

**Pubblicazione di una domanda di modifica del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(2021/C 393/14)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE

«Επανομή» (Epanomi)

PGI-GR-A0858-AM01

**Data della domanda: 30 luglio 2015**

**1. Norme applicabili alla modifica**

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 – modifica non minore

**2. Descrizione e motivi della modifica**

**2.1. Aggiunta della categoria di prodotto vitivinicolo «vino bianco di uve stramature» della varietà Malagousia**

La modifica della scheda tecnica PGI-GR-A0858 Epanomi, del disciplinare e del documento unico del prodotto riguarda l'aggiunta della categoria di prodotto vitivinicolo «vino bianco di uve stramature» ottenuto da uve del vitigno Malagousia.

Il vino bianco di uve stramature è prodotto dalla varietà autoctona Malagousia sin dall'inizio del 2000. Si tratta di una delle migliori varietà del territorio greco. Originaria della zona montuosa di Nafpaktia, è coltivata con successo nella regione di Epanomi da oltre 35 anni e con ottime caratteristiche organolettiche.

L'armonia che si crea tra la varietà Malagousia e il territorio locale è ideale perché ad essa concorrono favorevolmente tutti gli elementi legati alla viticoltura. Le condizioni climatiche, unite alla diversità dei suoli della regione, al vitigno qui coltivato, alle cure nella viticoltura e alle tecniche di vinificazione conferiscono al vino bianco di uve stramature caratteristiche peculiari.

Il vino bianco di uve stramature è stato premiato in occasione di vari concorsi internazionali.

La presente modifica riguarda le voci «Descrizione del vino (dei vini)», «Pratiche enologiche», «Rese massime», «Varietà di uve da vino ammesse per la produzione di vino» e «Legame con la zona geografica» del documento unico e del disciplinare.

**2.2. Aggiornamento della scheda tecnica dell'IGP «Epanomi»**

Nell'ambito dell'aggiornamento delle schede tecniche e in aggiunta alle modifiche richieste, il disciplinare è modificato come segue: a) aggiunta delle disposizioni nazionali in materia di requisiti e di controlli applicabili ai vini DOP e IGP e cancellazione delle disposizioni abrogate; b) modifica dei dati relativi alle competenti autorità di controllo, in particolare il nome del ministero e della direzione, aggiunta della direzione generale e rettifica del nome dei centri regionali di protezione fitosanitaria e di controllo qualità.

Questa modifica non incide sul documento unico.

<sup>(1)</sup> GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

## DOCUMENTO UNICO

**1. Nome del prodotto**

Επανομή (Epanomi)

**2. Tipo di indicazione geografica**

IGP - Indicazione geografica protetta

**3. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

16. Vino di uve stramature

**4. Descrizione del vino (dei vini)***Vino rosso secco*

— Titolo alcolometrico totale minimo: 12,0 % vol.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 11,5 % vol.

— Zuccheri totali (g/l): 9,0 al massimo\*

Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): 7,0 al massimo

Colore porpora intenso e brillante con riflessi rosso mattone per effetto dell'invecchiamento prolungato del vino. Aroma di frutta fresca matura, spezie, uve secche e cacao. Corposo, con un gusto equilibrato e tannini morbidi sostenuti dal frutto e con un finale intensamente aromatico.

\* Se il tenore zuccherino è superiore a 4 g/l, si applicano le prescrizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione.

Ai parametri per i quali non è indicato alcun valore preciso si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'Unione.

## Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	150

*Vino bianco secco*

— Titolo alcolometrico totale minimo: 11,0 % vol.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 10,5 % vol.

— Zuccheri totali (g/l): 9,0 al massimo\*

— Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): 7,5 al massimo

Colore biondo chiaro intenso con riflessi verdi o colore giallo dorato intenso dovuto all'invecchiamento del vino per un certo periodo. Aroma di frutta esotica e frutta estiva, gelsomino, agrumi, vaniglia, miele e note di tabacco. Complesso e ricco al palato, questo vino si distingue per un sapore armoniosamente equilibrato, un'acidità fresca e intensamente aromatica e un finale persistente.

\* Se il tenore zuccherino è superiore a 4 g/l, si applicano le prescrizioni di cui all'allegato III, parte B, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione.

