C/2025/221

3.1.2025.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2025/221)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Επανομή”

PGI-GR-A0858-AM02

Paziņojuma datums: 2024. gada 4. oktobris

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

Ar šo grozījumu cita starpā labo pārgatavu vīnogu baltvīna spirta satura vērtību, proti, minimālajam faktiskajam spirta saturam vajadzētu būt 12 tilp. %, nevis 15 tilp. %.

Ar AĢIN “Επανομή” apzīmētā produkta tehnisko specifikāciju grozījumā, kas iesniegts 2018. gadā, izmantojot *eAmbrosia*, un visos turpmākajos dokumentos bija kļūdaini norādīts, ka pārgatavu vīnogu baltvīna minimālais faktiskais spirta saturs ir 15 tilp. %, savukārt sākotnējā pieteikumā, kas iesniegts 2015. gada 30. jūlijā, bija norādīts, ka tā minimālais faktiskais spirta saturs ir 12 tilp. %. Pieteikums galu galā tika apstiprināts ar Komisijas Īstenošanas regulu (ES) 2022/953, ar ko apstiprina specifikācijas grozījumu attiecībā uz aizsargātu cilmes vietas nosaukumu vai aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi (“Επανομή” (Epanomi) (AĢIN)), kas publicēta 2022. gada 21. jūnijā.

Grozīts punkts “Vīnu apraksts”.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums**

Επανομή

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

16. Pārgatavu vīnogu vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS;

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Vīnu apraksts**

1. *Sausais sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Analītiskās īpašības

— Kopējais spirta saturs: vismaz 12,0 %.

— Minimālais dabiskais spirta saturs: 11,5 %.

— Kopējais cukuru saturs (g/l): nepārsniedz 9,0*.

— Maksimālais kopējais skābums: 7,0 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi).

* Ja cukuru saturs pārsniedz 4 g/l, piemēro Komisijas Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļā izklāstītos nosacījumus.

Ja nav norādīta konkrēta vērtība, piemēro ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Organoleptiskās īpašības

Izskats: dzidra, tumši violeta krāsa ar ķieģeļsarkanām nokrāsām pēc ilgstoša izturēšanas perioda.

Smarža: gatavu svaigu augļu, garšvielu, žuvušu vīnogu un kakao aromāts.

Garša: pilnmiesīgs, ar līdzsvarotu garšu un maigiem tanīniem, ko papildina augļainums un ļoti aromātiska pēcgarša.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12,0

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 150

2. *Sausais baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Analītiskās īpašības

— Kopējais spirta saturs: vismaz 11,0 %.

— Minimālais dabiskais spirta saturs: 10,5 %.

— Kopējais cukuru saturs (g/l): nepārsniedz 9,0*.

— Maksimālais kopējais skābums: 7,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi).

* Ja cukuru saturs pārsniedz 4 g/l, piemēro Komisijas Regulas (ES) 2019/33 III pielikuma B daļā izklāstītos nosacījumus.

Ja nav norādīta konkrēta vērtība, piemēro ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Organoleptiskās īpašības

Izskats: intensīva, gaiši dzeltena krāsa ar zaļām nokrāsām vai intensīva, zeltaini dzeltena krāsa pēc izturēšanas perioda.

Smarža: eksotisku augļu, vasaras augļu, jasmīna, citrusaugļu, vaniļas un medus aromāts ar tabakas niansēm.

Garša: garšas ziņā daudzveidīgs un bagātīgs, ar harmonisku, līdzsvarotu garšu, svaigu skābumu un ļoti aromātisku, ilgu pēcgaršu.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,0

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 18

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 200

3. *Pārgatavu vīnogu baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Analītiskās īpašības

— Minimālais kopējais spirta saturs: 15 %.

— Dabiskais cukuru saturs (g/l): vismaz 250 g/l.

— Maksimālais kopējais skābums: 6,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi).

Ja nav norādīta konkrēta vērtība, piemēro ES tiesību aktos noteiktās robežvērtības.

Organoleptiskās īpašības

Izskats: tumši zeltainā krāsā, jo tas ilgāku periodu tiek izturēts ozolkoka mucās.

Smarža: daudzveidīgi aromāti, kas raksturīgi gataviem augļiem ar baltu mīkstumu, piemēram, persikiem, bumbieriem, cidonijām un mango, kā arī medum.

