C/2025/221

3.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/221)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 [1].

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Επανομή“

PGI-GR-A0858-AM02

Dátum oznámenia: 4. októbra 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

V rámci zmeny sa okrem iného opravuje obsah alkoholu bielych vín z prezretého hrozna: minimálny obsah alkoholu by mal byť 12 % v obj. %, a nie 15 %

V zmene technických špecifikácií pri výrobku s CHZO „Επανομή“ postúpenej prostredníctvom systému e-ambrosia v roku 2018 a vo všetkých následných dokumentoch sa uvádzal chybný minimálny obsah alkoholu bielych vín z prezretého hrozna 15 %, hoci v pôvodnej žiadosti predloženej 30. júla 2015 sa uvádzal skutočný minimálny obsah alkoholu 12 %. Komisia žiadosť schválila svojím vykonávacím nariadením (EÚ) 2022/953, ktorým sa schvaľuje zmena špecifikácie chráneného označenia pôvodu alebo chráneného zemepisného označenia [„Επανομή“ (Epanomi) (CHZO)], pričom uverejnené bolo 21. júna 2022.

Zmenil sa bod „Opis vína“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Επανομή

2. **Druh zemepisného označenia**

CHZO – chránené zemepisné označenie

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

16. Víno z prezretého hrozna

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom hroznový mušt, iný ako položky 2009

[1] Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Opis vína (vín)**

1. *Suché červené víno*

STRUČNÝ OPIS

Analytické vlastnosti:

— Celkový obsah alkoholu: minimálne 12,0 %

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 11,5 %

— Celkový obsah cukru (g/l): najviac 9,0*

— Maximálna celková kyslosť: 7,0 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

* Ak obsah cukru prevýši 4 g/l, uplatňujú sa podmienky stanovené v časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33.

Ak nie je uvedená konkrétna hodnota, platia limity stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad: žiarivá hlboká purpurová farba s tehlovočervenými odleskmi po dlhšom zrení vína.

Aróma: Vôňa zrelého čerstvého ovocia, korenia, hrozienok a kakaa.

Chuť: výrazná, no vyvážená chuť s jemnými trieslovinami podporenými ovocným výrazom a intenzívna aromatická koncovka.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12,0

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 150

2. *Suché biele víno*

STRUČNÝ OPIS

Analytické vlastnosti:

— Celkový obsah alkoholu: minimálne 11,0 %

— Minimálny prirodzený obsah alkoholu: 10,5 %

— Celkový obsah cukru (g/l): najviac 9,0*

— Maximálna celková kyslosť: 7,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

* Ak obsah cukru prevýši 4 g/l, uplatňujú sa podmienky stanovené v časti B prílohy III k nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33.

Ak nie je uvedená konkrétna hodnota, platia limity stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad: výrazná svetlá zlatistá farba so zelenými odleskmi alebo po určitom období vyzrievania výrazná zlatožltá farba.

Aróma: vôňa exotického a letného ovocia, jazmínu, citrusových plodov, vanilky, medu a tabakové tóny.

Chuť: v ústach komplexná a bohatá, harmonicky vyvážená chuť, svieža a silne aromatická kyslosť a perzistentný záver.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,0

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 18

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 200

3. *Biele víno z prezretého hrozna*

STRUČNÝ OPIS

Analytické vlastnosti:

— Minimálny celkový obsah alkoholu: 15 %

— Obsah prirodzených cukrov (g/l): najmenej 250 g/l

— Maximálna celková kyslosť: 6,5 gramu na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

Ak nie je uvedená konkrétna hodnota, platia limity stanovené v právnych predpisoch EÚ.

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad: dlhšie vyzrievanie vína v dubových sudoch mu dodáva tmavozlatú farbu.

Aróma: v komplexných arómach cítiť zrelé ovocie s bielou dužinou, ako sú broskyne, hrušky a dule, mango a med.

Chuť: v ústach je citeľne hladké a zároveň má dobrú kyslosť a sladké pozadie.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: 3,5 gramy na liter, vyjadrená ako kyselina vínna

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): 20

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): 300

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Systém vedenia viniča

Metóda pestovania:

Vinič sa viaže v súlade s tradičnými miestne používanými pestovateľskými postupmi.

2. Vinifikácia bielych vín

Enologické obmedzenia

Vinifikácia bielych vín:

Biele víno s CHZO Επανομή

vyrába s použitím najnovšej technológie výroby bieleho vína; teplota počas alkoholového kvasenia nesmie prekročiť 20 °C.

