Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/221)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Επανομή»

PGI-GR-A0858-AM02

Data della comunicazione: 4 ottobre 2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

La modifica prevede la correzione del titolo alcolometrico del vino bianco ottenuto da uve stramature, in particolare: - il titolo alcolometrico effettivo minimo: passa da 15 % a 12 % vol.

Nel 2018, nel corso della procedura di modifica del disciplinare del prodotto IGP Επανομή - domanda presentata il 30.7.2015 e pubblicata nella Gazzetta ufficiale il 21.6.2022 [(regolamento (UE) 2022/953, relativo all'approvazione di una modifica del disciplinare di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta «Επανομή» (Epanomi) (IGP)] - a seguito di un errore, sulla piattaforma digitale e-ambrosia e in tutti i documenti successivi, è stato indicato un titolo alcolometrico effettivo minimo di 15 % vol. anziché di 12 %, come invece figurava nella domanda iniziale dell'interessato.

La sezione «Descrizione del vino (dei vini)» è stata modificata.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Επανομή

2. **Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

16. Vino di uve stramature

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI E ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole. Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. **Descrizione del vino/dei vini**

1. *Vino rosso secco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche analitiche:

— Titolo alcolometrico totale: minimo 12,0 % vol.

— Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,5 % vol.

— Zuccheri totali (g/l): massimo 9,0*

— Acidità totale massima: 7,0 grammi per litro espressa in acido tartarico

*Se il tenore zuccherino è superiore a 4 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione.

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: Colore porpora intenso e brillante con riflessi rosso mattone per effetto dell'invecchiamento prolungato del vino.

Odore: Aroma di frutta fresca matura, spezie, uve secche e cacao.

Sapore: Corposo, con un gusto equilibrato e tannini morbidi sostenuti dal frutto e con un finale intensamente aromatico.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.): 12,0

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 150

2. *Vino bianco secco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche analitiche:

— Titolo alcolometrico totale: minimo 11,0 % vol.

— Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 10,5 % vol.

— Zuccheri totali (g/l): 9,0 al massimo*

— Acidità totale massima: 7,5 grammi per litro espressa in acido tartarico

*Se il tenore zuccherino è superiore a 4 g/l, si applicano le condizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione.

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: Colore biondo chiaro intenso con riflessi verdi o colore giallo dorato intenso dovuto all'invecchiamento del vino per un certo periodo.

Odore: Aroma di frutta esotica e frutta estiva, gelsomino, agrumi, vaniglia, miele e note di tabacco.

Sapore: Complesso e ricco al palato, questo vino si distingue per un sapore armoniosamente equilibrato, un'acidità fresca e intensamente aromatica e un finale persistente.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.): 11,0

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 18

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 200

3. *Vino bianco di uve stramature*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Caratteristiche analitiche:

— Titolo alcolometrico totale minimo: 15 % vol.

— Zuccheri naturali (g/l): 250 g/l minimo

— Acidità totale massima: 6,5 grammi per litro espressa in acido tartarico

Se non è indicato un valore specifico, si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'UE.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: Colore dorato scuro dovuto all'invecchiamento prolungato in botti di rovere.

Odore: È caratterizzato da aromi complessi di frutta matura a polpa bianca come pesca, pera, mela cotogna, mango e miele.

Sapore: Di spiccata untuosità al palato, presenta una buona acidità su un fondo morbido.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.): 12

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 300

5. **Pratiche enologiche**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Sistema di allevamento della vite

Pratica colturale

Le viti sono allevate secondo le tecniche tipiche della zona.

2. Vinificazione dei vini bianchi

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Vinificazione dei vini bianchi:

Vino bianco IGP «Επανομή»

È ottenuto con le tecnologie più avanzate di vinificazione del vino bianco; durante la fermentazione alcolica la temperatura non supera i 20 °C.

3. Vinificazione dei vini rossi

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Vinificazione dei vini rossi:

Vino rosso IGP Il vino rosso a indicazione geografica protetta «Επανομή» è prodotto con il metodo tradizionale di vinificazione in rosso.