Garša: ļoti zīdaina garša, apvienota ar labu skābumu un salduma pieskaņu.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 12

— Minimālais kopējais skābums: 3,5 grami uz litru (izteikts ar vīnskābi)

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): 20

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): 300

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Vīnogulāju apgriešana

Audzēšanas metode

Vīnogulājus apgriež saskaņā ar tipiskiem šajā apgabalā izmantotiem audzēšanas paņēmieniem.

2. Baltvīna gatavošana

Vīndarības ierobežojumi

Baltvīna gatavošana:

ar AĢIN "Επανομή" apzīmēts baltvīns

Ražošanā izmanto modernāko baltvīna darīšanas tehnoloģiju; temperatūra spirta rūgšanas laikā nedrīkst pārsniegt 20 °C.

3. Sarkanvīna gatavošana

Vīndarības ierobežojumi

Sarkanvīna gatavošana:

ar AĢIN "Επανομή" apzīmētu sarkanvīnu gatavo, izmantojot tradicionālas sarkanvīna gatavošanas metodes.

4. Pārgatavu vīnogu baltvīna gatavošana

Vīndarības ierobežojumi

Ar AĢIN "Επανομή" apzīmēts pārgatavu vīnogu baltvīns

Vīnogas tiek atstātas uz vīnogulājiem pārgatavoties tikai tajos gados, kad ir tam piemēroti laikapstākļi.

Ražošanā izmanto modernāko baltvīna darīšanas tehnoloģiju; temperatūra spirta rūgšanas laikā nedrīkst pārsniegt 20 °C.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums un maksimālās ražas*

1. Maksimālais ražas iznākums hektolitros galaprodukta no viena hektāra – sarkanvīns

88 hektolitri no hektāra

2. Maksimālais ražas iznākums hektolitros galaprodukta no viena hektāra – baltvīns

82,5 hektolitri no hektāra

3. Maksimālais ražas iznākums hektolitros galaprodukta no viena hektāra – pārgatavu vīnogu baltvīns

40 hektolitri no hektāra

4. Maksimālā raža kilogramos vīnogu no viena hektāra – sarkanvīns

11 000 kilogramu vīnogu no hektāra

5. Maksimālā raža kilogramos vīnogu no viena hektāra – baltvīns

11 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. Maksimālā raža kilogramos vīnogu no viena hektāra – pārgatavu vīnogu baltvīns

8 000 kilogramu vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ar AĢIN "Επανομή" apzīmēto vīnu ražošanas apgabals tika noteikts ar ministrijas Lēmumu Nr. 340582/1.9.1989 (valdības vēstnesis *GG*, II sērija, Nr. 694/Π/15.9.1989), kas vēlāk grozīts ar ministrijas Lēmumu Nr. 420192/21.12.1992 (*GG* II Nr. 758/B/31.12.1992), Nr. 359489/25.10.1996 (*GG* II Nr. 1010/Π/5.11.1996), Nr. 387425/11.9.2000. (*GG* II Nr. 1179//25.9.2000.) un Nr. 278474/26.02.2008 (*GG* II Nr. 391/s/7.3.2008). Ar AĢIN "Επανομή" apzīmēto vīnu noteiktais ražošanas apgabals ietver *Epanomi* apdzīvoto vietu *Thermaikos* pašvaldības teritorijā uz dienvidiem no Salonikiem.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

"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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Informācija par ģeogrāfisko apgabalu – vīni un pārgatavu vīnogu vīni*

Vēsturiskā, kultūras, sociālā un ekonomiskā saikne un saikne ar ģeogrāfisko vidi un izcelsmi attiecas uz kategoriju "vīns" un kategoriju "pārgatavu vīnogu vīns".

