C/2025/221

3.1.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/221)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Επανομή“

PGI-GR-A0858-AM02

Datum obvestila: 4. oktober 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Sprememba se med drugim nanaša na popravek deleža alkohola za belo vino iz prezrelega grozdja: najmanjši volumenski delež dejanskega alkohola bi moral biti 12 % namesto 15 %.

V spremembi specifikacije proizvoda z ZGO „Επανομή“, vloženi prek eAmbrosie leta 2018, in v vseh poznejših dokumentih je bilo za najmanjši delež dejanskega alkohola za belo vino iz prezrelega grozdja napačno navedeno 15 %, medtem ko je bilo v prvotni vlogi, vloženi 30. julija 2015, navedeno, da je najmanjši delež dejanskega alkohola 12 %. Vloga je bila odobrena z Izvedbeno uredbo Komisije (EU) 2022/953 o odobritvi sprememb specifikacije proizvoda za zaščiteno označbo porekla ali zaščiteno geografsko označbo („Επανομή“ (Epanomi) (ZGO)), objavljeno 21. junija 2022.

Spremenjen je bil oddelek Opis vina.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Επανομή

2. **Vrsta geografske označbe**

ZGO – zaščitena geografska označba

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

16. Vino iz prezrelega grozdja

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Opis vina**

1. *Suho rdeče vino*

KRATEK OPIS

Analitske lastnosti:

— delež skupnega alkohola: najmanj 12,0 %,

— najmanjši delež naravnega alkohola: 11,5 %,

— skupna vsebnost sladkorja (v g/l): največ 9,0*,

— najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,0 gramov na liter, izraženih kot vinska kislina.

* Če vsebnost sladkorja preseže 4 g/l, se uporabijo pogoji iz Priloge III, del B, k Delegirani uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Če posamezne vrednosti niso navedene, se uporabljajo vrednosti iz zakonodaje EU.

Organoleptične lastnosti

Videz: sijoč, globoke škrlatne barve z opečnato rdečimi odtenki po dolgem staranju vina.

Aroma: aroma po svežem zrelem sadju, začimbah, rozinah in kakavu.

Okus: polnega telesa, uravnotežen in z mehkimi tanini, ki so podkrepljeni s sadjem in intenzivnim aromatičnim zatonom.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12,0

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 150

2. *Suho belo vino*

KRATEK OPIS

Analitske lastnosti:

— delež skupnega alkohola: najmanj 11,0 %,

— najmanjši delež naravnega alkohola: 10,5 %,

— skupna vsebnost sladkorja (v g/l): največ 9,0*,

— najvišja vsebnost skupnih kislin: 7,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

* Če vsebnost sladkorja preseže 4 g/l, se uporabijo pogoji iz Priloge III, del B, k Delegirani uredbi Komisije (EU) 2019/33.

Če posamezne vrednosti niso navedene, se uporabljajo vrednosti iz zakonodaje EU.

Organoleptične lastnosti

Videz: intenzivno svetlo rumene barve z zelenimi odtenki ali intenzivno zlato rumene barve po obdobju staranja vina.

Aroma: aroma po eksotičnem in poletnem sadju, jasminu, agrumih, vanilji in medu s pridihom tobaka.

Okus: v ustih kompleksen in bogat s harmonično uravnoteženim okusom, svežo in intenzivno aromatično kislostjo ter obstojnim zatonom.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,0

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 18

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 200

3. *Belo vino iz prezrelega grozdja*

KRATEK OPIS

Analitske lastnosti:

— najmanjši delež skupnega alkohola: 15 %,

— vsebnost naravnega sladkorja (v g/l): — najmanj 250 g/l,

— najvišja vsebnost skupnih kislin: 6,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina.

Če posamezne vrednosti niso navedene, se uporabljajo vrednosti iz zakonodaje EU.

Organoleptične lastnosti

Videz: temno zlate barve zaradi dolgotrajnega staranja v hrastovih sodih.

Aroma: kompleksne arome po zrelem belomesnatem sadju, kot so breskve, hruške, kutine in mango, ter medu.

Okus: v ustih izrazito mehek z dobrimi kislinami in sladkim zatonom.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: 3,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): 20

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): 300

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Gojitvena oblika vinske trte

Pridelovalna praksa

Vinska trta se obreže po običajnih gojitvenih tehnikah, ki se uporabljajo na tem območju.

