C/2025/221

3.1.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/221)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Επανομή”

PGI-GR-A0858-AM02

Data comunicării: 4.10.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

Scopul modificării este de a corecta tăria alcoolică a vinului alb din struguri supracopți, în special: - tăria alcoolică dobândită minimă: de la 15 % la 12 % vol.

În modificarea specificațiilor tehnice ale IGP „Επανομή”, solicitată inițial la 30.7.2015, publicată în *Jurnalul Oficial* la 21.6.2022 și care face obiectul Regulamentului (UE) 2022/953 de aprobare a unei modificări a caietului de sarcini al unei denumiri de origine protejate sau al unei indicații geografice protejate [„Επανομή” (IGP)], s-a indicat în mod eronat, în 2018, pe platforma digitală e-Ambrosia și în toate documentele ulterioare, că tăria alcoolică dobândită minimă este de 15 % vol., în loc de 12 % (procentajul inclus în cererea inițială).

Se modifică secțiunea „Descrierea vinului”.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Επανομή

2. **Tip de indicație geografică**

IGP - Indicație geografică protejată

3. **Categorii de produse vitivinicole**

1. Vin

16. Vin din struguri supracopți

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

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

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vin roșu sec*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Caracteristici analitice:

— Tăria alcoolică totală minimă: 12,0 % vol.

— Tăria alcoolică naturală minimă: 11,5 % vol.

— Conținut total de zahăr (g/l): maximum 9,0*

— Aciditatea totală maximă: 7,0 grame pe litru, exprimată în acid tartric

*Atunci când conținutul de zahăr este mai mare de 4 g/l, se aplică cerințele din partea B a anexei III la Regulamentul (UE) 2019/33 al Comisiei.

În ceea ce privește parametrii pentru care nu este indicată o valoare precisă, se aplică limitele prevăzute de reglementările Uniunii.

Proprietăți organoleptice:

Culoare: Culoare violet intens luminos cu reflexii roșu-cărămiziu după învechirea prelungită a vinului.

Miros: Aromă de fructe proaspete coapte, mirodenii, stafide, cacao.

Gust: Corpolent, cu aromă echilibrată și taninuri fine, susținute de fruct și un final intens aromatic.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum): 12,0

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 150

2. *Vin alb sec*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Caracteristici analitice:

— Tăria alcoolică totală minimă: 11,0 % vol.

— Tăria alcoolică naturală minimă: 10,5 % vol.

— Conținut total de zahăr (g/l): maximum 9,0*

— Aciditatea totală maximă: 7,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric

*Atunci când conținutul de zahăr este mai mare de 4 g/l, se aplică cerințele din partea B a anexei III la Regulamentul (UE) 2019/33 al Comisiei.

În ceea ce privește parametrii pentru care nu este indicată o valoare precisă, se aplică limitele prevăzute de reglementările Uniunii.

Proprietăți organoleptice:

Culoare: Culoare galben deschis intens cu reflexii verzi sau culoare galben auriu intens după învechirea vinului pentru o anumită perioadă.

Miros: Aromă de fructe exotice și fructe de vară, iasomie, citrice, vanilie, miere și note de tutun.

Gust: La gust, complex și bogat, cu o aromă armonioasă echilibrată, aciditate proaspătă și intens aromată și un final persistent.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum): 11,0

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 18

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 200

3. *Vin alb din struguri supracopți*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Caracteristici analitice:

— Tăria alcoolică totală minimă: 15 % vol.

— Conținut de zaharuri naturale (g/l): 250 g/l minimum

— Aciditatea totală maximă: 6,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric

În ceea ce privește parametrii pentru care nu este indicată o valoare precisă, se aplică limitele prevăzute de reglementările Uniunii.

Proprietăți organoleptice:

Culoare: Culoare auriu închis, ca urmare a învechirii de-a lungul unei perioade îndelungate în butoaie de stejar.

Miros: Arome complexe de fructe coapte cu pulpă albă, precum piersici, pere, gutui, mango și arome de miere.

Gust: Onctuozitate pronunțată la gust, combinată cu o aciditate bună și un fundal dulce.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (în % din volum): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (în % din volum): 12

— Aciditatea totală minimă: 3,5 grame pe litru, exprimată în acid tartric

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): 20

— Cantitatea totală maximă de dioxid de sulf (în miligrame pe litru): 300

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Gestionarea podgoriilor

Practica de cultivare

Viile sunt întreținute în conformitate cu tehnicile de cultivare utilizate de obicei în această regiune.

