

Επίσημη Εφημερίδα C 393 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

64ο έτος

29 Σεπτεμβρίου 2021

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2021/C 393/01	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10386 — BC Partners/Valtech) ⁽¹⁾	1
2021/C 393/02	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10169 — EPLI/SZ/JV) ⁽¹⁾	2
2021/C 393/03	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10368 — Advent/Eurazeo/Hoist) ⁽¹⁾	3
2021/C 393/04	Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση (Υπόθεση M.10440 — SEGRO/PSPIB/Varia Class Logistics) ⁽¹⁾	4

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Συμβούλιο

2021/C 393/05	Ανακοίνωση προς τα πρόσωπα έναντι των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2012/285/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 377/2012 του Συμβουλίου σχετικά με τη λήψη περιοριστικών μέτρων κατά ορισμένων προσώπων, οντοτήτων και οργανισμών που απειλούν την ειρήνη, την ασφάλεια ή τη σταθερότητα της Δημοκρατίας της Γουινέας-Μπισάου	5
2021/C 393/06	Ανακοίνωση υπ' όψιν ορισμένων προσώπων που υπόκεινται στα περιοριστικά μέτρα του παραρτήματος I της απόφασης (ΚΕΠΠΑ) 2017/2074 του Συμβουλίου και του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2017/2063 του Συμβουλίου σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στη Βενεζουέλα	6

EL

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

2021/C 393/07	Ανακοίνωση προς τα υποκείμενα δεδομένων έναντι των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2012/285/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 377/2012 του Συμβουλίου σχετικά με τη λήψη περιοριστικών μέτρων κατά ορισμένων προσώπων, οντοτήτων και οργανισμών που απειλούν την ειρήνη, την ασφάλεια ή τη σταθερότητα της Δημοκρατίας της Γουινέας-Μπισάου	7
Ευρωπαϊκή Επιτροπή		
2021/C 393/08	Ισοτιμίες του ευρώ — 28 Σεπτεμβρίου 2021	8
Ελεγκτικό Συνέδριο		
2021/C 393/09	Ειδική έκθεση αριθ. 20/2021 — Βιώσιμη χρήση των υδάτων στη γεωργία: πιθανότερο τα κονδύλια της ΚΓΠ να ευνοούν τη μεγαλύτερη παρά την αποδοτικότερη χρήση νερού	9

V Γνωστοποιήσεις

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή		
2021/C 393/10	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.10444 — RWE Generation/Messer Industriegase/Kreis Düren/Siemens Project Ventures/JV) — Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία ⁽¹⁾	10
2021/C 393/11	Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης (Υπόθεση M.10416 — Stellantis/FIH/JV) ⁽¹⁾	12

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή		
2021/C 393/12	Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής	14
2021/C 393/13	Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής	24
2021/C 393/14	Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου	34

⁽¹⁾ Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση**(Υπόθεση M.10386 — BC Partners/Valtech)****(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)**

(2021/C 393/01)

Στις 17 Σεπτεμβρίου 2021, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32021M10386. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμματική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10169 — EPLI/SZ/JV)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2021/C 393/02)

Στις 10 Αυγούστου 2021, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32021M10169. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10368 — Advent/Eurazeo/Hoist)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2021/C 393/03)

Στις 16 Σεπτεμβρίου 2021, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32021M10368. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

**Μη διατύπωση αντιρρήσεων σε κοινοποιηθείσα συγκέντρωση
(Υπόθεση M.10440 — SEGRO/PSPIB/Varia Class Logistics)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2021/C 393/04)

Στις 22 Σεπτεμβρίου 2021, η Επιτροπή αποφάσισε να μη διατυπώσει αντιρρήσεις σχετικά με την ανωτέρω κοινοποιηθείσα συγκέντρωση και να την χαρακτηρίσει συμβιβάσιμη με την εσωτερική αγορά. Η απόφαση αυτή βασίζεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Το πλήρες κείμενο της απόφασης διατίθεται μόνο στα αγγλικά και θα δημοσιοποιηθεί χωρίς τα επιχειρηματικά απόρρητα στοιχεία τα οποία ενδέχεται να περιέχει. Θα διατίθεται:

- από τη σχετική με τις συγκεντρώσεις ενότητα του δικτυακού τόπου της Επιτροπής για τον ανταγωνισμό (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ο δικτυακός αυτός τόπος παρέχει διάφορα μέσα που βοηθούν στον εντοπισμό μεμονωμένων αποφάσεων για συγκεντρώσεις, όπως ευρετήρια επιχειρήσεων, αριθμών υποθέσεων και ημερομηνιών, καθώς και τομεακά ευρετήρια,
- σε ηλεκτρονική μορφή στον δικτυακό τόπο EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>) με αριθμό εγγράφου 32021M10440. Ο δικτυακός τόπος EUR-Lex αποτελεί την επιγραμμική πρόσβαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1.

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Ανακοίνωση προς τα πρόσωπα έναντι των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2012/285/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 377/2012 του Συμβουλίου σχετικά με τη λήψη περιοριστικών μέτρων κατά ορισμένων προσώπων, οντοτήτων και οργανισμών που απειλούν την ειρήνη, την ασφάλεια ή τη σταθερότητα της Δημοκρατίας της Γουινέας-Μπισάου

(2021/C 393/05)

Οι ακόλουθες πληροφορίες τίθενται υπόψη των προσώπων που περιλαμβάνονται στα Παραρτήματα II και III της απόφασης 2012/285/ΚΕΠΠΑ ⁽¹⁾ του Συμβουλίου και στο Παράρτημα I του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 377/2012 ⁽²⁾ του Συμβουλίου σχετικά με τη λήψη περιοριστικών μέτρων κατά ορισμένων προσώπων, οντοτήτων και οργανισμών που απειλούν την ειρήνη, την ασφάλεια ή τη σταθερότητα της Δημοκρατίας της Γουινέας-Μπισάου.

Το Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αφού επανεξέτασε τον κατάλογο των προσώπων που περιλαμβάνονται στα ανωτέρω παραρτήματα, αποφάσισε ότι τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2012/285/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 377/2012 του Συμβουλίου πρέπει να εξακολουθήσουν να ισχύουν για τα εν λόγω πρόσωπα.

Επισημαίνεται στα ενδιαφερόμενα πρόσωπα ότι έχουν τη δυνατότητα να υποβάλουν αίτηση στις αρμόδιες αρχές του σχετικού κράτους μέλους (ή κρατών μελών), όπως αναφέρονται στους ιστοτόπους του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 377/2012 του Συμβουλίου, προκειμένου να τους επιτραπεί να χρησιμοποιήσουν δεσμευμένα κεφάλαια για βασικές ανάγκες ή συγκεκριμένες πληρωμές (βλ. άρθρο 4 του κανονισμού).

Τα εν λόγω πρόσωπα μπορούν, προσκομίζοντας τα δέοντα αποδεικτικά στοιχεία, να υποβάλουν στο Συμβούλιο αίτηση επανεξέτασης της απόφασης υπαγωγής τους στους ως άνω καταλόγους, μέχρι τις 31 Οκτωβρίου 2021, στην ακόλουθη διεύθυνση:

Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Γενική Γραμματεία
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
B-1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË/ΒΕΛΓΙΟ

Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ ΕΕ L 142 της 1.6.2012, σ. 36.

⁽²⁾ ΕΕ L 119 της 4.5.2012, σ. 1.

Ανακοίνωση υπ' όψιν ορισμένων προσώπων που υπόκεινται στα περιοριστικά μέτρα του παραρτήματος I της απόφασης (ΚΕΠΠΑ) 2017/2074 του Συμβουλίου και του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2017/2063 του Συμβουλίου σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στη Βενεζουέλα

(2021/C 393/06)

Οι ακόλουθες πληροφορίες κοινοποιούνται στους κάτωθι: κ. Rafael Ramón BLANCO MARRERO (αριθ. 20), κ. Hannover Esteban GUERRERO MIJARES (αριθ. 25), κα Gladys del Valle REQUENA (αριθ. 27), κα Tania Valentina DÍAZ GONZÁLEZ (αριθ. 28), κ. Elvis Eduardo HIDROBO AMOROSO (αριθ. 29), κ. Luis Eduardo PARRA RIVERO (αριθ. 34), κ. Franklyn Leonardo DUARTE (αριθ. 35), κ. José Gregorio NORIEGA FIGUEROA (αριθ. 36), κ. Remigio CEBALLOS ICHASO (αριθ. 37), κ. Luis Fernando DAMIANI BUSTILLOS (αριθ. 41), κα Lourdes Benicia SUÁREZ ANDERSON (αριθ. 42), κ. Calixto Antonio ORTEGA RÍOS (αριθ. 43), κ. René Alberto DEGRAVES ALMARZA (αριθ. 44), κ. Arcadio DELGADO ROSALES (αριθ. 45), κα Carmen Auxiliadora ZULETA DE MERCHÁN (αριθ. 46), κα Indira Maira ALFONZO IZAGUIRRE (αριθ. 47), κ. Leonardo Enrique MORALES POLEO (αριθ. 48), κ. Carlos Ramón Enrique CARVALLO GUEVARA (αριθ. 51), κ. Carlos Enrique TERÁN HURTADO (αριθ. 53), κ. Douglas Arnoldo RICO GONZÁLEZ (αριθ. 55), πρόσωπα που περιλαμβάνονται στο παράρτημα I της απόφασης (ΚΕΠΠΑ) 2017/2074 του Συμβουλίου⁽¹⁾ και στο παράρτημα IV του κανονισμού (ΕΕ) 2017/2063 του Συμβουλίου⁽²⁾ σχετικά με περιοριστικά μέτρα λόγω της κατάστασης στη Βενεζουέλα.

Το Συμβούλιο προτίθεται να διατηρήσει τα περιοριστικά μέτρα κατά των ανωτέρω προσώπων βάσει νέων σκεπτικών. Τα ως άνω πρόσωπα ενημερώνονται ότι δύνανται να υποβάλουν στο Συμβούλιο αίτηση προκειμένου να τους αποσταλεί το προτεινόμενο σκεπτικό διατήρησης της καταχώρισής τους, έως τις 6 Οκτωβρίου 2021, στην ακόλουθη διεύθυνση:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi / Wetstraat 175
1048 Brussels/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: sanctions@consilium.europa.eu

Τα ενδιαφερόμενα πρόσωπα μπορούν ανά πάσα στιγμή να υποβάλουν αίτηση στο Συμβούλιο στην ανωτέρω διεύθυνση, συνοδευόμενη από έγγραφα τεκμηρίωσης, ώστε να επανεξετασθεί η απόφαση να περιληφθούν και να διατηρηθούν στον προαναφερόμενο κατάλογο. Οι αιτήσεις αυτές θα εξετάζονται κατά την παραλαβή τους. Εφιστάται εν προκειμένω η προσοχή των ενδιαφερομένων προσώπων στο ότι ο κατάλογος επανεξετάζεται τακτικά από το Συμβούλιο σύμφωνα με το άρθρο 13 της απόφασης (ΚΕΠΠΑ) 2017/2074.