2. Vinifikacija belih vin

Omejitve pri enoloških postopkih

Vinifikacija belih vin:

belo vino z ZGO „Επανομή“

Vino se vinificira z najsodobnejšo tehnologijo vinifikacije; temperatura med alkoholnim vrenjem ne sme preseči 20 °C.

3. Vinifikacija rdečih vin

Omejitve pri enoloških postopkih

Vinifikacija rdečih vin:

rdeče vino z ZGO „Επανομή“ se vinificira s tradicionalnimi metodami vinifikacije rdečega vina.

4. Vinifikacija belih vin iz prezrelega grozdja

Omejitve pri enoloških postopkih

Belo vino iz prezrelega grozdja z ZGO „Επανομή“

Grozdje se pusti prezoreti na trti le v letih, ko podnebne razmere to omogočajo.

Vino se vinificira z najsodobnejšo tehnologijo vinifikacije; temperatura med alkoholnim vrenjem ne sme preseči 20 °C.

5.2 *Največji donosi*

1. Največji donos v hektolitrih končnega proizvoda na hektar – rdeča vina

88 hektolitrov na hektar

2. Največji donos v hektolitrih končnega proizvoda na hektar – bela vina

82,5 hektolitrov na hektar

3. Največji donos v hektolitrih končnega proizvoda na hektar – bela vina iz prezrelega grozdja

40 hektolitrov na hektar

4. Največji donos v kilogramih grozdja na hektar – rdeča vina

11 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Največji donos v kilogramih grozdja na hektar – bela vina

11 000 kilogramov grozdja na hektar

6. Največji donos v kilogramih grozdja na hektar – bela vina iz prezrelega grozdja

8 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Razmejeno območje vinifikacije vin z ZGO „Επανομή“ je bilo določeno z ministrskim sklepom št. 340582 z dne 1. septembra 1989 (Uradni list, serija II, št. 694/B/15.9.1989), ki je bil pozneje spremenjen z ministrskimi sklepi št. 420192 z dne 21. decembra 1992 (UL II 758/B/31.12.1992), št. 359489 z dne 25. oktobra 1996 (UL II 1010/B/5.11.1996), št. 387425 z dne 11. septembra 2000 (UL II 1179/B/25.9.2000) in št. 278474 z dne 26. februarja 2008 (UL II 391/B/7.3.2008). Razmejeno območje proizvodnje vin z ZGO „Επανομή“ zajema kraj Epanomi v občini Termaikos, ki leži južno od Soluna.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1 *Podatki o geografskem območju – vino in vino iz prezrelega grozdja*

Zgodovinska, kulturna, družbena in gospodarska povezava ter okolje in geografski izvor so pomembni za kategoriji vino in vino iz prezrelega grozdja.

A. Zgodovinska povezava

Območje Epanomi spada v regijo Kalamaria, ki pomeni „dobra stran“. Ime so ji nadeli francoski popotniki zaradi dobre kakovosti tamkajšnjih kmetijskih proizvodov. Obstajajo dokazi, da se vino na tem območju prideluje že 1 500 let, njeni vinogradi pa so omenjeni tudi v času bizantinskega obdobja. Prva omemba naselja z imenom Panomi (1302) je povezana z obstojem vinskih trt v regiji. Zdi se, da se je vinogradništvo nadaljevalo do konca turške zasedbe. Med popisom iz leta 1875 je bilo zabeleženih 325, med popisom leta 1907 pa 586 vinogradov. Leta 1907 je bilo 27 stiskalnic v namenskih stavbah in 22 stiskalnic v vaških hišah. Najdemo tudi zapise o plačilu davkov turškim lokalnim organom glede gojenja vinogradov in proizvodnje domačega vina.

B. Kulturna, družbena in gospodarska povezava

Vinogradi in vino so že od nekdaj neločljivo povezani s kulturnim, družbenim in gospodarskim življenjem lokalnih prebivalcev.

Ta povezava se je ohranila do danes z organizacijo prireditev in konferenc, katerih namen je promocija vina in lokalne kulturne tradicije, kot so „vinske poti“ območja Epanomi.