Ai parametri per i quali non è indicato alcun valore preciso si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	11
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	18
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	200

#### *Vino bianco di uve stramature*

- Titolo alcolometrico totale minimo: 15 % vol.
- Zuccheri naturali (g/l): 250 g/l minimo
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): 6,5 al massimo
- Tenore di anidride solforosa totale dei vini (mg/l): 300 al massimo\*\*

Ottenuto esclusivamente dal vitigno Malagousia, questo vino presenta un colore dorato scuro dovuto all'invecchiamento prolungato in botti di rovere. È caratterizzato da aromi complessi di frutta matura a polpa bianca come pesca, pera, mela cotogna, mango e miele. Di spiccata untuosità al palato, presenta una buona acidità su un fondo morbido.

\*\* In conformità alla deroga di cui all'allegato I, parte B, punto 2, lettera c), del regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione

Ai parametri per i quali non è indicato alcun valore preciso si applicano i limiti stabiliti dalla legislazione dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	300

## 5. Pratiche di vinificazione

### 5.1. Pratiche enologiche specifiche

Modo di coltivazione dei vigneti

Pratica culturale

Le viti sono coltivate secondo le tecniche generalmente utilizzate nella regione.

Vinificazione dei vini bianchi

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Vinificazione dei vini bianchi:

Vino bianco IGP «Epanomi»

I vini bianchi sono ottenuti con moderne tecniche di produzione. Durante la fermentazione alcolica la temperatura non supera i 20 °C.

Vinificazione dei vini rossi

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Vinificazione dei vini rossi:

Il vino rosso a indicazione geografica protetta «Epanomi» è prodotto con il metodo tradizionale di vinificazione in rosso.

Vinificazione dei vini bianchi di uve stramature

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Vino bianco di uve stramature «Epanomi» IGP

Le uve vengono lasciate sovramaturare sulla pianta solo negli anni in cui le condizioni climatiche lo consentono.

I vini bianchi sono ottenuti con moderne tecniche di produzione. Durante la fermentazione alcolica la temperatura non supera i 20 °C.

#### 5.2. *Rese massime*

Resa massima in ettolitri di prodotto finito per ettaro - vino rosso

88 ettolitri per ettaro

Resa massima in ettolitri di prodotto finito per ettaro - vino bianco

82,5 ettolitri per ettaro

Resa massima in ettolitri di prodotto finito per ettaro - vino bianco di uve stramature

40 ettolitri per ettaro

Resa massima in chilogrammi di uve per ettaro - vino rosso

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

Resa massima in chilogrammi di uve per ettaro - vino bianco

11 000 chilogrammi di uve per ettaro

Resa massima in chilogrammi di uve per ettaro - vino bianco di uve stramature

8 000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delimitata dei vini IGP «Epanomi» comprende la zona a sud di Salonicco, nel comune di Epanomi del demo di Thermaïkos.

#### 7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Limnio N

Assyrtiko B

Malagousia B

Chardonnay B

Sauvignon Blanc B

Viognier B

Xinomavro N - Xinogaltso, Popolka

Cabernet sauvignon N

Mourvedre N

Grenache rouge N

Merlot N

Syrah N

## 8. Descrizione del legame/dei legami

### 8.1 Informazioni sulla zona geografica – Vini e vini di uve stramature

Il legame storico, culturale, sociale ed economico, oltre che l'ambiente geografico e l'origine geografica si riferiscono a entrambe le categorie «vino» e «vino di uve stramature».

#### A. Legame storico

La zona di Epanomi apparteneva alla regione «Kalamaria», alla quale questo nome (letteralmente «lato buono») fu dato da viaggiatori francesi per la buona qualità dei prodotti agricoli dell'area. Esistono testimonianze di vinificazione risalenti a 1 500 anni fa e la zona è menzionata per i suoi vigneti nel periodo bizantino. Il primo riferimento all'insediamento noto come Panomi (1302) è legato all'esistenza di vigneti nella regione e sembra che la viticoltura si sia mantenuta fino al termine dell'occupazione ottomana. Nel 1875 i vigneti censiti erano 325, mentre nel censimento del 1907 se ne registrano 586. Nel 1907 si contavano 27 pigiatrici all'interno di edifici indipendenti e altre 22 in case dell'insediamento. Esistono inoltre testimonianze di registrazione delle imposte versate alle autorità locali turche per la coltivazione della vite e la produzione di vini locali.

#### B. Legami culturali, sociali ed economici

La vite e il vino sono indissolubilmente legati alla vita culturale, sociale ed economica degli abitanti della regione fin dall'Antichità.

Questo legame persiste ancora oggi, con l'organizzazione di conferenze ed iniziative, come le «strade del vino» di Epanomi, volte a promuovere il vino e la tradizione culturale della regione.

