C/2025/221

3.1.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/221)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Επανομή”

PGI-GR-A0858-AM02

Datum för meddelandet: 4 oktober 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

Genom ändringen korrigeras bland annat alkoholhalten i vitt vin av övermogna druvor: Den lägsta verkliga alkoholhalten bör vara 12 volymprocent i stället för 15 volymprocent.

I en ändring av de tekniska specifikationerna för produkten med den skyddade geografiska beteckningen Επανομή, som lämnades in via eAmbrosia 2018, och i alla efterföljande dokument, angavs den lägsta verkliga alkoholhalten för vitt vin av övermogna druvor felaktigt som 15 %, medan det i den ursprungliga ansökan, som lämnades in den 30 juli 2015, angavs att den lägsta verkliga alkoholhalten var 12 %. Ansökan godkändes slutligen genom kommissionens genomförandeförordning (EU) 2022/953 om godkännande av en ändring av produktspecifikationen för en skyddad ursprungsbeteckning eller en skyddad geografisk beteckning ”Επανομή” (Epanomi) (SGB), som offentliggjordes den 21 juni 2022.

Avsnittet ”Beskrivning av vinet eller vinerna” har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Επανομή

2. **Typ av geografisk beteckning**

SGB – skyddad geografisk beteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

16. Vin av övermogna druvor

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Torrt rött vin*

KORT BESKRIVNING

Analytiska egenskaper

— Total alkoholhalt: minst 12,0 %

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 11,5 %

— Total sockerhalt (g/l): högst 9,0*

— Högsta totala syrahalt: 7,0 gram per liter uttryckt som vinsyra.

* Om sockerhalten överstiger 4 g/l tillämpas bestämmelserna i del B i bilaga III till kommissionens förordning (EU) 2019/33.

Om inget särskilt värde anges gäller de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Organoleptiska egenskaper

Utseende: Ett klart mörkt purpurfärgat vin med tegelfärgade inslag om det lagras länge.

Doft: Aromer av friska och mogna frukter och bär, kryddor, torkade russin och kakao.

Smak: Intensiv och balanserad smak och mjuka tanniner med fruktighet och ett intensivt avslut.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12,0

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 150

2. *Torrt vitt vin*

KORT BESKRIVNING

Analytiska egenskaper

— Total alkoholhalt: minst 11,0 %

— Lägsta naturliga alkoholhalt: 10,5 %

— Total sockerhalt (g/l): högst 9,0*

— Högsta totala syrahalt: 7,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

* Om sockerhalten överstiger 4 g/l tillämpas bestämmelserna i del B i bilaga III till kommissionens förordning (EU) 2019/33.

Om inget särskilt värde anges gäller de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Organoleptiska egenskaper

Utseende: Intensiv klar, ljus färg med intensiva gröna eller gyllengula inslag efter viss lagring.

Doft: Aromer av exotiska frukter och sommarfrukter, jasmin, citrusfrukter, vanilj och honung samt inslag av tobak.

Smak: I munnen är vinet komplext och rikt med en balanserad harmonisk smak och en frisk och intensiv syra med lång eftersmak.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,0

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 18

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 200

3. *Vitt vin av övermogna druvor*

KORT BESKRIVNING

Analytiska egenskaper

— Lägsta totala alkoholhalt: 15 %

— Naturlig sockerhalt (g/l): minst 250 g/l

— Högsta totala syrahalt: 6,5 gram per liter uttryckt som vinsyra.

Om inget särskilt värde anges gäller de gränsvärden som fastställts i EU-lagstiftningen.

Organoleptiska egenskaper

Utseende: Mörk gyllengul färg som härstammar från lång lagring på ekfat.

Doft: Vinet har komplexa aromer av mogna vita frukter som persika, päron, kvitten, mango och honung.

Smak: I munnen är vinet mycket lent med bra syra och mjuk eftersmak.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: 3,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): 20

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): 300

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Beskärnings- och uppbindningsmetoder

Odlingsmetod

Vinstockarna underhålls enligt de odlingsmetoder som vanligtvis används lokalt.

