Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/221)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Επανομή»

PGI-GR-A0858-AM02

Data da comunicação: 4 de outubro de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

A alteração corrige, nomeadamente, o título alcoométrico do vinho branco de uvas sobreamadurecidas: o título alcoométrico volúmico adquirido mínimo deve ser de 12 %, em vez de 15 %.

Numa alteração das especificações técnicas do produto IGP «Επανομή», apresentada através do sistema e-Ambrosia em 2018, e em todos os documentos subsequentes, o título alcoométrico adquirido mínimo do vinho branco proveniente de uvas sobreamadurecidas foi erradamente fixado em 15 %, ao passo que o pedido inicial, apresentado em 30 de julho de 2015, indicava que o título alcoométrico adquirido mínimo era de 12 %. O pedido foi finalmente aprovado pelo Regulamento de Execução (UE) 2022/953 da Comissão, de 21 de fevereiro de 2022, que aprova uma alteração do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou indicação geográfica protegida [«Επανομή» (IGP)], publicado em 21 de junho de 2022.

Altera-se a rubrica «Descrição do(s) vinho(s)».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Επανομή

2. **Tipo de indicação geográfica**

IGP – Indicação Geográfica Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

16. Vinho de uvas sobreamadurecidas

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 – BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINEGARES 2204

Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinho tinto seco*

BREVE DESCRIÇÃO

Características analíticas:

— Título alcoométrico total: mínimo 12,0 %

— Título alcoométrico natural mínimo: 11,5 %

— Teor total de açúcares (g/l): no máximo 9,0*

— Acidez total máxima: 7,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

* Se o teor de açúcares for superior a 4 g/l, aplicam-se as condições estabelecidas no anexo III, parte B, do Regulamento (UE) 2019/33 da Comissão.

Se não for indicado um valor específico, aplicam-se os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características organoléticas

Aspeto: cor púrpura intensa e brilhante, adquirindo reflexos de vermelho-tijolo com o envelhecimento prolongado.

Nariz: aroma de frutos frescos maduros, especiarias, uvas passadas e cacau.

Boca: encorpado, sabor equilibrado, taninos suaves sustentados pela fruta e final intensamente aromático.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12,0

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 150

2. *Vinho branco seco*

BREVE DESCRIÇÃO

Características analíticas:

— Título alcoométrico total: mínimo 11,0 %

— Título alcoométrico natural mínimo: 10,5 %

— Teor total de açúcares (g/l): no máximo 9,0*

— Acidez total máxima: 7,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

* Se o teor de açúcares for superior a 4 g/l, aplicam-se as condições estabelecidas no anexo III, parte B, do Regulamento (UE) 2019/33 da Comissão.

Se não for indicado um valor específico, aplicam-se os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características organoléticas

Aspeto: amarelo-claro intenso, com reflexos verdes, ou amarelo-dourado intenso depois de envelhecido por um certo período.

Nariz: aroma de frutos exóticos e de frutos de verão, jasmim, citrinos, baunilha, mel e notas de tabaco.

Boca: complexo e rico, com um sabor equilibrado e harmonioso, acidez fresca, intensamente aromático, final persistente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,0

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 18

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 200

3. *Vinho branco de uvas sobreamadurecidas*

BREVE DESCRIÇÃO

Características analíticas:

— Título alcoométrico mínimo total: 15 %

— Teor de açúcares naturais (g/l): mínimo 250 g/l

— Acidez total máxima: 6,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico.

Se não for indicado um valor específico, aplicam-se os limites estabelecidos na legislação da UE.

Características organoléticas

Aspeto: cor dourada escura devido ao envelhecimento prolongado em barricas de carvalho.

Nariz: aromas complexos de frutos maduros de polpa branca — pêssego, pera, marmelo e manga — e mel.

Boca: untuosidade pronunciada, apresentando boa acidez sobre um fundo suave.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: 3,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): 20

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): 300

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Sistema de condução da videira

Método de cultivo

As vinhas são conduzidas de acordo com as técnicas de cultivo típicas da região.

2. Vinificação de vinhos brancos

Restrições da vinificação

Vinificação de vinhos brancos:

Vinho branco IGP «Επανομή»

Produzido com as tecnologias de vinificação de vinhos brancos mais avançadas; a temperatura durante a fermentação alcoólica não pode ultrapassar os 20 °C.