#### C. Ambiente geografico e origine geografica

La regione viticola di Epanomi sorge a sud di Salonico, nel comune di Thermaïkos. Il clima è di tipo mediterraneo. La temperatura media annua è di 16 °C e la pluviometria annua è in media di circa 550 mm. Nelle prime ore mattutine si può osservare una forte rugiada che favorisce una ridotta traspirazione vegetale, generalmente seguita da un vento secco da nord che libera la vegetazione dall'umidità in eccesso. Il terreno è di tipo sabbioso-argilloso e argilloso-limoso. Il contenuto di carbonato di calcio contribuisce alla buona trama e al drenaggio del suolo, mentre quello relativamente elevato di argilla determina un elevato accumulo di nutrienti. Il contenuto di sostanza organica è medio, contribuendo a sua volta alla buona trama e al drenaggio del suolo. I terreni presentano una pendenza da leggera a media che migliora il drenaggio e limita, o addirittura elimina, i rischi di malattie, tra cui la peronospera. Gli influssi marini, uniti alla pendenza e all'esposizione dei terreni, riducono significativamente i rischi di gelate.

### 8.2 Informazioni sul prodotto per la categoria «vino»

I vini bianchi IGP «Epanomi» presentano un colore biondo chiaro intenso con riflessi verdi e argento o un colore giallo dorato intenso per effetto dell'invecchiamento prolungato in botti di rovere. Gli aromi variano a seconda delle tipologie, delle varietà e dell'invecchiamento. Caratterizzati da una fresca acidità, questi vini sono complessi e ricchi al palato, grazie alle condizioni ideali di maturazione delle varietà.

I vini rossi IGP «Epanomi» presentano un colore rosso intenso con riflessi azzurrognoli e aromi di frutti rossi, spezie, cacao e uve secche. Il corpo ricco, il gusto equilibrato e i tannini morbidi di questi vini sono dovuti alle condizioni climatiche ideali della regione che determinano una buona maturazione tecnologica e fenolica.

### 8.3 Informazioni sul prodotto per la categoria «vino di uve stramature»

I vini di uve stramature sono prodotti dal vitigno Malagousia sin dai primi anni 2000. Questa varietà è coltivata con ottimi risultati nella regione da oltre 35 anni. Alla sua perfetta armonia con il territorio locale concorrono favorevolmente tutti gli elementi legati alla viticoltura.

Le uve vengono lasciate sovrarmaturare sulla pianta solo negli anni in cui le condizioni climatiche lo consentono. Questi vini presentano all'aspetto un colore dorato scuro dovuto all'invecchiamento prolungato in botti di rovere, mentre al naso sprigionano aromi di frutta matura a polpa bianca e di miele. Al palato si distinguono per una bella rotondità, perfettamente bilanciata dalla buona acidità che li caratterizza.

I vini di uve stramature sono stati premiati in occasione di vari concorsi internazionali come: *Decanter World Wine Awards*, *International Wine Challenge* e *International Wine & Spirits Competition*.

#### 8.4 Interazione causale per la categoria «vino»

Come dettagliatamente indicato nelle sezioni precedenti, l'unicità dei vini IGP «Epanomi» è dovuta alla combinazione delle caratteristiche specifiche della regione (suolo, clima, influenza dei venti durante l'estate), dei vitigni coltivati e delle tecniche colturali utilizzate.

Il clima di Epanomi è ideale per le varietà che vi sono coltivate, in quanto le uve raggiungono la maturazione tecnologica e fenolica desiderata prima del periodo delle forti precipitazioni autunnali che nuocerebbero alla qualità delle uve.

Le particolari condizioni xerotermiche della regione e la tipologia dei terreni determinano una maturazione delle uve tra metà agosto e metà settembre, a seconda della varietà. Pertanto, la combinazione tra varietà coltivate ed elevato indice xerotermico della regione comporta una differenza nella tipologia e nelle caratteristiche organolettiche dei vini prodotti che è un chiaro riflesso del clima.

Le varietà a bacca bianca sono coltivate nelle parti basse dei vigneti per evitare lo stress idrico che porterebbe a una riduzione dell'acidità dei vini. L'unica eccezione è rappresentata dalla varietà Malagousia, che è coltivata nelle parti intermedie e alte dei vigneti, in quanto sensibile all'umidità in eccesso. Le uve delle varietà Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier cominciano a maturare intorno a metà agosto, mentre quelle delle varietà Assyrtiko e Malagousia raggiungono la maturazione a fine agosto.