2. Framställning av vita viner

Restriktioner för vinframställning

Framställning av vita viner:

Vitt vin med den skyddade geografiska beteckningen Επανομή framställs med hjälp av den allra senaste tekniken för framställning av vitt vin.

Temperaturen under alkoholjäsningen får inte överstiga 20 °C.

3. Framställning av röda viner

Restriktioner för vinframställning

Framställning av röda viner:

Rött vin med den skyddade geografiska beteckningen Επανομή framställs enligt traditionella vinframställningsmetoder för rött vin.

4. Framställning av vita viner av övermogna druvor

Restriktioner för vinframställning

Vitt vin av övermogna druvor med den skyddade geografiska beteckningen Επανομή

Endast de år då klimatet är gynnsamt lämnas druvorna att mogna på vinstocken.

Framställs med hjälp av den allra senaste tekniken för framställning av vitt vin. Temperaturen under alkoholjäsningen får inte överstiga 20 °C.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Högsta avkastning i hektoliter slutprodukt per hektar – rött vin

88 hektoliter per hektar

2. Högsta avkastning i hektoliter slutprodukt per hektar – vitt vin

82,5 hektoliter per hektar

3. Högsta avkastning i hektoliter slutprodukt per hektar – vitt vin av övermogna druvor

40 hektoliter per hektar

4. Högsta avkastning i kilogram druvor per hektar – rött vin

11 000 kg druvor per hektar

5. Högsta avkastning i kilogram druvor per hektar – vitt vin

11 000 kg druvor per hektar

6. Högsta avkastning i kilogram druvor per hektar – vitt vin av övermogna druvor

8 000 kilogram druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det avgränsade produktionsområdet för viner med den skyddade geografiska beteckningen Επανομή fastställdes genom ministerdekret nr 340582 av den 1 september 1989 (Greklands officiella tidning nr 694, serie II, 15.9.1989), ändrat genom ministerdekreten nr 420192 av den 21 december 1992 (Greklands officiella tidning nr 758, serie II, 31.12.1992), nr 359489 av den 25 oktober 1996 (Greklands officiella tidning nr 1010, serie II, 5.11.1996), nr 387425 av den 11 september 2000 (Greklands officiella tidning nr 1179, serie II, 25.9.2000) och nr 278474 av den 26 februari 2008 (Greklands officiella tidning nr 391, serie II, 7.3.2008). Det avgränsade produktionsområdet för viner med den skyddade geografiska beteckningen Επανομή omfattar ett område söder om Thessaloniki i delkommunen Epanomi i kommunen Thermaïkos.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Uppgifter om det geografiska området – viner och viner av övermogna druvor*

Det historiska, kulturella, sociala och ekonomiska sambandet samt miljön och det geografiska ursprunget är viktiga för kategorierna ”vin” och ”vin av övermogna druvor”.

A. Historiskt samband

Delkommunen Epanomi hör till regionen Kalamaria, som betyder ”den goda sidan”. Regionen har fått sitt namn av franska resande som uppskattade den goda kvaliteten på jordbruksprodukterna i området. Det finns belägg för att vin har framställts här i 1 500 år, och området nämns för sina vinodlingar under den bysantiska tiden. Det första omnämnandet av ett samhälle med namnet Panomi (1302) hänger samman med vinstockar i området. Vinodlingen verkar ha fortsatt ända till slutet av den ottomanska ockupationen. Under kartläggningen 1875 registrerades 325 vinodlingar och 1907 registrerades 586. År 1907 registrerades 27 vinpressar som fristående byggnader och 22 vinpressar i byhus. Av registreringarna framgår också att skatt har betalats till de lokala turkiska myndigheterna för vinodling och för framställning av lantvin.

B. Kulturella, sociala och ekonomiska samband

Allt sedan antiken är vin och vinodling en oskiljaktig del av det kulturella, sociala och ekonomiska livet i området.

Sambandet finns kvar ännu i dag, i form av evenemang och konferenser för att främja vinerna, men också i de kulturella traditionerna i området, som ”vinvägarna” i Epanomi.

