C/2025/221

2025.1.3.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/221)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Επανομή”

PGI-GR-A0858-AM02

Az értesítés időpontja: 2024.10.4.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

A módosítás többek között a túlérett szőlőből készült fehérborok alkoholtartalmát helyesbíti: a minimális tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékának 15 % helyett 12 %-nak kell lennie.

Az Επανομή OFJ termék technikai leírásának az eAmbrosia alkalmazáson keresztül 2018-ban benyújtott módosításában és minden ezt követő dokumentumban tévesen, 15 %-ban határozták meg a túlérett szőlőből készült fehérbor minimális tényleges alkoholtartalmát, míg a 2015. július 30-án benyújtott eredeti kérelem szerint a minimális tényleges alkoholtartalom 12 %. A kérelmet végül az egy oltalom alatt álló eredetmegjelöléshez vagy földrajzi jelzéshez kapcsolódó termékleírás módosításának jóváhagyásáról („Επανομή” [Epanomi] [OFJ]) szóló (EU) 2022/953 bizottsági végrehajtási rendelettel fogadták el, amelyet 2022. június 21-én tettek közzé.

„A bor leírása” szakasz módosult.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Επανομή

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OFJ – oltalom alatt álló földrajzi jelzés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

16. Túlérett szőlőből készült bor

3.1. *A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód*

— 22 – ITALOK, SZESZES ITALOK ÉS ECET

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is. Szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Száraz vörösbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Analitikai jellemzők:

— összes alkoholtartalom: legalább 12,0 %,

— minimális természetes alkoholtartalom: 11,5 %,

— összes cukortartalom (g/l): legfeljebb 9,0*,

— maximális összes savtartalom: 7,0 g/l, borkősavban kifejezve.

* Amennyiben a cukortartalom meghaladja a 4 g/l-t, az (EU) 2019/33 bizottsági rendelet III. mellékletének B. részében megállapított szabályok alkalmazandók.

Amennyiben nincs megadva konkrét érték, az uniós jogszabályokban megállapított határértékek alkalmazandók.

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés: fénylő, mély bíborszín, a bor hosszabb érlelését követően téglavörös árnyalatokkal.

Illat: érett friss gyümölcsök, fűszerek, mazsola és kakaó aromája.

Íz: testes bor, kiegyensúlyozott ízzel és lágy tanninokkal, amelyeket a gyümölcs és az intenzíven aromás lecsengés támaszt alá.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12,0

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 150

2. *Száraz fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Analitikai jellemzők:

— összes alkoholtartalom: legalább 11,0 %,

— minimális természetes alkoholtartalom: 10,5 %,

— összes cukortartalom (g/l): legfeljebb 9,0*,

— maximális összes savtartalom: 7,5 g/l, borkősavban kifejezve.

* Amennyiben a cukortartalom meghaladja a 4 g/l-t, az (EU) 2019/33 bizottsági rendelet III. mellékletének B. részében megállapított szabályok alkalmazandók.

Amennyiben nincs megadva konkrét érték, az uniós jogszabályokban megállapított határértékek alkalmazandók.

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés: élénk világosszőke szín zöldes árnyalatokkal, vagy intenzív aranysárga szín a bor bizonyos ideig tartó érlelését követően.

Illat: egzotikus gyümölcsökre és nyári gyümölcsökre, jázminra, citrusfélékre, vaníliára, mézre és dohányra emlékeztető aromák.

Íz: ízében összetett és gazdag, harmonikusan kiegyensúlyozott ízvilággal, friss és intenzív aromás savassággal, valamint tartós lecsengéssel.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,0

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 18

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 200

3. *Túlérett szőlőből készült fehérbor*

RÖVID SZÖVEGES LEÍRÁS

Analitikai jellemzők:

— minimális összes alkoholtartalom: 15 %,

— természetes cukortartalom (g/l): legalább 250 g/l,

— maximális összes savtartalom: 6,5 g/l, borkősavban kifejezve.

