



C/2025/221

3.1.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/221)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Επανομή”

PGI-GR-A0858-AM02

Data przekazania informacji: 4 października 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Zmiana ta koryguje m.in. zawartość alkoholu w białym winie z przejrzalnych winogron: minimalna rzeczywista zawartość alkoholu powinna wynosić 12 % obj., a nie 15 %.

W zmianie specyfikacji technicznej produktu ChOG „Επανομή”, przedłożonej za pośrednictwem e-ambrosia w 2018 r., oraz we wszystkich kolejnych dokumentach, minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu w białym winie z przejrzalnych winogron błędnie podano jako 15 %, podczas gdy w pierwotnym wniosku złożonym w dniu 30 lipca 2015 r. stwierdzono, że minimalna rzeczywista zawartość alkoholu wynosi 12 %. Wniosek ostatecznie zatwierdzono rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) 2022/953 zatwierdzającym zmianę w specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia lub chronionego oznaczenia geograficznego („Επανομή” (Epanomi) (ChOG)), opublikowanym dnia 21 czerwca 2022 r.

Zmieniono sekcję „Opis wina”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Επανομή

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

16. Wino z przejrzalnych winogron

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina lub win

1. *Wino czerwone wytrawne*

ZWIĘZŁY OPIS

Analityczne cechy charakterystyczne:

- Całkowita zawartość alkoholu: co najmniej 12,0 %
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,5 %
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0*
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy.

* Jeżeli zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w części B załącznika III do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33.

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach unii.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd: świetlista głęboka purpurowa barwa z ceglastoczerwonymi refleksami po dłuższym leżakowaniu wina.

Aromat: aromat świeżych dojrzałych owoców, przypraw, rodzynek i kakao.

Smak: w pełni nasycone, o zrównoważonym smaku i łagodnych taninach wzmocnionych owocami oraz intensywnie aromatycznym finiszem.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12,0
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 150

2. *Wino białe wytrawne*

ZWIĘZŁY OPIS

Analityczne cechy charakterystyczne:

- Całkowita zawartość alkoholu: co najmniej 11,0 %
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 10,5 %
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0*
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.

* Jeżeli zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w części B załącznika III do rozporządzenia Komisji (UE) 2019/33.

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach unii.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd: intensywna barwa jasny blond z zielonymi refleksami lub intensywna barwa złotożółta po leżakowaniu wina przez pewien okres.

Aromat: aromat owoców egzotycznych i letnich, jaśminu, cytrusów, wanilii, miodu i nuty tytoniu.

Smak: w smaku złożone, bogate i harmonijnie zrównoważone, o świeżej kwasowości, intensywnym aromacie i utrzymującym się finiszu.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,0
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 18
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 200

3. *Wino białe z przejrziałych winogron*

ZWIĘZŁY OPIS

Analityczne cechy charakterystyczne:

- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 15 %
- Naturalna zawartość cukru (g/l): minimalnie 250 g/l
- Maksymalna kwasowość ogólna: 6,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy.

Przy braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach unii.

Właściwości organoleptyczne

Wygląd: głęboka, złota barwa wynikająca z dojrzewania przez dłuższy czas w dębowych beczkach.

Aromat: złożone aromaty dojrzałych owoców o jasnej skórce, takich jak brzoskwinia, gruszka, pigwa i mango, oraz miodu.

Smak: w smaku wyraźnie kremowe, o odpowiedniej kwasowości i słodkiej głębi.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 12
- Minimalna kwasowość ogólna: 3,5 g na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 20
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): 300

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. System prowadzenia winorośli

Metoda uprawy

Winorośl jest uprawiana zgodnie z typowymi lokalnymi technikami uprawy.

2. Winifikacja win białych

Ograniczenia w zakresie wyrobu wina

Winifikacja win białych:

Wino białe objęte ChOG „Επανομή”

Wyprodukowane przy użyciu najnowocześniejszej technologii do produkcji wina białego; temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C.

3. Winifikacja win czerwonych

Ograniczenia w zakresie wyrobu wina

Winifikacja win czerwonych:

Wino czerwone ChOG „Επανομή” produkuje się zgodnie z tradycyjnymi metodami wyrobu wina czerwonego.

