C/2025/221

2025 1 3

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/221)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Επανομή“

PGI-GR-A0858-AM02

Pranešimo data: 2024 m. spalio 4 d.

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

Šiuo pakeitimu koreguojama pernokusių vynuogių baltojo vyno alkoholio koncentracija – mažiausia faktinė alkoholio koncentracija turėtų būti ne 15 %, 12 % tūrio.

2018 m. per sistemą „eAmbrosia“ pateiktame SGN „Επανομή“ žymimo produkto techninių specifikacijų pakeitime ir visuose paskesniuose dokumentuose buvo klaidingai nurodyta, kad pernokusių vynuogių baltojo vyno mažiausia faktinė alkoholio koncentracija yra 15 %, tuo tarpu 2015 m. liepos 30 d. pateiktoje pirminėje paraiškoje buvo nurodyta, kad mažiausia faktinė alkoholio koncentracija yra 12 %. Paraiška galiausiai buvo patvirtinta 2022 m. birželio 21 d. paskelbtu Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) 2022/953, kuriuo patvirtinamas saugomos kilmės vietos nuorodos ir saugomos geografinės nuorodos („Επανομή“ (Epanomi) (SGN)) specifikacijos pakeitimas.

Iš dalies pakeistas skirsnis „Vyno aprašymas“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Επανομή

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SGN – saugoma geografinė nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

16. Pernokusių vynuogių vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22 – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Sausas raudonasis vynas*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Analitinės savybės

— Visuminė alkoholio koncentracija – ne mažesnė kaip 12,0 %

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 11,5 %

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – iki 9,0*

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,0 g/l vyno rūgšties

* Kai cukraus kiekis didesnis nei 4 g/l, taikomi Komisijos reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalies reikalavimai.

Jei konkreti vertė nėra nurodyta, taikomos Sąjungos teisės aktuose nustatytos ribinės vertės.

Juslinės savybės

Išvaizda Intensyvi skaisti purpurinė spalva, po ilgo brandinimo įgyjanti raudonų plytų atspalvių.

Kvapas Šviežių sunokusių vaisių, prieskonių, razinų ir kakavos aromatas.

Skonis Intensyvaus, subalansuoto skonio vynas, kuriame juntami vaisių išryškinti švelnūs taninai ir ilgai išliekantis intensyvus aromatas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) – —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 12,0

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 150

2. *Sausas baltasis vynas*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Analitinės savybės

— Visuminė alkoholio koncentracija – ne mažesnė kaip 11,0 %

— Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija – 10,5 %

— Bendras cukraus kiekis (g/l) – iki 9,0*

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 7,5 g/l vyno rūgšties

* Kai cukraus kiekis didesnis nei 4 g/l, taikomi Komisijos reglamento (ES) 2019/33 III priedo B dalies reikalavimai.

Jei konkreti vertė nėra nurodyta, taikomos Sąjungos teisės aktuose nustatytos ribinės vertės.

Juslinės savybės

Išvaizda Sodriai gelsva spalva su žaliais atspalviais, kurie tam tikrą laiką brandintame vyne tampa ryškios aukso spalvos.

Kvapas Egzotinių ir vasaros vaisių, jazminų, citrusinių vaisių, vanilės, medaus aromatas su tabako pokvapiais.

Skonis Skonis sudėtingas ir išraiškingas, harmoningai subalansuotas. Ilgai juntamas gaivus rūgštumas ir ryškus aromatas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) – —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11,0

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 18

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 200

3. *Pernokusių vynuogių baltasis vynas*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Analitinės savybės

— Mažiausia visuminė alkoholio koncentracija – 15 % tūrio

— Natūrali cukraus koncentracija (g/l) – ne mažiau kaip 250 g/l

— Didžiausias bendrasis rūgštingumas – 6,5 g/l vyno rūgšties

Jei konkreti vertė nėra nurodyta, taikomos Sąjungos teisės aktuose nustatytos ribinės vertės.

Juslinės savybės

Išvaizda Tamsi aukso spalva dėl ilgo brandinimo ąžuolinėse statinėse.

Kvapas Sudėtingi sunokusių vaisių baltu minkštimu, kaip antai persikų, kriaušių, svarainių ir mangų, ir medaus aromatai.