4. Vinificazione dei vini bianchi di uve stramature

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Vino bianco di uve stramature «Επανομή» IGP

Le uve vengono lasciate sovramaturare sulla pianta solo negli anni in cui le condizioni climatiche lo consentono.

È ottenuto con le tecnologie più avanzate di vinificazione del vino bianco; durante la fermentazione alcolica la temperatura non supera i 20 °C.

5.2. *Rese massime*

1. Resa massima in ettolitri di prodotto finito per ettaro - vino rosso

88 ettolitri per ettaro

2. Resa massima in ettolitri di prodotto finito per ettaro - vino bianco

82,5 ettolitri per ettaro

3. Resa massima in ettolitri di prodotto finito per ettaro - vino bianco di uve stramature

40 ettolitri per ettaro

4. Resa massima in chilogrammi di uve per ettaro - vino rosso

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Resa massima in chilogrammi di uve per ettaro - vino bianco

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Resa massima in chilogrammi di uve per ettaro - vino bianco di uve stramature

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delimitata dell'IGP «Επανομή» è stata definita dal decreto ministeriale n. 340582 dell'1.9.1989 (Gazzetta ufficiale della Repubblica ellenica n. 694, volume 2, del 15.9.1989), modificato a sua volta dai decreti n. 420192 del 21.12.1992 (Gazzetta ufficiale della Repubblica ellenica n. 758, volume 2, del 31.12.1992), n. 359489 del 25.10.1996 (Gazzetta ufficiale della Repubblica ellenica n. 1010, volume 2, del 5.11.1996), n. 387425 dell'11.9.2000 (Gazzetta ufficiale della Repubblica ellenica n. 1179, volume 2, del 25.9.2000) e n. 278474 del 26.2.2008 (Gazzetta ufficiale della Repubblica ellenica n. 391, volume 2, del 7.3.2008). La zona di produzione delimitata dei vini IGP «Επανομή» comprende la zona a sud di Salonicco, nella circoscrizione di Epanomi del comune di Thermaïkos.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Grenache rouge N

Merlot N

Mourvedre N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Viognier B

Assyrtico B

Limniò N

Malagousià B

Xinomavro N - Xinogaltso, Popolka

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Informazioni sulla zona geografica – Vini e vini di uve stramature*

Il legame storico, culturale, sociale ed economico, oltre che l'ambiente geografico e l'origine geografica si riferiscono a entrambe le categorie «vino» e «vino di uve stramature».

A. Legame storico

La zona di Epanomi apparteneva alla regione «Kalamaria», che fu chiamata così (letteralmente «lato buono») da viaggiatori francesi per la buona qualità dei prodotti agricoli dell'area. Esistono testimonianze di vinificazione risalenti a 1500 anni fa e la zona è menzionata per i suoi vigneti nel periodo bizantino. Il primo riferimento all'insediamento noto come Panomi (1302) è legato all'esistenza di vigneti nella regione e sembra che la viticoltura si sia mantenuta fino al termine dell'occupazione ottomana. Nel 1875 i vigneti censiti erano 325, mentre nel censimento del 1907 se ne registrarono 586. Nel 1907 si contavano 27 pigiatrici all'interno di edifici indipendenti e altre 22 in case dell'insediamento. Esistono inoltre testimonianze di registrazione delle imposte versate alle autorità locali turche per la coltivazione della vite e la produzione di vini locali.

B. Legami culturali, sociali ed economici

La vite e il vino sono indissolubilmente legati alla vita culturale, sociale ed economica degli abitanti della regione fin dall'antichità.

Questo legame persiste ancora oggi, con l'organizzazione di conferenze ed iniziative, come le «strade del vino» di Epanomi, volte a promuovere il vino e la tradizione culturale della regione.

