreloga grožđa”.

A. Povijesna veza

Regija Epanomi pripadala je regiji Kalamaria, što znači „dobra strana”, a tako su je nazvali francuski putnici zbog dobre kvalitete poljoprivrednih proizvoda regije. Postoje dokazi o proizvodnji vina stari 1500 godina, a regija je bila poznata po svojim vinogradima još u bizantsko doba. Prvo spominjanje naselja pod nazivom Panomi (1302.) povezano je s vinogradima u regiji. Čini se da je vinogradarstvo bilo aktualno sve do kraja osmanske okupacije. Tijekom popisivanja 1875. zabilježeno je 325 vinograda, a 1907. njih 586. Godine 1907. bilo je 27 muljača kao samostalnih objekata te 22 muljače u sklopu kuća u selu. Postoje i zapisi o tome da su se turskim lokalnim tijelima plaćali porezi na uzgoj vinove loze i proizvodnju vina u zemlji.

B. Kulturne, socijalne i gospodarske veze

Vinogradi i vino već su od davnina neodvojivo povezani s kulturnim, socijalnim i gospodarskim životima lokalnog stanovništva.

Ta je veza prisutna i danas u obliku organiziranja događanja i konferencija usmjerenih na promicanje vina te kulturnih tradicija regije, kao što su „vinske ceste” Epanomija.

C. Zemljopisno okruženje i zemljopisno podrijetlo

Vinogradarska regija Epanomi nalazi se južno od Soluna u općini Thermaikos. Klima je sredozemna. Prosječna godišnja temperatura iznosi 16 °C, a prosječna godišnja količina padalina oko 550 mm. U ranim jutarnjim satima stvara se jaka rosa, što pogoduje smanjenju transpiracije, a nakon toga obično slijedi suhi sjeverni vjetar koji uklanja višak vlage iz vegetacije. Tlo je pjeskovita glina i glinasta ilovača. Sadržaj kalcijeva karbonata pridonosi dobroj teksturi i odvodnjavanju tla, dok relativno visok sadržaj gline dovodi do velikog nakupljanja hranjivih tvari. Udio organskih tvari je srednji, što pridonosi dobroj teksturi i odvodnjavanju tla. Tla imaju mali do srednji nagib, što pridonosi boljem odvodnjavanju te ograničava ili čak uklanja rizik od bolesti, osobito peronospore. Utjecaj mora, zajedno s nagibom i orijentacijom tla, znatno smanjuje rizik od mraza.

8.2. *Podaci o proizvodu za kategoriju „vino”*

Bijela vina sa ZOZP-om Επανομή imaju intenzivnu svijetložutu boju sa zelenim i srebrnim odsjajima ili intenzivnu zlatnožutu boju nakon što je vino starjelo određeno vrijeme u hrastovim bačvama. Arome se razlikuju ovisno o vrsti, sorti i starenju. Vina se odlikuju svježom kiselošću, složena su i bogata te imaju dugotrajan naknadni okus zahvaljujući idealnim uvjetima dozrijevanja sorti.

Crna vina sa ZOZP-om Επανομή imaju intenzivnu crvenu boju s plavkastim odsjajima i aromama crvenog bobičastog voća, začina, kakaa i grožđica. Bogatog su tijela, uravnotežena okusa i mekanih tanina zbog idealnih klimatskih uvjeta koji prevladavaju u regiji i određuju dobru tehnološku i fenolnu zrelost.

8.3. *Podaci o proizvodu za kategoriju „vino od prezreloga grožđa”*

Vina od prezreloga grožđa proizvode se od sorte Malagousia od početka 2000. Ova se sorta u regiji uzgaja već više od 35 godina i daje izvrsne rezultate. Malagousia i lokalno podneblje u idealnoj su harmoniji jer su svi elementi povezani s vinogradarstvom povoljni.

Grožđe se ostavlja na vinovoj lozi da prezri samo u godinama kada to klimatski uvjeti dopuštaju. Tamnozlatna boja posljedica je dužeg razdoblja starenja u hrastovim bačvama, a vino se odlikuje aromama zrelog voća s bijelim mesom i meda. Vino u ustima razvija lijepu mekoću koja je idealno uravnotežena s dobrom kiselošću koja mu daje posebnost.

Vina od prezreloga grožđa nagrađivana su na međunarodnim natjecanjima kao što su: Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, International Wine & Spirits Competition.

8.4. *Uzročna povezanost za kategoriju „vino”*

Kao što je detaljno navedeno u prethodnim odjeljcima, jedinstvene značajke vina sa ZOZP-om Επανομή proizlaze iz kombinacije specifičnih značajki regije (tlo, klima, utjecaj vjetrova ljeti), sorti vinove loze koje se uzgajaju i korištenih metoda uzgoja.

Klima u Epanomiju idealna je za sorte koje se ondje uzgajaju jer grožđe dosegne željenu tehnološku i fenolnu zrelost prije razdoblja obilnih padalina ujesen, što bi naštetilo kvaliteti grožđa.