Skonis Itin justi švelnumas, derantis su subalansuotu rūgštumu ir saldumu.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) – —

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 12

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas – 3,5 g/l vyno rūgšties

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) – 20

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) – 300

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Vynmedžių genėjimo sistema

Auginimo praktika

Vynmedžiai genimi vietoje įprastais būdais.

2. Baltojo vyno gamyba

Vyno gamybai taikomi apribojimai

Baltojo vyno gamyba

SGN „Επανομή“ žymimas baltasis vynas

Gaminamas taikant pažangiausią baltojo vyno gamybos technologiją; vykstant alkoholio fermentacijai temperatūra turi neviršyti 20 °C.

3. Raudonojo vyno gamyba

Vyno gamybai taikomi apribojimai

Raudonojo vyno gamyba

SGN „Επανομή“ žymimas vynas gaminamas pagal klasikinius raudonojo vyno gamybos metodus.

4. Baltojo vyno gamyba iš pernokusių vynuogių

Vyno gamybai taikomi apribojimai

SGN „Επανομή“ žymimas pernokusių vynuogių baltasis vynas

Vynuogės paliekamos ant vynmedžių pernokti tik tais metais, kai susiklosto tam tinkamos oro sąlygos.

Gaminamas taikant pažangiausią baltojo vyno gamybos technologiją; vykstant alkoholio fermentacijai temperatūra turi neviršyti 20 °C.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Galutinio produkto didžiausias gamybos kiekis hektolitrais iš vieno hektaro. Raudonasis vynas

88 hektolitrai iš hektaro

2. Galutinio produkto didžiausias gamybos kiekis hektolitrais iš vieno hektaro. Baltasis vynas

82,5 hektolitro iš hektaro

3. Galutinio produkto didžiausias gamybos kiekis hektolitrais iš vieno hektaro. Pernokusių vynuogių baltasis vynas

40 hektolitrų iš hektaro

4. Didžiausias vynuogių derliaus kiekis kilogramais iš vieno hektaro. Raudonasis vynas

11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

5. Didžiausias vynuogių derliaus kiekis kilogramais iš vieno hektaro. Baltasis vynas

11 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. Didžiausias vynuogių derliaus kiekis kilogramais iš vieno hektaro. Baltasis pernokusių vynuogių vynas

8 000 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Nustatyta SGN „Επανομή“ žymimų vynų gamybos vietovė nustatyta Ministro sprendimu Nr. 340582/1.9.1989 (Vyriausybės oficialusis leidinys, II serija, Nr. 694//15.9.1989), vėliau iš dalies pakeistu Ministro sprendimais Nr. 420192/21.12.1992 (GG II 758/B/31.12.1992), Nr 359489/25.10.1996 (GG II 1010/B/5.11.1996), Nr. 387425/11.9.2000 (GG II 1179/B/25.9.2000) ir Nr. 278474/26.02.2008 (GG II 391/B/7.3.2008). Nustatyta SGN „Επανομή“ žymimų vynų gamybos vietovė apima į pietus nuo Salonikų, Termos savivaldybės Epanomės apylinkėje, esantį rajoną.

7. **Vyninių vynuogių veislės**

„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. **Ryšio (-ių) su geografine vietove aprašymas**

8.1. *Geografinės vietovės duomenys. Vynas ir pernokusių vynuogių vynas*

Informacija apie abiejų kategorijų vyno istorinį, kultūrinį, socialinį ir ekonominį ryšį, geografinę aplinką ir kilmę yra ta pati.

A. Istorinis ryšys

Kalamarijos regionui priklausiusio Epanomės regiono pavadinimas reiškia „geroji pusė“. Šį vardą jam davė keliautojai prancūzai, sužavėti geros regiono žemės ūkio produktų kokybės. Esama 1 500 metų senumo įrodymų, kad regione buvo gaminamas vynas, be to, šio krašto vynuogynai minėti Bizantijos imperijos laikais. Pirmasis Epanome vadinamos aglomeracijos paminėjimas (1302 m.) buvo susijęs su regione augintomis vynuogėmis. Atrodo, kad vynuogininkystė vietovėje klestėjo iki Osmanų okupacijos pabaigos. Per 1875 m. surašymą buvo užregistruoti 325 vynuogynai, o per 1907 m. surašymą – 586. 1907 m. regione veikė 27 atskiruose pastatuose ir 22 kaimo namuose įrengtos spaudyklos. Taip pat rasta įrašų apie vietos turkų valdžiai sumokėtus mokesčius, susijusius su vynuogynų auginimu ir krašto vyno gamyba.

