C/2025/221

3.1.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/221)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Επανομή"

PGI-GR-A0858-AM02

Data tal-komunikazzjoni: 4 ta' Ottubru 2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

Fost affarijiet oħra, l-emenda tikkoreġi l-qawwa alkoħolika tal-inbid abjad minn għeneb misjur iżżejjed: il-qawwa alkoħolika proprja minima għandha tkun ta' 12 % skont il-volum pjuttost milli ta' 15 %.

F'emenda tal-ispeċifikazzjonijiet tekniċi għall-prodott IĠP Epanomi sottomessa permezz ta' e-ambrosia fl-2018, u fid-dokumenti kollha sussegwenti, il-qawwa alkoħolika proprja minima tal-inbid abjad minn għeneb misjur iżżejjed ingħatat bi żball bħala 15 %, filwaqt li l-applikazzjoni oriġinali, sottomessa fit-30 ta' Lulju 2015, iddikjarat li l-qawwa alkoħolika proprja minima kienet ta' 12 %. Finalment, l-applikazzjoni ġiet approvata bir-Regolament ta' Implimentazzjoni tal-Kummissjoni (UE) 2022/953 li japprova emendi fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta jew ta' Indikazzjoni Ġeografika Protetta ("Επανομή" (Epanomi) (IĠP)), ippubblikat fil-21 ta' Ġunju 2022.

It-Taqsima "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" ġiet emendata.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

   Επανομή

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

   IĠP – Indikazzjoni Ġeografika Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

   1. Inbid

   16. Inbid minn għeneb misjur iżżejjed

3.1. *Kodiċi tan-nomenklatura magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija. Most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbid aħmar xott*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi analitiċi:

— Qawwa alkoħolika totali: minimu ta' 12,0 %

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 11,5 %

— Kontenut totali ta' zokkor (g/l): massimu ta' 9,0 *

— Aċidità totali massima: 7,0 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku.

* Meta l-kontenut taz-zokkor jaqbeż 4 g/l, japplikaw il-kundizzjonijiet stabbiliti fil-Parti B tal-Anness III tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi organolettiċi

Dehra viżiva: kulur jgħajjat, vjola skur bi sfumaturi ħomor lewn il-briks wara perjodu estiż ta' tqaddim.

Riħa: aroma ta' frott frisk misjur, ħwawar, żbib u kawkaw.

Togħma: robusta b'togħma bbilanċjata u tannini rotob sostnuti mill-frott li jħalli togħma aromatika intensa.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 12,0

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

2. *Inbid abjad xott*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi analitiċi:

— Qawwa alkoħolika totali: minimu ta' 11,0 %

— Qawwa alkoħolika naturali minima: 10,5 %

— Kontenut totali ta' zokkor (g/l): massimu ta' 9,0 *

— Aċidità totali massima: 7,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku.

* Meta l-kontenut taz-zokkor jaqbeż 4 g/l, japplikaw il-kundizzjonijiet stabbiliti fil-Parti B tal-Anness III tar-Regolament tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi organolettiċi

Dehra viżiva: kulur isfar ċar intens bi sfumaturi ħodor jew kulur isfar dehbi intens wara perjodu ta' tqaddim.

Riħa: aroma ta' frott eżotiku sajfi, ġiżimin, ċitru, vanilla, għasel u noti tat-tabakk.

Togħma: kumplessa u rikka fil-ħalq b'togħma armonjuża u bbilanċjata, aċidità friska u jħalli togħma aromatika intensa u persistenti.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,0

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 18

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

3. *Inbid abjad minn għeneb misjur iżżejjed*

DESKRIZZJONI QASIRA

Karatteristiċi analitiċi:

— Qawwa alkoħolika totali minima: 15 %

— Kontenut ta' zokkor naturali (g/l): minimu ta' 250 g/l

— Aċidità totali massima: 6,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku.