2. Vinificarea vinurilor albe

Restricții aplicabile fabricării vinului

Vinificarea vinurilor albe:

Vin alb IGP „Επανομή”

Vinurile albe sunt elaborate folosind tehnici moderne de producție; temperatura în timpul fermentației alcoolice nu depășește 20 °C.

3. Vinificarea vinurilor roșii

Restricții aplicabile fabricării vinului

Vinificarea vinurilor roșii:

Vinul roșu care beneficiază de IGP Επανομή este produs folosind metoda clasică de vinificare în roșu.

4. Vinificarea vinurilor albe din struguri supracopți

Restricții aplicabile fabricării vinului

Vin alb din struguri supracopți IGP Επανομή

Strugurii sunt lăsați pe viță pentru a se supracoace doar în anii în care condițiile climatice o permit.

Vinurile albe sunt elaborate folosind tehnici moderne de producție; temperatura în timpul fermentației alcoolice nu depășește 20 °C.

5.2. *Randamentul maxim*

1. Randament maxim în hectolitri de produs finit pe hectar - vin roșu

88 hectolitri la hectar

2. Randament maxim în hectolitri de produs finit pe hectar - vin blanc

82,5 hectolitri la hectar

3. Randament maxim în hectolitri de produs finit pe hectar - vin alb din struguri supracopți

40 hectolitri la hectar

4. Randament maxim în kilograme de struguri la hectar - vin roșu

11 000 de kilograme de struguri la hectar

5. Randament maxim în kilograme de struguri la hectar - vin alb

11 000 de kilograme de struguri la hectar

6. Randament maxim în kilograme de struguri la hectar - vin alb din struguri supracopți

8 000 de kilograme de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul de producție a vinurilor cu IGP Επανομή este delimitat prin Ordinul ministerial nr. 340582 din 1 septembrie 1989 (Monitorul Oficial al Republicii Elene nr. 694, volumul 2, din 15 septembrie 1989), modificat ulterior prin Ordinul ministerial nr. 420192 din 21 decembrie 1992 (Monitorul Oficial al Republicii Elene nr. 758, volumul 2, din 31 decembrie 1992), Ordinul ministerial nr. 359489 din 25 octombrie 1996 (Monitorul Oficial al Republicii Elene nr. 1010, volumul 2, din 5 noiembrie 1996), Ordinul ministerial nr. 387425 din 11 septembrie 2000 (Monitorul Oficial al Republicii Elene nr. 1179, volumul 2, din 25 septembrie 2000), Ordinul nr. 278474 din 26 februarie 2008 (Monitorul Oficial al Republicii Elene nr. 391, volumul 2, din 7 martie 2008). Arealul de producție delimitat al vinurilor cu IGP Επανομή include regiunea situată la sud de Salonic, în localitatea Epanomi din municipalitatea Thermaikos.

7. **Soiuri de struguri de vinificație**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Informații privind arealul geografic - vinuri și vinuri din struguri supracopți*

Legătura istorică, culturală, socială și economică, precum și mediul și originea geografice sunt valabile pentru categoriile „vin” și „vin din struguri supracopți”.

A. Legătura istorică

Regiunea Epanomi aparținea regiunii „Kalamaria”, un nume care înseamnă „partea bună” și care i-a fost dat de călătorii francezi datorită calității bune a produselor agricole din această regiune. Există dovezi privind vinificația care datează de 1 500 de ani, iar zona este menționată pentru podgoriile sale în perioada bizantină. Prima referire la așezarea sub numele de Panomi (1302) este legată de existența podgoriilor din această regiune. Se pare că viticultura a continuat până la sfârșitul ocupației otomane. În timpul recensământului din 1875, au fost înregistrate 325 de podgorii și 586 în timpul celui din 1907. În 1907, existau 27 de instalații de zdrobit ca și clădiri independente și 22 în case din sat. Au fost găsite, de asemenea, înregistrări privind plata impozitelor către autoritățile locale turce referitoare la cultivarea viței-de-vie și la producția de vinuri din această regiune.

B. Legătura culturală, socială și economică

Încă din antichitate, vița-de-vie și vinul au fost indisociabil legate de viața culturală, socială și economică a locuitorilor din regiune.

Această legătură continuă până în prezent, cu organizarea de evenimente și conferințe menite să promoveze vinul, dar și tradiția culturală a regiunii, cum ar fi „drumurile vinului” din Epanomi.