B. Kultūriniai, socialiniai ir ekonominiai ryšiai

Nuo seno vynuogynai ir vynas buvo neatsiejama vietos gyventojų kultūrinio, socialinio ir ekonominio gyvenimo dalis.

Šis ryšys nenutrūko iki šiol – ne tik rengiami vyno populiarinimo renginiai ir konferencijos, bet ir puoselėjamos regiono kultūrinės tradicijos, pavyzdžiui, organizuojami Epanomės vyno keliai.

C. Geografinė aplinka ir kilmė

Epanomės vynuogių auginimo regionas plyti Termos savivaldybėje, Salonikų pietuose. Klimatas – Vidužemio jūros. Vidutinė metinė temperatūra siekia 16 °C, o vidutinis metinis kritulių kiekis – apie 550 mm. Ankstyvą rytą gali iškristi gausi rasa, dėl kurios augalai išgarina mažiau vandens, o ją lydi sausas šiaurys, nuo augalų nudžiovinantis drėgmės perteklių. Dirvožemis sudarytas iš smėlio ir molio, taip pat molio ir priemolio. Kalcio karbonatas lemia gerą dirvožemio tekstūrą ir laidumą, o santykinai nemažame molio kiekyje kaupiasi maistinės medžiagos. Organinių medžiagų kiekis dirvožemyje vidutinis. Dėl jų dirvožemis yra geros tekstūros ir laidus. Sklypai yra mažo ar vidutinio nuolydžio, tad lengviau nuteka vandens perteklius ir sumažėja arba net visiškai išnyksta ligų, pvz., netikrosios miltligės, rizika. Jūros įtaka kartu su sklypų nuolydžiu ir padėtimi pasaulio šalių atžvilgiu gerokai sumažina šalnų pavojų.

8.2. *Informacija apie kategorijos „Vynas“ produktą*

SGN „Επανομή“ žymimas baltasis vynas yra gelsvos spalvos su žalsvais arba sidabriniais atspalviais, kurie tam tikrą laiką ąžuolinėse statinėse brandintame vyne tampa ryškios aukso spalvos. Aromatas priklauso nuo vyno rūšies, vyninių vynuogių veislės ir brandinimo. Šiam sudėtingam sodraus skonio vynui būdingas gaivus rūgštumas su ilgai išliekančiu poskoniu – to jis įgyja dėl idealių gamybai naudojamų vynuogių veislių uogų sunokimo sąlygų.

SGN „Επανομή“ žymimas raudonasis vynas būna sodriai raudonos spalvos su melsvais atspalviais. Jis pasižymi raudonų vaisių ir uogų, prieskonių, kakavos ir razinų aromatais. Šis vynas išraiškingai sodrus, subalansuoto skonio. Jame juntami švelnūs taninai, nes dėl regione vyraujančių idealių klimato sąlygų vynuogės gerai sunoksta ir jose susidaro reikiamas fenolių kiekis.

8.3. *Kategorijos „Pernokusių vynuogių vynas“ produktų aprašymas*

Nuo 2000 metų pradžios baltasis pernokusių vynuogių vynas gaminamas iš veislės „Malagousia“ vynuogių. Ši vynuogių veislė regione labai sėkmingai auginama jau daugiau nei 35 metus. Vynuogių veislė ir vietovė puikiai pritiko viena kitai – vietovė pasižymi visomis vynuogėms auginti palankiomis savybėmis.

Vynuogės paliekamos ant vynmedžių pernokti tik tais metais, kai susiklosto tam tinkamos oro sąlygos. Tamsią aukso spalvą vynas įgyja po ilgo brandinimo ąžuolinėse statinėse. Jam būdingi sunokusių vaisių baltu minkštimu ir medaus aromatai. Maloniai švelnus vyno skonis tobulai dera su jam būdingu subalansuotu rūgštumu.