3. Vinificação de vinhos tintos

Restrições da vinificação

Vinificação de vinhos tintos:

O vinho tinto da IGP «Επανομή» é produzido de acordo com os métodos tradicionais de vinificação do vinho tinto.

4. Vinificação de vinhos brancos de uvas sobreamadurecidas

Restrições da vinificação

Vinho branco de uvas sobreamadurecidas IGP «Επανομή»

Deixam-se sobreamadurecer as uvas na vinha nos anos em que as condições climáticas o permitam.

Produzido com as tecnologias de vinificação de vinhos brancos mais avançadas; a temperatura durante a fermentação alcoólica não pode ultrapassar os 20 °C.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Rendimento máximo em hectolitros de produto final por hectare – vinho tinto

88 hectolitros por hectare

2. Rendimento máximo em hectolitros de produto final por hectare – vinho branco

82,5 hectolitros por hectare

3. Rendimento máximo em hectolitros de produto final por hectare – vinho branco de uvas sobreamadurecidas

40 hectolitros por hectare

4. Rendimento máximo em quilogramas de uvas por hectare – vinho tinto

11 000 quilogramas de uvas por hectare

5. Rendimento máximo em quilogramas de uvas por hectare – vinho branco

11 000 quilogramas de uvas por hectare

6. Rendimento máximo em quilogramas de uvas por hectare – vinho branco de uvas sobreamadurecidas

8 000 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área delimitada de produção dos vinhos da IGP «Επανομή» foi estabelecida pela Decisão Ministerial n.º 340582/1.9.1989 (Jornal Oficial grego, Série II, n.º 694/B/15.9.1989), posteriormente alterada pelas Decisões Ministeriais n.º 420192/21.12.1992 (GG II 758/B/31.12.1992), n.º 359489/25.10.1996 (GG II 1010/B/5.11.1996), n.º 387425/11.9.2000 (GG II 1179/B/25.9.2000) e n.º 278474/26.02.2008 (GG II 391/B/7.3.2008). A área delimitada de produção dos vinhos IGP «Επανομή» compreende a localidade de Epanomi no município de Thermaikos, a sul de Tessalónica.

7. **Castas de uva de vinho**

Cabernet-sauvignon N

Chardonnay B

Grenache-rouge N

Merlot N

Mourvèdre N

Sauvignon-blanc B

Syrah N

Viognier B

Assyrtiko B

Limnio N

Malagousia B

Xinomavro N – *xinogaltso*, *popolka*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Pormenores da área geográfica – vinho e vinho de uvas sobreamadurecidas*

A relação histórica, cultural, social e económica, bem como o meio geográfico e a origem, são válidos para as categorias «vinho» e «vinho de uvas sobreamadurecidas».

A. Relação histórica

A área de Epanomi pertencia à região de Kalamaria (literalmente «lado bom»), nome atribuído por viajantes franceses pela boa qualidade dos seus produtos agrícolas. Existem provas de que o vinho se faz aqui há 1500 anos e a região era conhecida pelas suas vinhas durante o período bizantino. A primeira referência à povoação de Panomi (1302) está ligada à existência de vinhas na região. Estas parecem ter continuado a cultivar-se até ao final da ocupação otomana. No recenseamento de 1875, registaram-se 325 vinhedos; o recenseamento de 1907 inventaria 586. Em 1907, existiam 27 lagares em edifícios autónomos e outros 22 em casas da povoação. Existem igualmente registos de pagamento de impostos às autoridades locais turcas relativos ao cultivo da vinha e à produção de vinho local.

B. Relações culturais, sociais e económicas

A vinha e o vinho estão indissociavelmente ligados à vida cultural, social e económica dos habitantes da região, desde a Antiguidade.

Esta ligação perdura até hoje com a organização de iniciativas, como a «rota do vinho» de Epanomi, e de conferências que visam promover o vinho e a tradição cultural da região.

