C/2026/2625

8.5.2026

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2625)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Μακεδονία“

Referenční číslo EU: PGI-GR-A1616-AM01 – 11. 2. 2026

1. **Název produktu**

Μακεδονία

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Řecko

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Název

MINISTERSTVO PRO ROZVOJ VENKOVA A POTRAVINÁŘSTVÍ, ODBOR PRO RÉVU, VÍNO A LIHOVINY

6. **Zařazení jako standardní změna**

Požadovaná změna spadá do kategorie standardních změn v souladu s čl. 24 odst. 3 a 4 nařízení (EU) 2024/1143, protože:

a) nezahrnuje změnu v názvu nebo v používání názvu chráněného zeměpisného označení;

b) nezahrnuje změnu, vypuštění nebo přidání kategorie produktu z révy vinné s chráněným zeměpisným označením;

c) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí uvedenou v jednotném dokumentu; a

d) nevede k dalším omezením pro uvádění daného produktu na trh.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválených standardních změn**

Název

Změna písmene d) v části „Enologické postupy“

Popis

Změna písmene d) v části „Enologické postupy“ takto:

d) Vinifikace nebo společná vinifikace hroznů nebo moštů pocházejících z vinařských oblastí s produkcí místních vín (vína s chráněným zeměpisným označením – CHZO) nebo z vinařských oblastí s produkcí vín s označením původu (vína s chráněným označením původu – CHOP), pokud spadají do příslušné vinařské oblasti.

Namísto stávajícího „d) Vinifikace hroznů nebo moštů z vinařských oblastí, kde se vyrábí vína s CHOP Μακεδονία“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Název

Aktualizace technické dokumentace CHZO Μακεδονία

Popis

Za účelem aktualizace technické dokumentace byly provedeny tyto změny specifikace výrobku a jednotného dokumentu:

a) zlepšení popisu v oddílech „Popis vín“ a „Souvislost se zeměpisnou oblastí“;

b) doplnění a nahrazení vnitrostátních ustanovení týkajících se příslušných požadavků a kontrol u vín s CHOP a CHZO; a

c) změna údajů o příslušných kontrolních subjektech.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Μακεδονία“

Referenční číslo EU: PGI-GR-A1616-AM01 – 11. 2. 2026

1. **Název (názvy)**

Μακεδονία

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Řecko

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaného vína, vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

3. Likérové víno

8. Perlivé víno

15. Víno ze zaschlých hroznů

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Suché bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Křišťálově čistá a jasně nažloutlá barva s jemně zeleným nádechem. Při zrání se mohou objevit zlatavé odstíny.

Vůně

Intenzivní a bohatá vůně, vůně citrusových plodů a tóny tropického ovoce.

Chuť

Plná, s vynikající rovnováhou a jemností. Výrazná, dlouhotrvající dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální celkový obsah alkoholu: 11,0 % obj.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.

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

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosuché bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Křišťálově čistá a jasně nažloutlá barva s jemně zeleným nádechem. Při zrání se mohou objevit zlatavé odstíny.

Vůně

Intenzivní a bohatá vůně, vůně citrusových plodů a tóny tropického ovoce.

Chuť

Plná, jemně sladká, s vynikající rovnováhou a jemností. Výrazná, dlouhotrvající dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálně 4,5 – maximálně 17,5

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosladké bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Křišťálově čistá a jasně nažloutlá barva s jemně zeleným nádechem. Při zrání se mohou objevit zlatavé odstíny.

Vůně

Intenzivní a bohatá vůně, vůně citrusových plodů a tóny tropického ovoce.

Chuť

Plná, příjemně sladká, s vynikající rovnováhou a jemností. Výrazná, dlouhotrvající dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálně 12,5 – maximálně 45,0

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Sladké bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Křišťálově čistá a jasně nažloutlá barva s jemně zeleným nádechem. Při zrání se mohou objevit zlatavé odstíny.

Vůně

Intenzivní a bohatá vůně, vůně citrusových plodů a tóny tropického ovoce.

Chuť

Plná, s vynikající rovnováhou a jemností. Výrazná, dlouhotrvající sladká dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	300

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální celkový obsah alkoholu: 15,0 % obj.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálně 45

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Suché červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Mladá vína mají purpurovou barvu s granátovým nádechem, která se postupně mění na oranžově červenou.