C. Geografsko okolje in geografsko poreklo

Vinorodno območje Epanomi leži južno od Soluna v občini Termaikos. Podnebje je sredozemsko. Povprečna letna temperatura dosega 16 °C, letno povprečje padavin pa znaša 550 mm. V zgodnjih jutranjih urah je veliko rose, ki zmanjša transpiracijo, večinoma pa ji sledi suh severni veter, ki razpiha odvečno vlago z rastlinja. Tla so peščenoglinasta in glinastoilovnata. Vsebnost kalcijevega karbonata prispeva k dobri teksturi in odcednosti tal, medtem ko razmeroma visoka vsebnost gline omogoča zbiranje velike količine hranil. Vsebnost organskih snovi je srednja ter prispeva k dobri teksturi in odcednosti tal. Tla imajo rahel do srednji naklon, kar prispeva k boljšemu odvajanju vode in omejuje ali celo izključuje nevarnost bolezni, kot je med drugim peronospora. Vpliv morja skupaj z naklonom in lego tal pomembno zmanjšuje nevarnost zmrzali.

8.2 *Podatki o proizvodu za kategorijo vino*

Bela vina z ZGO „Επανομή“ so svetlo rumene barve z zelenimi in srebrnimi odtenki ali intenzivne zlato rumene barve po obdobju staranja vina v hrastovih sodih. Aroma je odvisna od vrste, sorte vinske trte in staranja. Vina, za katera je značilna sveža kislost, so kompleksna in bogata v ustih z obstojnim pookusom, kar je zasluga idealnih razmer za zorenje sort vinske trte.

Rdeča vina z ZGO „Επανομή“ imajo intenzivno rdečo barvo z modrikastimi odtenki ter arome po rdečem jagodičju, začimbah, kakavu in rozinah. Zaradi idealnih podnebnih razmer v tej regiji, ki omogočajo dobro fiziološko in fenolno zrelost, imajo polno telo, uravnotežen okus in mehke tanine.

8.3 *Informacije o proizvodu za kategorijo vino iz prezrelega grozdja*

Vina iz prezrelega grozdja se od začetka leta 2000 pridelujejo iz avtohtone sorte vinske trte malagousia, ki se na tem območju goji že več kot 35 let in daje izjemne rezultate. Ta sorta je popolnoma prilagojena rastišču, ki ima ugodne razmere za vinogradništvo.

Grozdje se pusti prezoreti na trti le v letih, kadar podnebne razmere to omogočajo. Temno zlata barva nastane zaradi dolgotrajnega staranja v hrastovih sodih, za vino pa so značilne arome po zrelem belomesnatem sadju in medu. Vino je v ustih prijetno gladko, kar je v popolnem ravnotežju s precejšnjimi kislinami, ki ga odlikujejo.

Vina iz prezrelega grozdja so prejela priznanje na mednarodnih tekmovanjih, kot so Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge in International Wine & Spirits Competition.

8.4 *Vzročna medsebojna povezava za kategorijo vino*

Kot je podrobno navedeno v prejšnjih delih, je edinstvenost vina z ZGO „Επανομή“ posledica povezave med posebnimi značilnostmi območja (tla, podnebje, vpliv vetrov poleti), gojenimi sortami vinske trte in uporabljenimi gojitvenimi tehnikami.

Podnebje na območju Epanomi je idealno za sorte vinske trte, ki se tam gojijo, saj grozdje doseže želeno fiziološko in fenolno zrelost pred obdobjem močnega jesenskega deževja, ki bi škodilo kakovosti grozdja.

Posledica toplih in suhih razmer, ki prevladujejo na tem območju, in vrste tal je, da grozdje dozori med sredino avgusta in sredino septembra, odvisno od sorte vinske trte. Tako se zaradi spleta gojenih sort vinske trte ter zelo toplih in suhih razmer na tem območju, ki so neposredno povezane s podnebjem, vrste vina in organoleptične lastnosti pridelanih vin razlikujejo.

Bele sorte vinske trte se gojijo v najnižjih delih vinogradov, da bi se izognili vodnemu stresu, zaradi katerega bi se vsebnost kislin v vinih znižala. Edina izjema je sorta vinske trte malagousia, ki se goji v srednjih in višjih delih, saj je občutljiva na preveč vlage. Zorenje grozdja sort vinske trte chardonnay, sauvignon blanc in viognier se začne sredi avgusta, sorti vinske trte assyrtiko in malagousia pa dozorita konec avgusta.