4. Winifikacja win białych z przejrziałych winogron

Ograniczenia w zakresie wyrobu wina

Wino białe z przejrziałych winogron objęte ChOG „Επανομή”

Winogrona pozostawia się na winorośli, aby przejrziały, wyłącznie w latach, w których pozwalają na to warunki klimatyczne.

Wyprodukowane przy użyciu najnowocześniejszej technologii do produkcji wina białego; temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Maksymalna wydajność w hektolitrach gotowego produktu z hektara – wino czerwone

88 hektolitrów z hektara

2. Maksymalna wydajność w hektolitrach gotowego produktu z hektara – wino białe

82,5 hektolitra z hektara

3. Maksymalna wydajność w hektolitrach gotowego produktu z hektara – wino białe z przejrziałych winogron

40 hektolitrów z hektara

4. Maksymalna wydajność w kilogramach winogron z hektara – wino czerwone

11 000 kg winogron z hektara

5. Maksymalna wydajność w kilogramach winogron z hektara – wino białe

11 000 kg winogron z hektara

6. Maksymalna wydajność w kilogramach winogron z hektara – wino białe z przejrziałych winogron

8 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wyznaczony obszar geograficzny produkcji win objętych ChOG „Επανομή” ustanowiono decyzją ministerialną nr 340582/1.9.1989 (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 694//15.9.1989), zmienioną następnie decyzjami ministerialnymi nr 420192/21.12.1992 (GG II 758/B/31.12.1992), nr 359489/25.10.1996 (GG II 1010/B/5.11.1996), nr 387425/11.9.2000 (GG II 1179/B/25.9.2000) i nr 278474/26.02.2008 (GG II 391/B/7.3.2008). Wyznaczony obszar produkcji win objętych ChOG „Επανομή” obejmuje region położony na południe od Salonik, w obrębie jednostki administracyjnej Epanomi w gminie Thermaïkos

7. Odmiany winorośli

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 związku lub związków

8.1. Informacje na temat obszaru geograficznego – wina i wina z przejrzalnych winogron

Związek historyczny, kulturowy, społeczny i gospodarczy, jak również środowisko geograficzne i pochodzenie geograficzne mają znaczenie dla kategorii „wino” i „wino z przejrzalnych winogron”.

A. Związek historyczny

Region Epanomi należał do regionu „Kalamaria”. Nazwa ta oznacza „dobrą stronę” i została nadana przez francuskich podróżników ze względu na dobrą jakość produktów rolnych z tego regionu. Istnieją dowody na to, że wino wytwarzano tu już 1500 lat temu, a o winnicach z tego regionu pisano w okresie bizantyjskim. Pierwsza wzmianka o osadzie zwanej Panomi (1302 r.) związana jest z istnieniem winnic na tym terenie. Wydaje się, że uprawa winorośli trwała do końca okupacji osmańskiej. W spisie z 1875 roku odnotowano 325 winnic, a w spisie z 1907 roku – 586. W 1907 roku istniało 27 wolnostojących budynków z prasami do wyciskania winogron, a 22 takie prasy znajdowały się w domach. Istnieją również zapisy dotyczące płatności podatków na rzecz lokalnych władz tureckich w związku z uprawą winnic i produkcją win tureckich.

B. Związki kulturowe, społeczne i gospodarcze

Już od czasów starożytnych winiarnie i wino są nierozzerwalnie związane z życiem kulturalnym, społecznym i gospodarczym miejscowej ludności.

Związek ten trwa do dziś, a jego odzwierciedleniem są wydarzenia i konferencje organizowane w celu promowania wina i tradycji kulturowej regionu, takie jak „szlaki win” Epanomi.

C. Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

Region winiarski Epanomi położony jest na południe od Salonik, w gminie Thermaikos. Panuje tu klimat śródziemnomorski. Średnia roczna temperatura wynosi 16 °C, a średnia roczna suma opadów – około 550 mm. We wczesnych godzinach porannych można zaobserwować obfitą rosę, która sprzyja zmniejszeniu transpiracji, a po niej zwykle występuje suchy północny wiatr usuwający nadmiar wilgoci z roślinności. Gleba jest piaszczysto-gliniasta i ilasto-gliniasta. Zawartość węgla wapnia przyczynia się do dobrej struktury i drenażu gleby, podczas gdy stosunkowo wysoka zawartość żelaza prowadzi do dużej akumulacji składników odżywczych. Średnia zawartość materii organicznej korzystnie wpływa na strukturę i drenaż gleby. Gleby mają lekkie lub średnie nachylenie, co prowadzi do lepszego drenażu i ogranicza, a nawet eliminuje, ryzyko wystąpienia chorób, takich jak mączniak rzeczywisty. Wpływ morza w połączeniu z nachyleniem i orientacją terenu znacznie zmniejsza ryzyko wystąpienia mrozu.

8.2. Szczegółowe informacje o produkcji w odniesieniu do kategorii „wino”

Wina białe objęte ChOG „Επανομή” mają bladą żółtą barwę z zielonymi i srebrnymi refleksami lub intensywną barwę złotożółtą po leżakowaniu wina przez pewien okres w dębowych beczkach. Aromaty różnią się w zależności od rodzaju, odmiany i okresu leżakowania. Dzięki idealnym dla stosowanych odmian warunkom dojrzewania, wina odznaczają się świeżą kwasowością, ich smak jest złożony i bogaty z długo utrzymującym się posmakiem.

Wina czerwone objęte ChOG „Επανομή” mają intensywną czerwoną barwę z niebieskawymi refleksami oraz aromaty czerwonych owoców, przypraw, kakao i rodzynek. Dzięki idealnym warunkom klimatycznym panującym w regionie, mającym wpływ na dobrą dojrzałość technologiczną i fenolową, wina te są w pełni nasyczone, mają zrównoważony smak i półśładkie taniny.

8.3. Informacje dotyczące produktu w odniesieniu do kategorii „wino z przejrzałych winogron”

Wina z przejrzałych winogron wytwarzane są z odmiany Malagousia od początku lat 2000. Odmiana ta jest uprawiana w regionie od ponad 35 lat z doskonałymi wynikami. Jej harmonia z regionem kraju jest idealna, ponieważ wszystkie elementy związane z uprawą winorośli są korzystne.

Winogrona pozostawia się na winorośli, aby przejrzały, wyłącznie w latach, w których pozwalają na to warunki klimatyczne. Ciemnozłotą barwę uzyskuje się dzięki długotrwałemu leżakowaniu w dębowych beczkach, a wino charakteryzuje się aromatami dojrzałych owoców o jasnej skórce i miodu. W smaku wyróżnia je przyjemna krągłość idealnie zrównoważona odpowiednią kwasowością.

Wina z przejrzałych winogron zdobyły nagrody na międzynarodowych konkursach, takich jak: Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, International Wine & Spirits Competition.

8.4. Związki przyczynowe w odniesieniu do kategorii „wino”

Jak opisano szczegółowo w poprzednich sekcjach, wyjątkowy charakter win objętych ChOG „Επανομή” wynika z połączenia szczególnych cech regionu (gleba, klimat, wpływ wiatrów w okresie letnim), uprawianych odmian winorośli i stosowanych technik uprawy.

Klimat w regionie Epanomi jest idealny dla uprawianych tam odmian, ponieważ winogrona osiągają pożądaną dojrzałość technologiczną i fenolową przed okresem obfitych jesiennych deszczów, które mogłyby obniżyć ich jakość.

Warunki kserotermiczne panujące w tym regionie w połączeniu z rodzajem gleb powodują, że winogrona dojrzewają od połowy sierpnia do połowy września, w zależności od odmiany. W związku z tym połączenie uprawianych odmian i wysokiego wskaźnika kserotermicznego regionu powoduje różnice w rodzaju i cechach organoleptycznych produkowanych win bezpośrednio odzwierciedlające klimat.

Białe odmiany uprawia się w najniższych partiach winnicy, aby uniknąć silnego stresu wodnego, który zmniejszyłby kwasowość win. Jedynym wyjątkiem jest odmiana Malagousia, którą uprawia się w środkowej i górnej części, ponieważ jest ona wrażliwa na nadmiar wilgoci. Dojrzewanie winogron rozpoczyna się około połowy sierpnia w przypadku odmian Chardonnay, Sauvignon Blanc i Viognier, natomiast odmiany Assyrtiko i Malagousia dojrzewają pod koniec sierpnia.