Vůně

Intenzivní koření (černý pepř), fíky, sušené ovoce.

Chuť

Středně plná až plná, v závislosti na ročníku. Dobře strukturované třísloviny, vynikající rovnováha s relativně vysokou kyselostí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	4,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	150

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální celkový obsah alkoholu: 11,0 % obj.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % obj.

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

— Maximální celková kyselost: 7,0 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosuché červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Mladá vína mají purpurovou barvu s granátovým nádechem, která se postupně mění na oranžově červenou.

Vůně

Intenzivní koření (černý pepř), fíky, sušené ovoce.

Chuť

Středně plná až plná, v závislosti na ročníku. Dobře strukturované třísloviny, vynikající rovnováha s jemnou sladkostí a relativně vysokou kyselostí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálně 4,5 – maximálně 17,5

— Maximální celková kyselost: 7,0 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosladké červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Světle červená barva, která postupně dostává cihlově červený nádech.

Vůně

Komplexní vůně sušeného ovoce, švestek a fíků s tóny vanilky.

Chuť

Plná s vynikající rovnováhou, v níž převládá kyselost. Dlouhá sladká dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálně 12,5 – maximálně 45,0

— Maximální celková kyselost: 7,0 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Sladké červené víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Temně červená barva s červenohnědými odstíny.

Vůně

Komplexní vůně sušených/pražených ořechů, fíků a kůže s tóny vanilky.

Chuť

Plná a sladká, s vynikající rovnováhou, v níž převládá kyselost.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	300

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální celkový obsah alkoholu: 15,0 % obj.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálně 45

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Suché růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Jasně růžová barva, křišťálově čisté.

Vůně

Bohatě aromatická, s charakteristickou vůní červeného lesního ovoce, jahod, lesních třešní.

Chuť

Bohatě aromatická, s charakteristickou vůní červeného lesního ovoce, jahod, lesních třešní.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální celkový obsah alkoholu: 11,0 % obj.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.

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

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosuché růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Světle růžová barva s oranžově červeným nádechem.

Vůně

Bohatá, komplexní vůně přezrálých červených bobulí a švestek s tóny vanilky.

Chuť

Plná s osvěžující sladkou chutí a vynikající rovnováhou, v níž převládá kyselost.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálně 4,5 – maximálně 17,5

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosladké růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Světle růžová barva s oranžově červeným nádechem.

Vůně

Komplexní vůně, v níž převládá sušené ovoce a ořechy s nádechem vanilky.

Chuť

Plná s vynikající rovnováhou, v níž převládá kyselost. Dlouhá sladká dochuť.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 11,0 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálně 12,5 – maximálně 45,0

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Sladké růžové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Růžová barva s cihlově červenými odstíny, středně průhledná.

Vůně

Komplexní vůně sušených/pražených ořechů, fíků a kůže s tóny vanilky.

Chuť

Výrazná a sladká, s bohatou strukturou a vynikající rovnováhou.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10,5
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	300

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální celkový obsah alkoholu: 15,0 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálně 45

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Bílé likérové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Sytě žlutá barva se zlatavým nádechem, která může při zrání zoranžovět.

Vůně

Komplexní a intenzivní vůně s tóny sušeného ovoce.

Chuť

Vyvážená a sladká, na patře plná, s dlouhou aromatickou dochutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	15
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Skutečný obsah alkoholu: 15,0 – 22,0 % obj.

— Minimální celkový obsah alkoholu: 17,5 % obj.

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Červené likérové víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Tmavě fialová barva s fialovými odstíny, která se při zrání může změnit na cihlově červenou.

Vůně

Komplexní a intenzivní vůně sušeného červeného ovoce.

Chuť

Živá, výrazná a plná na patře, vyvážená, sladká. Výrazná vůně sušeného ovoce a třešňového džemu.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	15
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Skutečný obsah alkoholu: 15,0 – 22,0 % obj.

— Minimální celkový obsah alkoholu: 17,5 % obj.

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Víno ze zaschlých hroznů

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Sytě žlutá barva s hnědým nádechem.

Vůně

Komplexní a intenzivní vůně s tóny sušeného ovoce.

Chuť

Vyvážená a sladká, na patře plná, s dlouhou aromatickou dochutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	10
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	400

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 16,0 % obj.

— Minimální celkový obsah cukru (g/l): 45

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Suché perlivé bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Jasně žlutá barva.