C. Ambiente geografico e origine geografica

La regione viticola di Epanomi sorge a sud di Salonicco, nel comune di Thermaïkos. Il clima è di tipo mediterraneo. La temperatura media annua è di 16°C e la piovosità media annua di 550 mm. Nelle prime ore mattutine si può osservare una forte rugiada che favorisce una ridotta traspirazione vegetale, generalmente seguita da un vento secco da nord che libera la vegetazione dall'umidità in eccesso. Il terreno è di tipo sabbioso-argilloso e argilloso-limoso. Il contenuto di carbonato di calcio contribuisce alla buona trama e al drenaggio del suolo, mentre quello relativamente elevato di argilla determina un elevato accumulo di nutrienti. Il contenuto di sostanza organica è medio, contribuendo a sua volta alla buona trama e al drenaggio del suolo. I terreni presentano una pendenza da leggera a media che migliora il drenaggio e limita, o addirittura elimina, i rischi di malattie, tra cui la peronospera. Gli influssi marini, uniti alla pendenza e all'esposizione dei terreni, riducono significativamente i rischi di gelate.

8.2. *Informazioni sul prodotto per la categoria «vino»*

I vini bianchi IGP «Επανομή» presentano un colore biondo chiaro intenso con riflessi verdi e argento o un colore giallo dorato intenso per effetto dell'invecchiamento prolungato in botti di rovere. Gli aromi variano a seconda delle tipologie, delle varietà e dell'invecchiamento. Caratterizzati da una fresca acidità, questi vini sono complessi e ricchi al palato, grazie alle condizioni ideali di maturazione delle varietà.

I vini rossi IGP «Επανομή» presentano un colore rosso intenso con riflessi azzurrognoli e aromi di frutti rossi, spezie, cacao e uve secche. Il corpo ricco, il gusto equilibrato e i tannini morbidi di questi vini sono dovuti alle condizioni climatiche ideali della regione che determinano una buona maturazione tecnologica e fenolica.

8.3. *Informazioni sul prodotto per la categoria «vino di uve stramature»*

I vini di uve stramature sono prodotti dal vitigno Malagousià sin dai primi anni 2000. Questa varietà è coltivata con ottimi risultati nella regione da oltre 35 anni. Alla sua perfetta armonia con il territorio locale concorrono favorevolmente tutti gli elementi legati alla viticoltura.

Le uve vengono lasciate sovramaturare sulla pianta solo negli anni in cui le condizioni climatiche lo consentono. Questi vini presentano all'aspetto un colore dorato scuro dovuto all'invecchiamento prolungato in botti di rovere, mentre al naso sprigionano aromi di frutta matura a polpa bianca e di miele. Al palato si distinguono per una bella rotondità, perfettamente bilanciata dalla buona acidità che li caratterizza.

I vini di uve stramature sono stati premiati in occasione di vari concorsi internazionali come: Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge e International Wine & Spirits Competition.

8.4. *Interazione causale per la categoria «vino»*

Come dettagliatamente indicato nelle sezioni precedenti, l'unicità dei vini IGP «Επανομή» è dovuta alla combinazione delle caratteristiche specifiche della regione (suolo, clima, influenza dei venti durante l'estate), dei vitigni coltivati e delle tecniche colturali utilizzate.

Il clima di Epanomi è ideale per le varietà che vi sono coltivate, in quanto le uve raggiungono la maturazione tecnologica e fenolica desiderata prima del periodo delle forti precipitazioni autunnali che nuocerebbero alla qualità delle uve.

Le particolari condizioni xerotermiche della regione e la tipologia dei terreni determinano una maturazione delle uve tra metà agosto e metà settembre, a seconda della varietà. Pertanto, la combinazione tra varietà coltivate ed elevato indice xerotermico della regione comporta una differenza nella tipologia e nelle caratteristiche organolettiche dei vini prodotti che è un chiaro riflesso del clima.

Le varietà a bacca bianca sono coltivate nelle parti basse dei vigneti per evitare lo stress idrico che porterebbe a una riduzione dell'acidità dei vini. L'unica eccezione è rappresentata dalla varietà Malagousià, che è coltivata nelle parti intermedie e alte dei vigneti, in quanto sensibile all'umidità in eccesso. Le uve delle varietà Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier cominciano a maturare intorno a metà agosto, mentre quelle delle varietà Assyrtiko e Malagousià raggiungono la maturazione a fine agosto.