W szczególności odmiana Assyrtiko doskonale zaaklimatyzowała się w tutejszym środowisku i daje wina o wysokiej kwasowości i wysokiej zawartości alkoholu, o aromatach dojrzałych zielonych owoców, nutach kwiatowych i subtelnej mineralności w smaku.

Odmiana Malagousia łatwo dojrzewa i daje wina o szczególnie wysokiej zawartości alkoholu, dobrej kwasowości (dzięki zimnym wiałom wiejącym z północy) oraz aromatach owoców tropikalnych, cytrusów i jaśminu.

Dzięki termicznym warunkom dojrzewania odmiany Chardonnay, Viognier i Sauvignon Blanc mają tropikalny charakter aromatyczny, który łączy się z dużą objętością w ustach, dobrą kwasowością i dobrą zdolnością do starzenia się.

Czerwone odmiany uprawia się w najwyższych partiach winnicy, gdzie gleba zatrzymuje mniejsze ilości wody, w celu wywołania pożądanego stresu wodnego i osiągnięcia najlepszej dojrzałości fenolowej i technologicznej. Wina produkowane na glebach piaszczystych mają delikatne aromaty, natomiast wina produkowane na glebach o dużej zawartości ilu mają wyraźny fenolowy charakter. Dojrzewanie winogron rozpoczyna się pod koniec sierpnia w przypadku czerwonych odmian Merlot, Grenache Rouge, następnie odmian Syrah, Cabernet Sauvignon i Mourvedre, a kończy w pierwszej połowie września w przypadku odmian Limnio i Xinomavro.

W szczególności odmiany Merlot i Grenache Rouge dają wina o wysokiej zawartości alkoholu, delikatnym smaku i aromatach dojrzałych owoców. Z odmian Syrah, Cabernet Sauvignon i Mourvedre powstają dobrze zbudowane, intensywnie wybarwione wina o doskonałym potencjale starzenia. Z odmiany Limnio produkuje się wina o intensywnej barwie, wyjątkowych aromatach czerwonych owoców i dużej objętości, natomiast z odmiany Xinomavro powstają wina o dobrej intensywności barwy, wynikającej z idealnego dojrzewania tej odmiany w regionie, o dobrej zawartości alkoholu i aromatach czerwonych owoców.

8.5. Związki przyczynowe w odniesieniu do kategorii „wino z przejrzalnych winogron”

Odmiana Malagousia jest odmianą polidynamiczną, która w zależności od sposobu uprawy i winifikacji może dawać wina proste o aromatach muskatowych i cytrynowych, ale także bardziej złożone o aromatach cytrusów (cytron, cytryna), dojrzałych owoców, ziół i białego pieprzu. Ważną rolę odgrywa lokalizacja, ekspozycja, ukształtowanie terenu oraz skład mechaniczny i chemiczny winnicy.

Odmiana Malagousia ma dobre zdolności adaptacyjne, ale jest wrażliwa na wilgoć. Z tego względu sady się ją na najwyższych poziomach obszaru, gdzie wilgotność jest niższa, czyli w miejscach, które sprzyjają dojrzewaniu winogron. Wina produkowane z tej odmiany są złożone i charakteryzują się wyraźnymi aromatami owoców cytrusowych i tropikalnych. Charakteryzują się one dobrą kwasowością dzięki wiatrom północnym, które wydmuchują wilgoć z roślin i morskiej bryzie obniżającej temperaturę winogron w letnich miesiącach.

Gleba jest głównie piaszczysta, uboga w składniki odżywcze i nachylona, co umożliwia szybki i łatwy drenaż, tworząc bardzo korzystne warunki dla tej odmiany, zwłaszcza w okresie dojrzewania. W przeciwnym razie wchłonięcie dużej ilości wody powoduje pęknięcie cienkiej skórki odmiany Malagousia i rozwój gronowca.

Jednocześnie wybór starszych roślin (30-letnich i starszych), w połączeniu z ubogimi glebami regionu, prowadzi do niskiej wydajności i sprzyja przejrzeniu winogron. W latach produkcyjnych stosuje się jednak usuwanie zielonych owoców, aby wesprzeć dojrzewanie odmiany.