Vůně

Bohatá a ovocná vůně.

Chuť

V ústech harmonická, s dlouhou dochutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	3,5
Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	200

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 11,0 % obj.

— Maximální celkový obsah cukru (g/l): 9,0

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Přetlak v láhvi: 1 až 2,5 baru

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Polosuché perlivé bílé víno

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Jasně žlutá barva.

Vůně

Bohatá a ovocná vůně.

Chuť

V ústech harmonická, s jemnou sladkostí a harmonicky vyváženou osvěžující kyselinkou a dlouhou dochutí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	11
Minimální celková kyselost:	3,5

Jednotka minimální celkové kyselosti:	v gramech na litr, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	250

Doplňující informace o analytických vlastnostech

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 11,0 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): minimálně 4,5 – maximálně 17,5

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno obsahem kyseliny vinné

— Přetlak v láhvi: 1 až 2,5 baru

☑ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologický postup

Vinifikace červených vín

Druh enologického postupu:

Omezení výroby vína

Popis:

Červené víno se vyrábí tradičními metodami výroby červených vín. Odrůdy použité k výrobě vína musí být vypěstovány ve vinařských oblastech **Makedonie** uvedených v příslušných ministerských rozhodnutích.

Enologický postup

Výroba růžového vína

Druh enologického postupu:

Omezení výroby vína

Popis:

Růžové víno se vyrábí s využitím nejmodernějších technologií pro výrobu růžového vína; teplota během alkoholového kvašení nepřesahuje 20 °C. Odrůdy použité k výrobě vína musí být vypěstovány ve vinařských oblastech **Makedonie** uvedených v příslušných ministerských rozhodnutích.

Enologický postup

Vinifikace vína ze zaschlých hroznů

Druh enologického postupu:

Omezení výroby vína

Popis:

Víno ze zaschlých hroznů se vyrábí z hroznového moštu ponechaného na slunci nebo ve stínu k částečnému vysušení. Tento mošt musí být vinifikován bez přídavku – před zahájením, v průběhu nebo po ukončení alkoholového kvašení – moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu nebo alkoholu zemědělského původu anebo destilátu, a aniž se mošt ze zaschlých hroznů jakýmkoli způsobem zahušťuje. Obsah cukru a alkoholu konečného produktu pochází výlučně z vinifikovaných hroznů. Odrůdy použité k výrobě vína ze zaschlých hroznů musí být vypěstovány ve vinařských oblastech **Makedonie** (Siatista, Kastoria, Drama), kde se toto víno vyrábí, jak je uvedeno v příslušných ministerských rozhodnutích.

Enologický postup

Vinifikace likérového vína

Druh enologického postupu:

Omezení výroby vína

Popis:

Likérové víno se vyrábí z hroznů, které prošly částečným kvašením a jejichž přirozený obsah alkoholu v procentech objemových je alespoň 12 %, nebo z vína, případně ze směsi obou produktů, do nichž byl přidán neutrální alkohol vinného původu buď samotný, nebo ve směsi, včetně alkoholu získaného destilací sušených hroznů se skutečným obsahem alkoholu alespoň 96 % objemových nebo vína anebo destilátu ze sušených hroznů se skutečným obsahem alkoholu nejméně 52 % objemových a nejvýše 86 % objemových. Odrůdy použité k výrobě likérového vína musí být vypěstovány ve vinařských oblastech **Makedonie** (Pieria, Evros), kde se toto víno vyrábí, jak je uvedeno v příslušných ministerských rozhodnutích.

Enologický postup

Vinifikace perlivého vína

Druh enologického postupu:

Omezení výroby vína

Popis:

Perlivé víno se vyrábí tradiční místní technikou, přičemž CO_2 se ve víně rozpouští endogenně. Odrůdy použité k výrobě perlivého vína musí být vypěstovány ve vinařských oblastech **Makedonie** (Florina), kde se toto víno vyrábí, jak je uvedeno v příslušných ministerských rozhodnutích.