⁽¹⁾ ΕΕ L 295 της 14.11.2017, σ. 60.

⁽²⁾ ΕΕ L 295 της 14.11.2017, σ. 21.

Ανακοίνωση προς τα υποκείμενα δεδομένων έναντι των οποίων εφαρμόζονται τα περιοριστικά μέτρα που προβλέπονται στην απόφαση 2012/285/ΚΕΠΠΑ του Συμβουλίου και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 377/2012 του Συμβουλίου σχετικά με τη λήψη περιοριστικών μέτρων κατά ορισμένων προσώπων, οντοτήτων και οργανισμών που απειλούν την ειρήνη, την ασφάλεια ή τη σταθερότητα της Δημοκρατίας της Γουινέας-Μπισάου

(2021/C 393/07)

Εφιστάται η προσοχή των υποκειμένων των δεδομένων στις παρακάτω πληροφορίες σύμφωνα με το άρθρο 16 του κανονισμού (ΕΕ) 2018/1725 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η νομική βάση για αυτή την πράξη επεξεργασίας είναι η απόφαση 2012/285/ΚΕΠΠΑ ⁽²⁾ του Συμβουλίου και ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 377/2012 ⁽³⁾ του Συμβουλίου σχετικά με τη λήψη περιοριστικών μέτρων κατά ορισμένων προσώπων, οντοτήτων και οργανισμών που απειλούν την ειρήνη, την ασφάλεια ή τη σταθερότητα της Δημοκρατίας της Γουινέας-Μπισάου.

Υπεύθυνο για αυτή την πράξη επεξεργασίας είναι το Τμήμα RELEX.1.C της Γενικής Διεύθυνσης Εξωτερικών Υποθέσεων, Διεύθυνσης και Πολιτικής Προστασίας - RELEX της Γενικής Γραμματείας του Συμβουλίου (ΓΓΣ), με το οποίο μπορεί κανείς να επικοινωνήσει στην ακόλουθη διεύθυνση:

Συμβούλιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης
Γενική Γραμματεία
RELEX.1.C
Rue de la Loi / Wetstraat 175
B-1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË/BELGIO

Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: sanctions@consilium.europa.eu

Μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον υπεύθυνο προστασίας δεδομένων της ΓΓΣ στη διεύθυνση:

Υπεύθυνος προστασίας δεδομένων

data.protection@consilium.europa.eu

Στόχος αυτής της πράξης επεξεργασίας είναι η κατάρτιση και ενημέρωση ενός καταλόγου προσώπων τα οποία υπόκεινται σε περιοριστικά μέτρα σύμφωνα με την απόφαση 2012/285/ΚΕΠΠΑ και τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 377/2012 σχετικά με τη λήψη περιοριστικών μέτρων κατά ορισμένων προσώπων, οντοτήτων και οργανισμών που απειλούν την ειρήνη, την ασφάλεια ή τη σταθερότητα της Δημοκρατίας της Γουινέας-Μπισάου.

Τα υποκείμενα των δεδομένων είναι τα φυσικά πρόσωπα που πληρούν τα κριτήρια εγγραφής στον κατάλογο που ορίζονται στην απόφαση 2012/285/ΚΕΠΠΑ του και στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 377/2012.

Στα προσωπικά δεδομένα που συλλέγονται περιλαμβάνονται τα δεδομένα που είναι αναγκαία για την ορθή ταυτοποίηση του ενδιαφερομένου προσώπου, το σκεπτικό για την καταχώριση και άλλα συναφή στοιχεία.

Εάν χρειαστεί, τα προσωπικά δεδομένα που συλλέγονται τίθενται στη διάθεση της Ευρωπαϊκής Υπηρεσίας Εξωτερικής Δράσης και της Επιτροπής.

Με την επιφύλαξη των περιορισμών δυνάμει του άρθρου 25 του κανονισμού (ΕΕ) 2018/1725, η άσκηση των δικαιωμάτων των υποκειμένων των δεδομένων, όπως του δικαιώματος πρόσβασης, καθώς και των δικαιωμάτων διόρθωσης ή ένστασης, διεκπεριώνεται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2018/1725.

Τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα διατηρούνται για πέντε έτη από τη στιγμή που το υποκείμενο των δεδομένων διαγράφεται από τον κατάλογο των προσώπων που υπόκεινται στα περιοριστικά μέτρα ή από τη στιγμή που εκπνέει η ισχύς του μέτρου ή για όσο διάστημα διαρκούν οι δικαστικές διαδικασίες σε περίπτωση που έχουν ξεκινήσει.

Με την επιφύλαξη τυχόν δικαστικής, διοικητικής ή μη δικαστικής προσφυγής, τα υποκείμενα των δεδομένων δύνανται να υποβάλουν καταγγελία στον Ευρωπαϊκό Επόπτη Προστασίας Δεδομένων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ ΕΕ L 295 της 21.11.2018, σ. 39.

⁽²⁾ ΕΕ L 142 της 1.6.2012, σ. 36.

⁽³⁾ ΕΕ L 119 της 4.5.2012, σ. 1.

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

28 Σεπτεμβρίου 2021

(2021/C 393/08)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα			Νομισματική μονάδα		
		Ισοτιμία			Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1678	CAD	δολάριο Καναδά	1,4776
JPY	ιαπωνικό γιεν	130,17	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,0882
DKK	δανική κορόνα	7,4360	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6781
GBP	λίρα στερλίνα	0,85950	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5846
SEK	σουηδική κορόνα	10,1933	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 385,41
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0840	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	17,6299
ISK	ισλανδική κορόνα	149,70	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,5433
NOK	νορβηγική κορόνα	10,1020	HRK	κροατική κούνα	7,5013
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	16 697,39
CZK	τσεχική κορόνα	25,517	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,8843
HUF	ουγγρικό φιορίνι	359,39	PHP	πέσο Φιλιππινών	59,626
PLN	πολωνικό ζλότι	4,6176	RUB	ρωσικό ρούβλι	84,7497
RON	ρουμανικό λέου	4,9498	THB	ταϊλανδικό μπατ	39,460
TRY	τουρκική λίρα	10,3685	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	6,3122
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,6115	MXN	πέσο Μεξικού	23,5909
			INR	ινδική ρουπία	86,5595

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

ΕΛΕΓΚΤΙΚΟ ΣΥΝΕΔΡΙΟ

Ειδική έκθεση αριθ. 20/2021

Βιώσιμη χρήση των υδάτων στη γεωργία: πιθανότερο τα κονδύλια της ΚΓΠ να ευνοούν τη μεγαλύτερη παρά την αποδοτικότερη χρήση νερού

(2021/C 393/09)

Το Ευρωπαϊκό Ελεγκτικό Συνέδριο σας πληροφορεί ότι μόλις δημοσιεύθηκε η ειδική έκθεσή του αριθ. 20/2021 με τίτλο «**Βιώσιμη χρήση των υδάτων στη γεωργία: πιθανότερο τα κονδύλια της ΚΓΠ να ευνοούν τη μεγαλύτερη παρά την αποδοτικότερη χρήση νερού**».

Η έκθεση είναι διαθέσιμη, είτε για ανάγνωση είτε για τηλεφόρτωση, στον ιστότοπο του Ευρωπαϊκού Ελεγκτικού Συνεδρίου: <http://eca.europa.eu>

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΜΟΥ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης

(Υπόθεση M.10444 — RWE Generation/Messer Industriegase/Kreis Düren/Siemens Project Ventures/JV)

Υπόθεση υποψήφια για απλοποιημένη διαδικασία

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2021/C 393/10)

1. Στις 17 Σεπτεμβρίου 2021, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Beteiligungsgesellschaft Kreis Düren MBH («BTG», Γερμανία),
- Messer Industriegase GmbH («Messer Industriegase», Γερμανία),
- RWE Generation SE («RWE Generation», Γερμανία),
- Siemens Project Ventures GmbH, («Siemens», Γερμανία).

Η BTG, η Messer Industriegase, η RWE Generation και η Siemens αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο του συνόλου νεοοργανωμένης εταιρείας που αποτελεί κοινή επιχείρηση («JV», Γερμανία).

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών σε νεοοργανωμένη εταιρεία που αποτελεί κοινή επιχείρηση.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- η BTG είναι συνδεδεμένη εταιρεία της διοικητικής περιφέρειας Düren της Γερμανίας, η οποία διαχειρίζεται τις συμμετοχές της περιφέρειας Düren·
- η Messer Industriegase δραστηριοποιείται στην παραγωγή βιομηχανικών αερίων, ειδικών αερίων και ιατρικών αερίων, καθώς και μειγμάτων αερίων·
- η RWE Generation δραστηριοποιείται στην παραγωγή και στο εμπόριο ηλεκτρικής ενέργειας που προέρχεται από πηγές, όπως το φυσικό αέριο και ο άνθρακας, ή από ανανεώσιμες πηγές ενέργειας·
- η Siemens παρέχει προϊόντα και υπηρεσίες που σχετίζονται με τον εξηλεκτρισμό, την αυτοματοποίηση και την ψηφιοποίηση στους τομείς της βιομηχανίας, της κινητικότητας, των υποδομών και της ιατροφαρμακευτικής περίθαλψης. Η Siemens Project Ventures είναι θυγατρική της Siemens και δραστηριοποιείται στην ανάπτυξη έργων·
- η JV θα δραστηριοποιείται στον σχεδιασμό, στην ανάπτυξη, στην κατασκευή και στη λειτουργία μονάδας παραγωγής υδρογόνου στην πόλη Jülich στην περιφέρεια Düren. Η JV θα δραστηριοποιείται επίσης στη λειτουργία πρατηρίου υδρογόνου για αυτοκίνητα και πρατηρίου καυσίμων για ρυμουλκούμενα. Θα τροφοδοτεί το τοπικό δίκτυο θέρμανσης με την απορριπτόμενη θερμότητα.

(¹) ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 («κανονισμός συγκεντρώσεων»).