Pernokusių vynuogių vynas ne kartą apdovanotas tarptautiniuose konkursuose, tarp jų – „Decanter World Wine Awards“, „International Wine Challenge“, „International Wine & Spirits Competition“.

8.4. *Kategorijos „Vynas“ produktų priežastinis ryšys*

Kaip išsamiau nurodyta ankstesnėse dalyse, SGN „Επανομή“ žymimo vyno išskirtinumą lemia regiono ypatumų derinys (dirvožemis, klimatas, vasarą pučiančių vėjų įtaka), vyninių vynuogių veislės ir auginimo būdai.

Epanomės klimatas idealiai tinka regione auginamoms vynuogių veislėms: vynuogės tinkamai sunoksta ir sukaupia reikiamą fenolių kiekį iki prasidedant rudeniniams lietums, galintiems pakenkti uogų kokybei.

Dėl regione vyraujančio karšto ir sauso klimato, taip pat dėl dirvožemio vynuogės, priklausomai nuo veislės, sunoksta laikotarpiu nuo rugpjūčio vidurio iki rugsėjo vidurio. Tad dėl auginamų vynuogių veislių ir didelio dienų, kai nelyja, skaičiaus per metus regione gaminamas skirtingų rūšių ir juslinių savybių vynas, tiesiogiai atspindintis klimato ypatumus.

Baltųjų vynuogių veislės daugiausia auginamos žemesnėse vynuogynų dalyse, kad pernelyg nepritrūktų drėgmės, nes dėl to gali sumažėti vyno rūgštingumas. Vidutinio aukščio ar viršutinėse vynuogynų dalyse auginamos tik veislės „Malagousia“ vynuogės, nes ši veislė jautri drėgmės pertekliui. Veislių „Chardonnay“, „Sauvignon Blanc“, „Viognier“ vynuogės pradeda nokti rugpjūčio viduryje, o „Assyrtiko“ ir „Malagousia“ sunoksta rugpjūčio pabaigoje.

Veislė „Assyrtiko“ puikiai prisitaikė prie vietos sąlygų. Iš jos gaminamas labai rūgštus, stiprus, žalių sunokusių vaisių ir uogų aromato su gėlių pokvapiais, subtiliai minerališko skonio vynas.

Veislės „Malagousia“ vynuogės sėkmingai sunoksta, o iš jų pagamintas vynas būna labai stiprus, subalansuotai rūgštus (dėl pučiančio šalto šiaurio), pasižymintis tropinių ir citrusinių vaisių bei jazminų aromatais.

Dėl temperatūros nokimo metu veislių „Chardonnay“, „Viognier“ ir „Sauvignon Blanc“ vynuogės įgauna tropinių vaisių aromatą, kurį lydi sodrus skonis ir subalansuotas rūgštumas. Be to, šis vynas tinkamas ilgai brandinti.

Raudonųjų vynuogių veislės auginamos aukštesnėse vynuogyno vietose, kur dirvožemyje užsilieka mažiau vandens. Tokiu būdu dėl drėgmės trūkumo vynuogės tinkamiau subręsta ir jose susidaro tinkamesnis fenolių kiekis. Iš smėlingame dirvožemyje išaugintų vynuogių pagamintam vynui būdingi subtilūs aromatai, o iš labai molingame dirvožemyje išaugintų vynuogių gautame vyne stipriai juntami fenoliai. Raudonųjų vynuogių veislių „Merlot“ ir „Grenache rouge“ uogos pradeda nokti rugpjūčio pabaigoje. Po jų ima nokti veislių „Syrah“, „Cabernet Sauvignon“ ir „Mourvedre“ vynuogės, o paskutinės iki rugsėjo vidurio sunoksta veislių „Limnio“ ir „Xinomavro“ uogos.