Sorta vinske trte assyrtiko se je popolnoma prilagodila lokalnemu okolju in daje vina, ki imajo izrazite kisline, velik delež alkohola, arome po zrelem zelenem sadju, cvetlične note in nežno mineralnost v ustih.

Sorta malagousia zori brez težav in daje vina, ki imajo posebej velik delež alkohola, dobre kisline (zaradi hladnih severnih vetrov) ter arome po tropskem sadju, agrumih in jasminu.

Sorte chardonnay, viognier in sauvignon blanc imajo zaradi toplih razmer med zorenjem cvetne note po tropskem sadju ter bogat okus, dobre kisline in dober potencial za staranje.

Rdeče sorte vinske trte se gojijo v najvišjih delih vinogradov, kjer tla zadržijo manjšo količino vode, da bi se sprožil želeni vodni stres ter dosegla boljša fenolna in fiziološka zrelost. Vina, pridelana na peščenih tleh, imajo nežne arome, vina, pridelana na tleh z velikim deležem gline, pa imajo izrazit fenolni značaj. Grozdje začne zoreti proti koncu avgusta z rdečimi sortami vinske trte merlot, grenache rouge, sledijo sorte vinske trte syrah, cabernet sauvignon in mourvedre, konča pa v prvi polovici septembra s sortama vinske trte limnio in xinomavro.

Zlasti sorti vinske trte merlot in grenache rouge dajeta vina z velikim deležem alkohola, ki so mehka v ustih in imajo arome po zrelem sadju. Sorte syrah, cabernet sauvignon in mourvedre dajejo dobro strukturirana vina intenzivne barve in z dobrim potencialom za staranje. Sorta limnio daje vina intenzivne barve z izrazitimi aromami po rdečem jagodičju in z bogatim volumnom, medtem ko imajo vina sorte xinomavro zaradi idealnih razmer za zorenje te sorte vinske trte na tem območju dobro barvno intenzivnost, ustrezen delež alkohola in značilne arome po rdečem jagodičju.

8.5 *Vzročna medsebojna povezava za kategorijo vino iz prezrelega grozdja*

Sorta malagousia je vsestranska sorta vinske trte, ki lahko glede na gojenje in način vinifikacije daje preprosta vina z aromami po muškatu in limoni, pa tudi vina s kompleksnejšim telesom in aromami po agrumih (citrona, limona), zrelem sadju, zeliščih in belem popru. Položaj, lega, relief ter mehanska in kemična sestava tal imajo pomembno vlogo.

Sorta vinske trte malagousia je dobro prilagodljiva, vendar je občutljiva na vlago. Zato se zasaja na najvišjih ravneh območja, kjer je delež vlage manjši, in sicer na območjih, ki so ugodna za zorenje grozdja. Vina iz te sorte so kompleksna z izrazitimi aromami po agrumih in tropskem sadju. Imajo dobre kisline zaradi severnih vetrov, ki vlečejo vlago iz rastlin, in morskih vetričev, ki v poletnih mesecih znižujejo temperaturo grozdja.

Tla so pretežno peščena, z malo hranili in majhnim naklonom, kar omogoča hitro in enostavno odvajanje vode ter ustvarja zelo ugodne razmere za sorto malagousia, zlasti v obdobju zorenja. V nasprotnem primeru vsrkanje velike količine vode povzroči, da se pretrga tanka kožica te sorte vinske trte in pojavi plesen.

Obenem je zaradi izbora najstarejših vinskih trt (30 let in več) te sorte in revnih tal na tem območju donos manjši, sorte vinske trte pa so ustrezne za prezorenje. V letih obilnega pridelka pa se za spodbujanje zorenja grozdja opravi zelena trgatev.

Neposredna izpostavljenost soncu zmanjšuje intenzivnost terpenskih arom sorte vinske trte, ki dajejo muškatne značilnosti. Zato zasaditev na tem območju poteka v smeri zahod–vzhod, da se omogoči harmonično zorenje in zaščiti grozdje pred neposredno izpostavljenostjo sončnim žarkom, da se preprečijo poškodbe. Hkrati posebno upravljanje nadzemnega dela vinske trte (več kot 2 metra) omogoča boljšo senco in boljšo zaščito grozdja.