Jekk ma jingħatax valur speċifiku, japplikaw il-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi organolettiċi

Dehra viżiva: kulur dehbi skur minħabba t-tqaddim fi btieti tal-ballut għal perjodu estiż.

Riħa: aromi kumplessi ta' frott b'polpa bajda misjur bħall-ħawħ, il-lanġas, l-isfarġel u l-mango u ta' għasel.

Togħma: fina fil-ħalq b'aċidità tajba, flimkien ma' aċidità tajba u kemxejn ħelwa.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 12

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru, espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 300

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1. Sistemi tat-tħarriġ tad-dwieli

Metodu ta' kultivazzjoni

Id-dwieli huma mħarrġa skont it-tekniki tipiċi ta' kultivazzjoni użati lokalment.

2. Produzzjoni tal-inbid abjad

Restrizzjonijiet fil-produzzjoni tal-inbid

Produzzjoni tal-inbid abjad:

Inbid abjad tal-IĠP Epanomi

Prodott bl-użu ta' teknoloġija tal-produzzjoni tal-inbid abjad tal-ogħla livell ta' żvilupp tekniku; it-temperatura matul il-fermentazzjoni alkoħolika ma taqbiżx 20 °C.

3. Produzzjoni tal-inbejjed ħomor

Restrizzjonijiet fil-produzzjoni tal-inbid

Produzzjoni tal-inbejjed ħomor:

L-inbid aħmar tal-IĠP Epanomi jiġi prodott skont il-metodi tradizzjonali tal-produzzjoni tal-inbid aħmar.

4. Produzzjoni tal-inbejjed bojod minn għeneb misjur iżżejjed

Restrizzjonijiet fil-produzzjoni tal-inbid

Inbid abjad minn għeneb misjur iżżejjed tal-IĠP Epanomi

L-għeneb jitħalla jsir iżżejjed fuq id-dielja biss fis-snin fejn il-kundizzjonijiet tat-temp jippermettu li jsir hekk.

Prodott bl-użu ta' teknoloġija tal-produzzjoni tal-inbid abjad tal-ogħla livell ta' żvilupp tekniku; it-temperatura matul il-fermentazzjoni alkoħolika ma taqbiżx 20 °C.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Rendiment massimu f'ettolitri ta' prodott finali għal kull ettaru – inbid aħmar

88 ettolitru għal kull ettaru

2. Rendiment massimu f'ettolitri ta' prodott finali għal kull ettaru – inbid abjad

82,5 ettolitru għal kull ettaru

3. Rendiment massimu f'ettolitri ta' prodott finali għal kull ettaru – inbid abjad minn għeneb misjur iżżejjed

40 ettolitru għal kull ettaru

4. Rendiment massimu f'kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru – inbid aħmar

11 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. Rendiment massimu f'kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru – inbid abjad

11 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. Rendiment massimu f'kilogrammi ta' għeneb għal kull ettaru – inbid abjad minn għeneb misjur iżżejjed

8 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni demarkata għall-inbejjed IĠP Epanomi ġiet stabbilita bid-Deċiżjoni Ministerjali Nru 340582/1.9.1989 (Gazzetta tal-Gvern, Serje II, Nru 694/B/15.9.1989), sussegwentement emendata bid-Deċiżjonijiet Ministerjali Nru 420192/21.12.1992 (GG II 758/B/31.12.1992), Nru 359489/25.10.1996 (GG II 1010/B/5.11.1996), Nru 387425/11.9.2000 (GG II 1179/B/25.9.2000) u Nru 278474/26.02.2008 (GG II 391/B/7.3.2008). Iż-żona tal-produzzjoni demarkata tal-inbejjed IĠP Epanomi tinkludi l-lokalità ta' Epanomi fil-muniċipalità ta' Thermaikos, fin-Nofsinhar ta' Tessalonika.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Grenache Rouge N

Merlot N

Mourvedre N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Viognier B

Assirtiko B

Limnio N

Malagousia B

Xinomavro N - Xinogaltso, Popolka

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Dettalji taż-żona ġeografika – inbid u nbid minn għeneb misjur iżżejjed*

Ir-rabta storika, kulturali, soċjali u ekonomika, kif ukoll ir-rabta mal-ambjent u l-oriġini ġeografiċi, japplikaw għall-kategoriji "nbid" u "nbid minn għeneb misjur iżżejjed".