Amennyiben nincs megadva konkrét érték, az uniós jogszabályokban megállapított határértékek alkalmazandók.

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés: sötét aranyszín, amely a tölgyfahordóban történő, hosszú ideig tartó érlelésnek köszönhető.

Illat: érett, fehér húsú gyümölcsök – mint például az őszibarack, a körte, a birsalma és a mangó –, valamint a méz összetett aromái.

Íz: markáns krémesség a szájban, amely jó savassággal és lágy háttérízzel párosul.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: 3,5 g/l, borkősavban kifejezve

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): 20

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): 300

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Különleges borászati eljárások*

1. Művelési gyakorlat

Művelésmód

A szőlőtőkék művelése a helyileg alkalmazott, jellemző termesztési munkaműveleteket követi.

2. Fehérborok készítése

Borkészítési korlátozások

Fehérborok készítése:

Επανομή fehérbor (OFJ)

Előállítása korszerű fehérborkészítési technológia segítségével zajlik; az alkoholos erjedés során a hőmérséklet nem haladja meg a 20 °C-ot.

3. Vörösborok készítése

Borkészítési korlátozások

Vörösborok készítése:

Az Επανομή oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott vörösbor előállítása a hagyományos vörösborkészítési módszerekkel történik.

4. A túlérett szőlőből készült fehérborok készítése

Borkészítési korlátozások

Επανομή túlérett szőlőből készült fehérbor (OFJ)

A szőlőt csak azokban az években hagyják a tőkén túlérni, amikor azt az időjárási viszonyok lehetővé teszik.

Előállítása korszerű fehérborkészítési technológia segítségével zajlik; az alkoholos erjedés során a hőmérséklet nem haladja meg a 20 °C-ot.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Maximális hozam a végtermék hektoliterében kifejezve hektáronként – vörösbor

88 hektoliter hektáronként

2. Maximális hozam a végtermék hektoliterében kifejezve hektáronként – fehérbor

82,5 hektoliter hektáronként

3. Maximális hozam a végtermék hektoliterében kifejezve hektáronként – túlérett szőlőből készült fehérbor

40 hektoliter hektáronként

4. Maximális hozam a szőlő kilogrammjában kifejezve hektáronként – vörösbor

11 000 kilogramm szőlő hektáronként

5. Maximális hozam a szőlő kilogrammjában kifejezve hektáronként – fehérbor

11 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. Maximális hozam a szőlő kilogrammjában kifejezve hektáronként – túlérett szőlőből készült fehérbor

8 000 kilogramm szőlő hektáronként

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Az Επανομή OFJ borok körülhatárolt termőterületét az 1989.9.1.-i 340582. sz. miniszteri határozat (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 1989.9.15.-i 694/B. szám) állapította meg, amelyet később az 1992.12.21.-i 420192. sz. (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 1992.12.31.-i 758/B. szám), az 1996.10.25.-i 359489. sz. (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 1996.11.5.-i 1010/B. szám), a 2000.9.11.-i 387425. sz. (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2000.9.25.-i 1179/B. szám) és a 2008.2.26.-i 278474. sz. (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2008.3.7.-i 391/B. szám) miniszteri határozat módosított. Az Επανομή OFJ borok körülhatárolt termőterülete a Thermaikosz település részét képező Epanomi területén fekvő, Szalonikitől délre eső térséget foglalja magában.

7. **Borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi területre vonatkozó információk – borok és túlérett szőlőből készült borok*

A történelmi, kulturális, társadalmi és gazdasági kapcsolat, valamint a földrajzi környezet és eredet érvényes a „bor" és a „túlérett szőlőből készült bor" kategóriákra.