3. Vinifikácia červených vín

Enologické obmedzenia

Vinifikácia červených vín:

Červené víno s CHZO „Επανομή“ sa vyrába s použitím tradičnej technológie výroby červeného vína.

4. Vinifikácia bielych vín z prezretého hrozna

Enologické obmedzenia

Biele víno z prezretého hrozna s CHZO Επανομή

Hrozno sa necháva prezrieť na kroch len v rokoch, keď to umožňujú klimatické podmienky.

Vyrába s použitím najnovšej technológie výroby bieleho vína; teplota počas alkoholového kvasenia nesmie prekročiť 20 °C.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Maximálny hektárový výnos v hektolitroch konečného výrobku – červené víno

88 hektolitrov na hektár

2. Maximálny hektárový výnos v hektolitroch konečného výrobku – biele víno

82,5 hektolitrov na hektár

3. Maximálny hektárový výnos v hektolitroch konečného výrobku – biele víno z prezretého hrozna

40 hektolitrov na hektár

4. Maximálny hektárový výnos v kilogramoch hrozna – červené víno

11 000 kilogramov hrozna na hektár

5. Maximálny hektárový výnos v kilogramoch hrozna – biele víno

11 000 kilogramov hrozna na hektár

6. Maximálny hektárový výnos v kilogramoch hrozna – biele víno z prezretého hrozna

8 000 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Vymedzená oblasť výroby vín s CHZO „Επανομή“ bola stanovená ministerským rozhodnutím č. 340582 z 1. septembra 1989 (Vládny vestník, séria II, č. 694/B z 15. septembra 1989) a následne zmenená ministerským rozhodnutím č. 420192 z 21. decembra 1992 (Vládny vestník II 758/B z 31. decembra 1992), č. 359489 z 25. októbra 1996 (Vládny vestník II 1010 z 5. novembra 1996), č. 387425 z 11. septembra 2000 (Vládny vestník II 1179 z 25. septembra 2000) a č. 278474 z 26. februára 2008 (Vládny vestník II 391/B zo 7. marca 2008). Do vymedzenej oblasti výroby vín s CHZO „Επανομή“ patrí región južne od Solúna, v obci Epanomi územnosprávnej jednotky Thermaïkos.

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Informácie o zemepisnej oblasti – vína a vína z prezretého hrozna*

Historické, kultúrne, spoločenské a hospodárske súvislosti, ako aj prostredie a zemepisný pôvod platia pre kategórie „víno“ a „víno z prezretého hrozna“.

A. Historické súvislosti

Región Epanomi kedysi patril do regiónu Kalamaria, čo v preklade znamená „dobrá strana“. Tento názov mu dali francúzski cestovatelia z dôvodu dobrej kvality regionálnych poľnohospodárskych výrobkov. Dochovali sa dôkazy o vinifikácii spred
1 500 rokov a región sa spomína v súvislosti s vinohradmi už v období Byzancie. Prvá zmienka o aglomerácii zvanej Panomi (1302) sa viaže na výskyt viníc v tomto regióne. Zdá sa, že vinič sa tu pestoval ďalej až do konca osmanskej okupácie. Pri sčítaní v roku 1875 bolo registrovaných 325 vinohradov, kým v roku 1907 ich bolo už 586. V roku 1907 bolo zároveň evidovaných 27 lisov na hrozno v rámci špecializovaných samostatných objektov a v domoch dedinčanov ich bolo ďalších 22. Dostupné sú aj záznamy o platení daní z pestovania hrozna a výroby vidieckych vín miestnym tureckým úradom.

B. Kultúrne, spoločenské a hospodárske súvislosti

Vinohrady a víno sú od pradávna neoddeliteľne späté s kultúrnym, spoločenským a hospodárskym životom miestnych obyvateľov.

Tieto väzby pretrvali až do súčasnosti – organizujú sa tu rôzne podujatia a konferencie na propagáciu vína, ale aj kultúrnej tradície regiónu, ako sú „vínne cesty“ po Epanomi.