C. Meio geográfico e origem geográfica

A região vitícola de Epanomi situa-se no município de Thermaikos, a sul de Tessalónica. O clima é de tipo mediterrânico. A temperatura média anual é de 16 °C e a pluviosidade média anual de cerca de 550 mm. O denso orvalho das primeiras horas da manhã favorece uma transpiração reduzida, seguindo-se, em geral, um vento seco setentrional que elimina o excesso de humidade da vegetação. O solo é argiloarenoso e argilolimoso. O seu teor de carbonato de cálcio contribui para uma boa textura e drenagem; o teor relativamente elevado de argila determina, por sua vez, uma considerável acumulação de nutrientes. O teor médio de matéria orgânica contribui para a boa textura e drenagem do solo. Este apresenta um declive ligeiro a médio, que contribui para uma melhor drenagem e reduz, ou elimina mesmo, o risco de doenças, como o míldio. Os influxos marinhos, aliados à inclinação e à orientação do terreno, reduzem significativamente o risco de geadas.

8.2. *Pormenores do produto para a categoria «vinho»*

Os vinhos brancos da IGP «Επανομή» apresentam cor amarela-clara, com reflexos verdes e prateados, ou cor amarela-dourada intensa por efeito do envelhecimento prolongado em barrica de carvalho durante um certo período. Os aromas variam consoante o tipo, a casta e o envelhecimento. Os vinhos caracterizam-se pela frescura da acidez. São complexos e ricos no palato, com uma persistência longa, em virtude das condições ideais de maturação das castas.

Os vinhos tintos IGP «Επανομή» apresentam cor vermelha intensa, com reflexos azulados, e aromas de frutos vermelhos, especiarias, cacau e uvas passadas. O corpo rico, o sabor equilibrado e os taninos macios devem-se às condições climáticas ideais da região, que determinam uma boa maturidade tecnológica e fenólica.

8.3. *Informações sobre o produto para a categoria «vinho de uvas sobreamadurecidas»*

Os vinhos de uvas sobreamadurecidas são produzidos a partir da casta *malagousia* desde o início de 2000. Esta casta é cultivada na região há mais de 35 anos e tem dado excelentes resultados. Aclimatou-se perfeitamente ao território, já que todos os elementos ligados à viticultura lhe são favoráveis.

Deixam-se sobreamadurecer as uvas na vinha nos anos em que as condições climáticas o permitam. A cor dourada-escura deve-se ao envelhecimento em barrica de carvalho por um período prolongado. No nariz, apresentam aromas de frutos de polpa branca madura e mel. Na boca, o vinho é suave, equilibrando-se na perfeição com a acidez que o distingue.

Os vinhos de uvas sobreamadurecidas receberam reconhecimento em vários concursos internacionais, nomeadamente: *Decanter World Wine Awards*, *International Wine Challenge* e o *International Wine and Spirits Competition*.

8.4. *Interação causal para a categoria «vinho»*

Tal como referido nas secções precedentes, o caráter único dos vinhos da IGP «Επανομή» deve-se à combinação das características específicas da região (solo, clima, influência dos ventos durante o verão) com as castas cultivadas e as técnicas de cultivo utilizadas.

O clima de Epanomi é ideal para as variedades aí cultivadas, uma vez que as uvas atingem a maturidade tecnológica e fenólica desejada antes do período de chuvas intensas do outono, chuvas essas que prejudicariam a sua qualidade.

As condições xerotérmicas da região e a tipologia do terreno determinam a maturação das uvas entre meados de agosto e meados de setembro, consoante a casta. A combinação das castas cultivadas e o elevado índice xerotérmico da região resultam, assim, numa diferença no tipo e nas características organoléticas dos vinhos produzidos, que refletem diretamente as características climáticas.

As castas brancas são cultivadas nas partes mais baixas do vinhedo, para evitar o *stress* hídrico que reduziria a acidez dos vinhos. A única exceção é a casta *malagousia*, cultivada nas parcelas intermédias e superiores, uma vez que é sensível ao excesso de humidade. As uvas das castas *chardonnay*, *sauvignon-blanc* e *viognier* começam a amadurecer por volta de meados de agosto; as castas *assyrtiko* e *malagousia* atingem a maturidade no final do mês de agosto.