A. Történelmi kapcsolat

Epanomi térsége a „Kalamariá" régióhoz tartozott, aminek jelentése „jó oldal"; ezt a nevet francia utazók adták a régiónak a mezőgazdasági termékek jó minősége miatt. Bizonyítékok vannak arra, hogy a borkészítés 1 500 évre nyúlik vissza, és a borvidéket a bizánci korban a szőlőültetvényei miatt emlegették. A településre való első hivatkozás – Panomi néven (1302) – a régióban található szőlőültetvények meglétével függ össze. Úgy tűnik, hogy a szőlőművelés az oszmán hódoltság végéig folytatódott. Az 1875-ös népszámláláskor 325 szőlőültetvényt jegyeztek fel, az 1907-es népszámláláskor pedig 586-ot. 1907-ben 27 prést számláltak össze a kifejezetten azok elhelyezésére szolgáló présházakban, huszonkettőt pedig a falusi házakban. Léteznek nyilvántartások a szőlőtermesztés és a tájborok előállítása kapcsán a török helyi hatóságoknak fizetett adókra vonatkozóan is.

B. Kulturális, társadalmi és gazdasági kapcsolatok

A szőlőtőkék és a borok együttesen már ősidők óta részét képezik a helyi lakosok kulturális, társadalmi és gazdasági életének.

Ez a kapcsolat máig is fennáll a bor népszerűsítését célzó rendezvények és konferenciák szervezése, valamint a régió kulturális hagyományai révén, ideértve például az epanomi „borutakat".

C. Földrajzi környezet és földrajzi származás

Epanomi borvidéke Thermaikosz település területén, Szalonikitől délre található. Az éghajlat mediterrán jellegű. Az éves átlaghőmérséklet 16 °C, az átlagos éves csapadékmennyiség 550 mm körül alakul. A kora reggeli órákban erős harmat figyelhető meg, ami kedvez a kisebb mértékű párologtatásnak, és amit általában száraz északi szél követ, amely eltávolítja a növényzetből a felesleges nedvességet. A talaj agyagos-homokos és agyagos-iszapos. A kalcium-karbonát-tartalom hozzájárul a talaj jó szerkezetéhez és vízelvezetéséhez, míg a viszonylag magas agyagtartalom a tápanyagok nagymértékű felhalmozódásához vezet. A szervesanyag-tartalom közepes, ami hozzájárul a jó talajszerkezethez és vízelvezetéshez. A talaj lejtése az enyhétől a közepesig terjed, ami hozzájárul a jobb vízelvezetéshez, és csökkenti, sőt akár ki is iktatja a betegségek, például a peronoszpóra kockázatát. A tenger hatása a dőlésszöggel és a talaj fekvésével párosulva jelentősen csökkenti a fagyveszélyt.

8.2. *A „bor" kategória termékadatai*

Az Επανομή OFJ fehérborok világosszőke színűek, zöld és ezüst vagy intenzív aranysárga árnyalatokkal, miután a bort bizonyos ideig tölgyfahordóban érlelték. Az aromák típustól, fajtától és érleléstől függően változnak. A borokat friss savasság jellemzi, ízvilágúk összetett és gazdag, hosszú utóízzel, ami a fajták ideális érési körülményeinek köszönhető.

Az Επανομή OFJ vörösborok intenzív vörös színűek, kékes árnyalatokkal, valamint piros gyümölcsökre, fűszerekre, kakaóra és mazsolára emlékeztető aromákkal. Testes borok, kiegyensúlyozott ízzel és lágy tanninokkal, köszönhetően a régióban uralkodó ideális éghajlati viszonyoknak, amelyek meghatározzák a jó technológiai és fenolos érettséget.

8.3. *A „túlérett szőlőből készült bor" kategóriára vonatkozó termékinformációk*

A túlérett szőlőből készült bort a 2000-es évek eleje óta a Malagousia fajtából állítják elő. Ezt a fajtát több mint 35 éve termesztik a régióban, és kiváló eredményeket hoz. Ideális harmóniában áll a tájjal, mivel a szőlőtermesztéssel kapcsolatos tényezők mindegyike kedvező.

A szőlőt csak azokban az években hagyják a tőkén túlérni, amikor azt az időjárási viszonyok lehetővé teszik. A sötét aranyszín a tölgyfahordóban történő, hosszú ideig tartó érlelésnek köszönhető, míg a bort az érett, fehér húsú gyümölcsök és a méz aromái jellemzik. A bor kellemesen sima ízű, amivel ideális egyensúlyban van a borra jellemző jó savasság.