C. Geografisk miljö och geografiskt ursprung

Vinodlingsområdet Epanomi ligger söder om Thessaloniki i kommunen Thermaïkos. Klimatet är av medelhavstyp. Den genomsnittliga årstemperaturen är 16 °C och den genomsnittliga årsnederbörden är cirka 550 mm. Under de första morgontimmarna är daggen kraftig och luftväxlingen begränsad. Senare på dagen blåser i allmänhet torra nordliga vindar som för med sig överloppsfukten. Jordmånen består av lersand och siltig lera. Halten av kalciumkarbonat ger jorden en god textur och god avrinning, medan den relativt höga lerhalten bidrar till att många näringsämnen lagras. Halten av organiskt material är genomsnittlig och ger jorden en god textur och god avrinning. Marken lutar knappt eller måttligt, vilket bidrar till en bättre avrinning, som begränsar eller till och med undanröjer riskerna för sjukdom, framför allt mildiou. Havets inverkan i kombination med markens lutning och läge minskar kraftigt riskerna för frost.

8.2 *Produktuppgifter för kategorin ”vin”*

De vita vinerna med den skyddade geografiska beteckningen Επανομή har en klar, ljus färg med intensiva gröna och silverglänsande eller gyllengula inslag efter viss lagring på ekfat. Aromerna varierar beroende på typ av vin, druvsort och lagring. Vinerna har en frisk syra och en komplex och rik smak med lång eftersmak, vilket är en följd av de idealiska mognadsförhållandena för druvorna.

De röda vinerna med den skyddade geografiska beteckningen Επανομή har en intensiv röd färg med blåaktiga nyanser och aromer av röda frukter och bär, kryddor, kakao och russin. Vinerna är fylliga med balanserad smak och mjuka tanniner till följd av det ideala klimatet i regionen som är avgörande för en god teknisk och fenologisk mognad.

8.3 *Uppgifter om produktkategorin ”vin av övermogna druvor”*

Sedan början av 2000 tillverkas vin av övermogna druvor av druvsorten malagousia. Den här druvsorten har odlats i området i mer än 35 år, med utmärkt resultat. Druvsorten är perfekt anpassad till områdets terroir, som skapar gynnsamma förhållanden för vinodling.

Endast de år då klimatet är gynnsamt lämnas druvorna att mogna på vinstocken. Den mörka gyllengula färgen härstammar från lång lagring på ekfat. Vinet uppvisar aromer av mogna vita frukter och honung. Vinets behagliga lenhet är i balans med syran som utmärker det.

Vinerna av övermogna druvor har vunnit erkännanden i internationella tävlingar, som Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge och International Wine & Spirits Competition.

8.4 *Orsakssamband för kategorin ”vin”*

Såsom anges i detalj ovan är den unika egenskapen hos vinerna med den skyddade geografiska beteckningen Επανομή en följd av de särskilda förhållandena i området (jordmånen, klimatet, vindarnas inverkan under sommaren), de druvor som odlas och de odlingsmetoder som används.

Klimatet i Epanomi är idealiskt för de druvsorter som odlas där eftersom druvorna når den önskade tekniska och fenologiska mognaden före höstregnen som skulle skada druvornas kvalitet.

De varma och torra förhållanden som råder i området kombinerat med jordmånstypen gör att druvorna mognar från mitten av augusti till mitten av september, beroende på druvsort. Kombinationen av de druvsorter som odlas och det mycket torra och varma klimatet i området ger sålunda upphov till andra typer av viner och organoleptiska egenskaper som direkt återspeglar klimatet.

De vita druvsorterna odlas i de lägst belägna områdena, för att undvika intensiv vattenstress som kan minska syran i vinerna. Det enda undantaget är druvsorten malagousia som odlas i de mellersta och högsta belägna eftersom den är känslig för alltför mycket fukt. Druvsorterna chardonnay, sauvignon blanc och viognier börjar mogna i mitten av augusti, medan assyrtiko och malagousia börjar mogna mot slutet av augusti.