A. Rabta storika

Iż-żona ta' Epanomi tappartjeni għar-reġjun ta' Kalamaria, isem li jfisser "in-naħa t-tajba" u li ngħata minn vjaġġaturi Franċiżi minħabba l-kwalità għolja tal-prodotti agrikoli tar-reġjun. Hemm evidenza tal-produzzjoni tal-inbid li tmur lura millenju u nofs u l-vinji tiegħu kienu magħrufa matul il-perjodu Biżantin. L-ewwel referenza għall-insedjament bl-isem ta' Panomi (1302) hija marbuta mal-eżistenza ta' dwieli fir-reġjun. Jidher li l-vitikultura kompliet isseħħ tul l-okkupazzjoni Ottomana. Fiċ-ċensiment tal-1875 ġew irreġistrati 325 vinja, li żdiedu għal 586 fiċ-ċensiment tal-1907. Fl-1907, kien hemm 27 mgħasar f'binjiet speċifiċi għal dak l-iskop u 22 fi djar fir-raħal. Hemm ukoll rekords ta' ħlasijiet ta' taxxi lill-awtoritajiet lokali Ottomani għaż-żamma ta' vinji u għall-produzzjoni ta' nbejjed lokali.

B. Rabtiet kulturali, soċjali u ekonomiċi

Il-vinji u l-inbid ilhom marbuta b'mod inseparabbli mal-ħajja kulturali, soċjali u ekonomika tan-nies lokali minn żmien il-qedem.

Din ir-rabta għadha teżisti sal-lum, bl-organizzazzjoni ta' fieri u konferenzi li għandhom l-għan li jippromwovu l-inbid bħala parti mit-tradizzjoni kulturali lokali, inklużi r-"rotot tal-inbid" ta' Epanomi.

C. Ambjent ġeografiku u oriġini ġeografika

Iż-żona tal-produzzjoni tal-inbid ta' Epanomi tinsab fil-muniċipalità ta' Thermaikos, fin-Nofsinhar ta' Tessalonika. Din tgawdi minn klima Mediterranja. It-temperatura medja annwali hija ta' 16 °C u x-xita medja annwali hija ta' madwar 550 mm. Fis-sigħat bikrija ta' filgħodu jkun hemm ħafna nida, li tgħin biex titnaqqas it-traspirazzjoni, u r-riħ niexef mit-Tramuntana jneħħi l-umdità żejda mill-pjanti. Il-ħamrija hija magħmula minn trab tafli ramli u trab ġulġlieni tafli. Il-kontenut ta' karbonat tal-kalċju jikkontribwixxi għal struttura u skular tajbin tal-ħamrija, filwaqt li l-kontenut relattivament għoli ta' tafal jirriżulta f'livelli għolja ta' nutrijenti. Il-kontenut moderat ta' materja organika jikkontribwixxi għal struttura u skular tajbin tal-ħamrija. Il-gradjent ta' inklinazzjoni huwa baxx sa medju, li jikkontribwixxi għal skular tajjeb u jillimita jew jelimina r-riskju ta' mard, bħall-immuffar. L-effett tal-baħar flimkien mal-inklinazzjoni u l-orjentazzjoni tal-għoljiet inaqqas b'mod sinifikanti r-riskju ta' ġlata.

8.2. *Dettalji tal-prodott għall-kategorija "nbid"*

L-inbejjed bojod IĠP Epanomi għandhom kulur isfar ċar bi sfumaturi ħodor u lewn il-fidda, jew kulur isfar dehbi intens wara perjodu ta' tqaddim fi btieti tal-ballut. L-aromi jvarjaw skont it-tip, il-varjetà u t-tqaddim. Filwaqt li huma kkaratterizzati minn aċidità friska, l-inbejjed huma kumplessi u rikki fuq il-palat b'togħma persistenti, minħabba l-kundizzjonijiet ideali ta' maturazzjoni għall-varjetajiet tal-għeneb.