Enologický postup

Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vín

Druh enologického postupu:

Zvláštní enologický postup

Popis:

a) Při výrobě polosuchých, polosladkých a sladkých vín je povoleno sladit v souladu s příslušnými předpisy EU.

b) Likérové víno se vyrábí z hroznů, které prošly částečným kvašením a jejichž přirozený obsah alkoholu v procentech objemových je alespoň 12 %, nebo z vína, případně ze směsi obou produktů, do nichž byl přidán neutrální alkohol vinného původu buď samotný, nebo ve směsi, včetně alkoholu získaného destilací sušených hroznů se skutečným obsahem alkoholu alespoň 96 % objemových nebo vína anebo destilátu ze sušených hroznů se skutečným obsahem alkoholu nejméně 52 % objemových a nejvýše 86 % objemových.

c) Víno ze zaschlých hroznů se vyrábí z hroznového moštu ponechaného na slunci nebo ve stínu k částečnému vysušení Tento mošt musí být vinifikován bez přídavku – před zahájením, v průběhu nebo po ukončení alkoholového kvašení – moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu nebo alkoholu zemědělského původu anebo destilátu, a aniž se mošt ze zaschlých hroznů jakýmkoli způsobem zahušťuje. Obsah cukru a alkoholu konečného produktu pochází výlučně z vinifikovaných hroznů.

d) Perlivé víno se vyrábí tradiční místní technikou, přičemž CO_2 se ve víně rozpouští endogenně.

Enologický postup

Způsoby vedení révy

Druh enologického postupu:

Zvláštní enologický postup

Popis:

Vinice jsou obhospodařovány v souladu s vinařskými technikami, které se v této oblasti obvykle používají.

Enologický postup

Vinifikace bílých vín

Druh enologického postupu:

Omezení výroby vína

Popis:

Bílé víno se vyrábí s využitím nejmodernějších technologií pro výrobu bílého vína; teplota během alkoholového kvašení nepřesahuje 20 °C. Odrůdy použité k výrobě vína musí být vypěstovány ve vinařských oblastech **Makedonie** uvedených v příslušných ministerských rozhodnutích.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Maximální výnosy v hektolitrech konečného produktu na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos:	96
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitry na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Maximální výnosy v kilogramech hroznů na hektar

Maximální výnos:

Maximální výnos:	12 000
Jednotka maximálního výnosu:	kilogramy hroznů na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Barbera N

— Cabernet Franc N

— Cabernet Sauvignon N

— Chardonnay B

— Cinsaut N

— Gewurtztraminer Rs

— Grenache Rouge N

— Merlot N

— Montepulciano N

— Mourvedre N

— Nebbiolo N

— Negro Amaro N

— Refosco N

— Riesling B

— Sangiovese N

— Sauvignon Blanc B

— Semillon B

— Syrah N

— Tannat N

— Tempranillo N

— Ugni Blanc B – Trebbiano

— Viognier B

— Agiorgitiko N

— Agoumastos B

— Athiri B

— Asprouda Serron B

— Assyrtiko B

— Zoumiatiko B – Damiatis

— Koiniariko N

— Limnio N

— Limniona N

— Malagousia B

— Moschato Alexandreias B

— Moschomavro N

— Batiki B

— Negoska N

— Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

— Pamidi N

— Priknadi B

— Roditis Rs – Alepou

— Robola B

— Sefka N

— Savvatiano B – Doumprena Aspri, Kountoura Aspri, Perachoritiko, Sakeiko

— Chondromavro N

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Vymezená vinařská oblast zahrnuje všechny oblasti Makedonie, pro které byla uznána vína s CHZO a vína s CHOP, jak je podrobně popsáno v ministerských rozhodnutích a prezidentských dekretech.

Vína s chráněným zeměpisným označením Μακεδονία se konkrétně vyrábějí z hroznů vypěstovaných na vinicích, které se nacházejí:

(1) v regionální jednotce Grevena,

(2) v regionální jednotce Drama,

(3) v regionální jednotce Soluň v nadmořské výšce 50 až 800 metrů,

(4) v regionální jednotce Imathia v nadmořské výšce přes 80 metrů,

(5) v regionální jednotce Kavala v nadmořské výšce přes 50 metrů,

(6) v regionální jednotce Florina,

(7) v regionální jednotce Kastoria v nadmořské výšce 600 až 1 000 metrů,

(8) v regionální jednotce Kozani v nadmořské výšce 250 metrů a více,

(9) v regionální jednotce Pella,

(10) v regionální jednotce Serres,

(11) v regionální jednotce Pieria v nadmořské výšce přes 50 metrů,

(12) v regionální jednotce Chalkidiki,

(13) v regionální jednotce Kilkis:

a) ve správních hranicích obecní komunity Goumenissa a místních komunit Griva, Karpi, Pentalofos, Stathis, Filyria, obecní jednotky Goumenissa v obci Paionia a v místní komunitě Polypetro v obecní jednotce Evropos v téže obci;

b) v místní komunitě Gorgopi v obecní jednotce Axioupoli v nadmořské výšce nad 150 metrů a vinice v obecní komunitě Evropos a v místní komunitě Toumba v obecní jednotce Evropos v obci Paionia v nadmořské výšce nad 80 metrů.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☑ pověsti