In particolare, la varietà Assyrtiko si è perfettamente acclimatata all'ambiente locale e regala vini ad alta acidità e a gradazione alcolica elevata, caratterizzati da aromi di frutti verdi maturi, note floreali e da una leggera mineralità al palato.

La varietà Malagousia matura facilmente e i vini che se ne ottengono presentano un titolo alcolometrico particolarmente elevato, una buona acidità (dovuta ai venti freddi che soffiano da nord) e aromi di frutta tropicale, agrumi e gelsomino.

Per le loro condizioni termiche di maturazione, le varietà Chardonnay, Viognier e Sauvignon Blanc presentano un carattere aromatico tropicale, oltre a gradazione alcolica elevata, buona acidità e pregevole capacità di invecchiamento.

Le varietà rosse sono coltivate nelle zone più alte dei vigneti dove il terreno ha una minore ritenzione idrica, determinando lo stress idrico desiderato e la migliore maturazione fenolica e tecnologica. I vini prodotti da uve coltivate su terreni sabbiosi hanno aromi delicati, mentre quelli ottenuti da uve coltivate su terreni ad alto contenuto di argilla si distinguono per uno spiccato carattere fenolico. La maturazione delle uve inizia a fine agosto per le varietà a bacca rossa Merlot e Grenache rouge, seguite dalle varietà Syrah, Cabernet Sauvignon e Mourvedre, per terminare, nella prima metà di settembre, con le varietà Limnio e Xinomavro.

In particolare, dai vitigni Merlot e Grenache rouge si ottengono vini ad alta gradazione alcolica, morbidi al palato e con aromi di frutta matura, mentre i vitigni Syrah, Cabernet Sauvignon et Mourvedre regalano vini ben strutturati, di colore intenso e con una pregevole capacità di invecchiamento. La varietà Limnio permette di ottenere vini di colore intenso, con particolari aromi di frutti rossi e un'elevata gradazione alcolica, mentre dalla varietà Xinomavro si ottengono vini di buona intensità cromatica, dovuta alla maturazione ideale della varietà nella regione, con un buon titolo alcolometrico e caratteristiche di frutti rossi.

#### 8.5 Interazione causale per la categoria «vino di uve stramature»

La Malagousia è una varietà polidinamica che, a seconda della coltivazione e del metodo di vinificazione, può dare luogo a vini semplici dagli aromi di moscato e limone o a vini di corpo più complesso, con aromi di agrumi (cedro, limone), frutta matura, erbe aromatiche e pepe bianco. L'ubicazione, l'esposizione, l'orografia e la composizione meccanica e chimica dei vigneti svolgono un ruolo determinante.

La varietà Malagousia presenta una buona capacità di adattamento, ma è sensibile all'umidità: viene quindi coltivata nelle zone più alte dell'area in cui il tasso di umidità è inferiore, ovvero in zone che favoriscano la maturazione delle uve. Da questa varietà si ottengono vini complessi con spiccati aromi di agrumi e frutta tropicale ma anche con una buona acidità, dovuta sia ai venti che soffiano da nord e che liberano la vegetazione dall'umidità, sia alle brezze marine che abbassano la temperatura delle uve durante i mesi estivi.

Il suolo è essenzialmente sabbioso, povero di nutrienti e in pendenza, il che consente un drenaggio rapido e agevole e crea condizioni molto favorevoli per questa varietà, soprattutto nel periodo di maturazione. In caso contrario, l'assorbimento di una grande quantità d'acqua comporta la rottura del sottile strato di buccia delle uve del vitigno Malagousia e la comparsa della Botrytis.

Al tempo stesso, la selezione di piante più vecchie (30 anni e più) e il terreno povero della regione determinano una scarsa produttività e favoriscono la sovraturazione della varietà. Se ci sono anni di produzione, la vendemmia verde è tuttavia utilizzata per favorire la maturazione della varietà.

L'esposizione diretta ai raggi del sole riduce l'intensità degli aromi terpenici della varietà che conferiscono le caratteristiche di moscato. Gli impianti nella zona devono quindi presentare un orientamento ovest-est per garantire una maturazione armoniosa e proteggere le uve dall'esposizione diretta dei raggi del sole ed evitare bruciature. La gestione specifica della superficie fogliare (oltre 2 metri) garantisce al contempo una migliore ombreggiatura e una migliore protezione delle uve.