A casta *assyrtiko*, em particular, aclimatou-se perfeitamente ao meio local e produz vinhos com elevada acidez, elevado título alcoométrico e aromas de frutos verdes maduros, notas florais e uma subtil mineralidade na boca.

A casta *malagousia* amadurece facilmente e produz vinhos com um título alcoométrico particularmente elevado, boa acidez (devido aos ventos frios que sopram do norte) e aromas de frutos tropicais, citrinos e jasmim.

Pelas suas condições térmicas de maturação, as castas *chardonnay*, *viognier* e *sauvignon-blanc* têm um caráter aromático tropical, aliando bom volume de boca, boa acidez e boa capacidade de envelhecimento.

As castas tintas são cultivadas nas zonas mais altas do vinhedo, onde o solo tem menor retenção hídrica, proporcionando o *stress* hídrico desejado e a melhor maturidade fenólica e tecnológica. Os vinhos produzidos a partir de uvas cultivadas em solos arenosos têm aromas delicados; os vinhos produzidos em solos com elevado teor de argila têm um caráter fenólico pronunciado. A maturação das uvas das castas tintas *merlot* e *grenache-rouge* começa no final de agosto; seguem-se as castas *syrah*, *cabernet-sauvignon* e *mourvèdre*, e, por fim, *limnio* e *xinomavro*, na primeira quinzena de setembro.

As castas *merlot* e *grenache-rouge*, em particular, dão vinhos com elevado teor alcoólico, suaves no palato e com aromas de frutos maduros. As castas *syrah*, *cabernet-sauvignon* e *mourvèdre* produzem vinhos intensos e bem estruturados, com excelente capacidade de envelhecimento. A casta *limnio* dá vinhos de cor intensa, encorpados, com aromas de frutos vermelhos; a *xinomavro* produz, por sua vez, vinhos com boa intensidade cromática — devido à maturação ideal da casta na região —, um bom título alcoométrico e aromas característicos de frutos vermelhos.

8.5. *Interação causal para a categoria «vinho de uvas sobreamadurecidas»*

A *malagousia* é uma casta polivalente que, consoante a cultura e o método de vinificação, pode dar vinhos simples de aromas almiscarados e de limão, mas também vinhos de corpo mais complexo, de aromas cítricos (cidra, limão), de frutos maduros, ervas e pimenta branca. O local de implantação, a exposição e a orografia, bem como a composição mecânica e química da vinha, desempenham um papel importante.

A casta *malagousia* tem uma boa capacidade de adaptação, mas é sensível à humidade, pelo que é plantada nas zonas mais altas com menor teor de humidade, ou seja, em zonas que favorecem o amadurecimento das uvas. Os vinhos elaborados a partir desta casta são complexos, com aromas pronunciados de citrinos e frutos tropicais. Apresentam boa acidez, devido aos ventos setentrionais, que eliminam a humidade da vegetação, e às brisas marinhas, que reduzem a temperatura das uvas durante os meses de verão.

O solo é essencialmente arenoso, pobre em nutrientes e inclinado, permitindo uma drenagem fácil e rápida e criando condições muito favoráveis à casta, sobretudo durante o período de maturação. A absorção de um grande volume de água provocaria a rutura da pele fina das uvas e o aparecimento de *Botrytis*.

A seleção de vinhas mais velhas (com 30 anos, ou mais) e os solos pobres em nutrientes da região determinam, ainda, uma baixa produtividade e favorecem a sobrematuração da casta. No entanto, nos anos em que se regista uma produção apreciável, deve recorrer-se à monda precoce para favorecer a maturação.

Os aromas terpénicos e almiscarados próprios desta casta tornam-se menos intensos com a exposição direta aos raios solares. As vinhas devem, portanto, estar orientadas oeste-leste, para garantir uma maturação harmoniosa e proteger as uvas da exposição direta à radiação solar, evitando queimaduras. A gestão específica da superfície foliar (mais de 2 metros) assegura um melhor sombreado e uma proteção mais eficaz das uvas.

A seleção clonal é também importante. A plantação com o clone diluído da casta facilita a ventilação das uvas e reduz o risco de *Botrytis*.