Zbog toplih i suhih uvjeta koji prevladavaju na tom području, u kombinaciji s vrstom tla, grožđe dozrijeva između sredine kolovoza i sredine rujna, ovisno o sorti. Stoga zbog kombinacije uzgajanih sorti i visokog kserotermičkog indeksa u regiji dolazi do razlike u vrsti i organoleptičkim svojstvima proizvedenih vina, što izravno odražava klimu.

Bijele sorte uzgajaju se u najnižim dijelovima vinograda da se izbjegne nestašica vode koja bi uzrokovala smanjenje kiselosti vina. Jedina je iznimka sorta Malagousia, koja se uzgaja u srednjim i višim dijelovima jer je osjetljiva na višak vlage. Grožđe sorti Chardonnay, Sauvignon Blanc i Viognier počinje dozrijevati sredinom kolovoza, dok sorte Assyrtiko i Malagousia dostižu zrelost krajem kolovoza.

Konkretno, sorta Assyrtiko savršeno se prilagodila lokalnom okruženju i daje vina visoke kiselosti, visoke alkoholne jakosti i aroma zrelog zelenog voća, cvjetnih nota te blago mineralnog okusa u ustima.

Sorta Malagousia dozrijeva bez poteškoća i daje vina posebno visoke alkoholne jakosti, dobre kiselosti (zbog hladnih vjetrova koji pušu sa sjevera) i aroma tropskog voća, agruma i jasmina.

Zbog termičkih uvjeta dozrijevanja sorte Chardonnay, Viognier i Sauvignon Blanc odlikuju se tropskom aromom, koja se udružuje sa snažnom punoćom u ustima, dobrom kiselošću i dobrom sposobnošću starenja.

Crne sorte uzgajaju se u najvišim dijelovima vinograda, gdje tlo zadržava najmanje vode, kako bi se izazvala željena nestašica vode i postigla najbolja fenolna i tehnološka zrelost. Vina proizvedena na pjeskovitim tlima imaju blage arome, dok vina proizvedena na tlima s visokim udjelom gline imaju izražen fenolni karakter. Dozrijevanje grožđa počinje krajem kolovoza za crne sorte Merlot i Grenache rouge, nakon kojih slijede sorte Syrah, Cabernet Sauvignon i Mourvedre, a završava u prvoj polovici rujna sa sortama Limnio i Xinomavro.

Sorte Merlot i Grenache rouge daju vina visoke alkoholne jakosti, slatkog okusa i s aromama zrelog voća. Sorte Syrah, Cabernet Sauvignon i Mourvedre daju dobro strukturirana vina intenzivne boje i velike sposobnosti starenja. Sorta Limnio daje vina intenzivne boje, s posebnim aromama crvenog bobičastog voća te bogate punoće, dok sorta Xinomavro daje vina dobrog kromatskog intenziteta zbog idealnog dozrijevanja sorte u regiji, dobre alkoholne jakosti i svojstava crvenog bobičastog voća.

8.5. *Uzročna povezanost za kategoriju „vino od prezreloga grožđa”*

Malagousia je polidinamička sorta koja, ovisno o uzgoju i metodi proizvodnje vina, može dati jednostavna vina s aromama muškata i limuna, ali i vina složenijih tijela s aromama agruma (četrun, limun), zrelog voća, začinskog bilja i bijelog papra. Važnu ulogu imaju položaj, izloženost, teren te mehanički i kemijski sastav vinograda.

Sorta Malagousia ima dobru sposobnost prilagodbe, ali je osjetljiva na vlagu. Stoga se sadi na najvišim razinama područja gdje je vlažnost niža, odnosno na mjestima koja pogoduju zrenju grožđa. Vina od te sorte složena su s posebnim aromama agruma i tropskog voća. Imaju dobru kiselost zahvaljujući sjevernim vjetrovima koji uklanjaju vlagu iz biljaka i morskim povjetarcima koji tijekom ljetnih mjeseci snižavaju temperaturu grožđa.

Tlo je uglavnom pjeskovito, siromašno hranjivim tvarima i nagnuto, što omogućuje brzo i lako odvodnjavanje, stvarajući pritom vrlo povoljne uvjete za sortu, posebno u razdoblju dozrijevanja. U suprotnom apsorpcija velike količine vode dovodi do pucanja tanke kožice Malagousije i do pojave sive plijesni (Botrytis).

Istodobno, odabir starijih loza (30 godina i više) u kombinaciji sa siromašnim tlom u regiji dovodi do niskog prinosa i potiče prezrijevanje sorte. No ako je prošlo više godina proizvodnje, primjenjuje se zelena berba za poticanje dozrijevanja sorte.

Izravno izlaganje suncu smanjuje intenzitet terpenskih aroma sorte, koje daju muškatna svojstva. Zbog toga se nasadi u tom području moraju orijentirati u smjeru zapad-istok kako bi se osiguralo skladno dozrijevanje te grožđe zaštitilo od izravnog izlaganja sunčevu zračenju i time spriječile opekline. Istodobno, posebnim upravljanjem lisnom površinom (više od 2 metra) osigurava se bolja zasjenjenost i bolja zaštita grožđa.