Anche la selezione clonale rappresenta una risorsa; l'impianto con il clone diluito della varietà garantisce una migliore ventilazione delle uve e riduce il rischio di Botrytis.

Si è infine constatato che la varietà si adatta bene ai cambiamenti climatici. Negli ultimi anni l'assenza di precipitazioni nella regione nei mesi di agosto e settembre ha consentito una migliore maturazione della varietà, favorendo la produzione di vino di uve stramature quasi ogni anno.

## 9. Ulteriori condizioni essenziali

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura del vino

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della menzione:

articolo 53, paragrafi 1, 2 e 6, e in particolare l'allegato V, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione.

Sull'etichetta dei vini biologici IGP «Epanomi» deve essere riportata la dicitura «biologico» o «bio» insieme al nome del prodotto, accompagnata obbligatoriamente:

- dal codice dell'organismo di controllo
- dal logo dell'UE
- dalla dicitura «Agricoltura UE» o/e «Agricoltura Grecia»

*Disposizioni supplementari in materia di etichettatura del vino*

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della menzione:

menzioni relative a determinati metodi di produzione

Il decreto ministeriale n. 280557 del 9 giugno 2005 recante definizione dei periodi di affinamento, invecchiamento e immissione al consumo dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini regionali, nonché delle menzioni da utilizzare in etichetta per quanto riguarda la modalità o il metodo di produzione (Gazzetta ufficiale della Repubblica ellenica, n. 818, volume 2, del 15 giugno 2005) stabilisce, agli articoli 3 e 4, le condizioni preliminari all'uso delle seguenti menzioni:

- «NEOS OINOS» o «NEAPOS OINOS» (vino nuovo)
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (affinamento in botte o affinato in botte)
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (invecchiato in botte o invecchiamento in botte)
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (fermentato e affinato in botte, o fermentazione e affinamento in botte)
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (fermentazione in botte, o fermentato in botte)

*Disposizioni supplementari in materia di etichettatura del vino*

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della menzione:

indicazione dell'annata sull'etichetta

Se sull'etichetta dei vini figura la menzione «NEOS OINOS» o «NEAPOS OINOS» (vino nuovo), l'indicazione dell'annata è obbligatoria, come previsto dall'articolo 1, paragrafo 2, del decreto ministeriale n. 280557 del 9 giugno 2005 recante definizione dei periodi di affinamento, invecchiamento e immissione al consumo dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini regionali, nonché delle menzioni da utilizzare in etichetta per quanto riguarda la modalità o il metodo di produzione (Gazzetta ufficiale della Repubblica ellenica, n. 818, volume 2, del 15 giugno 2005).

*Disposizioni supplementari in materia di etichettatura del vino*

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della menzione:

indicazioni di etichettatura in conformità alla legislazione nazionale

Ai sensi del decreto ministeriale n. 235309 del 7 febbraio 2002, le menzioni tradizionali che possono essere apposte sull'etichetta dei vini a indicazione geografica protetta (IGP) «Epanomi» sono:

«ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ» (vino bianco da uve bianche), «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ» (vino bianco da uve nere), «ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ» (vino bianco da uve grigie), «ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ» (Kokkineli), «ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ» (vino delle colline), «ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ» (vino dei pendii).

*Deroghe*

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della menzione:

Articolo 5, paragrafo 1, lettera b), del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione.

#### *Deroghe*

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della menzione:

L'articolo 4, lettera c), del decreto ministeriale congiunto n. 392169 del 20 ottobre 1999 recante norme generali applicabili all'uso della menzione «Τοπικός Οίνος» (vino regionale) per designare un vino da tavola (Gazzetta ufficiale della Repubblica ellenica, n. 1985, volume 2, dell'8 novembre 1999), come modificato dal decreto ministeriale congiunto n. 321813 del 29 agosto 2007, dispone:

«I vini da tavola ammessi a utilizzare la menzione 'vino regionale' con l'indicazione geografica di una regione, di un nomo o di una regione viticola più piccola del nomo, sono prodotti in cantine situate nel nomo o in nomi adiacenti.»

Più specificamente, i vini a indicazione geografica protetta «Epanomi» possono essere prodotti in aziende vinicole situate nel nomo di Salonicco o nei nomi limitrofi di Calcidica, Emazia, Pella, Kilkis e Serres.

#### **Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/PGE\\_prodiagrafes\\_epanomh050517.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/PGE_prodiagrafes_epanomh050517.pdf)

---