A túlérett szőlőből készült borokat olyan nemzetközi versenyeken ismerték el, mint például a Decanter World Wine Awards, az International Wine Challenge, valamint az International Wine & Spirits Competition.

8.4. *Ok-okozati kölcsönhatás a „bor" kategória esetében*

Amint azt az előző szakaszok részletezik, az Επανομή OFJ borok egyedisége a régió sajátos jellemzői (talaj, éghajlat, a nyári szelek hatása), a termesztett fajták és az alkalmazott termesztési technikák közötti kölcsönhatásnak köszönhető.

Epanomi éghajlata ideális az ott termesztett fajták számára, mivel azok a szőlő minőségét károsító őszi heves esőzések időszaka előtt elérik a kívánt technológiai és fenolos érettséget.

A régióban uralkodó meleg és száraz (xerotermikus) éghajlati viszonyok a talajtípussal párosulva azt eredményezik, hogy a szőlő – fajtától függően – augusztus közepe és szeptember közepe között érik. Így a termesztett fajták és a régión belüli magas xerotermikus index kombinációja olyan különbséget jelent az előállított borok típusát és érzékszervi jellemzőit illetően, amely közvetlenül tükrözi az éghajlatot.

A fehér fajtákat a szőlőültetvény legalacsonyabban fekvő részén termesztik, elkerülendő a súlyos vízhiányt, amely csökkentené a borok savasságát. Az egyetlen kivétel a Malagousia fajta, amelyet a középső és a felső részeken termesztenek, mivel érzékeny a túlzott nedvességre. A Chardonnay, Sauvignon blanc és Viognier fajták esetében a szőlő augusztus közepe táján kezd érni, míg az Assyrtiko és Malagousia fajták augusztus végén érik el érettségüket.

Konkrétabban, az Assyrtiko fajta tökéletesen alkalmazkodott a helyi környezethez, és magas savtartalmú, magas alkoholtartalmú borokat eredményez, amelyeket érett zöld gyümölcsök aromái, virágos ízjegyek és enyhe ásványosság jellemeznek.

A Malagousia fajta problémamentesen érik, és különösen magas alkoholtartalmú borokat eredményez, jó savtartalommal (az északról fújó hideg szelek miatt), valamint trópusi gyümölcsökre, citrusfélékre és jázminra emlékeztető aromákkal.

Az érés ideje alatti meleg hőmérsékleti viszonyok miatt a Chardonnay, a Viognier és a Sauvignon blanc fajták trópusi aromajellegűek, amelyhez a szájban erős testesség, jó savtartalom és jó érlelhetőség társul.

A vörös fajtákat a szőlőültetvény legmagasabb részein termesztik, ahol a talaj kisebb mennyiségű vizet tart meg, hogy ezáltal elérhető legyen a kívánt vízhiány, valamint a legjobb fenolos és technológiai érettség. A homokos talajokon előállított borok finom aromákkal rendelkeznek, míg a magas agyagtartalmú talajokon előállított borok erőteljesen fenolos karakterűek. A szőlők érése augusztus vége felé kezdődik meg a Merlot és a Grenache rouge vörös fajtákkal, amelyeket a Syrah, a Cabernet sauvignon és a Mourvedre fajták követnek, majd a sort szeptember első felében a Limnio és a Xinomavro fajták zárják.

A Merlot és a Grenache rouge fajták magas alkoholtartalmú, a szájban lágy érzetű borokat eredményeznek, érett gyümölcsök aromáival. A Syrah, Cabernet sauvignon és Mourvedre fajták jó szerkezetű, intenzív színű borokat adnak, amelyek kiválóan érlelhetőek. A Limnio fajta intenzív színű, különösen piros gyümölcsök aromájával rendelkező, testes borokat eredményez, míg a Xinomavro fajta jó színintenzitású borokat ad – köszönhetően a fajta e régión belüli ideális érésének –, jó alkoholtartalommal és piros gyümölcsökre emlékeztető aromákkal.