☐ vynikající kvalitě

☐ jiných vlastnostech

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Údaje o zeměpisné oblasti – víno, likérové víno, perlivé víno a víno ze zaschlých hroznů

Historické souvislosti

Pěstování vinné révy bylo velmi rozšířené již ve starověkém Řecku. V Makedonii má víno zvláště dlouhou historii.

První doklady o pěstování vinné révy byly nalezeny ve východní Makedonii. Při nedávných vykopávkách u Krinidesu (Kavala) byla nalezena semena hroznů z konce pravěku. Za první vinařskou oblast v Řecku, kde se víno začalo pěstovat již 2800 až 2200 let před naším letopočtem, je považována oblast Phillipi ve východní Makedonii.

Podle dostupných informací byly vinice na Chalkidiki (v Mende, Scione, Akanthosu a na poloostrově Athos), na Thassosu, v Pelle a ve Stageiře, kde měl vinici sám Aristoteles.

Víno z Makedonie, a zejména z Thassosu, se dostávalo do všech koutů tehdy známého světa a bylo přepravováno v amforách na nákladních lodích.

Díky četným klášterům na hoře Athos, kterých bylo mnohem více než dnes, a významu vína jako základní složky stravy mnichů byl téměř celý poloostrov Chalkidiki, jak na jihu, tak na severozápadě až po dnešní Kalamarii, pokryt vinicemi, na nichž rostly hrozny k výrobě vína. Systematické pěstování vinné révy vedlo v 10. století k tomu, že se na hoře Athos začalo s vínem hojně obchodovat, nejprve v Soluni a později v dalších oblastech Makedonie, v Konstantinopoli a v dalších zemích, kam se dopravovalo na lodích.

Po dobytí Konstantinopole křižáky se víno dostalo do popředí zájmu v Evropě díky Benátkám a Janovu.

Na konci 19. a na začátku 20. století utrpělo pěstování vinné révy v Makedonii velkou ránu. Fyloxera, která se v oblasti poprvé objevila v roce 1898, zničila vinice v obci Pylaia u Soluně a v následujících desetiletích napadla i vinice ve zbytku Makedonie a Thrákie. Rychle se rozšířila a měla katastrofální následky.

Proti epidemii se bojovalo křížením s odrůdami vinné révy z Francie, Bulharska a dalších evropských zemí, ale se smíšenými výsledky. Vinice se podařilo zachránit, ale obdělávané plochy se výrazně zmenšily a kvalita vyráběných vín výrazně poklesla.

Za zmínku stojí, že makedonské víno bylo uznáno jako víno s označením původu již v roce **1932**, a to společným ministerským rozhodnutím 110822/16. 9. 1932 o zatřídění typických vín a jejich označení původu (řecký vládní věstník, řada II, č. 87/20. 9. 1932) (v příloze). To svědčí o dávné pověsti a kvalitě vína.

Ve 20. století vznikly v Makedonii velké soukromé vinařské společností, které investovaly do vybavení a přispěly k rozvoji vinařství a k výrobě kvalitních a komerčně úspěšných vín.

Kulturní, sociální a hospodářská souvislost – víno a perlivé víno

Pěstování vinné révy, výroba vína z hroznů a účinky konzumace vína na lidský organismus vždy vzbuzovaly úžas, a proto byly spojovány s božstvím. Ve starověku byl s vínem spojován Dionýsos, bůh úrody, který byl hojně uctíván v Makedonii a Thrákii, kde nebyl kult 12 olympských bohů tak rozšířen jako v jižním Řecku.