Ekspozycja na bezpośrednie działanie promieni słonecznych zmniejsza intensywność aromatów terpenowych w odmianie, które nadają cechy charakterystyczne muskatu. Z tego powodu nasadzenia na tym obszarze powinny mieć orientację zachodnio-wschodnią, aby zapewnić harmonijne dojrzewanie i chronić winogrona przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych, a tym samym uniknąć poparzeń. Jednocześnie, specyficzne zarządzanie powierzchnią liści (ponad 2 metry) gwarantuje lepsze zacienienie i ochronę winogron.

Atutem jest również selekcja klonalna. Nasadzenia z rozcieńczonego klonu odmiany ułatwiają lepszą wentylację winogron i zmniejszają ryzyko rozwoju gronowca.

Ponadto stwierdzono, że odmiana ta jest bardzo dobrze przystosowana do zmian klimatycznych. W ostatnich latach w sierpniu ani we wrześniu w regionie nie odnotowano opadów. Odmiana lepiej dojrzewa w tych warunkach, umożliwiając w ten sposób produkcję wina z przejrzalnych winogron prawie każdego roku.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Art. 53 ust. 1, 2 i 6, a w szczególności załącznik V do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji. Na etykiecie win ekologicznych objętych ChOG „Επανομή” przy słowach „βιολογικό/„βιο” (ekologiczne) występujących w połączeniu z nazwą produktu należy obowiązkowo umieścić:

- numer kodu organu kontrolnego,
- logo UE,
- oznaczenie „Γεωργία ΕΕ” (rolnictwo UE) lub „Γεωργία Ελλάδα” (rolnictwo greckie).

Określenia odnoszące się do niektórych metod produkcji

W art. 3 i 4 decyzji ministerialnej nr 280557/9.6.2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzenia na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win regionalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania, dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15.6.2005) określono warunki stosowania następujących określeń:

- „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” lub „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (młode wino)
 - „ΟΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΟΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (DOJRZEWAJĄCE W BECZKACH)
 - „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (STARZEJĄCE SIĘ W BECZKACH)
 - „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΟΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (poddane winifikacji i dojrzewane w beczce);
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” / „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (poddane winifikacji w beczce).

Wskazanie rocznika na etykiecie

W przypadku użycia określenia „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ”/„ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” („młode wino”) na etykiecie wina obowiązkowe jest podanie rocznika, zgodnie z art. 1 ust. 2 decyzji ministerialnej nr 280557/9-6-2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzenia na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win lokalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15-6-2005).

Umieszczanie określeń na etykietach zgodnie z przepisami krajowymi

Zgodnie z decyzją ministerialną nr 235309/7-2-2002 etykiety win objętych ChOG „Επανομή” mogą zawierać następujące określenia:

„ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” (białe z białych winogron), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” (białe z czerwonych winogron), „ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ” (białe z różowych winogron), „ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ” (Kokkineli), „ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ” (wino ze wzgórz), „ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ” (wino ze zboczy).

Odstępstwa

Ramy prawne:

Prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Art. 5 ust. 1 litera b) rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji.

Odstępstwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Art. 4 lit. c) wspólnego zarządzenia ministerialnego nr 392169/20.10.1999 ustanawiającego ogólne zasady dotyczące stosowania określenia „wino regionalne” do opisu wina stołowego (Dziennik Urzędowy seria II nr 1985 z 8.11.1999), zmienionego wspólnym zarządzeniem ministerialnym nr 321813 z 29.8.2007, stanowi, że:

„Wina stołowe, w przypadku których określenie »wino regionalne« może być stosowane z oznaczeniem geograficznym prowincji, prefektury lub obszaru uprawy winorośli, który jest mniejszy niż prefektura, produkuje się w wytwórniach wina działających w danej prefekturze lub w przyległych prefekturach”.

W przypadku win objętych ChOG „Επανομή” można je produkować w winiarniach zlokalizowanych w nomosie Saloniki lub w sąsiadujących nomosach: Chalkidiki, Imatia, Pella, Kilkis i Serres.

Link do specyfikacji produktu

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