8.5. *Ok-okozati kölcsönhatás a „túlérett szőlőből készült bor” kategória esetében*

A Malagousia egy polidinamikus fajta, amely a termesztési módtól és borkészítési eljárástól függően eredményezhet egyszerű borokat muskotályos és citromos ízjegyekkel, de összetettebb, testes borokat is, citrusfélék (cédrát, citrom), érett gyümölcsök, fűszernövények és fehérbors aromáival. A szőlőültetvény elhelyezkedése, fekvése, domborzata, valamint mechanikai és kémiai összetétele fontos szerepet játszik.

A Malagousia fajta jól alkalmazkodik ugyan, de érzékeny a nedvességre. Ezért a terület legfelső szintjeire ültetik, amelyek nedvességtartalma alacsonyabb, azaz amelyek kedveznek a szőlőszemek érésének. Így összetett borokat eredményez, citrusfélékre és trópusi gyümölcsökre emlékeztető erőteljes aromákkal, emellett jó savassággal, köszönhetően az északi szeleknek, amelyek eltávolítják a növényzetből a nedvességet, valamint a tengeri fuvallatoknak, amelyek a nyári hónapokban csökkentik a szőlő hőmérsékletét.

A talaj alapvetően homokos, tápanyagokban szegény és lejtős, ami lehetővé teszi a gyors és könnyű vízelvezetést, és nagyon kedvező feltételeket teremt a fajta számára, különösen az érés időszakában. Ellenkező esetben a nagy mennyiségű víz felszívódása a Malagousia vékony epidermiszének felrepedéséhez és a Botrytis megjelenéséhez vezet.

Ugyanakkor az idősebb (30 éves és annál idősebb) tőkék kiválasztása – a régió szegény talajával párosulva – alacsony termékenységhez vezet, és elősegíti a fajta túlérését. Jól termő években azonban zöldszüretet alkalmaznak a fajta érésének előmozdítása érdekében.

A napsugárzásnak való közvetlen kitettség csökkenti a fajtára jellemző terpénes aromák intenzitását, amelyek a muskotály jellegzetességeit adják. Ezért a térségben a szőlőt nyugat–keleti irányban ültetik a harmonikus érés biztosítása, valamint a szőlő napsugárzásnak való közvetlen kitettségtől való megóvása és ezáltal az égés elkerülése érdekében. Egyidejűleg a (több mint 2 méteres) lombozat egyedi kezelése biztosítja a szőlő jobb árnyékolását és jobb védelmét.

Előnyös továbbá a klonális szelekció is. A fajta kihígított klónjával történő ültetés elősegíti a szőlő jobb szellőzését és csökkenti a Botrytis kockázatát.

Végezetül megállapítást nyert, hogy a fajta nagyon jól alkalmazkodik az éghajlatváltozáshoz. A régióban az elmúlt években augusztusban és szeptemberben tapasztalható csapadékhiány lehetővé teszi a fajta jobb érését, ami szinte minden évben kedvez a túlérett szőlőből készült bor előállításának.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A borok címkézésére vonatkozó kiegészítő rendelkezések

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a borágazati eredetmegjelölésekre, földrajzi jelzésekre és hagyományos kifejezésekre vonatkozó oltalom iránti kérelmek, a kifogásolási eljárás, a használatra vonatkozó korlátozások, a termékleírások módosítása, az oltalom törlése, valamint a címkézés és a kiszerelés tekintetében történő kiegészítéséről szóló (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 53. cikkének (1), (2) és (6) bekezdése és különösen V. melléklete. Az ökológiai Επανομή OFJ borok címkéjén a termék nevével együtt szereplő „βιολογικό” / „βιο” („ökológiai” vagy „bio”) kifejezés mellett kötelező jelleggel fel kell tüntetni a következőket:

— az ellenőrző szerv kódszáma,

— az EU logója,

— a „Γεωργία ΕΕ” („uniós mezőgazdaság”) és/vagy „Γεωργία Ελλάδα” („görög mezőgazdaság”) kifejezés.