In particolare, la varietà Assyrtiko si è perfettamente acclimatata all'ambiente locale e regala vini ad alta acidità e a gradazione alcolica elevata, caratterizzati da aromi di frutti verdi maturi, note floreali e da una leggera mineralità al palato.

La varietà Malagousià matura facilmente e i vini che se ne ottengono presentano un titolo alcolometrico particolarmente elevato, una buona acidità (dovuta ai venti freddi che soffiano da nord) e aromi di frutta tropicale, agrumi e gelsomino.

Per le loro condizioni termiche di maturazione, le varietà Chardonnay, Viognier e Sauvignon Blanc presentano un carattere aromatico tropicale, oltre a gradazione alcolica elevata, buona acidità e pregevole capacità di invecchiamento.

Le varietà rosse sono coltivate nelle zone più alte dei vigneti dove il terreno ha una minore ritenzione idrica, determinando lo stress idrico desiderato e la migliore maturazione fenolica e tecnologica. I vini prodotti da uve coltivate su terreni sabbiosi hanno aromi delicati, mentre quelli ottenuti da uve coltivate su terreni ad alto contenuto di argilla si distinguono per uno spiccato carattere fenolico. La maturazione delle uve inizia a fine agosto per le varietà a bacca rossa Merlot e Grenache rouge, seguite dalle varietà Syrah, Cabernet Sauvignon e Mourvedre, per terminare, nella prima metà di settembre, con le varietà Limniò e Xinomavro.

In particolare, dai vitigni Merlot e Grenache rouge si ottengono vini ad alta gradazione alcolica, morbidi al palato e con aromi di frutta matura, mentre i vitigni Syrah, Cabernet Sauvignon et Mourvedre regalano vini ben strutturati, di colore intenso e con una pregevole capacità di invecchiamento. La varietà Limniò permette di ottenere vini di colore intenso, con particolari aromi di frutti rossi e un'elevata gradazione alcolica, mentre dalla varietà Xinomavro si ottengono vini di buona intensità cromatica, dovuta alla maturazione ideale della varietà nella regione, con un buon titolo alcolometrico e caratteristiche di frutti rossi.

8.5. *Interazione causale per la categoria «vino di uve stramature»*

La Malagousià è una varietà polidinamica che, a seconda della coltivazione e del metodo di vinificazione, può dare luogo a vini semplici dagli aromi di moscato e limone o a vini di corpo più complesso, con aromi di agrumi (cedro, limone), frutta matura, erbe aromatiche e pepe bianco. L'ubicazione, l'esposizione, l'orografia e la composizione meccanica e chimica dei vigneti svolgono un ruolo determinante.

La varietà Malagousià presenta una buona capacità di adattamento, ma è sensibile all'umidità: viene quindi coltivata nelle zone più alte dell'area in cui il tasso di umidità è inferiore, ovvero in zone che favoriscano la maturazione delle uve. Da questa varietà si ottengono vini complessi con spiccati aromi di agrumi e frutta tropicale ma anche con una buona acidità, dovuta sia ai venti che soffiano da nord e che liberano la vegetazione dall'umidità, sia alle brezze marine che abbassano la temperatura delle uve durante i mesi estivi.

Il suolo è essenzialmente sabbioso, povero di nutrienti e in pendenza, il che consente un drenaggio rapido e agevole e crea condizioni molto favorevoli per questa varietà, soprattutto nel periodo di maturazione. In caso contrario, l'assorbimento di una grande quantità d'acqua comporta la rottura del sottile strato di buccia delle uve del vitigno Malagousià e la comparsa della Botrytis.

Al tempo stesso, la selezione di piante più vecchie (30 anni e più) e il terreno povero della regione determinano una scarsa produttività e favoriscono la sovramaturazione della varietà. Se ci sono anni di produzione, la vendemmia verde è tuttavia utilizzata per favorire la maturazione della varietà.

L'esposizione diretta ai raggi del sole riduce l'intensità degli aromi terpenici della varietà che conferiscono le caratteristiche di moscato. Gli impianti nella zona devono quindi presentare un orientamento ovest-est per garantire una maturazione armoniosa e proteggere le uve dall'esposizione diretta dei raggi del sole ed evitare bruciature. La gestione specifica della superficie fogliare (oltre 2 metri) garantisce al contempo una migliore ombreggiatura e una migliore protezione delle uve.