V křesťanství je Bůh připodobňován k vinaři a církev k ratolestem. Při křesťanském obřadu přijímání symbolizuje víno Kristovu krev. V pravoslavném křesťanství je patronem vinic a vinařů také svatý Tryfon, do něhož jsou tak promítány starověké představy o růstu a plodnosti. Ve vinařských oblastech Makedonie je svatý Tryfon obzvláště známý a uctívaný, a to již po staletí.

V současné době, kdy se lidé obracejí k tradicím a snaží se znovu objevit své kořeny, je vazba mezi vínem a kulturou stále silnější. S konzumací vína jsou spojeny všechny oslavy a znovuzrozené lidové tradice. Na trvalý vliv vína na náš život v Makedonii se snaží poukázat muzea vína v Naousa, Rapsani a Amyntaio. Aby se vnímání vína změnilo z pouhého spotřebitelského produktu na určující prvek identity regionu, konají se prohlídky vinařství.

Koncem 20. století (v roce 1993) byl založen **Svaz vinařů a pěstitelů vína Makedonie**. Pro vinařský průmysl má dodnes velký význam.

Z iniciativy Unie a s plnou podporou jejích členů vznikly dvě vlivné a zavedené aktivity:

1. „Vinařské stezky Makedonie“, později přejmenované na „Vinařské stezky severního Řecka“, které nabízejí komplexní program vinařské turistiky; a

2. mezinárodní soutěž vín v Soluni.

Sdružení „Vinaři severního Řecka“ navíc každoročně pořádá ochutnávku vín a lihovin s názvem „VorOina“.

Zeměpisné prostředí a zeměpisný původ

Makedonie je převážně hornatá. Její terén lze rozdělit takto: 34,7 % tvoří nížinné oblasti, 25,9 % pahorkatiny a 39,4 % horské oblasti.

Pro Makedonii je typické množství rozsáhlých a úrodných rovin.

Západní část Makedonie je zároveň nejhornatější částí, kde se mezi horskými pásmy rozprostírají náhorní plošiny.

Více než 25 % rozlohy Makedonie pokrývají lesy.

Na pobřeží vládne mírné a typicky středomořské podnebí. Při přesunu do vnitrozemí brání vysoké hory příznivému vlivu Egejského moře a klima se stává kontinentálním.

Víno – podrobné údaje o produktu

Víno s CHZO Μακεδονία vděčí za svou kvalitu a výše popsané organoleptické a analytické vlastnosti klimatickým podmínkám a různým typům půd oblasti v kombinaci s pěstovanými druhy vinné révy, metodami používanými k vedení révy a vinařskými technikami.

Víno – příčinná souvislost

Jedinečnost vín s CHZO Μακεδονία je dána specifickými vlastnostmi oblasti. Půda, mírné podnebí, chladné letní větry, lesy a řeky jsou přírodními prvky regionu, které jsou pro produkci hroznů, a tedy i makedonského vína, mimořádně příznivé. Výroba jedinečného vína s CHZO Μακεδονία je možná díky vynikajícím klimatickým, půdním a morfologickým vlastnostem oblasti Makedonie a díky výběru pěstovaných odrůd a používaných pěstitelských technik. Rostoucí investice vinařů působících v regionu, a to jak do technologií výroby, tak do uvádění vín s CHZO Μακεδονία na trh, počet trhů v EU i mimo ni, na něž se vína s CHZO Μακεδονία vyvážejí, pořádání degustačních akcí zaměřených na vína s CHZO Μακεδονία („Vinařské stezky severního Řecka“, mezinárodní soutěž vín v Soluni „VorOina“) a účast veřejnosti na těchto akcích svědčí o pověsti a uznání vín s CHZO Μακεδονία a přispívají k jedinečnosti těchto vín.

Druh výrobku z révy vinné

3. Likérové víno

Shrnutí souvislosti

Kulturní, sociální a hospodářské souvislosti

Tradiční výroba likérového vína v Makedonii začala před mnoha desetiletími, kdy vinaři vyráběli kromě suchých vín i určité množství likérového vína pro domácí použití. Šlo o výrazné víno, které doprovázelo jídlo při slavnostních příležitostech, oslavy a festivaly.

Podrobné údaje o produktu

Víno s CHZO Μακεδονία vděčí za svou kvalitu a výše popsané organoleptické a analytické vlastnosti klimatickým podmínkám a různým typům půd oblasti v kombinaci s pěstovanými druhy vinné révy, metodami používanými k vedení révy a vinařskými technikami.