L-inbejjed ħomor tal-IĠP Epanomi għandhom kulur aħmar intens bi sfumaturi blu u aromi ta' frott aħmar, ħwawar, kawkaw u żbib. Huma robusti, b'togħma bbilanċjata u tannini rotob, minħabba l-kundizzjonijiet klimatiċi ideali li jiddominaw fir-reġjun, li jiżguraw maturazzjoni fiżjoloġika u fenolika tajba.

8.3. *Informazzjoni dwar il-prodott fil-kategorija "nbid minn għeneb misjur izżejjed"*

L-inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed ilhom jiġu prodotti sa mill-bidu tal-2000 mill-varjetà Malagousia. Din il-varjetà ilha tiġi kkultivata fir-reġjun għal aktar minn 35 sena b'riżultati eċċellenti. Hija adattata perfettament għat-territorju, li joffri kundizzjonijiet favorevoli għall-produzzjoni tal-inbid.

L-għeneb jitħalla jsir iżżejjed fuq id-dielja biss fis-snin fejn il-kundizzjonijiet tat-temp jippermettu li jsir hekk. L-inbid għandu kulur dehbi skur minħabba li t-tqaddim isir fi btieti tal-ballut għal perjodu ta' żmien twil u huwa kkaratterizzat minn aromi ta' frott b'polpa bajda misjur u ta' għasel. Għandu togħma fina u pjaċevoli fil-ħalq, idealment ibbilanċjata mal-aċidità tajba karatteristika tiegħu.

L-inbejjed minn għeneb misjur iżżejjed akkwistaw rikonoxximent f'kompetizzjonijiet internazzjonali, inklużi d-Decanter World Wine Awards, l-International Wine Challenge u l-International Wine & Spirits Competition.

8.4. *Interazzjoni kawżali għall-kategorija "nbid"*

Kif iddettaljat hawn fuq, il-kwalitajiet uniċi tal-inbejjed IĠP Epanomi huma dovuti għall-interazzjoni bejn il-karatteristiċi partikolari tar-reġjun (il-ħamrija, il-klima, l-influwenza taż-żiffiet ta' matul is-sajf), flimkien mal-varjetajiet ta' dwieli kkultivati u t-tekniki ta' kultivazzjoni użati.

Il-klima ta' Epanomi hija ideali għall-varjetajiet ikkultivati fir-reġjun peress li l-għeneb jilħaq il-maturità fiżjoloġika u fenolika mixtieqa qabel il-perjodu ta' xita qawwija fil-ħarifa, li tagħmel ħsara lill-kwalità tal-għeneb.

Il-kundizzjonijiet sħan u xotti li jiddominaw fir-reġjun, flimkien mat-tip ta' ħamrija, jirriżultaw fil-maturazzjoni tal-għeneb bejn nofs Awwissu u nofs Settembru, skont il-varjetà. Għalhekk, it-tipi u l-karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed prodotti fiż-żona jvarjaw minħabba l-kombinazzjoni tal-varjetajiet imkabbra u l-kundizzjonijiet partikolarment sħan u xotti, li direttament jirriflettu l-klima.

Il-varjetajiet tal-għeneb abjad jitkabbru fl-aktar partijiet baxxi tal-vinja biex jiġi evitat stress idriku qawwi, li jnaqqas l-aċidità tal-inbejjed. L-unika eċċezzjoni hija l-varjetà Malagousia, li hija sensittiva għal umdità eċċessiva u għalhekk tiġi kkultivata fil-partijiet tan-nofs u dawk għoljin. Il-maturazzjoni tal-għeneb tibda lejn nofs Awwissu għall-varjetajiet Chardonnay, Sauvignon Blanc u Viognier, filwaqt li l-varjetajiet Assyrtiko u Malagousia jimmaturaw fl-aħħar ta' Awwissu.