Iš veislių „Merlot“ ir „Grenache rouge“ vynuogių gaminamas stiprus, saldus, sunokusių vaisių aromato vynas. Vynas iš veislių „Syrah“, „Cabernet Sauvignon“ ir „Mourvedre“ vynuogių būna geros struktūros, sodrios spalvos, labai tinkamas ilgai brandinti. Iš veislės „Limnio“ vynuogių gaminamas vynas būna sodrios spalvos, pasižymintis savitais raudonų vaisių ir uogų aromatais ir labai sodriu skoniu, o vynas iš veislės „Xinomavro“ vynuogių dėl jai idealių regiono sąlygų būna gana ryškios spalvos, tinkamo stiprumo ir raudonų vaisių ir uogų aromato.

8.5. *Kategorijos „Pernokusių vynuogių vynas“ produktų priežastinis ryšys*

Vynuogių veislė „Malagousia“ yra įvairiapusė, nes, pasitelkiant skirtingus vynuogių auginimo ir vyno gamybos būdus, gali būti išgaunamas paprastas muskato ir citrinų aromatų vynas arba sudėtingesnės struktūros, citrusinių vaisių (citronų ir citrinų), sunokusių vaisių, žolelių ir baltųjų pipirų aromato vynas. Svarbų vaidmenį atlieka vynuogynų augimo vieta, padėtis pasaulio šalių atžvilgiu, reljefas ir dirvos mechaninė ir cheminė sandara.

Veislė „Malagousia“ geba gerai prisitaikyti, tačiau yra jautri drėgmei. Todėl šios veislės vynmedžiai sodinami aukščiausiose vietose – ten, kur mažiau drėgmės, o vynuogės geriau sunoksta. Iš šios veislės vynuogių gaunamas sudėtingas, ryškaus citrusinių ir tropinių vaisių aromato, dėl drėgmę nuo augalų nudžiovinančio šiaurio ir vasarą uogų temperatūrą sumažinančio jūrinio brizo gan rūgštus vynas.

Dirvožemis daugiausia smėlingas. Jame yra mažai maistinių medžiagų, be to, jis slūgso ant šlaitų, todėl greitai ir nesunkiai išteka vanduo – tokios sąlygos šiai veislei labai palankios, ypač nokstant vynuogėms. Antraip, jei vanduo užsistovėtų, o vynmedžiai sugertų didelį jo kiekį, plona veislės „Malagousia“ uogų odelė suplyštų ir imtų formuotis *Botrytis cinerea* grybelis.

Be to, atrinkti senesni (30-ies ir daugiau metų senumo) vynmedžiai skurdžiame regiono dirvožemyje užaugina mažą derlių, tad vynuogės gali pernokti. Vis dėlto didelio derliaus metais neprinokusių vynuogių perteklius pašalinamas, kad likusios uogos galėtų pernokti.

Tiesioginiai saulės spinduliai mažina veislės muskatiniams aromatams būdingų terpenų intensyvumą. Todėl šie vynmedžiai vietovėje turi būti sodinami iš vakarų į rytus išsidėsčiusiuose sklypuose, kad vynuogės sunoktų tolygiai ir būtų apsaugotos nuo tiesioginių saulės spindulių – nenudegtų. Be to, specialiu vynuogienojų lapijos tvarkymo būdu (aukštesniais nei 2 metrų skliautais) užtikrinamas didesnis pavėsis ir geresnė apsauga.

Naudinga ir klonų atranka. Sodinant iš veislės išvestus klonus, vynuogės geriau vėdinamos ir mažėja pavojus, kad jas pažeis *Botrytis cinerea* grybelis.

Galiausiai, pastebėta, kad veislė yra labai gerai prisitaikiusi prie klimato pokyčių. Lietaus trūkumas regione pastarųjų metų rugpjūtį ir rugsėjį leidžia šios veislės vynuogėms geriau sunokti, tad vyną iš pernokusių vynuogių galima gaminti beveik kiekvienais metais.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Papildomos su vyno ženklinimu susijusios nuostatos

Teisinė sistema:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų sąlygų rūšis:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas:

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33, kuriuo papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl vyno sektoriaus kilmės vietos nuorodų, geografinių nuorodų ir tradicinių terminų apsaugos paraiškų, prieštaravimo procedūros, vartojimo apribojimų, produkto specifikacijų keitimo, apsaugos panaikinimo, ženklinimo ir pateikimo, 53 straipsnio 1, 2 ir 6 dalys, ypač jo V priedas Ekologiško SGN „Επανομή“ žymimo vyno etiketėse, be kartu su produkto pavadinimu naudojamų nuorodų „βιολογικό“/„βιο“ (ekologiškas), būtina pateikti:

— kontrolės įstaigos kodo numerį;

— ES logotipą;

— nuorodą „Γεωργία ΕΕ“ (ES žemės ūkis) ir (arba) „Γεωργία Ελλάδα“ (Graikijos žemės ūkis).