A. Vēsturiskā saikne

Epanomi apgabals pieder pie Kalamarjas [*Kalamaria*] reģiona, kura nosaukums nozīmē "labā puse", kā to nodēvējuši franču ceļotāji tā lauksaimniecības produktu augstās kvalitātes dēļ. Ir pierādījumi par to, ka vīns šajā apgabalā gatavots pusotru tūkstoti gadu, un tā vīndārzi bijuši slaveni Bizantijas laikmetā. Pirmā norāde uz apmetni ar nosaukumu *Panomi* (1302) ir saistīta ar to, ka reģionā bija vīnogulāji. Vīnkopība šķietami turpinājusies visu osmaņu okupācijas laiku. 1875. gada skaitīšanā tika reģistrēti 325 vīndārzi, kuru skaits 1907. gada skaitīšanā bija palielinājies līdz 586 vīndārziem. 1907. gadā īpaši vīndarībai paredzētās ēkās un 22 ciemata mājās atradās 27 vīna spiedes. Ir arī ieraksti par nodokļiem, kas vietējām osmaņu iestādēm samaksāti par vīndārzu turēšanu un vietējo vīnu ražošanu.

B. Kultūras, sociālā un ekonomiskā saikne

Vīnogulāji un vīns jau kopš seniem laikiem bijuši nesaraujami saistīti ar reģiona iedzīvotāju kultūras, sociālo un ekonomisko dzīvi.

Šī saikne pastāv joprojām, jo vīna popularizēšanas nolūkā un vietējo kultūras tradīciju ietvaros tiek rīkoti gadatirgi un konferences, arī *Epanomi* "vīna takas".

C. Ģeogrāfiskā vide un ģeogrāfiskā izcelsme

Epanomi vīnkopības apgabals atrodas *Thermaikos* pašvaldības teritorijā, dienvidu virzienā no Salonikiem. Tajā valda Vidusjūras klimats. Gada vidējā temperatūra ir 16 °C, un gada vidējais nokrišņu daudzums ir aptuveni 550 mm. Lielā rasa nokrīt agrās rītausmas stundās, palīdzot mazināt iztvaikošanu, un sausais ziemeļu vējš no augiem nožāvē lieko mitrumu. Augsni veido smilšmāls un māls. Tās kalcija karbonāta saturs palīdz nodrošināt labu struktūru un drenāžu, un relatīvi augstais māla saturs rada augstu barības vielu līmeni. Mērenais organiskās vielas saturs veicina labu augsnes struktūru un drenāžu. Nogāžu slīpums ir mazs vai vidējs un piemērots drenāžai, un tas palīdz samazināt vai pat novērst slimību, it īpaši miltrasas, risku. Jūras ietekme apvienojumā ar nogāžu slīpumu un vērsumu būtiski mazina sala risku.

8.2. *Informācija par kategorijas "vīns" produktiem*

Ar AĢIN "Επανομή" apzīmētie baltvīni ir gaiši dzeltenā krāsā ar zaļām un sudrabainām nokrāsām vai – pēc izturēšanas ozolkoka mucās – intensīvā zeltaini dzeltenā krāsā. To aromāti atšķiras atkarībā no veida, vīnogu šķirnes un izturēšanas. Vīniem raksturīgs svaigs skābums un daudzveidīga un bagātīga garša ar ilgu pēcgaršu, ko rada vīnogu šķirnēm ideālie nogatavošanās apstākļi.

Ar AĢIN "Επανομή" apzīmētie sarkanvīni ir intensīvā, sarkanā krāsā ar zilganām nokrāsām, un tiem piemīt sarkano ogu, garšvielu, kakao un žuvušu vīnogu aromāts. Tie ir pilnmiesīgi, ar līdzsvarotu garšu un maigiem tanīniem, ko rada reģionā valdošie ideālie klimatiskie apstākļi, kuri nodrošina labu fizioloģisko gatavību un labu gatavību fenolu satura ziņā.

8.3. *Informācija par kategorijas "pārgatavu vīnogu vīns" produktiem*

Pārgatavu vīnogu baltvīni no šķirnes "Malagousia" tiek ražoti kopš 21. gadsimta sākuma. Šī šķirne šajā apgabalā tiek audzēta vairāk nekā 35 gadus un dod izcilus rezultātus. Tā ir ideāli pielāgota augsnes un klimatisko apstākļu kopumam, kas nodrošina vīnkopībai labvēlīgus apstākļus.

Vīnogas tiek atstātas uz vīnogulājiem pārgatavoties tikai tajos gados, kad ir tam piemēroti laikapstākļi. Vīns ir tumšā, zeltainā krāsā, kas rodas, vīnu ilgstoši izturot ozolkoka mucās, un tam raksturīgs gatavu augļu ar baltu mīkstumu un medus aromāts. Garšas ziņā tas ir patīkami noapaļots un ideāli līdzsvarots ar tam raksturīgo labo skābumu.