C. Mediul și originea geografice

Regiunea viticolă Epanomi este situată la sud de Salonic, în municipalitatea Thermaikos. Clima este mediteraneeană. Temperatura medie anuală atinge 16 °C, iar precipitațiile medii anuale sunt de aproximativ 550 mm. O puternică rouă poate fi observată în primele ore ale dimineții, favorizând o transpirație redusă și, în general, urmată de un vânt uscat din nord, eliminând excesul de umiditate din vegetație. Solul este nisipos-argilos și argilos-lutos. Conținutul de carbonat de calciu contribuie la o bună textură și la drenajul solului, în timp ce conținutul relativ mare de argilă are ca rezultat o acumulare semnificativă de substanțe nutritive. Conținutul de materie organică este mediu, contribuind la textura bună și la drenajul solului. Solurile au o pantă mică până la medie, ceea ce contribuie la un drenaj mai bun și limitează sau chiar elimină riscul de boli, cum ar fi mucegaiul. Efectul mării, împreună cu panta și orientarea solurilor, reduce semnificativ riscul de îngheț.

8.2. *Informații despre produs pentru categoria „vin”*

Vinurile albe cu IGP Επανομή au o culoare galben deschis intens cu reflexii verzi și argintii sau galben auriu intens după învechirea vinului în butoaie de stejar pentru o anumită perioadă. Aromele variază în funcție de tip, soi și învechire. Caracterizate printr-o aciditate proaspătă, vinurile sunt complexe și bogate la gust, ceea ce se datorează condițiilor ideale pentru maturarea soiurilor.

Vinurile roșii care beneficiază de IGP Επανομή au o culoare roșie intensă cu reflexe albăstrui și arome de fructe roșii, condimente, cacao și stafide. Au un corp bogat, un gust echilibrat și taninuri blânde, datorită condițiilor climatice ideale care predomină în regiune și determină o bună maturitate tehnologică și fenolică.

8.3. *Informații despre produs pentru categoria „vin din struguri supracopți”*

De la începutul anului 2000, vinurile obținute din struguri supracopți sunt produse din soiul Malagousia. Acest soi este cultivat în regiune de peste 35 de ani și dă rezultate excelente. Armonia sa cu specificul zonei este ideală, deoarece toate elementele legate de viticultură sunt favorabile.

Strugurii sunt lăsați pe viță pentru a se supracoace doar în anii în care condițiile climatice o permit. Culoarea aurie închisă se datorează învechirii în butoaie de stejar pentru o perioadă îndelungată, în timp ce vinul se caracterizează prin arome de fructe coapte cu pulpă albă și de miere. Vinul are o rotunjime plăcută la gust, care se echilibrează în mod ideal cu buna aciditate care îl caracterizează.

Vinurile obținute din struguri supracopți au primit premii la competiții internaționale precum: Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, International Wine & Spirits Competition.

8.4. *Interacțiune cauzală pentru categoria „vin”*

După cum s-a indicat în detaliu în părțile anterioare, unicitatea vinurilor cu IGP Επανομή se datorează asocierii caracteristicilor specifice regiunii (sol, climă, influența vânturilor în timpul verii), soiurilor de struguri cultivate și tehnicilor de cultivare folosite.

Clima din Epanomi este ideală pentru soiurile cultivate aici, deoarece strugurii ating maturitatea tehnologică și fenolică dorită înainte de perioada ploilor abundente de toamnă, care ar afecta calitatea strugurilor.

Condițiile xerotermice care predomină în această regiune, combinate cu tipul de sol, duc la maturarea strugurilor între mijlocul lunii august și mijlocul lunii septembrie, în funcție de soi. Astfel, combinația dintre soiurile cultivate și indicele xerotermic ridicat al regiunii are ca rezultat o diferență în tipul și caracteristicile organoleptice ale vinurilor produse, care reflectă direct clima.

Soiurile albe sunt cultivate în părțile inferioare ale podgoriei, pentru a se evita stresul hidric care ar duce la reducerea acidității vinurilor. Singura excepție este soiul Malagousia care este cultivat în părțile intermediare și superioare, deoarece este sensibil la excesul de umiditate. Maturarea strugurilor începe la jumătatea lunii august pentru soiurile Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, în timp ce soiurile Assyrtiko și Malagousia ajung la maturitate la sfârșitul lunii august.

Mai exact, soiul Assyrtiko s-a aclimatizat perfect mediului local și dă vinuri cu aciditate puternică, tărie alcoolică ridicată și arome de fructe verzi coapte, note florale și o ușoară mineralitate la gust.