Příčinná souvislost

Dlouhotrvající vysoké teploty a vysoký počet hodin slunečního svitu v této oblasti, a to i poté, co hrozny z fyziologického hlediska dozrají, podporují hromadění cukrů v hroznech, což jim dodává náležitý obsah alkoholu a aromatické složky nezbytné k výrobě kvalitních likérových vín a vín ze zaschlých hroznů.

Časem se tato vína proslavila i mimo oblast produkce a získala si věhlas po celém Řecku díky své kvalitě a jedinečným organoleptickým vlastnostem.

Zhruba před dvaceti lety místní vinařství zahájila systematickou produkci a distribuci těchto vín s využitím tradičních technik v kombinaci s moderní technologií.

Jejich jméno se neodmyslitelně spojilo s výrobní oblastí. Oblasti, kde se vína vyrábějí, se vyznačují chudými, kamenitými půdami, vysokou nadmořskou výškou a mírným, relativně suchým podnebím. Pěstované odrůdy jsou pro výrobu těchto vín vhodné díky svým specifickým vlastnostem.

Vína jsou často představována na vnitrostátních i mezinárodních soutěžích vín a získávají řadu cen a ocenění.

Druh výrobku z révy vinné

8. Perlivé víno

Shrnutí souvislosti

Podrobné údaje o produktu

Víno s CHZO Μακεδονία vděčí za svou kvalitu a výše popsané organoleptické a analytické vlastnosti klimatickým podmínkám a různým typům půd oblasti v kombinaci s pěstovanými druhy vinné révy, metodami používanými k vedení révy a vinařskými technikami.

Příčinná souvislost

Perlivá vína vyráběná v Makedonii jsou jedinečná díky výjimečné kombinaci půdy, klimatu a zařazení místních odrůd, jako je Xinomavro, do odrůdové skladby. Jejich produkce dnes představuje významný podíl na celkové produkci vína v regionu a plně uspokojuje stále rostoucí nároky spotřebitelů.

Tato vína jsou často představována na vnitrostátních i mezinárodních soutěžích vín a získávají řadu cen a ocenění.

Druh výrobku z révy vinné

15. Víno ze zaschlých hroznů

Shrnutí souvislosti

Kulturní, sociální a hospodářské souvislosti

Tradiční výroba vína ze zaschlých hroznů v Makedonii začala před mnoha desetiletími, kdy vinaři vyráběli kromě suchých vín i určité množství likérového vína pro domácí použití. Šlo o výrazné víno, které doprovázelo jídlo při slavnostních příležitostech, oslavy a festivaly.

Vysoké teploty a vysoký počet hodin slunečního svitu v této oblasti podporují hromadění cukrů v hroznech, což jim dodává náležitý obsah alkoholu a aromatické složky nezbytné k výrobě kvalitních likérových vín a vín ze zaschlých hroznů.

Časem se tato vína proslavila i mimo oblast produkce a získala si věhlas po celém Řecku díky své kvalitě a jedinečným organoleptickým vlastnostem.

V posledním desetiletí 20. století místní vinařství zahájila systematickou produkci a distribuci těchto vín s využitím tradičních technik v kombinaci s moderní technologií.

V tomto období se pověst vín dále šířila a jejich názvy se staly neodlučitelně spjaty s oblastí produkce, neboť tato vína vděčí za své specifické vlastnosti použitým odrůdám v kombinaci s půdními a klimatickými podmínkami a výrobní metodou.

Vína jsou často představována na vnitrostátních i mezinárodních soutěžích vín a získávají řadu cen a ocenění.

Podrobné údaje o produktu

Vína ze zaschlých hroznů vděčí za své specifické vlastnosti klimatickým podmínkám a různým typům půd oblasti v kombinaci s pěstovanými druhy vinné révy, metodami používanými k vedení révy a vinařskými technikami.

Víno ze zaschlých hroznů se vyrábí tradiční metodou rozprostření hroznů k sušení. Hrozny se rozprostřou a suší tradičním postupem. Po pečlivém výběru se hrozny rozloží na velké tácy (síta) nebo sušící stojany. Tácy se umístí do zastřešeného prostoru, který chrání hrozny před deštěm a zároveň je vystavuje příznivým vlivům větrů, které v oblasti převládají. Doba, po kterou se hrozny suší, se určí na základě zralosti a stavu hroznů, přičemž proces může trvat zpravidla až tři měsíce, tradičně od října do ledna.