Bizonyos előállítási eljárásokra utaló kifejezések

Az eredetmegjelöléssel ellátott kiváló minőségű borok és a tájborok hordós érlelésének, palackos érlelésének és forgalomba hozatalának időzítéséről, valamint az e borok címkézése során használt, az előállítási módszerükkel, illetve készítésükkel kapcsolatos kifejezésekről szóló, 2005.6.9-i 280557. számú miniszteri határozat (Kormányzati Közlöny, II. sorozat, 2005.6.15-i 818. sz.) 3. és 4. cikke határozza meg a következő kifejezések használatának szabályait:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" vagy „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (újbor)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" vagy „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (hordóban érlelt)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" vagy „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (hordóban érlelt)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" vagy „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (hordóban készített és érlelt)

„ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" vagy „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (hordóban készített).

Az évjárat feltüntetése a címkén.

Amennyiben a borok címkéjén szerepel a „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" / „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" („újbor") kifejezés, az eredetmegjelöléssel ellátott kiváló minőségű borok és a tájborok hordós érlelésének, palackos érlelésének és forgalomba hozatalának időzítéséről, valamint az e borok címkézése során használt, az előállítási módszerükkel, illetve készítésükkel kapcsolatos kifejezésekről szóló, 2005.6.9.-i 280557. számú miniszteri határozat (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 2005.6.15.-i 818. szám) 1. cikkének (2) bekezdésével összhangban a címkén kötelező feltüntetni az évjáratot.

A nemzeti jogszabályoknak megfelelően a címkén feltüntethető kifejezések.

A 235309/7-2-2002. számú miniszteri határozat értelmében az Επανομή oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borok címkézésén az alábbi kifejezések szerepeltethetők:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / „Blanc de blancs" (fehér szőlőből készült fehérbor), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / „Blanc de noir" (vörös szőlőből készült fehérbor), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / „Blanc de gris" (szürke szőlőből készült fehérbor), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ" / „Kokineli" (Kokineli), „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ" / „Vin de collines" (hegybor), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ" / „Vin de coteaux" (dűlőbor).

Eltérések

Jogi keret:

Európai Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

Eltérés a körülhatárolt földrajzi területen történő előállítás tekintetében

A feltétel leírása:

Az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a borágazati eredetmegjelölésekre, földrajzi jelzésekre és hagyományos kifejezésekre vonatkozó oltalom iránti kérelmek, a kifogásolási eljárás, a használatra vonatkozó korlátozások, a termékleírások módosítása, az oltalom törlése, valamint a címkézés és a kiszerelés tekintetében történő kiegészítéséről szóló (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikke (1) bekezdésének b) pontja.

Eltérések

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

Eltérés a körülhatárolt földrajzi területen történő előállítás tekintetében

A feltétel leírása:

Az asztali borok leírásában a „tájbor" kifejezés használatára általános szabályokat lefektető, 1999.10.20-i 392169. számú együttes miniszteri határozat (Hivatalos Közlöny, II. sorozat, 1999.11.8-i 1985. szám) 4. cikkének c) pontja, amelyet a 2007.8.29-i 321813. számú együttes miniszteri határozat módosított, kimondja, hogy:

„Azon asztali borokat, amelyekre adott tartomány, prefektúra vagy a prefektúránál kisebb bortermelő terület földrajzi megjelölésével a »tájbor« kifejezés használható, olyan borászatokban kell előállítani, amelyek a prefektúrában vagy a szomszédos prefektúrákban működnek."

Ilyenformán az Επανομή OFJ borokat Szaloniki prefektúrában vagy a szomszédos Halkidikí, Imathía, Péla, Kilkísz és Széresz prefektúrákban található szőlőtermesztő gazdaságokban lehet előállítani.

A termékleíráshoz vezető link

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