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

Σύμφωνα με την ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με απλοποιημένη διαδικασία για την εξέταση ορισμένων συγκεντρώσεων βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽²⁾, σημειώνεται ότι η παρούσα υπόθεση είναι υποψήφια να εξεταστεί βάσει της διαδικασίας που προβλέπεται στην ανακοίνωση.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.10444 — RWE Generation/Messer Industriegase/Kreis Düren/Siemens Project Ventures/JV

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φαξ +32 22964301

Ταχυδρομική διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽²⁾ ΕΕ C 366 της 14.12.2013, σ. 5.

**Προηγούμενη κοινοποίηση συγκέντρωσης
(Υπόθεση M.10416 — Stellantis/FIH/JV)**

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

(2021/C 393/11)

1. Στις 20 Σεπτεμβρίου 2021, η Επιτροπή έλαβε κοινοποίηση προτεινόμενης συγκέντρωσης, σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 139/2004 του Συμβουλίου ⁽¹⁾.

Η κοινοποίηση αφορά τις ακόλουθες επιχειρήσεις:

- Stellantis N.V. («Stellantis», Κάτω Χώρες),
- FIH Mobile Limited («FIH», Νήσοι Κάιμαν), που τελεί υπό τον έλεγχο της Hon Hai Precision Industry Co. Ltd. (Ταϊβάν),
- Mobile Drive Netherlands B.V. («JV», Κάτω Χώρες), νεοσυσταθείσα κοινή επιχείρηση.

Η Stellantis και η FIH αποκτούν, κατά την έννοια του άρθρου 3 παράγραφος 1 στοιχείο β) και του άρθρου 3 παράγραφος 4 του κανονισμού συγκεντρώσεων, τον κοινό έλεγχο της JV.

Η συγκέντρωση πραγματοποιείται με αγορά μετοχών σε νεοσυσταθείσα εταιρεία που αποτελεί κοινή επιχείρηση.

2. Οι επιχειρηματικές δραστηριότητες των εν λόγω επιχειρήσεων είναι οι εξής:

- Stellantis: παγκόσμιος όμιλος αυτοκινητοβιομηχανίας που δραστηριοποιείται στον σχεδιασμό, τη μηχανική, την κατασκευή, τη διανομή και την πώληση μηχανοκίνητων οχημάτων, εξαρτημάτων και συστημάτων παραγωγής παγκοσμίως,
- FIH: εταιρεία επενδύσεων χαρτοφυλακίου που δραστηριοποιείται παγκοσμίως κυρίως στον τομέα του σχεδιασμού, της ανάπτυξης, της κατασκευής, της συναρμολόγησης και της παροχής υπηρεσιών μετά την πώληση για εταιρείες υπολογιστών, επικοινωνιών και ηλεκτρονικών ειδών ευρείας κατανάλωσης,
- JV: θα αναπτύξει ψηφιακούς θαλάμους διακυβέρνησης και εξατομικευμένες συνδεδεμένες υπηρεσίες και αποσκοπεί στην επιτάχυνση των χρονοδιαγραμμάτων για την είσοδο στην αγορά προηγμένων τεχνολογιών για το εσωτερικό των οχημάτων και για συνδεδεμένα οχήματα.

3. Κατόπιν προκαταρκτικής εξέτασης, η Επιτροπή διαπιστώνει ότι η κοινοποιηθείσα πράξη θα μπορούσε να εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού συγκεντρώσεων. Εντούτοις, επιφυλάσσεται να λάβει τελική απόφαση ως προς το σημείο αυτό.

4. Η Επιτροπή καλεί τους ενδιαφερόμενους τρίτους να της υποβάλουν τυχόν παρατηρήσεις για την προτεινόμενη συγκέντρωση.

Οι παρατηρήσεις πρέπει να περιέλθουν στην Επιτροπή το αργότερο εντός 10 ημερών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης. Θα πρέπει πάντοτε να σημειώνονται τα ακόλουθα στοιχεία αναφοράς:

M.10416 — Stellantis/FIH/JV

Οι παρατηρήσεις μπορούν να σταλούν στην Επιτροπή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο, με φαξ ή ταχυδρομικώς. Στοιχεία επικοινωνίας:

Email: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Φαξ +32 22964301

⁽¹⁾ ΕΕ L 24 της 29.1.2004, σ. 1 (στο εξής: κανονισμός συγκεντρώσεων).

Ταχυδρομική διεύθυνση:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2021/C 393/12)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΕΙ ΤΟ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Méditerranée»

PGI-FR-A1154-AM03

Ημερομηνία κοινοποίησης: 1 Ιουλίου 2021

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Γεωγραφική περιοχή

Στο κεφάλαιο I σημείο 4 των προδιαγραφών προϊόντος έχει προστεθεί η παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του Οκτωβρίου 2019, στην οποία αναγνωρίζεται και καθορίζεται ο κατάλογος των δήμων ανά νομό σε εθνικό επίπεδο. Αυτή η συντακτική αλλαγή καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής με βάση την ισχύουσα το 2019 έκδοση του επίσημου γεωγραφικού κώδικα, ο οποίος εκδίδεται από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και την εξασφάλιση ασφάλειας δικαίου όσον αφορά την οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής. Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώθηκε με την εν λόγω παραπομπή στο σημείο «Γεωγραφική περιοχή».

2. Ποικιλιακή σύνθεση

Στον κατάλογο των ποικιλιών αμπέλου που έχουν επιλεγεί για την παραγωγή οίνων της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Méditerranée», η οποία συμπληρώνεται, κατά περίπτωση, με την ονομασία της γεωγραφικής ενότητας «Comté de Grignan» ή «Coteaux de Montélimar», συμπληρώνονται οι ακόλουθες 18 ποικιλίες:

«artaban N, assyrtiko B, cabernet blanc B, cabernet cortis N, floréal B, monarch N, muscaris B, nebbiolo N, pinotage N, prior N, sauvignac B-Rs, solaris B, soreli blanc B, souvignier gris B, verdejo B, vidoc N, voltis B, xinomavro N.»

Το σημείο «Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιών» του ενιαίου εγγράφου και το κεφάλαιο I σημείο 5 των προδιαγραφών προϊόντος συμπληρώθηκαν προκειμένου να ληφθεί υπόψη η προσθήκη αυτών των νέων ποικιλιών. Οι εν λόγω ποικιλίες θεωρούνται ανθεκτικές στην ξηρασία και στις κρυπογαμικές ασθένειες και καθιστούν δυνατή τη μείωση της χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων. Οι εν λόγω ποικιλίες είναι εφάμιλλες των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή της ΠΓΕ χωρίς να μεταβάλλουν τα χαρακτηριστικά των οίνων. Η επιλογή των νέων αυτών ανθεκτικών ποικιλιών δεν θέτει υπό αμφισβήτηση την τεκμηρίωση του δεσμού με την περιοχή.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες

Méditerranée

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

2. Τυπος γεωγραφικής ενδειξης:

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

1. Μη αφρώδεις ερυθροί, ερυθρωποί, λευκοί οίνοι

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι παραγόμενοι οίνοι χαρακτηρίζονται από φρουτώδη αρώματα με ένταση και χαρακτήρα που ποικίλλουν ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου από τις οποίες προέρχονται και τις τεχνολογίες που χρησιμοποιούνται.

Στους ερυθρούς οίνους που έχουν συνήθως βαθυκόκκινες αποχρώσεις ποικίλης έντασης, οι εκχυλίσες πραγματοποιούνται με στόχο τη διατήρηση της απαλής δομής που τους προσδίδει γεύση από ώριμες και απαλές τανίνες.

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν ανοιχτό ρόδινο χρώμα που ποικίλλει σε ένταση ανάλογα με τη σύνθλιψη. Οι λευκοί οίνοι, με απόχρωση ως επί το πλείστον ωχροκίτρινη, συνήθως παρουσιάζουν πράσινες ανταύγειες. Για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους, ο συνδυασμός διαφορετικών παραγόντων (επιλογή αμπελοτεμαχίων με σκοπό τη διατήρηση της οξύτητας, ποικιλίες αμπέλου και τεχνολογία με έλεγχο των θερμοκρασιών) καθιστά δυνατή τη διατήρηση ισορροπίας μεταξύ φρουτώδους γεύσης, συμπύκνωσης και φρεσκάδας.

Οι οίνοι πληρούν τα αναλυτικά κριτήρια που καθορίζονται από την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. Αφρώδεις ερυθροί, ερυθρωποί, λευκοί οίνοι ποιότητας

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται από τα λιγότερο αλκοολούχα προϊόντα βάσης (cuvées) και χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερη ζωράδα. Έχουν τις ίδιες αποχρώσεις και τα ίδια οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με τους μη αφρώδεις οίνους, ενώ χαρακτηρίζονται από μεγαλύτερη φρεσκάδα, λεπτή γεύση και αρωματική διάρκεια, τις οποίες επιτείνουν λεπτές και κομψές φυσαλίδες.

Οι οίνοι πληρούν τα αναλυτικά κριτήρια που καθορίζονται από την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

1. Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι πρέπει να εκπληρώνουν, στο επίπεδο των οινολογικών πρακτικών, τις απαιτήσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

1. 120 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση και η παρασκευή μη αφρωδών οίνων που καλύπτονται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Méditerranée» πραγματοποιούνται στους νομούς Alpes de Haute Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ardèche, Bouches-du-Rhône, Drôme, Var, Vaucluse, Corse-du-Sud, Haute-Corse, καθώς και στους εξής δήμους των νομών Isère, Loire και Rhône:

- στον νομό Isère: σε όλους τους δήμους των καντονιών Roussillon, Vienne-Nord και Vienne-Sud, στον δήμο Saint-Lattier του καντονιού Saint-Marcellin,
- στον νομό Loire: σε όλους τους δήμους του καντονιού Pélussin, στους δήμους Tartaras, Saint-Joseph, Saint-Martin-la-Plaine, Génilac, Dargoire και Châteauneuf του καντονιού Rive-de-Gier, στους δήμους Chagnon, Cellieu του καντονιού La Grand-Croix,
- στον νομό Rhône: στους δήμους Échalas και Saint-Jean-de-Touslas του καντονιού Givors, στους δήμους Condrieu, Tupin-et-Semons, Ampuis, Saint-Romain-en-Gal, Loire-sur-Rhône, Trèves, Les Haies, de Longes, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Sainte-Colombe του καντονιού Condrieu, στους δήμους Rontalon, Saint-Didier-sous-Riverie, Saint-Maurice-sur-Dargoire, Saint-Sorlin και Soucieu-en-Jarrest του καντονιού Mornant.