Vyráběná vína jsou intenzivně aromatická, s komplexní strukturou sušeného a sladkého ovoce. Vynikající rovnováha cukrů, alkoholu, kyselin a polyfenolů dává vínům dobrý potenciál k archivaci, výraznou příchuť a neobyčejnou schopnost zrání.

Příčinná souvislost

Vína ze zaschlých hroznů vděčí za svou jedinečnost specifickým vlastnostem oblasti (půda, klima a účinek větru v létě) a rovněž pěstovaným odrůdám a používaným pěstebním technikám.

Vína ze zaschlých hroznů se vyrábějí v oblastech se specifickými půdními a klimatickými podmínkami.

Podnebí je zde mírné, horká léta jsou zmírňována nadmořskou výškou a převládajícími severními větry.

Půdy jsou obvykle kamenité, mechanickým složením středně těžké až těžké a dobře odvodněné díky kamenům na povrchu i pod povrchem. Jsou převážně alkalické a nacházejí se v nadmořské výšce nad 680 metrů a na jižních svazích.

Co se týče rozprostření a sušení hroznů pro výrobu vína ze zaschlých hroznů, používá se tradiční metoda. Po pečlivém výběru se hrozny rozloží na velké tácy (síta) nebo sušící stojany. Tácy se umístí do zastřešeného prostoru, který chrání hrozny před deštěm a zároveň je vystavuje příznivým vlivům větrů, které v oblasti převládají. Doba, po kterou se hrozny suší, se určí na základě zralosti a stavu hroznů, přičemž proces může trvat zpravidla až tři měsíce, tradičně od října do ledna.

11. **Další použitelné požadavky**

Název požadavku/odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené oblasti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené oblasti

Popis požadavku/odchylky

A. Právní rámec: Právní předpisy EU

B. Právní rámec: Vnitrostátní právní předpisy

Stolní vína, pro která lze použít termín „Τοπικὸς Οἶνος“ („místní víno“):

— se zeměpisným označením vinařské oblasti musí být vyrobeny ve vinařstvích působících v této vinařské oblasti.

Název požadavku/odchylky

Další ustanovení týkající se označování vín

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dalšího požadavku / další odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

A. Výrazy odkazující na některé výrobní metody

Právní rámec: Právní předpisy EU

Právní rámec: Vnitrostátní právní předpisy

V souladu s podmínkami stanovenými vnitrostátními právními předpisy lze použít následující výrazy:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ nebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mladé víno)

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (školení v sudu)

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (zrání v sudu)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vinifikace a školení v sudu)

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vinifikace v sudu)

B. Uvádění ročníku sklizně na etiketě

Právní rámec: Vnitrostátní právní předpisy

Pokud je na etiketě vína použit výraz „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ nebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mladé víno), je povinné uvést ročník.

C. Tradiční výrazy

— Na etiketách vín s chráněným zeměpisným označením (CHZO) Μακεδονία lze používat následující výrazy:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de blancs“ (bílé z bílých hroznů), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de noirs“ (bílé z červených hroznů), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ nebo „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ“ / „Blanc de gris“ (bílé z hroznů „gris“), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ“ / „Kokineli“ (Kokineli), „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ“ / „Vin de collines“ (víno z kopců), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ“ / „Vin de coteaux“ (víno ze strání), „ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ“ nebo „ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ“ / „Vin de vignobles montagneux“ (víno z horských vinic), „ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ“ nebo „ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ“ / „Vin de vieux vignobles“ nebo „Vin de vieilles vignes“ (víno ze starých vinic nebo víno ze staré révy), „ΛΙΑΣΤΟΣ“ / „LIASTOS“ / „Vin de paille“ (víno ze zaschlých hroznů).

— V souvislosti s CHZO **Μακεδονία** lze používat a chránit následující tradiční výrazy, pokud jsou dodrženy příslušné podmínky právních předpisů EU a členských států:

Τοπικός Οίνος (Místní víno)

Αγρέπαυλη (Agrepavli), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ambelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Επιλογή ή Επιλεγμένος (výběr), Κάβα (Kava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos), Ορεινό Κτήμα (Oreino Ktima), Ορεινοί Αμπελώνες (Oreinoi Ampelones), Λιαστός (Liastos).

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/PGE_tropo_prodiagrafes_makedonia110825new.pdf