Su tam tikrais gamybos būdais susijusios nuorodos

Ministro dekreto Nr. 280557/9.6.2005 „Aukščiausios kokybės saugomos kilmės vietos nuorodos vyno ir krašto vyno brandinimo, ilgo brandinimo ir paruošimo parduoti trukmės, taip pat naudojamų tokio vyno gamybos būdų nuorodų naudojimo etiketėse reikalavimai“ (GG II 818/15.6.2005) 3 ir 4 straipsniuose nustatytos šių nuorodų naudojimo sąlygos:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ arba „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (jaunas vynas);

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (BRANDINTAS STATINĖSE);

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (IŠLAIKYTAS STATINĖSE);

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (fermentuotas ir brandintas statinėse);

„ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ arba „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (fermentuotas statinėse).

Derliaus metų nurodymas etiketėje

Jei vyno etiketėje pateikiama nuoroda „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ arba „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (jaunas vynas), joje būtina nurodyti derliaus metus, kaip numatyta Ministro dekreto Nr. 280557/9-6-2005 „Aukščiausios kokybės saugomos kilmės vietos nuorodos vyno ir krašto vyno brandinimo, ilgo brandinimo ir paruošimo parduoti trukmės, taip pat naudojamų tokio vyno gamybos būdų nuorodų naudojimo etiketėse reikalavimai“ (GG II 818/15-6-2005) 1 straipsnio 2 dalyje.

Nacionalinės teisės aktų reikalavimai dėl ženklinimo

Pagal Ministro sprendimą Nr. 235309/7-2-2002, SGN „Επανομή“ žymimų vynų etiketėse gali būti vartojamos šios nuorodos:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de blancs“ (baltasis vynas iš baltųjų veislių vynuogių), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de noir“ (baltasis vynas iš raudonųjų veislių vynuogių), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de gris“ (baltasis vynas iš „gris“ veislių vynuogių), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ“ / „Kokineli“ (Kokineli), „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ“ / „Vin de collines“ (vynas iš kalvose esančių vietovių), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ“ / „Vin de coteaux“ (vynas iš šlaituose esančių vietovių).

Nukrypti leidžiančios nuostatos

Teisinė sistema:

ES teisės aktai

Papildomų sąlygų rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33, kuriuo papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl vyno sektoriaus kilmės vietos nuorodų, geografinių nuorodų ir tradicinių terminų apsaugos paraiškų, prieštaravimo procedūros, vartojimo apribojimų, produkto specifikacijų keitimo, apsaugos panaikinimo, ženklinimo ir pateikimo, 5 straipsnio 1 dalies b punktas

Nukrypti leidžiančios nuostatos

Teisinė sistema:

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų sąlygų rūšis:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

Tarpžinybinio dekreto Nr. 392169/20.10.1999 „Bendrosios taisyklės dėl nuorodos „krašto vynas“ naudojimo stalo vynui apibūdinti“ (GG II 1985/8.11.99), iš dalies pakeisto Tarpžinybiniu dekretu Nr. 321813/29.8.2007, 4 straipsnio c punkte nustatyta:

„Stalo vynas, kurį leidžiama žymėti nuoroda „krašto vynas“, kartu pateikiant geografinę regiono, apskrities ar už apskritį mažesnio vynuogių auginimo vietovės nuorodą, yra gaminamas toje apskrityje ar kaimyninėse apskrityse esančiose vyno daryklose.“

Tiksliau, SGN „Επανομή“ žymimą vyną galima gaminti Salonikų apskrityje arba kaimyninėse Chalkidikės, Imatijos, Pelos, Kilkio ir Serės apskrityse.

Produkto specifikacijos nuoroda

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