B'mod partikolari, l-inbejjed magħmula mill-varjetà Assyrtiko, li hija perfettament adattata għall-ambjent lokali, għandhom aċidità qawwija, qawwa alkoħolika għolja, aromi ta' frott misjur u aħdar b'noti ta' fjuri u mineralità sottili fil-ħalq.

L-inbid magħmul mill-varjetà Malagousia, li timmatura faċilment, għandhom qawwa alkoħolika partikolarment għolja, aċidità tajba (minħabba r-riħ kiesaħ mit-Tramuntana) u aromi ta' frott tropikali, frott taċ-ċitru u ġiżimin.

Minħabba l-kundizzjonijiet sħan tal-maturazzjoni, il-varjetajiet Chardonnay, Viognier u Sauvignon Blanc għandhom fwieħa tropikali kkombinata ma' kumplessità rikka fuq il-palat, aċidità tajba u kapaċità tajba għat-tqaddim.

Il-varjetajiet ħomor jitkabbru fl-ogħla partijiet tal-vinja, fejn il-ħamrija żżomm ammonti iżgħar ta' ilma, sabiex jinkisbu l-istress idriku mixtieq u l-aħjar maturità fenolika u fiżjoloġika. L-għeneb ikkultivat fuq ħamrija ramlija jipproduċi nbejjed b'aromi delikati, filwaqt li l-ħamrija primarjament taflija tirriżulta fi nbejjed b'karattru fenoliku distint. Il-maturazzjoni tal-għeneb tibda lejn l-aħħar ta' Awwissu għall-varjetajiet ħomor Merlot, Grenache Rouge, segwiti mill-varjetajiet Syrah, Cabernet Sauvignon u Mourvedre, u tispiċċa fl-ewwel nofs ta' Settembru bil-varjetajiet Limnio u Xinomavro.

B'mod partikolari, l-inbejjed magħmula mill-varjetajiet Merlot u Grenache Rouge għandhom kontenut għoli ta' alkoħol, huma fini fuq il-palat, b'aromi ta' frott misjur. L-inbejjed Syrah, Cabernet Sauvignon u Mourvedre huma strutturati tajjeb b'kulur intens u potenzjal eċċellenti għat-tqaddim. L-inbejjed magħmula mill-varjetà Limnio għandhom volum rikk u kulur intens b'aromi distinti ta' frott aħmar, filwaqt li l-inbejjed Xinomavro għandhom intensità tal-kulur tajba, minħabba l-kundizzjonijiet lokali ideali għall-maturazzjoni għal din il-varjetà, qawwa alkoħolika tajba u aromi karatteristiċi ta' frott aħmar.

8.5. *Interazzjoni kawżali għall-kategorija "nbid minn għeneb misjur iżżejjed"*

Il-varjetà Malagousia hija varjetà polivalenti, li, skont il-kultivazzjoni u l-metodu ta' produzzjoni tal-inbid, tista' tipproduċi nbejjed sempliċi b'aromi ta' Muscat u lumi, iżda wkoll inbejjed b'togħma aktar kumplessa u aromi ta' frott taċ-ċitru (tronġ, lumi), frott misjur, ħxejjex aromatiċi u bżar abjad. Dan jiddependi ħafna fuq fejn tkun tinsab il-vinja u l-aspett tagħha, ir-riżalt tal-art u l-kompożizzjoni mekkanika u kimika tal-ħamrija.

Il-varjetà Malagousia għandha kapaċità ta' adattament tajba ħafna, iżda hija sensittiva għall-umditià. Għalhekk tiġi mħawla fl-ogħla livelli taż-żona fejn ikun hemm inqas umditià u kundizzjonijiet tajba għall-maturazzjoni. L-inbejjed magħmula minn din il-varjetà huma kumplessi b'aromi distinti ta' frott taċ-ċitru u frott tropikali. Għandhom aċidità tajba minħabba l-irjieħ mit-Tramuntana li jneħħu l-indewwa mill-pjanti u ż-żiffiet marittimi li jbaxxu t-temperatura tal-għeneb matul ix-xhur tas-sajf.