C. Zemepisné prostredie a zemepisný pôvod

Vinohradnícka oblasť Epanomi sa nachádza južne od Solúnu v obci Thermaïkos. Prevláda v nej podnebie stredomorského typu. Priemerná ročná teplota dosahuje 16° C a priemerný ročný úhrn zrážok býva rádovo 550 mm. V prvých ranných hodinách sa vyskytuje silná rosa, vďaka čomu dochádza k menšej transpirácii. Po nej prichádza spravidla suchý severný vietor, ktorý z rastlinstva odstraňuje prebytočnú vlhkosť. Pôdy sú piesčito-ílovité a ílovito-hlinité. Uhličitan vápenatý obsiahnutý v pôde pomáha vytvárať správnu textúru a prispieva k odvodneniu pôdy, zatiaľ čo pomerne vysoký obsah ílu spôsobuje výrazné hromadenie živín. Obsah organických látok v pôde je priemerný, čo prispieva k dobrej textúre a odvodneniu pôdy. Reliéf má malý až stredný sklon, čo prispieva k lepšiemu odvodneniu pôdy a obmedzuje, či dokonca odstraňuje riziko vzniku chorôb, najmä peronospóry viniča. Spolupôsobenie mora, sklonu a orientácie pozemkov významne znižuje riziko mrazu.

8.2. *Údaje o výrobku v kategórii „víno“*

Biele vína s CHZO „Επανομή“ majú svetlú zlatistú farbu so zelenými a striebornými odleskmi alebo po dlhšom vyzrievaní v dubových sudoch intenzívnu zlatožltú farbu. Arómy sa menia podľa druhu, odrody a vyzrievania. Vína sa vyznačujú sviežou kyslosťou, komplexnou a bohatou chuťou s dlhou dochuťou, za čo vďačia ideálnym podmienkam dozrievania odrôd.

Červené vína s CHZO „Επανομή“ majú sýtočervenú farbu s modrastými odleskmi a vône červeného ovocia, korenia, kakaa a hrozienok. Klimatické podmienky, ktoré panujú v regióne a ktoré sú rozhodujúce pre optimálnu fyziologickú a fenolovú zrelosť hrozna, vnášajú do vín plnú, vyváženú chuť a jemné triesloviny.

8.3. *Informácie o výrobku z kategórie „víno z prezretého hrozna“*

Vína z prezretého hrozna odrody Malagousia sa vyrábajú od začiatku roku 2000. Táto odroda sa v regióne pestuje s vynikajúcimi výsledkami už viac ako 35 rokov. Skvele harmonizuje s terroirom krajiny, pretože jej prospievajú všetky zložky súvisiace s pestovaním viniča.

Hrozno sa necháva prezrieť na kroch len v rokoch, keď to umožňujú klimatické podmienky. Dlhšie vyzrievanie vína v dubových sudoch mu dodáva tmavozlatú farbu, kým vo vôni cítiť zrelé ovocie s bielou dužinou a med. Víno sa vyznačuje hladkosťou v ústach v ideálnej rovnováhe so správnou kyslosťou, ktorou vyniká.

Vína z prezretého hrozna získali ocenenie na medzinárodných súťažiach ako Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, International Wine & Spirits Competition.

8.4. *Príčinný vzťah v kategórii „víno“*

Ako bolo podrobne uvedené v predchádzajúcich častiach, jedinečnosť vín s CHZO „Επανομή“ spočíva v spojení osobitých regionálnych daností (pôda, podnebie, vplyv vetrov v lete), pestovaných odrôd a použitých pestovateľských postupov.

Podnebie v regióne Epanomi je ideálne pre tamojšie odrody, pretože hrozno dosahuje želanú fyziologickú a fenolovú zrelosť skôr, ako prídu výdatné jesenné dažde, ktorými by jeho kvalita utrpela.

V dôsledku suchého a teplého počasia, ktoré panuje v regióne, v kombinácii s typom pôd dozrieva hrozno v závislosti od odrody od polovice augusta do polovice septembra. Vplyvom spojenia pestovaných odrôd a vysokého xerotermického indexu v regióne tak vznikajú rozdiely v type a organoleptických vlastnostiach vyrábaných vín, v ktorých sa priamo odzrkadľuje podnebie.

Biele odrody sa pestujú v najspodnejších častiach vinohradníckej oblasti, aby netrpeli citeľným vodným stresom, čo by viedlo k zníženiu kyslosti vín. Jedinou výnimkou je odroda Malagousia pestovaná v stredných a vrchných častiach, ktorá je citlivá na nadbytok vlhkosti. V polovici augusta začínajú dozrievať odrody Chardonnay, Sauvignon Blanc a Viognier, zatiaľ čo odrody Assyrtiko a Malagousia dozrievajú až koncom augusta.

Konkrétne odroda Assyrtiko sa dokonale aklimatizovala na miestne prostredie a vína z nej majú výraznú kyslosť, vysoký obsah alkoholu a vôňu zrelého zeleného ovocia s kvetinovými tónmi a ľahkou minerálnosťou v ústach.