No pārgatavām vīnogām gatavotie baltvīni ir guvuši atzinību starptautiskos konkursos, arī konkursā "Decanter World Wine Awards", "International Wine Challenge" un "International Wine & Spirits Competition".

8.4. *Cēloniskā mijiedarbība attiecībā uz kategoriju "vīns"*

Kā sīkāk izklāstīts iepriekš, ar AĢIN "Επανομή" apzīmēto vīnu unikālās īpašības ir saistītas ar reģiona specifiskajām īpašībām (augsne, klimats, vasaras vēju ietekme) apvienojumā ar audzētajām vīnogulāju šķirnēm un izmantotajiem audzēšanas paņēmieniem.

Epanomi klimats ir ideāli piemērots tur audzētajām šķirnēm, jo vēlamo fizioloģisko gatavību un gatavību fenolu satura ziņā vīnogas sasniedz pirms lielo rudens lietavu sākšanās, kas kaitētu vīnogu kvalitātei.

Apgabalā valdošie siltie un sausie apstākļi apvienojumā ar augsnes veidu nodrošina, ka vīnogas atkarībā no šķirnes nogatavojas no augusta vidus līdz septembra vidum. Tādējādi šajā apgabalā ražoto vīnu veids un organoleptiskās īpašības atšķiras audzēto šķirņu kombinācijas un to īpašo silto un sauso apstākļu dēļ, kuri tieši atspoguļo klimatu.

Baltogu šķirnes tiek audzētas vīndārza zemākajās vietās, lai izvairītos no intensīva ūdens trūkuma, kas mazinātu vīnu skābumu. Vienīgais izņēmums ir šķirne "Malagousia", kas ir jutīga pret pārmērīgu mitrumu un tāpēc tiek audzēta, sākot no nogāžu vidusdaļas līdz augstākajām daļām. Šķirnes "Chardonnay", "Sauvignon Blanc" un "Viognier" vīnogas sāk nogatavoties augusta vidū, savukārt šķirnes "Assyrtiko" un "Malagousia" vīnogas sasniedz pilngatavību augusta beigās.

Konkrēti, vīniem, kas gatavoti no šķirnes "Assyrtiko", kura ir nevainojami pielāgota vietējai videi, piemīt izteikts skābums, augsts spirta saturs, gatavu zaļo augļu aromāts ar ziedu niansēm un garšas ziņā neliela mineralitāte.

Vīniem, kas gatavoti no šķirnes "Malagousia", kura viegli nogatavojas, ir īpaši augsts spirta saturs, labs skābums (vēso ziemeļu vēju dēļ) un tropu augļu, citrusaugļu un jasmīna aromāts.

Saistībā ar siltajiem apstākļiem nogatavošanās laikā "Chardonnay", "Viognier" un "Sauvignon Blanc" vīniem piemīt tropu augļu smaržas buķete, kas apvienota ar izteikti bagātīgu garšu, labu skābumu un labu izturēšanas potenciālu.

Sarkanogu šķirnes audzē vīndārza augstākajās vietās, kurās augsne aiztur mazāk ūdens, lai izraisītu vēlamo ūdens trūkumu un panāktu optimālu gatavību fenolu satura ziņā un fizioloģisko gatavību. No smilšainās augsnēs audzētām vīnogām iegūst vīnu ar maigiem aromātiem, savukārt galvenokārt mālainās augsnēs iegūst vīnu ar izteiktu fenolu raksturu. Gatavošanās sākas augusta beigās, pirmajām nogatavojoties sarkanogu šķirnēm "Merlot" un "Grenache Rouge", pēc tam – "Syrah", "Cabernet Sauvignon" un "Mourvedre" un, visbeidzot, septembra pirmajā pusē – "Limnio" un "Xinomavro".

Konkrēti, no šķirnēm "Merlot" un "Grenache Rouge" gatavotiem vīniem ir augsts spirta saturs un maiga garša, kā arī nogatavojušos augļu aromāti. Šķirņu "Syrah", "Cabernet Sauvignon" un "Mourvedre" vīniem ir laba struktūra, intensīva krāsa un teicams izturēšanas potenciāls. No šķirnes "Limnio" gatavotie vīni ir spēcīgi un intensīvā krāsā, ar izteiktu sarkano ogu aromātu, savukārt "Xinomavro" vīniem ir laba krāsu intensitāte, ko šai šķirnei dod ideāli piemērotie vietējie apstākļi ogu nogatavošanas laikā, labs spirta saturs un raksturīgs sarkano ogu aromāts.