Soiul Malagousia se coace fără dificultăți și conferă vinuri cu o tărie alcoolică deosebit de ridicată, o bună aciditate (datorită vânturilor reci care suflă din nord) și arome de fructe tropicale, citrice și iasomie.

Soiurile Chardonnay, Viognier și Sauvignon Blanc au, datorită condițiilor termice de maturare, un caracter aromatic tropical, care se combină cu un volum puternic la gust, o aciditate bună și o capacitate bună de învechire.

Soiurile roșii sunt cultivate în părțile superioare ale podgoriei, unde solul reține cantități mai mici de apă, pentru a induce stresul hidric dorit și pentru a obține cea mai bună maturitate fenolică și tehnologică. Vinurile produse pe soluri nisipoase au arome delicate, în timp ce vinurile produse pe soluri cu un conținut ridicat de argilă au un caracter fenolic pronunțat. Maturarea strugurilor începe spre sfârșitul lunii august pentru soiurile roșii Merlot, Grenache rouge, urmate de soiurile Syrah, Cabernet Sauvignon și Mourvedre și se încheie în prima jumătate a lunii septembrie cu soiurile Limnio și Xinomavro.

În special, soiurile Merlot și Grenache roșu dau vinuri cu o tărie alcoolică ridicată, dulci la gust și cu arome de fructe coapte. Soiurile Syrah, Cabernet Sauvignon și Mourvedre dau vinuri bine structurate, de o culoare intensă și cu o mare capacitate de învechire. Soiul Limnio dă vinuri de culoare intensă, cu arome deosebite de fructe roșii și cu un volum bogat, în timp ce soiul Xinomavro dă vinuri cu intensitate cromatică bună, datorită maturării ideale a soiului în această regiune, cu tărie alcoolică bună și cu caracteristici de fructe roșii.

8.5. *Interacțiune cauzală pentru categoria „vin din struguri supracopți”*

Soiul Malagousia este un soi polidinamic, care, în funcție de cultură și de metoda de vinificație, poate da vinuri simple cu arome de muscat și lămâie, dar și vinuri corpolente mai complexe, cu arome de citrice (chitră, lămâie), fructe coapte, plante aromatice și piper alb. Amplasarea, expunerea, relieful, precum și compoziția mecanică și chimică a podgoriei joacă un rol important.

Soiul Malagousia are o bună capacitate de adaptare, dar este sensibil la umiditate. Prin urmare, este plantat la cele mai înalte niveluri ale zonei în care umiditatea este mai scăzută, adică în locuri care favorizează maturarea strugurilor. Din acest soi se obțin, astfel, vinuri complexe cu arome pronunțate de citrice și fructe tropicale, dar și cu o aciditate bună, datorită vânturilor din nord care elimină umiditatea vegetației, și a brizelor marine, care scad temperatura strugurilor în timpul lunilor de vară.

Solul este în mare parte nisipos, sărac în nutrienți și în pantă, ceea ce permite drenarea rapidă și ușoară, creând condiții foarte favorabile pentru acest soi, mai ales în perioada de maturare. În caz contrar, absorbția unui volum mare de apă duce la ruperea pieliței subțiri a soiului Malagousia și la apariția putregaiului cenușiu.

În același timp, selecția plantelor mai vechi (30 de ani și peste), combinată cu solul sărac din regiune, duce la o productivitate scăzută și favorizează coacerea excesivă a acestui soi. Cu toate acestea, în anii cu producție ridicată, se folosește recoltarea în verde pentru a favoriza maturarea soiului.

Expunerea directă la soare scade intensitatea aromelor terpenice ale soiului, care conferă caracteristici de muscat. Acesta este motivul pentru care plantația din zonă trebuie orientată pe direcția vest-est, pentru a asigura o coacere armonioasă și pentru a proteja strugurii de expunerea directă la razele soarelui și, astfel, pentru a se evita arsurile. În același timp, gestionarea specifică a suprafeței foliare (peste 2 metri) garantează o umbră mai bună și o protecție mai bună a strugurilor.

Selecția clonală este, de asemenea, un atu. Plantarea cu clona diluată a soiului facilitează o mai bună ventilare a strugurilor și reduce riscul de botrită.

În cele din urmă, s-a constatat că acest soi este foarte bine adaptat la schimbările climatice. Lipsa precipitațiilor din această regiune în lunile august și septembrie din ultimii ani permite soiului să se coacă mai bine, favorizând astfel producția de vin din struguri supracopți aproape în fiecare an.