L-għoljiet b'ħamrija prinċipalment ramlija u bi ftit nutrijenti jwasslu biex l-ilma jiskula malajr u faċilment, u dan joħloq kundizzjonijiet favorevoli ħafna għall-varjetà, b'mod partikolari matul il-perjodu ta' maturazzjoni. Inkella, jekk tassorbi wisq ilma, il-qoxra rqiqa tal-għeneb Malagousia tinqasam u jiżviluppa l-*botrytis*.

Barra minn hekk, l-għażla ta' dwieli aktar qodma (30 sena jew aktar) ta' din il-varjetà, flimkien mal-ħamrija b'livell baxx ta' nutrijenti taż-żona, jirriżultaw f'rendimenti baxxi u jiffavorixxu l-maturazzjoni żejda. Madankollu, fi snin ta' produzzjoni għolja, isir ħsad bikri biex l-għeneb ikun jista' jsir sew.

L-aromi tal-Muscat ibbażat fuq it-terpeni karatteristiċi ta' din il-varjetà jsiru inqas intensi fil-każ ta'esponiment dirett għax-xemx. Għalhekk, l-orjentazzjoni tat-tħawwil fiż-żona tal-produzzjoni hija Lvant-Punent biex tiżgura maturazzjoni armonjuża u biex l-għeneb jiġi protett mill-esponiment dirett għar-radjazzjoni solari, u b'hekk jiġi evitat il-ħruq mix-xemx. Fl-istess ħin, il-ġestjoni tal-kopertura (aktar minn 2 metri) issir b'tali mod li tiggarantixxi aktar dell u protezzjoni aħjar tal-għeneb.

Is-selezzjoni klonali hija vantaġġ ukoll. Klonu tal-varjetà b'għenieqed tal-għeneb laxki jintuża għat-tħawwil biex jiżgura ventilazzjoni aħjar tal-għeneb u jnaqqas ir-riskju ta' *botrytis*.

Fl-aħħar nett, instab li l-varjetà tadatta tajjeb ħafna għall-klima li qed tinbidel. F'dawn l-aħħar snin ma kien hemm l-ebda xita fir-reġjun f'Awwissu jew Settembru. Il-varjetà timmatura aħjar f'dawn il-kundizzjonijiet, u b'hekk l-inbid minn għeneb misjur iżżejjed ikun jista' jiġi prodott kważi kull sena.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar tal-inbid

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-Artikolu 53(1), (2) u (6) u, b'mod partikolari, l-Anness V tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 li jissupplimenta r-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fir-rigward tal-applikazzjonijiet għall-protezzjoni ta' denominazzjonijiet ta' oriġini, indikazzjonijiet ġeografiċi u termini tradizzjonali fis-settur tal-inbid, il-proċedura ta' oġġezzjoni, ir-restrizzjonijiet tal-użu, l-emendi tal-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott, it-tħassir tal-protezzjoni, u t-tikkettar u l-preżentazzjoni. Fuq it-tikkettar tal-inbejjed organiċi tal-IĠP Epanomi jista' jiġi indikat it-terminu "βιολογικό"/"βιο" (organiku) flimkien mal-isem tal-prodott, u għandu jiġi segwit minn:

— in-numru tal-kodiċi tal-korp ta' spezzjoni;

— il-logo tal-UE;

— l-indikazzjoni "Τεωργία ΕΕ" (Agrikoltura tal-UE) u/jew "Τεωργία Ελλάδα" (Agrikoltura Griega).