Anche la selezione clonale rappresenta una risorsa; l'impianto con il clone diluito della varietà garantisce una migliore ventilazione delle uve e riduce il rischio di Botrytis.

Si è infine constatato che la varietà si adatta bene ai cambiamenti climatici. Negli ultimi anni l'assenza di precipitazioni nella regione nei mesi di agosto e settembre ha consentito una migliore maturazione della varietà, favorendo la produzione di vino di uve stramature quasi ogni anno.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura del vino

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della menzione:

articolo 53, paragrafi 1, 2 e 6, e in particolare l'allegato V, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione «che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione». Nell'etichettatura dei vini biologici IGP «Επανομή» la dicitura «biologico» o «bio» in combinazione con il nome del prodotto deve essere accompagnata:

— dal codice dell'organismo di controllo

— dal logo comunitario

— dalla dicitura «Agricoltura UE» o/e «Agricoltura Grecia»

Menzioni relative a determinati metodi di produzione.

Articoli 3 e 4 della decisione ministeriale n. 280557 del 9.6.2005 che stabilisce il periodo di maturazione, invecchiamento e immissione sul mercato dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini locali, nonché i termini usati per l'etichettatura degli stessi relativamente al metodo di produzione o ai metodi di preparazione (Gazzetta ufficiale della Repubblica ellenica, n. 818, volume 2, del 15.6.2005) stabiliscono le condizioni relative all'uso dei seguenti termini:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vino nuovo)

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (affinamento in botte o affinato in botte)

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (invecchiato in botte o invecchiamento in botte)

— «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (fermentato e affinato in botte, o fermentazione e affinamento in botte)

- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (fermentazione in botte, o fermentato in botte)

Indicazione dell'annata sull'etichetta

Quando le etichette del vino riportano i termini «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» («VINO NUOVO»), è obbligatorio indicare l'annata, in conformità all'articolo 1, comma 2, della decisione ministeriale n. 280557 del 9.6.2005 che stabilisce il periodo di maturazione, invecchiamento e immissione sul mercato dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini locali, nonché i termini usati per l'etichettatura degli stessi relativamente al metodo di produzione o ai metodi di preparazione (Gazzetta ufficiale della Repubblica ellenica, n. 818, volume 2, del 15.6.2005).

Indicazioni di etichettatura in conformità alla legislazione nazionale

In conformità alla decisione ministeriale n. 235309/7-2-2002 i termini che possono essere utilizzati nell'etichettatura dei vini di Tyrnavos con l'indicazione geografica protetta (IGP) sono i seguenti:

«ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ» (vino bianco da uve bianche), «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ» (vino bianco da uve nere), «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ» (vino bianco da uve grigie), «ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ» (Kokkineli), «ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ» (vino delle colline), «ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ» (vino dei pendii).

Deroghe

Quadro giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della menzione:

Articolo 5, paragrafo 1, lettera b), del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione «che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione».

Deroghe

Quadro giuridico:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della menzione:

L'articolo 4, lettera c), della decisione ministeriale comune n. 392169 del 20.10.1999, che stabilisce norme generali relative all'uso del termine «vino locale» nella descrizione dei vini da tavola (Gazzetta ufficiale della Repubblica ellenica, n. 1985, volume 2 dell' 8.11.1999), modificata dalla decisione ministeriale congiunta n. 321813/29-08-2007, recita:

«i vini da tavola ammessi a utilizzare la menzione 'vino regionale' con l'indicazione geografica di una regione, di un nomo o di una regione viticola più piccola del nomo, sono prodotti in cantine situate nel nomo o in nomi adiacenti.»

Più specificamente, i vini a indicazione geografica protetta «Επανομή» possono essere prodotti in aziende vinicole situate nel nomo di Salonicco o nei nomi limitrofi di Calcidica, Emazia, Pella, Kilkis e Serres.

Link al disciplinare del prodotto

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