Odroda Malagousia dozrieva bez problémov, pričom dáva vína s mimoriadne vysokým obsahom alkoholu, dobrou kyslosťou (v dôsledku studených severných vetrov) a arómami tropického ovocia, citrusových plodov a jazmínu.

Odrody Chardonnay, Viognier a Sauvignon Blanc majú vplyvom tepelných podmienok dozrievania vône tropického charakteru, na ktoré sa viaže plná chuť v ústach, správna kyslosť a dobrá schopnosť vyzrievania.

Červené odrody sa pestujú v najvyšších častiach vinohradu, kde pôdy zadržiavajú najmenej vody, aby vznikol želaný vodný stres a hrozno dosiahlo lepšiu fenolovú a fyziologickú zrelosť. Kým vína dorábané na piesčitých pôdach majú delikátne arómy, vína z hrozna z pôd s vysokým podielom ílu sa vyznačujú výrazným fenolickým charakterom. Koncom augusta začína dozrievať hrozno z červených odrôd Merlot, Grenache rouge, neskôr Syrah, Cabernet Sauvignon a Mourvedre a následne v prvej polovici septembra dozrievajú odrody Limnio a Xinomavro.

Najmä odrody Merlot a Grenache rouge dávajú vína s vysokým obsahom alkoholu, ktoré sú v ústach sladké a vyznačujú sa vôňou zrelého ovocia. Vína z odrôd Syrah, Cabernet Sauvignon a Mourvedre majú dobrú štruktúru, intenzívnu farbu a dobrý potenciál vyzrievania. Odroda Limnio dáva vína intenzívnej farby so špecifickými arómami červeného ovocia a s plnou chuťou. Vína z odrody Xinomavro mávajú zasa správny obsah alkoholu, cítiť v nich červené ovocie a majú dobrú chromatickú intenzitu, pretože odroda má v regióne ideálne podmienky na dozrievanie.

8.5. *Príčinný vzťah v kategórii „víno z prezretého hrozna“*

Mnohotvárna odroda Malagousia môže dávať v závislosti od spôsobu pestovania a vinifikácie jednoduché vína s vôňou muškátu a citrónu, ale aj komplexnejšie vína s arómami citrusových plodov (cedrát, citrón), zrelého ovocia, bylín a bieleho korenia. Dôležitú úlohu zohráva poloha, expozícia, reliéf, ale aj mechanické a chemické zloženie vinohradu.

Odroda Malagousia je veľmi adaptabilná, no zároveň je citlivá na vlhkosť. Preto sa vysádza do najvyšších polôh v oblasti, kde je najmenej vlhko, teda na miesta s priaznivými podmienkami na dozrievanie hrozna. Dáva komplexné vína s výraznými arómami citrusových plodov a tropického ovocia, zároveň však s dobrou kyslosťou, čo spôsobujú severné vetry odstraňujúce z rastlín vlhkosť a morská bríza, ktorá znižuje teplotu hrozna v letných mesiacoch.

Pôda je prevažne piesčitá, chudobná na živiny a má sklon, čím je zabezpečené rýchle a jednoduché odvodnenie, čo vytvára pre odrodu priaznivé podmienky najmä v období dozrievania. V opačnom prípade v dôsledku absorpcie veľkého objemu vody praská tenká epiderma odrody Malagousia a objavuje sa botrytída.

Výber starších krov (30 a viacročných) v kombinácii s chudobnou pôdou regiónu vedie súčasne k nízkej produktivite a podporuje prezrievanie odrody. Keď je však v niektorých rokoch úroda bohatšia, používa sa prerieďovanie strapcov, aby odroda lepšie dozrievala.

V dôsledku priamej slnečnej expozície strácajú intenzitu terpenické arómy odrody, z ktorých vznikajú tóny muškátu. Preto musí byť výsadba v oblasti orientovaná západo-východným smerom, aby sa zabezpečilo harmonické dozrievanie a ochrana hrozna priamo vystaveného slnečným lúčom a aby sa predchádzalo úpalu viniča. Špecifické vedenie listovej plochy (viac ako dva metre) zároveň zaručuje lepšie tienenie a kvalitnejšiu ochranu hrozna.

Veľkou výhodou je aj klonová selekcia. Výsadbou redších klonov odrody sa hrozno prevzdušňuje a znižuje sa riziko botrytídy.