Constatou-se, por último, que a casta se adaptou muito bem às alterações climáticas. Nos anos mais recentes, a ausência de precipitação na região nos meses de agosto e setembro permitiu uma melhor maturação da casta, favorecendo assim, quase todos os anos, a produção de vinho a partir de uvas sobreamadurecidas.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Disposições adicionais relativas à rotulagem do vinho

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Artigo 53.º, n.ºs 1, 2 e 6, e, em particular, o anexo V do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante aos pedidos de proteção das denominações de origem, indicações geográficas e menções tradicionais no setor vitivinícola, ao procedimento de oposição, às restrições de utilização, às alterações do caderno de especificações, ao cancelamento da proteção e à rotulagem e apresentação. Deve ser indicada no rótulo dos vinhos biológicos IGP «Επανομή» a menção «βιολογικό»/«βιο» (biológico ou bio), juntamente com o nome do produto, obrigatoriamente acompanhada:

— do número de código do organismo de controlo,

— do logótipo da UE,

— da indicação «Γεωργία ΕΕ» (Agricultura UE) e/ou «Γεωργία Ελλάδα» (Agricultura grega).

Menções relativas a certos métodos de produção

Os artigos 3.º e 4.º da Decisão Ministerial n.º 280557, de 9.6.2005, que determina o tempo de maturação, envelhecimento e comercialização dos vinhos com denominação de origem de qualidade superior e dos vinhos regionais, bem como as menções utilizadas na rotulagem relativas ao seu método de produção ou aos seus métodos de preparação (GG II 818/15.6.2005), estabelecem as regras de utilização das seguintes menções:

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vinho novo)

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (ESTÁGIO EM BARRICA)

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (ENVELHECIDO EM BARRICA)

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vinificação e estágio em barrica);

«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ou «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (vinificação em barrica).

O ano de colheita deve constar do rótulo

Se a menção «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ou «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (vinho novo) figurar no rótulo dos vinhos, é obrigatório indicar o ano de colheita, tal como previsto no artigo 1.º, n.º 2, da Decisão Ministerial n.º 280557, de 9.6.2005, que determina o tempo de maturação, envelhecimento e comercialização dos vinhos com denominação de origem de qualidade superior e dos vinhos regionais, bem como as menções utilizadas na rotulagem relativas ao seu método de produção ou aos seus métodos de preparação (GG II 818/15.6.2005).

Menções utilizadas no rótulo em conformidade com a legislação nacional.

Em conformidade com a Decisão Ministerial n.º 235309, de 7.2.2002, as menções que podem ser utilizadas nos rótulos dos vinhos IGP «Επανομή» são as seguintes:

«ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ»/«Blanc de blancs» (branco de uvas brancas), «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ»/ /«Blanc de noir» (branco de uvas tintas), «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ»/«ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ»/ /«Blanc de gris» (branco de uvas acinzentadas), «ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ»/«Kokineli» (Kokineli), «ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ»/«Vin de collines» (vinho das colinas), «ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ»/«Vin de coteaux» (vinho das encostas).

Derrogações

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

Artigo 5.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão que complementa o Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho no respeitante aos pedidos de proteção das denominações de origem, indicações geográficas e menções tradicionais no setor vitivinícola, ao procedimento de oposição, às restrições de utilização, às alterações do caderno de especificações, ao cancelamento da proteção e à rotulagem e apresentação.

Derrogações

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

O artigo 4.º, alínea c), da Decisão Ministerial Conjunta n.º 392169, de 20.10.1999, que estabelece as normas gerais relativas à utilização da menção «vinho regional» para designar um vinho de mesa (GG II 1985/8.11.99), com a redação que lhe foi dada pela Decisão Ministerial Conjunta n.º 321813, de 29.8.2007, diz o seguinte:

«Os vinhos de mesa para os quais a menção "vinho regional" pode ser utilizada com a indicação geográfica de uma província, unidade regional ou área vitícola de dimensão inferior a uma unidade regional devem ser produzidos em adegas da unidade regional ou unidades regionais limítrofes.»

Mais especificamente, os vinhos da IGP «Επανομή» podem ser produzidos em explorações vitícolas situadas na unidade regional de Tessalónica ou nas unidades regionais limítrofes de Chalkidiki, Imathia, Pella, Kilkis e Serres.

Hiperligação para o caderno de especificações

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