Jedna je od prednosti i klonska selekcija. Nasadi s razrijeđenim klonom sorte omogućuju bolje provjetravanje grožđa i smanjuje rizik od sive plijesni (Botrytis).

Konačno, utvrđeno je da je sorta vrlo dobro prilagođena klimatskim promjenama. Posljednjih godina u kolovozu ili rujnu u regiji nije bilo padalina. Sorta u tim uvjetima bolje dozrijeva, čime se omogućuje proizvodnja vina od prezreloga grožđa gotovo svake godine.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali uvjeti)**

Dodatne odredbe o označivanju vina

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe u pogledu označivanja

Opis uvjeta:

Članak 53. stavci 1., 2. i 6., a posebno Prilog V. Delegiranoj uredbi Komisije (EU) 2019/33 o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu zahtjeva za zaštitu oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i tradicionalnih izraza u sektoru vina, postupka podnošenja prigovora, ograničenja upotrebe, izmjena specifikacija proizvoda, poništenja zaštite te označivanja i prezentiranja. Na etiketi ekoloških vina sa ZOZP-om Επανομή izraz „ekološki” ili „eko” koji stoji uz naziv proizvoda mora se nadopuniti sljedećim:

— kodnim brojem kontrolnog tijela,

— logotipom EU-a,

— oznakom „Γεωργία ΕΕ” (poljoprivreda u EU-u) i/ili „Γεωργία Ελλάδα” (grčka poljoprivreda).

Izrazi koji se odnose na određene proizvodne metode

U člancima 3. i 4. Ministarske odluke br. 280557/9.6.2005. o utvrđivanju vremena sazrijevanja, starenju i stavljanju na tržište vina sa zaštićenom oznakom izvornosti vrhunske kakvoće i lokalnih vina te izraza koji se upotrebljavaju u njihovu označavanju koji se odnose na proizvodne metode ili metode pripreme tih vina (GG II 818/15.6.2005.) utvrđuju se pravila o upotrebi sljedećih izraza:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" ili „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (mlado vino),

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" ili „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (DOZRIJEVALO U BAČVI),

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" ili „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (STARJELO U BAČVI).

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (vinificirano i dozrijevalo u bačvi ili vinifikacija i dozrijevanje u bačvi),

„ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (vinificirano u bačvi ili vinifikacija u bačvi).

Oznaka godine berbe na etiketi

Ako se izraz „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" / „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" („mlado vino") upotrebljava u označavanju vina, obvezno je navesti godinu berbe, u skladu s člankom 1. stavkom 2. Ministarske odluke br. 280557/9-6-2005 o utvrđivanju vremena sazrijevanja, starenju i stavljanju na tržište vina sa zaštićenom oznakom izvornosti vrhunske kakvoće i lokalnih vina te izraza koji se upotrebljavaju u njihovu označavanju koji se odnose na proizvodne metode ili metode pripreme tih vina (GG II 818/15-6-2005).

izrazi za označavanje u skladu s nacionalnim zakonodavstvom.

U skladu s Ministarskom odlukom br. 235309/7-2-2002, pri označivanju vina sa ZOZP-om Επανομή mogu se koristiti sljedeći izrazi:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Blanc de blancs) (bijelo vino od bijelog grožđa), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Blanc de noirs) (bijelo vino od crnog grožđa), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Blanc de gris) (bijelo vino od rosé grožđa ili bijelo vino od grožđa pinot sivi), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (Kokkineli) (kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (Vin de collines) (vino s brjegova), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ (Vin de coteaux) (vino s obronaka).

Odstupanja

Pravni okvir:

Zakonodavstvo EU-a

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Članak 5. stavak 1. točka (b) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu zahtjeva za zaštitu oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla i tradicionalnih izraza u sektoru vina, postupka podnošenja prigovora, ograničenja upotrebe, izmjena specifikacija proizvoda, poništenja zaštite te označivanja i prezentiranja.

Odstupanja

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

U članku 4. točki (c) Zajedničke ministarske odluke br. 392169/20.10.1999 o utvrđivanju općih pravila o upotrebi izraza „lokalno vino" pri opisivanju stolnog vina (GG II 1985/8.11.99), kako je izmijenjena Zajedničkom ministarskom odlukom br. 321813/29.8.2007, navodi se sljedeće:

„Stolna vina za koja se izraz ‚lokalno vino' može upotrebljavati s oznakom zemljopisnog podrijetla koja označuje pokrajinu, prefekturu ili vinogradarsko područje koje je manje od prefekture proizvode se u vinarijama koje rade u predmetnoj prefekturi ili u susjednim prefekturama."

Konkretno, vina sa ZOZP-om Επανομή mogu se proizvoditi na vinogradarskim gospodarstvima koja se nalaze u prefekturi Solun ili u susjednim prefekturama Halkidika, Emacija, Pella, Kilkis i Seres.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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