Termini li jirreferu għal ċerti metodi ta' produzzjoni

L-Artikoli 3 u 4 tad-Deċiżjoni Ministerjali Nru 280557/9.6.2005 li tistabbilixxi ż-żmien tas-sajran, tqaddim u tqegħid fis-suq tal-inbejjed b'Denominazzjoni ta' Oriġini u Nbejjed Lokali ta' Kwalità Superjuri, kif ukoll it-termini użati fit-tikkettar tagħhom marbut mal-metodu tal-produzzjoni jew il-metodi ta' preparazzjoni tagħhom (GG II 818/15.6.2005) jistabbilixxu r-regoli dwar l-użu tat-termini li ġejjin:

— "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" jew "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (inbid ġdid)

— "ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" jew "ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (IMMATURAT FIL-BTIETI)

— "ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" jew "ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (IMQADDEM FIL-BTIETI)

— "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / "ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (ivvinifikat u mmaturat fil-bittija);

"ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" / "ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (ivvinifikat fil-bittija).

Stampar tas-sena inizjali fuq it-tikketta

Meta jintuża t-terminu "ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" / "ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (inbid ġdid) fuq it-tikkettar tal-inbejjed, huwa obbligatorju li tiġi stampata s-sena inizjali f'konformità mal-Artikolu 1(2) tad-Deċiżjoni Ministerjali Nru 280557/9-6-2005 li tistabbilixxi ż-żmien tas-sajran, tqaddim u tqegħid fis-suq tal-inbejjed b'Denominazzjoni ta' Oriġini u Nnbejjed Lokali ta' Kwalità Superjuri, kif ukoll it-termini użati fit-tikkettar tagħhom marbut mal-metodu tal-produzzjoni jew il-metodi ta' preparazzjoni tagħhom (GG II 818/15-6-2005).

Termini tat-tikkettar f'konformità mal-leġiżlazzjoni nazzjonali.

F'konformità mad-Deċiżjoni Ministerjali Nru 235309/7-2-2002, it-termini li jistgħu jintużaw fuq it-tikkettar tal-inbejjed IĠP Epanomi huma:

"ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / "Blanc de blancs" (abjad minn għeneb abjad), "ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / "Blanc de noir" (abjad minn għeneb aħmar), "ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / "ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" / "Blanc de gris" (abjad minn għeneb "gris"), "ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ" / "Kokineli" (Kokineli), "ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ" / "Vin de collines" (inbid mill-għoljiet), "ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ" / "Vin de coteaux" (inbid mill-ġnub tal-għoljiet).

Derogi

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-Artikolu 5(1)(b) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33li jissupplimenta r-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill fir-rigward tal-applikazzjonijiet għall-protezzjoni ta' denominazzjonijiet ta' oriġini, indikazzjonijiet ġeografiċi u termini tradizzjonali fis-settur tal-inbid, il-proċedura ta' oġġezzjoni, ir-restrizzjonijiet tal-użu, l-emendi għall-ispeċifikazzjonijiet tal-prodott, it-tħassir tal-protezzjoni, u t-tikkettar u l-preżentazzjoni.

Derogi

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga għall-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-Artikolu 4(c) tad-Deċiżjoni Ministerjali Konġunta Nru 392169/20.10.1999 li tistabbilixxi regoli ġenerali li jikkonċernaw l-użu tat-terminu "Nbid Lokali" fid-deskrizzjoni tal-inbid tal-mejda (GG II 1985/8.11.99), kif emendata bid-Deċiżjoni Ministerjali Konġunta Nru 321813/29.8.2007, jiddikjara:

"L-inbejjed tal-mejda li għalihom jista' jintuża t-terminu 'Nbid lokali' b'indikazzjoni ġeografika ta' provinċja, prefettura jew żona ta' tkabbir tal-għeneb li hija iżgħar minn prefettura, se jiġu prodotti f'fabbriki tal-inbid li joperaw fi prefettura jew fi prefetturi biswit."

B'mod speċifiku, l-inbejjed IĠP Epanomi jistgħu jiġu prodotti f'fabbriki tal-inbid fil-prefettura ta' Tessalonika jew fil-prefetturi ġirien ta' Chalkidiki, Imathia, Pella, Kilkis u Serres.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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