Druvsorten assyrtiko är perfekt anpassad till det lokala klimatet och ger viner med kraftig syra, hög alkoholhalt och aromer av mogna gröna frukter, med blommiga inslag och en lätt mineralsmak.

Druvsorten malagousia mognar utan problem och ger viner med en mycket hög alkoholhalt, bra syra (på grund av de kalla vindarna från norr) och aromer av tropiska frukter, citrusfrukt och jasmin.

Till följd av lagringstemperaturen kännetecknas druvsorterna chardonnay, viognier och sauvignon blanc av bra syra, tropiska, fylliga aromer och god lagringspotential.

För att åstadkomma vattenstress och bästa fenologiska och tekniska mognad odlas de röda druvsorterna i de högst belägna områdena där marken håller kvar minst vatten. De druvor som har odlats på sandjord har delikata aromer, medan de som odlats på kraftig lerjord har en uttalad fenologisk karaktär. De röda druvsorterna merlot och grenache rouge börjar mogna mot slutet av augusti och följs av syrah, cabernet sauvignon och mourvedre. Druvsorterna limnio och xinomavro mognar under första hälften av september.

Framför allt merlot och grenache rouge ger viner med hög alkoholhalt som är mjuka i smaken och har aromer av mogna frukter och bär. Druvsorterna syrah, cabernet sauvignon och mourvedre ger välstrukturerade viner med intensiv färg och god lagringspotential. Druvsorten limnio ger fylliga viner med en intensiv färg och speciella aromer av röda frukter och bär. Också druvsorten xinomavro ger viner med en intensiv färg, till följd av de ideala mognadsförhållandena för druvsorten i området, och en balanserad alkoholhalt och inslag av röda frukter och bär.

8.5 *Orsakssamband för produktkategorin ”vin av övermogna druvor”*

Malagousia är en mångfasetterad druvsort som, beroende på odlings- och vinframställningsmetoder, kan ge enkla viner med aromer av muskat och citron men också fylliga, komplexa viner med aromer av citrusfrukt (suckatcitron, citron), mogna frukter, örter och vitpeppar. Vinodlingarnas läge, terrängens utformning och jordmånens kemiska och mekaniska sammansättning spelar en viktig roll.

Druvsorten malagousia har en god anpassningsförmåga men är känslig för fukt. Den planteras därför på högre nivåer där fukten är lägre, dvs. på platser som främjar druvornas mognad. Den ger komplexa viner med utpräglade aromer av citrusfrukt och tropiska frukter, men också en bra syra, till följd av de nordliga vindarna som för bort fukten och havsbrisarna som sänker temperaturen under sommarmånaderna.

Jordmånen är näringsfattig och består främst av sand. Odlingarna ligger i sluttningar vilket möjliggör en lätt och snabb vattenavrinning, som skapar gynnsamma förhållanden för druvsorten, framför allt under mognadsperioden. Under motsatta förhållanden leder absorberingen av stora mängder vatten till att druvsorten malagousias tunna skal går sönder och ädelröta uppstår.

Samtidigt leder äldre vinstockar (mer än 30 år) i kombination med den näringsfattiga jordmånen i området till låg avkastning och övermognad av druvorna. Under de år som vinerna framställs används grön skörd för att främja mognaden.

Direkt solljus minskar aromerna av terpener som är kännetecknande för muskat. Därför bör odlingarna ligga i väst-östlig riktning för att säkerställa en balanserad mognad och skydda druvorna mot direkt solljus och brännskador. Samtidigt garanterar den speciella behandlingen av bladytan (på mer än 2 meter) bättre skugga och skydd för druvorna.

Klonurvalet spelar också en stor roll. Kloner med glesare druvklasar underlättar luftcirkulationen och minskar risken för ädelröta.