8.5. *Cēloniskā mijiedarbība attiecībā uz kategoriju "pārgatavu vīnogu vīns"*

"Malagousia" ir polivalenta šķirne, no kuras atkarībā no izmantotās audzēšanas un vīndarības metodes var iegūt vienkāršus vīnus ar muskata un citrona aromātu vai vīnus ar daudzveidīgāku struktūru un citrusaugļu (citrona), gatavu augļu, garšaugu un balto piparu aromātu. Lielā mērā tas atkarīgs no vīndārza atrašanās vietas un novietojuma, zemes reljefa un augsnes mehāniskā un ķīmiskā sastāva.

Šķirne "Malagousia" ir ļoti labi pielāgojama, bet jutīga pret mitrumu. Tāpēc to stāda visaugstākajās vietās, kurās ir mazāk mitruma un kurās vīnogām ir labi apstākļi gatavošanās laikā. No šīs šķirnes gatavotie vīni ir daudzveidīgi, ar izteiktu citrusaugļu un tropu augļu aromātu. Tiem ir labs skābums, jo ziemeļu vēji no augiem nožāvē mitrumu, bet jūras vēji vasaras mēnešos pazemina vīnogu temperatūru.

Nogāzēs esošo galvenokārt smilšaino un barības vielām nabadzīgo augšņu dēļ ūdens tiek ātri un viegli novadīts, nodrošinot šķirnei ļoti labvēlīgus apstākļus jo īpaši gatavošanās periodā. Pretējā gadījumā, šķirnei "Malagousia" uzsūcot pārāk daudz ūdens, plānā vīnogu miza plīst un rodas dižciltīgā puve.

Turklāt vecāku (30 vai vairāk gadu vecu) šīs šķirnes vīnogulāju izvēle apvienojumā ar apgabalā esošajām, barības vielām nabadzīgajām augsnēm nodrošina mazākas ražas, kas ir labvēlīgas pārgatavināšanai. Tomēr ļoti ražīgos gados tiek veikta priekšlaicīga ražas novākšana, lai vīnogas varētu nogatavoties.

Šai šķirnei raksturīgo terpēnu bāzes muskata aromātu intensitāti mazina tieša saules iedarbība. Tāpēc stādījumi ražošanas apgabalā ir vērsti austrumu un rietumu virzienā, lai nodrošinātu harmonisku nogatavošanos un aizsargātu vīnogas no tiešas saules starojuma iedarbības, tādējādi novēršot saules apdegumus. Arī vainags (virs 2 metru augstumā) tiek uzturēts tā, lai vīnogām nodrošinātu labāku ēnojumu un aizsardzību.

Priekšrocība ir arī klonu selekcija. Stādīšanai tiek izmantots šķirnes klons ar brīviem vīnogu ķekariem, lai vīnogām nodrošinātu labāku ventilāciju, mazinot dižciltīgās puves risku.

Visbeidzot, ir konstatēts, ka šī šķirne ļoti labi pielāgojas mainīgajam klimatam. Pēdējos gados augustā vai septembrī šajā reģionā nav bijuši nokrišņi. Šādos apstākļos šķirne nogatavojas labāk, tādējādi nodrošinot, ka pārgatavu vīnogu vīnu var ražot gandrīz katru gadu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Papildu noteikumi attiecībā uz vīna marķēšanu

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

53. panta 1., 2. un 6. punkts un it īpaši V pielikums Komisijas Deleģētajā regulā (ES) 2019/33, ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1308/2013 papildina attiecībā uz cilmes vietas nosaukumu, ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un tradicionālo apzīmējumu aizsardzības pieteikumiem vīna nozarē, iebilduma procedūru, lietošanas ierobežojumiem, produkta specifikācijas grozījumiem, aizsardzības anulēšanu un marķēšanu un noformēšanu. Apzīmējumu "βιολογικό"/"βιο" (bioloģisks) var norādīt bioloģisko ar AĢIN "Επανομή" apzīmēto vīnu etiķetē kopā ar produkta nosaukumu, un aiz tā jānorāda:

— pārbaudes struktūras koda numurs,

— ES logotips,

— norāde "Γεωργία ΕΕ" (ES lauksaimniecības produkts) un/vai "Γεωργία Ελλάδα" (Grieķijas lauksaimniecības produkts).