9. **Alte condițiile esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Dispoziții suplimentare privind etichetarea vinurilor

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea mențiunii:

Articolul 53, alineatele (1), (2) și (6) și, în special, anexa V la Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei din 17 octombrie 2018 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește cererile de protecție a denumirilor de origine, a indicațiilor geografice și a mențiunilor tradiționale din sectorul vitivinicol, procedura de opoziție, restricțiile de utilizare, modificările caietelor de sarcini ale produselor, anularea protecției și etichetarea și prezentarea Pe eticheta vinurilor ecologice cu IGP Επανομή, mențiunea „ecologic” sau „eco” combinată cu denumirea produsului trebuie obligatoriu să fie însoțită de:

— numărul de cod al organismului de control

— sigla UE

— mențiunea „Agricultură UE sau/și Agricultură Grecia”

Mențiuni privind anumite metode de producție

Ordinul ministerial nr. 280557 din 9 iunie 2005, „Definirea perioadelor de maturare, învechire și punere în consum a vinurilor cu denumire de origine de calitate superioară și a vinurilor locale, precum și a mențiunilor care vor fi folosite pentru etichetarea acestora cu privire la modul sau metoda lor de producție" (JORE nr. 818, volumul 2, din 15 iunie 2005) stabilește, la articolele 3 și 4, condițiile prealabile pentru folosirea următoarelor indicații:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" sau „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (vin nou)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" sau „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (maturare în butoi sau maturat în butoi)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" sau „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (învechire în butoi sau învechit în butoi)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" sau „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (fermentat și maturat în butoi sau fermentare și maturare în butoi)

- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" sau „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ" (fermentare în butoi sau fermentat în butoi).

Indicarea anului de recoltare pe etichetă.

Dacă mențiunea „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ" sau „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ" (vin nou) apare pe eticheta vinului, este obligatoriu să se menționeze anul de recoltare a strugurilor, după cum prevede articolul 1 alineatul (2) din Ordinul ministerial nr. 280557 din 9 iunie 2005, „Definirea perioadelor de maturare, învechire și punere în consum a vinurilor cu denumire de origine de calitate superioară și a vinurilor locale, precum și a mențiunilor care vor fi folosite pentru etichetarea acestora cu privire la modul sau metoda lor de producție" (JORE nr. 818, volumul 2, din 15 iunie 2005).

Indicații de etichetare în conformitate cu legislația națională

În conformitate cu Ordinul ministerial 235309 din 7 februarie 2002, mențiunile tradiționale care pot fi incluse pe eticheta vinurilor care poartă indicația geografică protejată (IGP) Επανομή sunt următoarele:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Blanc de blancs) (Alb din struguri albi), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Blanc de noirs) (Alb din struguri negri), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (Blanc de gris) (Alb din struguri gri), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (Kokkineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (Vin de collines) (Vin de pe coline), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ (Vin de coteaux) (Vin de pe versanți).

Derogări

Cadrul juridic:

În legislația UE

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea mențiunii:

Articolul 5 alineatul (1) litera (b) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei din 17 octombrie 2018 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește cererile de protecție a denumirilor de origine, a indicațiilor geografice și a mențiunilor tradiționale din sectorul vitivinicol, procedura de opoziție, restricțiile de utilizare, modificările caietelor de sarcini ale produselor, anularea protecției și etichetarea și prezentarea

Derogări

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea mențiunii:

Ordinul ministerial comun nr. 392169 din 20 octombrie 1999, „Norme generale aplicabile folosirii mențiunii «Τοπικός Οίνος» (vin local) pentru descrierea unui vin de masă" (JORE nr. 1985, volumul 2, din 8 noiembrie 1999), modificat prin Ordinul ministerial comun nr. 321813 din 29 august 2007, prevede la articolul 4, punctul c) următoarele:

„Vinurile de masă autorizate să utilizeze mențiunea «vin local» cu indicația geografică a unei regiuni, a unei prefecturi sau a unei regiuni vitivinicole mai mici decât prefectura sunt produse în crame situate în prefectură sau în prefecturile învecinate."

Mai exact, vinurile cu IGP Επανομή pot fi produse în crame situate în prefectura Salonic sau în prefecturile învecinate Halkidiki, Imathia, Pella, Kilkis și Serres.

Link către caietul de sarcini al produsului

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