V neposlednom rade sa zistilo, že odroda je veľmi dobre prispôsobená zmene klímy. Chýbajúce zrážky v regióne v auguste alebo septembri v ostatných rokoch umožňujú odrode lepšie dozrieť, vďaka čomu možno vyrábať víno z prezretého hrozna takmer každý rok.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Ďalšie ustanovenia týkajúce sa označovania vín

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia súvisiace s označovaním

Opis podmienky:

Článok 53 ods. 1, 2 a 6, a najmä príloha V k delegovanému nariadeniu Komisie (EÚ) 2019/33, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o žiadosti o ochranu označení pôvodu, zemepisných označení a tradičných pojmov v sektore vinohradníctva a vinárstva, námietkové konanie, obmedzenie používania, zmeny špecifikácií výrobkov, zrušenie ochrany a označovanie a obchodnú úpravu Na etikete biologických vín s CHZO „Επανομή“ musí byť označenie „βιολογικό“/„βιο“ (biologické/bio) v kombinácii s názvom výrobku povinne doplnené:

— číselným kódom dozorného orgánu,

— logom EÚ,

— údajmi „Γεωργία ΕΕ“ (poľnohospodárstvo EÚ) a/alebo „Γεωργία Ελλάδα“ (poľnohospodárstvo Grécka).

Pojmy označujúce určité spôsoby výroby

V článkoch 3 a 4 ministerského rozhodnutia č. 280557 z 9. júna 2005 o vymedzení obdobia zrenia, fľašového vyzrievania a uvádzania na trh vín s označením pôvodu najvyššej kvality a vidieckych vín, ako aj o vymedzení označení používaných na ich etiketách, týkajúcich sa výrobného spôsobu alebo postupu (grécky úradný vestník č. 818, zväzok II, 15. júna 2005), sú uvedené pravidlá použitia týchto označení:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ alebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (nové víno)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (ZREJÚCE V BARIKOVÝCH SUDOCH)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (VYZRETÉ V BARIKOVÝCH SUDOCH)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ alebo „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vinifikácia a vyzrievanie v sude alebo vinifikované a vyzrievané v sude),

„ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“/„ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vinifikácia v sude alebo vinifikované v sude).

Uvádzanie roku zberu hrozna na etikete

Ak je na etikete vína uvedené označenie „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“/„ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ („mladé víno“), je povinné uviesť ročník podľa článku 1 ods. 2 ministerskej vyhlášky č. 280557/9-6-2005 o vymedzení obdobia zrenia, vyzrievania a uvádzania na trh vín s označením pôvodu najvyššej kvality a vidieckych vín, ako aj o vymedzení označení používaných na etiketách týchto vín, týkajúcich sa výrobného spôsobu alebo postupu (grécky úradný vestník, zväzok II, č. 818/15-6-2005).

Výrazy uvedené na etikete v súlade s vnútroštátnymi predpismi.

V súlade s ministerským rozhodnutím č. 235309 zo 7. februára 2002 možno víno s CHZO „Επανομή“ označiť týmito pojmami:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“/„Blanc de blancs“ (biele z bieleho hrozna), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“/„Blanc de noir“ (biele z modrého hrozna), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“/„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“/„Blanc de gris“ (biele z hrozna „gris“), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ“/„Kokineli“ (Kokineli), „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ“/„Vin de collines“ (víno z vrchov), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ“/„Vin de coteaux“ (víno zo svahov).

Výnimky

Právny rámec:

Právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Článok 5 ods. 1 písm. b) delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013, pokiaľ ide o žiadosti o ochranu označení pôvodu, zemepisných označení a tradičných pojmov v sektore vinohradníctva a vinárstva, námietkové konanie, obmedzenie používania, zmeny špecifikácií výrobkov, zrušenie ochrany a označovanie a obchodnú úpravu.

Výnimky

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

V článku 4 písm. c) spojenej ministerskej vyhlášky č. 392169/20.10.1999 o všeobecných pravidlách používania pojmu „vidiecke víno“ pri opise stolového vína (grécky úradný vestník, zväzok II, č. 1985/8.11.1999) v znení zmien zavedených spojenou ministerskou vyhláškou č. 321813/29.8.2007 sa uvádza:

„Stolové vína, ktoré sa môžu označovať pojmom, vidiecke víno‘ so zemepisným označením regiónu, administratívnej jednotky alebo vinárskej oblasti menšej ako administratívna jednotka, sa vyrábajú vo vinárskych podnikoch nachádzajúcich sa v danej administratívnej jednotke alebo v priľahlých administratívnych jednotkách.“

Konkrétne vína s CHZO „Επανομή“ sa môžu vyrábať vo vinárskych prevádzkach nachádzajúcich sa v administratívnej jednotke Solún alebo v susedných administratívnych jednotkách Chalkidiki, Imathia, Pella, Kilkis a Serres.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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