Η γεωγραφική περιοχή που καθορίζεται ανωτέρω ισχύει για τη συγκομιδή των σταφυλιών, την οινοποίηση και την παρασκευή αφρωδών οίνων που καλύπτονται από την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Méditerranée», εκτός από τον νομό Drôme, στον οποίο οι εν λόγω εργασίες δεν μπορούν να πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων: Aix-en-Diois, Aouste-sur-Sye, Aubenas, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Molière-Glandaz, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubreau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze-sur-Crest, Vercheny, Véronne.

7. Κυρία/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες σταφυλιών

Alicante Henri Bouschet N

Aligoté B

Alphonse Lavallée N

Aléatico N

Aramon N

Aramon blanc B

Aramon gris G

Aranel B

Arinarnoa N

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N - Murescola

Barbaroux Rs

Biancu Gentile B

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brun argenté N - Vaccarèse

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Caladoc N

Calitor N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Chambourcin N

Chardonnay B

Chasan B

Chasselas B

Chasselas rose Rs

Chatus N

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N - Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Clarin B

Colombard B

Cot N - Malbec

Couderc noir N

Counoise N

Danlas B

Egiodola N

Floreal B
Gamaret
Gamay Fréaux N
Gamay N
Gamay de Bouze N
Gamay de Chaudenay N
Ganson N
Gewurztraminer Rs
Gramon N
Grenache N
Grenache blanc B
Grenache gris G
Gros Manseng B
Gros vert B
Jurançon noir N - Dame noire
Listan B - Palomino
Lival N
Lledoner pelut N
Macabeu B - Macabeo
Marsanne B
Marselan N
Mauzac rose Rs
Melon B
Merlot N
Merlot blanc B
Meunier N
Mollard N
Monarch N
Monerac N
Mourvaison N
Mourvèdre N - Monastrell
Muscardin N
Muscaris B
Muscat Ottonel B - Muscat, Moscato
Muscat d'Alexandrie B - Muscat, Moscato
Muscat de Hambourg N - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains blancs B - Muscat, Moscato
Muscat à petits grains rouges Rg - Muscat, Moscato
Nebbiolo N
Nielluccio N - Nielluciu
Petit Manseng B
Petit Verdot N
Picardan B - Araignan
Pinot blanc B

Pinot gris G
Pinot noir N
Pinotage N
Piquepoul blanc B
Piquepoul gris G
Piquepoul noir N
Plant droit N - Espanenc
Portan N
Prior N
Ravat blanc B
Ribol N
Riesling B
Riminèse B
Rosé du Var Rs
Roussanne B
Sauvignon B - Sauvignon blanc
Sauvignon gris G - Fié gris
Sciaccarello N
Semillon B
Seyval B
Solaris B
Soreli B
Souvignier gris Rs
Syrah N - Shiraz
Tannat N
Tempranillo N
Terret gris G
Terret noir N
Tibouren N
Téoulie N
Ugni blanc B
Valdiguié N
Varousset N
Verdejo B
Vermentino B - Rolle
Vidoc N
Villard blanc B
Villard noir N
Viognier B
Voltis B
Xinomavro N

8. Περιγραφή του/των δεσμου/-ων

8.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Méditerranée» περιλαμβάνει το νοτιοανατολικό τέταρτο της Γαλλίας.

Το έδαφος της περιοχής παρουσιάζει ποικίλο ανάγλυφο, το οποίο πλαισιώνεται από ψηλές κορυφές τόσο στην ηπειρωτική χώρα όσο και στην Κορσική.

Κοιλάδες, υψίπεδα και λοφοπλαγίες συναντώνται σε ένα σταθερά μεσογειακό περιβάλλον. Η αρχιτεκτονική, τα τοπία, η κουλτούρα, τα έθιμα μαρτυρούν αυτή την κοινή ιστορία.

Η εν λόγω ιστορία προέρχεται από τη Μεσόγειο, είτε από γεωλογικής άποψης (διάφορες διεισδύσεις της θάλασσας στη σημερινή ηπειρωτική χώρα), είτε από ιστορικής και πολιτιστικής άποψης (επιρροή των Ελλήνων, κατόπιν των Ρωμαίων και των Γενοβέζων στην Κορσική), και κυρίως από την άποψη του κλίματος.

Η μεσογειακή κουλτούρα αποτυπώνεται σήμερα στον τρόπο ζωής (διατροφή, περιοχή του ελαιόλαδου και της λεβάντας) και στα τοπία που χαρακτηρίζονται από βλάστηση ανθεκτική στην ξηρασία, καθώς και στο πανταχού παρόν πλούσιο ανάγλυφο, το οποίο πλαισιώνει τις κοιλάδες στις οποίες μπόρεσε να αναπτυχθεί η γεωργία μέσω της βελτιστοποίησης των περιορισμένων υδάτινων πόρων.

Σ' αυτό το τοπικό σύνολο που χαρακτηρίζεται από την εν λόγω επίδραση της Μεσογείου διακρίνονται η Κορσική, η Προβηγκία, οι νότιες Άλπεις, η κοιλάδα του Ροδανού και τα ανάγλυφα των ορίων τους.

Το μεσογειακό κλίμα χαρακτηρίζεται μεταξύ άλλων από συγκεκριμένους ανέμους, με σημαντικότερους τον «marin», νότιο υγρό άνεμο που πνέει στον κόλπο του Λέοντος και στην Προβηγκία, μετριάζοντας τις υπερβολικά υψηλές θερμοκρασίες, και τον Μαΐστρο, ξηρό και ενίοτε ιδιαίτερα ισχυρό άνεμο, ο οποίος πνέει κατά μήκος του άξονα του Ροδανού από τον Βορρά προς τον Νότο, συμβάλλοντας στη διατήρηση της καλής υγείας του αμπελώνα.

Σε ολόκληρη την περιοχή, η ηλιοφάνεια είναι άφθονη και οι θερμοκρασίες εξαιρετικά υψηλές.

Τα εν λόγω χαρακτηριστικά της περιοχής της έχουν προσδώσει με φυσικό τρόπο μια τοπική μεσογειακή ταυτότητα που χαρακτηρίζεται από θερμό και ξηρό κλίμα, με ανέμους και εδάφη ως επί το πλείστον ασβεστολιθικά και με καλή φυσική αποστράγγιση, καθώς και την ιδιαιτερότητα της φύτευσης των αμπελώνων κοντά σε πρόποδες βουνών ή σε υψόμετρο. Ο συνδυασμός των στοιχείων αυτών ευνοεί την ανάπτυξη της αμπελούς.

8.2. Ιδιοτυπία του προϊόντος

Η ιδιαιτερότητα της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Méditerranée» βασίζεται τόσο στα γεωγραφικά χαρακτηριστικά της όσο και στην ιστορική προέλευση της. Η αμπελος, όπως και η ελιά, φυτεύτηκαν από τους Φωκαείς τον 6ο αιώνα π.Χ., κατά μήκος του άξονα του Ροδανού, καθώς και στα περίχωρα της αρχαίας φωκαϊκής πόλης της Μασσαλίας —γνωστής σήμερα στα γαλλικά με το όνομα «Marseille»— αλλά και στην Κορσική. Το εμπόριο του οίνου αναπτύχθηκε από τους Έλληνες πρωτοπόρους που κατάφεραν να εκμεταλλευτούν τη στρατηγική τοποθεσία του λιμανιού της αρχαίας Μασσαλίας και τον σημαντικό διαυλο επικοινωνίας που συνιστούσε ο Ροδανός, για τη μεταφορά αμφορέων που περιείχαν ένα «εξωτικό και νέο ελληνικό ποτό, το οποίο παρασκευάζεται από χυμό σταφυλιών που έχει υποστεί ζύμωση». Η καλλιέργεια της αμπελούς εντατικοποιήθηκε κατά την περίοδο της ρωμαϊκής κυριαρχίας και γνώρισε πραγματική άνθηση τον Μεσαίωνα υπό την επιρροή πόλεων όπως η Λυών κι η Μασσαλία, καθώς και υπό την επιρροή των Γενοβέζων στην Κορσική.

Τα φυσικά πλεονεκτήματα της γεωγραφικής περιοχής που αντιστοιχεί στην προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Méditerranée» ευνόησαν την εδραίωση της αμπελοκαλλιέργειας. Η κουλτούρα του οίνου, η οποία είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την περιοχή, κατέστησε δυνατή τη διαρκή εξέλιξη της τεχνογνωσίας των αμπελουργών που στηρίζεται σε μία ανοιχτή ποικιλιακή σύνθεση, η οποία όμως χαρακτηρίζεται από ένα σύνολο κύριων ποικιλιών αμπελούς που απαντούν στη γεωγραφική περιοχή.

Οι μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι διακρίνονται για την αυξημένη χρωματική έντασή τους και τις απαλές τανίνες τους. Τα αρώματα τους είναι φρουτώδη (κόκκινα ή ώριμα φρούτα), και ενίοτε αναδύουν νότες βανίλιας ή καβουρδίσματος.

Χάρη στον τέλει έλεγχο των φυσικών στοιχείων τους, οι ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι παρουσιάζουν ισορροπία μεταξύ φρουτώδους γεύσης, συμπύκνωσης και φρεσκάδας.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται από τα λιγότερο αλκοολούχα προϊόντα βάσης (cuvées) και χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερη ζωηράδα. Έχουν τα ίδια χαρακτηριστικά με τους μη αφρώδεις οίνους, αλλά περισσότερη φρεσκάδα και λεπτότερο άρωμα.