Apzīmējumi, kas attiecas uz īpašām ražošanas metodēm

Ministrijas Lēmumā Nr. 280557/9.6.2005, ar ko nosaka augstākās kvalitātes vīnu ar cilmes vietas nosaukumu un vietējo vīnu nogatavināšanas, izturēšanas un tirgū laišanas laiku, kā arī to marķēšanā izmantotos apzīmējumus, kuri attiecas uz to ražošanas metodi vai sagatavošanas metodēm (*GG* II Nr. 818/15.6.2005), proti, tā 3. un 4. pantā, ir izklāstīti šādu apzīmējumu izmantošanas noteikumi:

— "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" vai "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (jaunvīns);

— "ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" vai "ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (NOGATAVINĀTS MUCĀ);

— "ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" vai "ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (IZTURĒTS MUCĀ);

— "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / "ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (vinificēts un nogatavināts mucā);

"ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (vinificēts mucā).

Ražas gada drukāšana marķējumā

Ja vīnu marķēšanai izmanto apzīmējumu "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" / "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (jaunvīns), marķējumā obligāti jādrukā ražas gads saskaņā ar 1. panta 2. punktu ministrijas Lēmumā Nr. 280557/9-6-2005, ar ko nosaka augstākās kvalitātes vīnu ar cilmes vietas nosaukumu un vietējo vīnu nogatavināšanas, izturēšanas un tirgū laišanas laiku, kā arī to marķēšanā izmantotos apzīmējumus, kuri attiecas uz to ražošanas metodi vai sagatavošanas metodēm (*GG* II Nr. 818/15-6-2005).

Apzīmējumi marķējumā saskaņā ar valsts tiesību aktiem

Saskaņā ar ministrijas Lēmumu Nr. 235309/7-2-2002 ar AĢIN "Επανομή" apzīmētu vīnu marķējumā var izmantot šādus apzīmējumus:

"ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / "Blanc de blancs" (baltvīns no baltajām vīnogām), "ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / "Blanc de noir" (baltvīns no sarkanajām vīnogām), "ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / "ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / "Blanc de gris" (baltvīns no "gris" vīnogām), "ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ" / "Kokineli" ("Kokineli"), "ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ" / "Vin de collines" (vīns no pakalniem), "ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ" / "Vin de coteaux" (vīns no nogāzēm).

Atkāpes

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

5. panta 1. punkta b) apakšpunktā Komisijas Deleģētajā regulā (ES) 2019/33, ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1308/2013 papildina attiecībā uz cilmes vietas nosaukumu, ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un tradicionālo apzīmējumu aizsardzības pieteikumiem vīna nozarē, iebilduma procedūru, lietošanas ierobežojumiem, produkta specifikācijas grozījumiem, aizsardzības anulēšanu un marķēšanu un noformēšanu.

Atkāpes

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

Starpministriju lēmumā Nr. 392169/20.10.1999, ar ko nosaka vispārējus noteikumus par apzīmējuma "vietējais vīns" izmantošanu galda vīna aprakstā (*GG* II Nr. 1985/8.11.99.), kurā izdarīti grozījumi ar Starpministriju lēmumu Nr. 321813/29.8.2007, proti, tā 4. panta c) punktā ir teikts:

"Galda vīnus, kuriem kopā ar provinces, prefektūras vai par prefektūru mazāka vīnkopības apgabala ģeogrāfiskās izcelsmes norādi var izmantot apzīmējumu "vietējais vīns", ražo attiecīgās prefektūras vai blakus esošo prefektūru vīna darītavās."

Konkrēti, ar AĢIN "Επανομή" apzīmētus vīnus var ražot vīna darītavās, kuras atrodas Saloniku prefektūrā vai blakus esošajā Halkidikes [*Chalkidiki*], Imatijas [*Imathia*], Pellas [*Pella*], Kilkidas [*Kilkis*] un Seres [*Serres*] prefektūrā.

Saite uz produkta specifikāciju

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