Klonska selekcija je prav tako prednost. Zasaditev s klonom sorte, ki ima rahle grozde, izboljša zračenje grozdja in zmanjša tveganje plesni.

Nazadnje, ugotovljeno je bilo, da se sorta vinske trte zelo dobro prilagaja podnebnim spremembam. Odsotnost padavin na območju avgusta in septembra v zadnjih letih omogoča boljše zorenje te sorte vinske trte, kar je ugodno za proizvodnjo vina iz prezrelega grozdja skoraj vsako leto.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Dodatne določbe o označevanju vina

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Člen 53(1), (2) in (6) ter zlasti Priloga V k Delegirani uredbi Komisije (EU) 2019/33 o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z vlogami za zaščito označb porekla, geografskih označb in tradicionalnih izrazov v vinskem sektorju, postopkom ugovora, omejitvami uporabe, spremembami specifikacij proizvoda, preklicem zaščite ter označevanjem in predstavitvijo. Na etiketi ekoloških vin z ZGO „Επανομή“ se izrazu „ekološko“ ali „eko“ ob imenu proizvoda obvezno dodajo:

— številka oznake nadzornega organa,

— simbol EU,

— navedba „kmetijstvo EU“ in/ali „kmetijstvo Grčije“.

Izrazi za nekatere postopke pridelave

Člena 3 in 4 ministrskega sklepa št. 280557 z dne 9. junija 2005 o določitvi časa zorenja, staranja in dajanja na trg vina višje kakovosti z označbo porekla in lokalnega vina ter izrazov za označevanje njunega načina pridelave ali načinov proizvodnje (grški uradni list, serija II, št. 818/15.6.2005) določata pravila za uporabo naslednjih izrazov:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ ali „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mlado vino);

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (zoreno v sodih);

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (starano v sodih);

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vinificirano in zoreno v sodu);

„ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ ali „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vinificirano v sodu).

Navedba letnika na oznaki

Kadar se pri označevanju vin uporablja izraz „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ ali „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (novo vino), je obvezna navedba letnika v skladu s členom 1(2) ministrskega sklepa št. 280557/9-6-2005 o določitvi časa zorenja, staranja in dajanja na trg vin z označbo porekla višje kakovosti in lokalnih vin ter izrazov, ki se uporabljajo za označevanje njunega načina pridelave ali načinov proizvodnje (GG II 818/15-6-2005).

Izrazi na oznakah v skladu z nacionalno zakonodajo

V skladu z ministrskim sklepom št. 235309 z dne 7. februarja 2002 se lahko pri označevanju vin z ZGO „Επανομή“ uporabljajo naslednji izrazi:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „blanc de blancs“ (belo vino iz belega grozdja), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „blanc de noir“ (belo vino iz rdečega grozdja), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „blanc de gris“ (belo vino iz sivega grozdja), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ“ / „Kokineli“, „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ“ / „vin de collines“ (vino z gričev), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ“ / „vin de coteaux“ (vino s pobočij).

Odstopanja

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Člen 5(1), točka (b), Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 o dopolnitvi Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta v zvezi z vlogami za zaščito označb porekla, geografskih označb in tradicionalnih izrazov v vinskem sektorju, postopkom ugovora, omejitvami uporabe, spremembami specifikacij proizvoda, preklicem zaščite ter označevanjem in predstavitvijo.

Odstopanja

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

V členu 4(c) skupnega ministrskega sklepa št. 392169 z dne 20. oktobra 1999 o določitvi splošnih pravil za uporabo izraza „Τοπικός Οίνος“ (deželno vino) v opisu namiznega vina (Vladni uradni list, serija II, št. 1985/8.11.99), kakor je bil spremenjen s skupnim ministrskim sklepom št. 321813 z dne 29. avgusta 2007, je navedeno:

„Namizna vina, za katera se lahko izraz ‚deželno vino‘ uporabi z geografsko označbo pokrajine, prefekture ali vinorodnega okoliša, ki je manjši od prefekture, se pridelujejo v vinskih kleteh, ki delujejo v tej ali sosednji prefekturi“.

Natančneje, vina z ZGO „Επανομή“ se lahko pridelujejo v vinskih kleteh, ki so v prefekturi Solun ali v sosednjih prefekturah Halkidika, Émathie, Pela, Kilkis in Seres.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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