Οι μαρτυρίες σχετικά με την παραγωγή αφρώδων οίνων στην περιοχή της ΠΓΕ «Méditerranée» ανάγονται στον Μεσαίωνα. Οι πρόσφατες καλλιέργειες έχουν αυξηθεί σημαντικά από το 1909, τη χρονολογία ίδρυσης της εταιρείας «Royal Provence» («Tête Noire»), στον νομό Bouches du Rhône, η οποία παράγει σήμερα περίπου 4 000 000 φιάλες. Επιπλέον, η εν λόγω παραγωγή έχει διατηρηθεί σε άλλα σημεία της περιοχής αυτής. Ιδίως στον νομό Ardèche με τις ποικιλίες marsanne B, roussanne B και chardonnay B, η οποία παράγεται και οινοποιείται από τους τοπικούς αμπελουργούς εδώ και 25 χρόνια. Στον νομό Drôme χρησιμοποιείται και η ποικιλία chardonnay B μαζί με τις ποικιλίες viorne B και muscat à petits grains B για τους λευκούς οίνους, και syrah N για τους ερυθρώπους από τη δεκαετία του 1980. Στις αρχές του 20ου αιώνα, στην Κορσική παραγόταν ο οίνος vinu Forzatu, ενώ πιο πρόσφατα, το 1983 το συνεταιριστικό οινοποιείο «Les vigneronns Corsicans» διέθεσε στο εμπόριο το πρώτο προϊόν βάσης αφρώδους οίνου που παρασκευάζεται από ποικιλίες οίνου chardonnay B και meunier N. Στον νομό Vaucluse, τη δεκαετία του 1970 στο ίδιο το οινοποιείο του Pernes-les-Fontaines παράγονταν και οινοποιούνταν σε κλειστές δεξαμενές αφρώδεις οίνοι από επιτραπέζια σταφύλια, μεταξύ των οποίων η ποικιλία αμπέλου gros vert B, ενώ αξίζει να σημειωθεί η παραγωγή οίνου βάσης στο οινοποιείο του Terres Valdèze, το οποίο προμηθεύει τον οίκο Kriter από τη δεκαετία του 1950· η αγορά του σήμερα έχει διαφοροποιηθεί και με άλλες επιχειρήσεις και αντιστοιχεί σε όγκο που φτάνει τα 15 000 hl ετησίως. Η παραγωγή είναι πιο τοπική αλλά εξίσου παραδοσιακή, από το 1959, στον νομό Hautes Alpes και στον νομό Alpes de Haute Provence, όπου παρασκευάζονται λευκοί οίνοι (πολλοί με βάση την ποικιλία chardonnay B) από τη δεκαετία του 1970.

Στον νομό Var ίδρυσε την έδρα της η εταιρεία «Les Vins Bréban» το 1952, την οποία ακολούθησε ο οίκος Libra το 1982· η παραγωγή, η οποία εστιάζει στους ερυθρώπους αφρώδεις οίνους, αναπτύχθηκε γρήγορα χάρη σ' αυτούς τους προμηθευτές, όπως συνέβη στον νομό Bouches du Rhône.

Έτσι, περίπου 200 επιχειρήσεις δραστηριοποιούνται στην εν λόγω περιοχή παραγωγής, εκ των οποίων οι μισές είναι συνεταιριστικά οινοποιεία και περίπου τριάντα είναι έμποροι, με συνολική παραγωγή περίπου 10 000 hl αφρώδους οίνου ποιότητας.

8.3. Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ιδιαιτερότητας της γεωγραφικής περιοχής και της ιδιοτυπίας του προϊόντος

Τα εν λόγω χαρακτηριστικά της περιοχής και αυτή η ιστορική πολιτιστική κοινότητα οδήγησαν με εντελώς φυσικό τρόπο τις αμπελουργικές επιχειρήσεις της περιοχής να αιτηθούν την αναγνώριση του οίνου «Vin de Pays de Méditerranée», η οποία άρχισε να ισχύει από την 1η Αυγούστου 1999.

Η ΠΓΕ «Méditerranée» συγκεντρώνει την «τεχνογνωσία» των αμπελουργών 10 νομών του νοτιοανατολικού τμήματος της μεσογειακής Γαλλίας. Χάρη στην πλεονεκτική τοποθεσία του εν λόγω αμπελώνα που επηρεάζεται από τη Μεσόγειο και χαρακτηρίζεται από κλίμα με ιδιαίτερη ηλιοφάνεια και ποικιλία εδαφών πλήρως προσαρμοσμένων στην αμπελοκαλλιέργεια και στην παραγωγή εκλεκτών οίνων, διαμορφώθηκε μια ισχυρή αμπελουργική παράδοση.

Το μεσογειακό κλίμα ευνοεί την καλή ωρίμαση των σταφυλιών χάρη στην άφθονη ηλιοφάνεια και το ενδεδειγμένο ύψος βροχοπτώσεων. Τα ιδιότυπα εδαφικά χαρακτηριστικά του συνόλου της εν λόγω περιοχής της Μεσογείου, σε συνδυασμό με την επιλογή των ποικιλιών αμπέλου καθώς και με τον έλεγχο των τεχνικών οινοποίησης καθιστούν δυνατή την παρασκευή οίνων που παρουσιάζουν ισορροπία μεταξύ συμπύκνωσης, φρουτώδους γεύσης και φρεσκάδας. Η σταθερή φύτευση των αμπέλων δίπλα σε ψηλούς ορεινούς όγκους ή σε υψόμετρο, καθώς και η επίδραση νοτίων υγρών ανέμων αποτελούν μια ιδιαιτερότητα της περιοχής που προσδίδει στους οίνους τη χαρακτηριστική φρεσκάδα τους.

Η ιδιαιτερότητα των αφρώδων οίνων ποιότητας της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης «Méditerranée» πηγάζει από μακρά παράδοση στην παραγωγή αφρώδων οίνων στους περισσότερους νομούς της από τις αρχές του 20ου αιώνα και είναι αποτέλεσμα του πλήθους των μειγμάτων της, της προσαρμογής της ποικιλιακής σύνθεσης στην ποικιλομορφία του εδάφους, καθώς και των ιδιότυπων χαρακτηριστικών του εδάφους.

Οι κύριες ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή λευκών αφρώδων οίνων είναι κυρίως οι chardonnay B, ugni blanc B, grenache blanc B, vermentino B και για τους ερυθρώπους αφρώδεις οίνους, που αντιστοιχούν σήμερα στα 2/3 της παραγωγής, οι ποικιλίες cinsault N, grenache N, muscat de Hambourg N και η ποικιλία syrah N, η οποία περιλαμβάνεται συχνά στα εν λόγω μείγματα.

Η τεχνογνωσία αυτή όσον αφορά την πρόωμη συγκομιδή, την ανάμειξη των ποικιλιών οίνου και την επιλογή των εδαφών επιτρέπει την εξασφάλιση ζωηρών, φρέσκων και ισορροπημένων οίνων βάσης ποιότητας, οι οποίοι χρησιμοποιούνται για την παραγωγή ελαφρώς αλκοολούχων αφρώδων οίνων.

Οι τεχνικές παρασκευής που χρησιμοποιούνται είναι είτε η δεύτερη ζύμωση σε φιάλες, είτε η μέθοδος «Charmat» (η λεγόμενη μέθοδος «σε κλειστή δεξαμενή»), η οποία αποτελεί την πλέον διαδεδομένη πρακτική με τη μεγαλύτερη εμπορική ζήτηση. Με την τεχνική αυτή επιτυγχάνεται η γρήγορη παρασκευή του οίνου η οποία εξασφαλίζει τον σεβασμό του ποικιλιακού χαρακτήρα, των ιδιαίτερων αρωμάτων των ποικιλιών αμπέλου που χρησιμοποιούνται καθώς και τη διατήρηση του χρώματος του (η οποία είναι εξαιρετικά σημαντική κυρίως όσον αφορά τους ερυθρώπους οίνους), σε αρμονία με την ταυτότητα των οίνων της ΠΓΕ «Méditerranée». Οι παραγόμενοι αφρώδεις οίνοι χαρακτηρίζονται από φρεσκάδα, υπόξινη γεύση με μια δυνατή πρώτη γευστική αίσθηση, και ισορροπία μεταξύ ζωηράδας και αρωματικής έντασης.

Οι παραγωγοί έχουν εκφράσει σαφώς τις προσδοκίες τους από τη γεωγραφική ένδειξη «Méditerranée», οι οποίες αφορούν την ανάπτυξη του εξαγωγικού εμπορίου.

Η τοπική δυναμική της ΠΓΕ «Méditerranée» κατάφερε να συσπειρώσει μεγάλο αριθμό επιχειρήσεων (253 οινοποιεία, εκ των οποίων 174 ιδιωτικά και 79 συνεταιριστικά οινοποιεία, και 51 εμπόρους). Ο παραγόμενος όγκος αυξάνεται διαρκώς (100 000 hl το 2000, 475 000 hl το 2012).

Η φήμη της εξαπλώθηκε ταυτόχρονα σε τοπικό επίπεδο, χάρη στην ανάδειξη της περιοχής σε μείζονα τουριστικό προορισμό, αλλά και σε εθνικό και διεθνές επίπεδο, χάρη στα πολυάριθμα βραβεία που έχει λάβει στον διαγωνισμό «Concours General Agricole» του Παρισιού ή στις πολλαπλές αναφορές του οδηγού οίνων «Guide Hachette des Vins» στην ένδειξη αυτή.

Επιπλέον, η ΠΓΕ «Méditerranée» αποτελεί επίσημο συνεργάτη και προμηθευτή της Εβδομάδας Κριτικής του Διεθνούς Φεστιβάλ Κινηματογράφου των Καννών.

Η ΠΓΕ «Méditerranée» χαίρει διεθνούς αναγνώρισης (44 % του παραγόμενου όγκου εξάγεται κάθε χρόνο) και προσελκύει πολλούς τουρίστες, οι οποίοι συρρέουν στην περιοχή κυρίως κατά τη θερινή περίοδο. Ο συνδυασμός των οίνων IGP «Méditerranée» και των τοπικών γαστρονομικών εδεσμάτων καλεί τους τουρίστες να ανακαλύψουν εκ νέου τα οφέλη της μεσογειακής διατροφής.

9. Άλλες ουσιαστικές προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Το λογότυπο «IGP» (ΠΓΕ) της Ευρωπαϊκής Ένωσης αναγράφεται στην επισήμανση όταν η μνεία «Indication Géographique Protégée» (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη) αντικαθίσταται από την παραδοσιακή μνεία «Vin de Pays» (τοπικός οίνος).

Η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Méditerranée» μπορεί να συμπληρώνεται με την ονομασία των ακόλουθων μικρότερων γεωγραφικών ενότητων, σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος:

— «Comté de Grignan»

— «Coteaux de Montélimar»

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που καθορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή των μη αφρωδών οίνων που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Méditerranée» περιλαμβάνει, αφενός, το έδαφος των ακόλουθων διαμερισμάτων, με εξαίρεση τους δήμους των διαμερισμάτων αυτών οι οποίοι περιλαμβάνονται στην γεωγραφική περιοχή:

— στον νομό Loire: διαμέρισμα Saint-Etienne,

— στον νομό Rhône: διαμέρισμα Lyon,

— στον νομό Isère: διαμερίσματα Grenoble και Vienne.