Slutligen har man konstaterat att druvsorten kan anpassa sig väl till klimatförändringarna. Under de senaste åren har det inte regnat i området under augusti och september. Druvorna har därför kunnat mogna bättre och det har varit möjligt att producera vin av övermogna druvor nästan varje år.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Ytterligare bestämmelser om märkning av vin

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Artikel 53.1, 53.2 och 53.6 och framför allt bilaga V i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller ansökningar om skydd av ursprungsbeteckningar, geografiska beteckningar och traditionella uttryck inom vinsektorn, invändningsförfarandet, begränsningar i fråga om användning, ändringar av produktspecifikationer, avregistrering av skydd samt märkning och presentation. På etiketten för de biologiska vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen Επανομή SGB ska uttrycket ”βιολογικό”/”βιο” (”biologiskt” eller ”bio”) och namnet på produkten kompletteras med

— kontrollorganets kodnummer,

— EU:s logotyp,

— uttrycket ”Γεωργία ΕΕ” (EU-jordbruk) och/eller ”Γεωργία Ελλάδα” (grekiskt jordbruk).

Uttryck som avser vissa produktionsmetoder

I artiklarna 3 och 4 i ministerdekret nr 280557 av den 9 juni 2005 om fastställande av mognadslagring, lagring och utsläppande på marknaden av kvalitetsviner med ursprungsbeteckning och lantvin samt om de uttryck som ska användas för märkning av dessa viner med avseende på produktions- eller beredningsmetoder (Greklands officiella tidning nr 818, serie II, 15.6.2005) fastställs villkoren för användning av följande uttryck:

— ”ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” eller ”ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (ungt vin).

— ”ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” eller ”ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (MOGNADSLAGRAT PÅ FAT)

— ”ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” eller ”ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (LAGRAT PÅ FAT)

— ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinifierat och lagrat på fat).

”ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / ”ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (vinifierat på fat).

Angivande av årgång på etiketten.

Om uttrycket ”ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” / ”ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (ungt vin) förekommer på etiketten ska årgången anges i enlighet med artikel 1.2 i ministerdekret nr 280557 av den 9 juni 2005 om fastställande av mognadslagring, lagring och utsläppande på marknaden av kvalitetsviner med ursprungsbeteckning och lantvin samt om de uttryck som används för märkning av dessa viner med avseende på produktions- eller beredningsmetoder (Greklands officiella tidning nr 818, serie II, 15.6.2005).

Märkning i enlighet med nationell lagstiftning.

I enlighet med ministerdekret nr 235309 av den 7 februari 2002 kan följande uttryck anges på etiketten för vin med den skyddade geografiska beteckningen Επανομή:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (*blanc de blancs*, vitt vin på gröna druvor), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (*blanc de noirs*, vitt vin på blå druvor), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ (*blanc de gris*, vitt vin på grå druvor), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ (*kokkineli*), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ (*vin de collines*, vin från kullar), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ (*vin de coteaux*, vin från sluttningar).

Undantag

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag för produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Artikel 5.1 b i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller ansökningar om skydd av ursprungsbeteckningar, geografiska beteckningar och traditionella uttryck inom vinsektorn, invändningsförfarandet, begränsningar i fråga om användning, ändringar av produktspecifikationer, avregistrering av skydd samt märkning och presentation.

Undantag

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag för produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

I artikel 4 c i det gemensamma ministerdekretet nr 392169 av den 20 oktober 1999 om allmänna regler för användningen av uttrycket lantvin för beskrivning av bordsvin (Greklands officiella tidning nr 1985, serie II, 8.11.1999), ändrat genom det gemensamma ministerdekretet nr 321813 av den 29 augusti 2007, fastställs följande:

”De bordsviner som får använda uttrycket ’lantvin’ tillsammans med den geografiska beteckningen för en region, en regiondel eller ett vinodlingsområde som är mindre än en regiondel ska framställas i vinanläggningar som ligger i regiondelen eller i närliggande regiondelar.”

Viner med den skyddade geografiska beteckningen Επανομή får framställas i vinanläggningar i Thessaloniki eller i de närliggande regiondelarna Chalkidike, Imathia, Pella, Kilkis och Serrai.

Länk till produktspecifikationen

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