και, αφετέρου, τα εδάφη των ακόλουθων διαμερισμάτων:

— διαμερίσματα Nîmes και Alès (στον νομό Gard)

— διαμέρισμα Mende (στον νομό Lozère)

— διαμερίσματα Le Puy-en-Velay και Yssingeaux (στον νομό Haute-Loire)

- διαμερίσματα Montbrison και Roanne (στον νομό Loire)
- διαμέρισμα Villefranche-sur-Saône (στον νομό Rhône)
- διαμέρισμα Bourg-en-Bresse (στον νομό Ain)
- διαμέρισμα La Tour-du-Pin (στον νομό Isère)
- διαμερίσματα Chambéry και Saint-Jean-de-Maurienne (στον νομό Savoie)

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή που καθορίζεται κατά παρέκκλιση για την παρασκευή των αφρωδών οίνων ποιότητας που φέρουν την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «Méditerranée», ακολουθούμενη ή όχι από την ονομασία μίας εκ των μικρότερων γεωγραφικών ενοτήτων που αναφέρονται στο σημείο 2, αποτελείται από τα ανωτέρω εδάφη και εκτείνεται στους νομούς Ain και Savoie.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-207485f2-babd-4ddf-a9ea-da697f56f434

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2021/C 393/13)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5, του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ⁽¹⁾

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

« **Liguria di Levante** »

PGI-IT-A0363-AM04

Ημερομηνία κοινοποίησης: 2 Ιουλίου 2021

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Συμπερίληψη του μονοποικιλιακού τύπου «Vermentino nero».

Περιγραφή: στο άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος προστέθηκε ο μονοποικιλιακός τύπος «Vermentino nero».

Αιτιολόγηση: ο νέος τύπος ποικιλίας αμπέλου «Vermentino nero» είναι αποτέλεσμα μακροχρόνιων πειραματισμών για την προώθηση της ποικιλίας που καλλιεργείται ήδη στην περιοχή, η οποία έχει αναγνωριστεί από μακρού ως κατάλληλη για την αμπελουργία στο εν λόγω έδαφος.

2. Συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου για τον μονοποικιλιακό τύπο «Vermentino nero».

Μετά τη συμπερίληψη της ποικιλίας αμπέλου «Vermentino nero» στις προδιαγραφές προϊόντος, στο άρθρο 2 των προδιαγραφών περιγράφεται ο συνδυασμός των ποικιλιών που ενδείκνυνται για την παραγωγή του συγκεκριμένου μονοποικιλιακού τύπου, ο οποίος, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ, πρέπει να αποτελείται τουλάχιστον κατά 85 % από την εν λόγω ποικιλία αμπέλου.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά επίσης το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου (Βασικές οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου).

3. Εισαγωγή της απόδοσης ανά εκτάριο και του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου των σταφυλιών και της απόδοσης οίνου για τον μονοποικιλιακό τύπο «Vermentino nero».

Το άρθρο 4 των προδιαγραφών του προϊόντος ορίζει την απόδοση ανά εκτάριο και τον ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο για τα σταφύλια του μονοποικιλιακού τύπου «Vermentino nero», ήτοι 11 τόνοι ανά εκτάριο και 10 % vol αντίστοιχα. Το άρθρο 5 ορίζει την απόδοση σταφυλιών/οίνου και την απόδοση οίνου/εκτάριο για τον συγκεκριμένο τύπο, ήτοι 80 % και 88 εκατόλιτρα ανά εκτάριο αντίστοιχα.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά επίσης το σημείο 5 β του ενιαίου εγγράφου (Μέγιστες αποδόσεις).

4. Χαρακτηριστικά του μονοποικιλιακού τύπου «Vermentino nero» κατά την κατανάλωση.

Στο άρθρο 6 των προδιαγραφών του προϊόντος παρατίθενται για τον μονοποικιλιακό τύπο «Vermentino nero» τα ακόλουθα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση:

χρώμα: έντονο κόκκινο του ρουμπινιού, που όταν ο οίνος είναι νεαρός τείνει προς το πορφυρό κόκκινο και που με την παλαίωση τείνει προς το βαθυκόκκινο του γρανάτη·

άρωμα: έντονο, με νότες κόκκινων φρούτων, αρωματικών φυτών και μπαχαρικών·

γεύση: δροσερή, αρμονική και έντονη, με ευχάριστη, παρατεταμένη επίγευση, ξηρή, ενίοτε με νότες αμυγδάλου·

ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 g/l·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά επίσης το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου (Περιγραφή των οίνων).

⁽¹⁾ ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία προϊόντος

Liguria di Levante

2. Τυπος γεωγραφικής ενδειξης:

ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

8. Ημιαφρώδης οίνος

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

4. Περιγραφή των οινών

«Liguria di Levante» Bianco

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: αχυροκίτρινο, ποικίλης έντασης· λαμπερό·

άρωμα: διακριτικό, ευχάριστο, παρατεταμένο, ελαφρώς φρουτώδες, σύνθετο·

γεύση: ξηρή, δροσερή, αρμονική, διακριτικά φρουτώδης, χαρακτηριστική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

«Liguria di Levante» Malvasia bianca lunga

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: λαμπερό αχυροκίτρινο·

άρωμα: λεπτό, διακριτικό, χαρακτηριστικό·

διακριτικά αρωματικό·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική, χαρακτηριστική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

«Liguria di Levante» *Trebbiano toscano*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: αχυροκίτρινο, ποικίλης έντασης· λαμπερό·

άρωμα: διακριτικό, ελαφρώς φρουτώδες·

γεύση: ξηρή, λεπτή, δροσερή, αρμονική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

«Liguria di Levante» *Rosso*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης, που με την παλαίωση τείνει προς το βαθυκόκκινο του γρανάτη·

άρωμα: διακριτικό, οινώδες, φρουτώδες·

χαρακτηριστικό, σύνθετο·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,5% vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

«Liguria di Levante» Canaiolo:

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

άρωμα: διακριτικό, οινώδες, λεπτό·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική, χαρακτηριστική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

«Liguria di Levante» Ciliegiole

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

«Liguria di Levante» Ciliegiole:

χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης· λαμπερό·

άρωμα: διακριτικό, λεπτό, οινώδες, ελαφρώς φρουτώδες·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική, διακριτικά φρουτώδης·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

«*Liguria di Levante*» Merlot:

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης, που με την παλαίωση τείνει προς το βαθυκόκκινο του γρανάτη·

άρωμα: έντονο, οινώδες, θυμίζει ελαφρώς φρούτα και λαχανικά, σύνθετο·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική, αρκετά ικανοποιητικό σώμα·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

«*Liguria di Levante*» Pollera nera

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

άρωμα: διακριτικό, οινώδες, αρκετά σύνθετο·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική, χαρακτηριστική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

«Liguria di Levante» Syrah

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: έντονο κόκκινο του ρουμπινιού·

άρωμα: έντονο, οινώδες, σύνθετο, διακριτικά φρουτώδες·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική, χαρακτηριστική, ικανοποιητικό σώμα·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

«Liguria di Levante» Rosato

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: απαλό ή ανοιχτό ρόδινο, λαμπερό·

άρωμα: διακριτικό, οινώδες, ελαφρώς φρουτώδες·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

«*Liguria di Levante*» *Passito bianco*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: έντονο χρυσαφί, λαμπερό, που τείνει προς το κεχριμπαρένιο·

άρωμα: έντονο, δυνατό, χαρακτηριστικό, φρουτώδες, θυμίζει διακριτικά μέλι·

γεύση: από γλυκιά έως ημίξηρη, αρμονική, χαρακτηριστική, ικανοποιητικό σώμα, ευχάριστη και παρατεταμένη·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 15,0 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

13

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

24

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

«*Liguria di Levante*» *Passito rosso*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: έντονο κόκκινο του ρουμπινιού, λαμπερό, ζωηρό·

άρωμα: έντονο, δυνατό, χαρακτηριστικό, φρουτώδες και οινώδες·

γεύση: από γλυκιά έως ημίξηρη, αρμονική, χαρακτηριστική, ικανοποιητικό σώμα, ευχάριστη και παρατεταμένη·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 15,0 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

13,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο):

24

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

«Liguria di Levante» Vermentino nero

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

χρώμα: έντονο κόκκινο του ρουμπινιού, που όταν ο οίνος είναι νεαρός τείνει προς το πορφυρό κόκκινο και που με την παλαίωση τείνει προς το βαθυκόκκινο του γρανάτη·

άρωμα: έντονο, με νότες κόκκινων φρούτων, αρωματικών φυτών και μπαχαρικών·

γεύση: δροσερή, αρμονική και έντονη, με ευχάριστη, παρατεταμένη επίγευση, ξηρή, ενίοτε με νότες αμυγδάλου·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

—

Ελάχιστη ολική οξύτητα:

4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο):

—

Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1. Ειδική οινολογική πρακτική

—

5.2. Μέγιστες αποδόσεις:

Liguria di Levante: Bianco, Malvasia bianca lunga, trebbiano toscano

11 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Liguria di Levante: rosso, Canaiolo, Giliegiolo, Merlot, Pollera nera, Vermentino nero

11 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Liguria di levante sangiovese, syrah, rosato, passito bianco, passito rosso

11 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η περιοχή στην οποία καλλιεργούνται τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που καλύπτονται από την τυπική γεωγραφική ένδειξη «Liguria di Levante» περιλαμβάνει ολόκληρη την έκταση της επαρχίας La Spezia.

7. Κυρία/-ες οινοποιησιμη/-ες ποικιλια/-ες αμπελου

Canaiole nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N.

Ciliegiolo N. - Morettone

Greco B. - Asprinio bianco B.

Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisie

Malvasia di Candia aromatica B. - Malvasia

Merlot N.

Moscato bianco B. - Moscatello

Moscato bianco B. - Moscatellone

Moscato bianco B. - Moscato

Moscato bianco B. - Muscat

Moscato bianco B. - Muskateller

Pollera nera N.

Ruzzese B.

Sangiovese N. - Sangiovese

Sauvignon B.

Syrah N. - Shiraz

Trebbiano toscano B. - Biancame B.

Trebbiano toscano B. - Procanico

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Ugni blanc

Vermentino B.

Vermentino B. - Favorita B.

Vermentino nero N.

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

Liguria di levante

Εδαφολογικά χαρακτηριστικά: στους λόφους, αργιλώδες υπόστρωμα, με υφή που ποικίλλει από λεπτή έως αδρή· στις πεδιάδες και στις πεδιάδες πλημμυρών, ασβεστώδεις ή αργιλώδεις ποτάμιες αποθέσεις, πετρώδη εδάφη. Χαρακτηριστικά του ανάγλυφου του εδάφους: το υψόμετρο των αμπελουργικών εκτάσεων ποικίλλει από 0 έως 1 700 μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Κλιματολογικά χαρακτηριστικά: η μέση θερμοκρασία στην περιοχή είναι περίπου 12 °C. Μέγιστο ύψος βροχοπτώσεων τον Νοέμβριο περίπου 160 mm, ελάχιστο ύψος βροχοπτώσεων τον Ιούλιο με μέσο όρο 27 mm. Ανθρώπινοι και ιστορικοί παράγοντες που είναι σημαντικοί για τον δεσμό: πλούσια κληρονομιά που ανάγεται στην εποχή της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας. Στην περιοχή Val di Magra βρίσκονται τα ερείπια της αρχαίας ρωμαϊκής πόλης Luni, ακμάζοντας εμπορικού λιμένα που χρησιμοποιούνταν για τη μεταφορά κυβόλιθων από μάρμαρο Αρμαν, ξυλείας, τυριών και οίνου.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισημανση, άλλες απαιτήσεις)

—

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14016>

—————

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(2021/C 393/14)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει δικαίωμα ένστασης σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾ εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Επανομή» (Epanomi)

PGI-GR-A0858-AM01

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 30-7-2015

1. Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 — μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

2.1. Προσθήκη της κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος «οίνος λευκός από υπερώριμα σταφύλια» από την ποικιλία Μαλαγουζιά

Η τροποποίηση του Τεχνικού Φακέλου PGI-GR-A0858 Επανομή, Προδιαγραφή του Προϊόντος και Ενιαίο Έγγραφο, αφορά την προσθήκη της κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος «οίνος λευκός από υπερώριμα σταφύλια» που θα παράγεται από την ποικιλία Μαλαγουζιά.

Ο λευκός οίνος από υπερώριμα σταφύλια παράγεται, από τις αρχές του 2000, από τη γηγενή ποικιλία Μαλαγουζιά. Πρόκειται για μια από τις πιο εκλεκτές ποικιλίες του ελλαδικού χώρου. Η ποικιλία προέρχεται από την ορεινή Ναυπακτία. Είναι φυτεμένη στην περιοχή της Επανομής εδώ και πάνω από 35 χρόνια, με αποδεδειγμένα άριστα αποτελέσματα και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Η εναρμόνιση της Μαλαγουζιάς με το terroir της περιοχής είναι ιδανική καθώς όλα τα αμπελουργικά στοιχεία καλλιέργειας είναι ευνοϊκά. Ο συνδυασμός των κλιματικών συνθηκών με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, την καλλιεργούμενη ποικιλία αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του λευκού οίνου από υπερώριμα σταφύλια.

Ο λευκός οίνος από υπερώριμα σταφύλια έχει αποσπάσει μετάλλια σε διεθνείς διαγωνισμούς.

Με την τροποποίηση αυτή επηρεάζονται οι ενότητες «Περιγραφή των οίνων», «Οινολογικές πρακτικές», «Μέγιστες αποδόσεις», «Επιτρεπόμενες οινοποιησιμες ποικιλίες αμπέλου» και «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» στο ενιαίο έγγραφο και στις προδιαγραφές του προϊόντος.

2.2. Επικαιροποίηση του Τεχνικού Φακέλου ΠΓΕ Επανομή

Πέραν των αιτούμενων τροποποιήσεων και στο πλαίσιο της επικαιροποίησης των τεχνικών φακέλων έγιναν οι εξής αλλαγές στην Προδιαγραφή του Προϊόντος: α) προσθήκη εθνικών διατάξεων που αφορούν τις εφαρμοστέες απαιτήσεις και τους ελέγχους για τους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ και διαγραφή καταργημένων και β) την αλλαγή στοιχείων των αρμόδιων αρχών ελέγχου και συγκεκριμένα του ονόματος του Υπουργείου, της Διεύθυνσης και την προσθήκη της Γενική Διεύθυνσης καθώς και διόρθωση του ονόματος των Περιφερειακών Κέντρων Προστασίας Φυτών και Ποιοτικού Ελέγχου.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες

Επανομή (Epanomi)

2. Τυπος γεωγραφικής ενδειξης

ΠΓΕ - Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Οίνος ερυθρός ξηρός

— Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 12,0 % vol

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*

Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ (g/l): έως 7,0

Χρώμα λαμπερό βαθυπόφυρο με κεραμιδί αποχρώσεις όταν ο οίνος έχει παλαιώσει επί μακρύ χρονικό διάστημα. Άρωμα φρέσκων ώριμων φρούτων, μπαχαρικών, σταφίδας, κακάο. Πλούσιο σώμα με ισορροπημένη γεύση και μαλακές τανίνες που υποστηρίζονται από φρούτο και έντονα αρωματική επίγευση.

* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του παραρτήματος III μέρος Β του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

Οίνος λευκός ξηρός

— Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol

— Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*

— Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ (g/l): έως 7,5

Χρώμα έντονο αχνόξανθο με πρασινωπές ανταύγειες ή έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα όταν ο οίνος έχει παλαιώσει για ορισμένο χρονικό διάστημα. Άρωμα εξωτικών και καλοκαιρινών φρούτων, γασσεμιού, εσπεριδοειδών, βανίλιας, μελιού και νότες καπνού. Σύνθετο και πλούσιο στόμα με αρμονικά ισορροπημένη γεύση, δροσερή οξύτητα και έντονα αρωματική & μακριά επίγευση.

* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του παραρτήματος III μέρος Β του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Οίνος λευκός από υπερώριμα σταφύλια

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 15 % vol
- Περιεκτικότητα σε φυσικά σάκχαρα (g/l): τουλάχιστον 250 g/l
- Ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ (g/l): έως 6,5
- Ολική περιεκτικότητα των οίνων σε θειώδη ανυδρίτη (mg/l): έως 300**

Ο οίνος αυτός, που παράγεται αποκλειστικά από την ποικιλία Μαλαγουζιά, έχει σκούρο χρυσό χρώμα χάρη στην παρατεταμένη του παλαίωση σε δρύινα βαρέλια. Πολύπλοκα αρώματα λευκόσαρκων ώριμων φρούτων, όπως ροδάκινο, αχλάδι, κυδώνι, μάνγκο, και μελιού. Μεγάλη λιπαρότητα στο στόμα, που συμβαδίζει με καλή οξύτητα και γλυκό υπόβαθρο.

** σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο σημείο 2γ) του παραρτήματος Ι μέρος Β του κανονισμού (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστη ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	300

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1. Ειδικές οιнологικές πρακτικές

Μόρφωση των πρέμνων

Καλλιεργητική πρακτική

Η μόρφωση των πρέμνων ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

Οινοποίηση λευκών οίνων

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Οινοποίηση λευκών οίνων:

Λευκός οίνος ΠΓΕ Επανομή

Οι λευκοί οίνοι παράγονται με σύγχρονες τεχνικές παραγωγής· η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

Ο οίνος ΠΓΕ Επανομή παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποίηση λευκών οίνων από υπερώριμα σταφύλια

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Λευκός οίνος από υπερώριμα σταφύλια ΠΓΕ Επανομή

Τα σταφύλια παραμένουν στο αμπέλι μέχρι να υπερωριμάσουν, μόνο τις χρονιές που οι καιρικές συνθήκες το επιτρέπουν.

Οι λευκοί οίνοι παράγονται με σύγχρονες τεχνικές παραγωγής· η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο - Οίνος ερυθρός

88 εκατόλιτρο ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο- Οίνος λευκός

82,5 εκατόλιτρο ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο- Οίνος λευκός από υπερώριμα σταφύλια

40 εκατόλιτρο ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο-Οίνος ερυθρός

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο-Οίνος λευκός

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο-Οίνος λευκός από υπερώριμα σταφύλια

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής των οίνων ΠΓΕ Επανομή περιλαμβάνει την περιοχή Επανομής που βρίσκεται νότια της Θεσσαλονίκης, στο δημοτικό διαμέρισμα Επανομής του δήμου Θερμαϊκού.

7. Κυρίες ποικιλίες αμπελου

Λημνιό Ν

Ασύρτικο Β

Μαλαγουζιά Β

Chardonnay Β

Sauvignon Blanc Β

Viognier Β

Ξινόμαυρο Ν - Ξινόγκαλτσο, Ποπόλκα

Cabernet sauvignon Ν

Mourvedre Ν

Grenache rouge N

Merlot N

Syrah N

8. Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων

8.1 Πληροφορίες σχετικά με τη γεωγραφική περιοχή –Οίνος και Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

Ο ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός, οικονομικός δεσμός καθώς και το γεωγραφικό περιβάλλον και η γεωγραφική προέλευση ισχύουν για τις κατηγορίες «οίνος» και «οίνος από υπερώριμα σταφύλια».

A. Ιστορικός δεσμός.

Η περιοχή της Επανομής ανήκε στην Καλαμαριά (Καλή Μεριά), τίτλος που δόθηκε από Γάλλους περιηγητές για τα καλά αγροτικά προϊόντα της. Η οινοποίηση μαρτυρείται εδώ και 1 500 χρόνια ενώ ως φημισμένος αμπελότοπος αναφέρεται και κατά τη βυζαντινή περίοδο. Η πρώτη γνωστή μνεία του οικισμού ως Πανομή (1302) συνδέεται με την ύπαρξη αμπελιών και φαίνεται ότι η αμπελοκαλλιέργεια συνεχίστηκε και ως το τέλος της Τουρκοκρατίας. Σε απογραφή του 1875 καταγράφονται 325 αμπελώνες ενώ το 1907 καταγράφονται 586. Το 1907 καταγράφηκαν 27 πατητήρια ως αυτοτελή κτίσματα και 22 σε σπίτια του χωριού. Υπάρχουν στοιχεία πληρωμής φόρων στις τοπικές τουρκικές αρχές για καλλιέργεια αμπελώνων και παραγωγή τοπικών οίνων.

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου, «οι δρόμοι του κρασιού» στην Επανομή.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η αμπελουργική ζώνη της Επανομής βρίσκεται νότια της Θεσσαλονίκης, στον δήμο Θερμαϊκού. Το κλίμα είναι μεσογειακό. Η μέση ετήσια θερμοκρασία φθάνει τους 16 °C και η μέση ετήσια βροχόπτωση τα 550 mm. Τις πρωινές ώρες παρατηρείται έντονη δρόσος, που ευνοεί τη μικρότερη διαπνοή, και ξηρός βόρειος άνεμος που αφαιρεί την υγρασία από την βλάστηση. Το έδαφος είναι αμμοαργιλώδες- αργιλοπηλώδες. Η συγκέντρωση του ανθρακικού ασβεστίου βοηθάει στην καλή δομή και αποστράγγιση του εδάφους, ενώ η σχετικά μεγάλη περιεκτικότητα σε άργιλο επιτρέπει μεγάλη αποθήκευση θρεπτικών. Η συγκέντρωση σε οργανική ουσία είναι μέτρια και βοηθάει στην καλή δομή του εδάφους και στην αποστράγγιση. Τα εδάφη είναι επικλινή με μικρές μέχρι μέσες κλίσεις, γεγονός που βοηθάει στην καλύτερη απόστραγγιση και τις μικρότερες έως ελάχιστες προσβολές από τις ασθένειες και ιδιαίτερα του περονόσπορου. Ο συνδυασμός της επίδρασης της θάλασσας με την κλίση των εδαφών και τον προσανατολισμό τους, μειώνουν σημαντικά τον κίνδυνο των παγετών.

8.2 Λεπτομέρειες προϊόντος για την κατηγορία «οίνος»

Οι λευκοί οίνοι της ΠΓΕ Επανομή παρουσιάζουν χρώμα αχνόξανθο με πρασινωπές και ασημί ανταύγειες ή έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα, όταν ο οίνος έχει παλαιώσει σε δρύινα βαρέλια για ορισμένο χρονικό διάστημα. Τα αρώματα ποικίλλουν ανάλογα με τον τύπο, την ποικιλία και την παλαίωση. Τα κρασιά χαρακτηρίζονται από δροσερή οξύτητα και έχουν σύνθετο και πλούσιο στόμα με μακριά επίγευση, γεγονός που οφείλεται στις ιδανικές συνθήκες ωρίμασης των ποικιλιών.

Οι ερυθροί οίνοι της ΠΓΕ Επανομή έχουν έντονο κόκκινο χρώμα με κυανές αποχρώσεις και αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών, κακάο, σταφίδας. Έχουν πλούσιο σώμα με ισορροπημένη γεύση, και μαλακές τανίνες, λόγω των ιδανικών κλιματικών συνθηκών που επικρατούν στην περιοχή και οδηγούν σε καλή τεχνολογική και φαινολική ωρίμαση.

8.3 Λεπτομέρειες προϊόντος για την κατηγορία οίνος από υπερώριμα σταφύλια

Οι οίνοι από υπερώριμα σταφύλια παράγονται από τις αρχές του 2000, από την ποικιλία Μαλαγουζιά. Είναι φυτεμένη στην περιοχή πάνω από 35 χρόνια με άριστα αποτελέσματα. Η εναρμόνιση της με το terroir της περιοχής είναι ιδανική, καθώς όλα τα αμπελουργικά στοιχεία καλλιέργειας είναι ευνοϊκά.

Τα σταφύλια αφήνονται να υπερωριμάσουν πάνω στα κλήματα μόνο τις χρονιές που το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες. Το χρώμα είναι σκούρο χρυσαφί, λόγω της παλαιώσης σε δρύινα βαρέλια επί μακρύ χρονικό διάστημα, ενώ τα αρώματα που χαρακτηρίζουν το κρασί είναι λευκόσαρκα ώριμα φρούτα και μέλι. Στο στόμα παρουσιάζει μεγάλη λιπαρότητα που ισορροπεί ιδανικά με την καλή οξύτητα που χαρακτηρίζει το κρασί.

Οι οίνοι από υπερώριμα σταφύλια έχουν αποσπάσει διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς όπως: Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, International Wine & Spirits Competition.

8.4 Αιτιώδης αλληλεπίδραση για την κατηγορία οίνος

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Επανομή, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Το κλίμα της Επανομής είναι ιδανικό για τις ποικιλίες που καλλιεργούνται, γιατί τα σταφύλια φτάνουν στην επιθυμητή τεχνολογική και φαινολική ωρίμαση πριν την περίοδο των έντονων βροχοπτώσεων του φθινοπώρου, που θα οδηγούσαν σε προβλήματα ποιότητας των σταφυλιών.

Οι ξηροθερμικές συνθήκες της περιοχής σε συνδυασμό με τον τύπο των εδαφών έχουν ως αποτέλεσμα την ωρίμαση των σταφυλιών από τα μέσα Αυγούστου μέχρι και τα μέσα Σεπτεμβρίου ανάλογα με την ποικιλία. Έτσι, οι καλλιεργούμενες ποικιλίες σε συνδυασμό με τον υψηλό δείκτη ξηροθερμίας της περιοχής, έχουν σαν αποτέλεσμα τη διαφορετικότητα στο στυλ και στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των παραγόμενων οίνων, ως άμεση αντανάκλαση του κλίματος.

Οι λευκές ποικιλίες καλλιεργούνται στα κατώτερα επίπεδα του αμπελώνα, ώστε να αποφευχθεί το έντονο υδατικό στρες, το οποίο θα είχε ως αποτέλεσμα τη μείωση της οξύτητας στους οίνους. Εξαιρείται η Μαλαγουζιά, η οποία καλλιεργείται στα μέσα και ανώτερα επίπεδα, γιατί παρουσιάζει ευαισθησία στην περίσσεια υγρασία. Η ωρίμαση των σταφυλιών ξεκινάει γύρω στα μέσα Αυγούστου με τις ποικιλίες Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, ενώ το Ασύρτικο και η Μαλαγουζιά ωριμάζουν τέλος Αυγούστου.

Συγκεκριμένα, το Ασύρτικο έχει εγκλιματιστεί άριστα στο περιβάλλον της περιοχής, δίνοντας κρασιά με υψηλή οξύτητα, υψηλό αλκοολικό τίτλο, αρώματα πράσινων ώριμων φρούτων, νύξεις ανθικών αρωμάτων και ήπια μεταλλικότητα στο στόμα.

Η Μαλαγουζιά ωριμάζει χωρίς προβλήματα, δίνοντας οίνους με αυξημένο αλκοολικό τίτλο, καλή οξύτητα (λόγω των ψυχρών βόρειων ανέμων) και αρώματα τροπικών φρούτων, εσπεριδοειδών και γιασεμιού.

Οι ποικιλίες Chardonnay, Viognier και Sauvignon Blanc, εξαιτίας των θερμικών συνθηκών ωρίμασης, έχουν τροπικό αρωματικό χαρακτήρα, που συνδυάζεται με πλούσιο όγκο στο στόμα, καλή οξύτητα και καλή δυνατότητα παλαιώσης.

Οι ερυθρές ποικιλίες καλλιεργούνται στα ανώτερα επίπεδα του αμπελώνα, όπου το έδαφος συγκρατεί μικρότερες ποσότητες νερού, ώστε να προκληθεί το επιθυμητό υδατικό στρες και να επιτευχθεί η καλύτερη φαινολική και τεχνολογική ωρίμαση. Στις θέσεις με αμμώδη εδάφη παράγονται οίνοι με αρωματική λεπτότητα, ενώ σε εδάφη με υψηλά ποσοστά αργίλου, οι παραγόμενοι οίνοι χαρακτηρίζονται από έντονο φαινολικό χαρακτήρα. Η ωρίμαση των σταφυλιών ξεκινάει γύρω στα τέλη Αυγούστου με τις ερυθρές ποικιλίες Merlot, Grenache Rouge, ακολουθούν οι ποικιλίες Syrah, Cabernet Sauvignon, και Mourvedre και ολοκληρώνεται αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου με τις ποικιλίες Λημνιό και Ξινόμαυρο.

Συγκεκριμένα, οι ποικιλίες Merlot και Grenache Rouge δίνουν οίνους με υψηλό αλκοολικό τίτλο, μαλακούς στο στόμα και με αρώματα ώριμων φρούτων. Οι ποικιλίες Syrah, Cabernet Sauvignon και Mourvedre δίνουν οίνους με καλή δομή, έντονο χρώμα και μεγάλη δυνατότητα παλαιώσης. Η ποικιλία Λημνιό δίνει οίνους με έντονο χρώμα, ιδιαίτερα αρωματικούς χαρακτήρες κόκκινων φρούτων και πλούσιο όγκο, και το Ξινόμαυρο οίνους με καλή χρωματική ένταση, λόγω της ιδανικής ωρίμασης της ποικιλίας στην περιοχή, καλό αλκοολικό τίτλο και χαρακτήρες κόκκινων φρούτων.

8.5 Αιτιώδης αλληλεπίδραση για την κατηγορία οίνος από υπερώριμα σταφύλια

Η Μαλαγουζιά είναι μία πολυδυναμική ποικιλία, η οποία ανάλογα με την καλλιέργεια και τη μέθοδο οινοποίησης μπορεί να δώσει από απλά κρασιά με αρώματα μοσχάτου και λεμονιού μέχρι πιο πολύπλοκα με σώμα και αρώματα εσπεριδοειδών (κίτρο, λεμόνι), ώριμων φρούτων, βοτάνων και άσπρου πιπεριού. Η τοποθεσία, η έκθεση, το ανάγλυφο του εδάφους καθώς και η μηχανική και χημική σύσταση του αμπελοτοπίου παίζουν σημαντικό ρόλο.

Η ποικιλία έχει καλή προσαρμοστικότητα, αλλά παρουσιάζει ευαισθησία στην υγρασία. Γι' αυτό η φύτευση γίνεται στα ανώτερα επίπεδα της περιοχής με λιγότερη υγρασία, στις θέσεις δηλαδή, που ευνοούν την ωρίμαση των σταφυλιών. Έτσι, παράγονται πολύπλοκα κρασιά με έντονο αρωματικό χαρακτήρα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων, αλλά και με καλή οξύτητα, γεγονός που οφείλεται στους βόρειους ανέμους, που αφαιρούν την υγρασία από τη βλάστηση, και τις θαλάσσιες αύρες, που ρίχνουν τη θερμοκρασία των σταφυλιών κατά τους καλοκαιρινούς μήνες.

Το έδαφος της περιοχής είναι κατά βάση αμμώδες, φτωχό σε θρεπτικές ουσίες και επικλινές και επιτρέπει τη γρήγορη και εύκολη αποστράγγιση, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται πολύ ευνοϊκές συνθήκες για την ποικιλία, ειδικά κατά την περίοδο της ωρίμασης. Διαφορετικά, η απορρόφηση μεγάλου όγκου νερού, οδηγεί στην διάρρηξη της λεπτής επιδερμίδας της Μαλαγουζιάς και στην εμφάνιση βοτρυτή.

Παράλληλα, η επιλογή φυτών μεγάλης ηλικίας (30+ ετών), σε συνδυασμό με το φτωχό έδαφος της περιοχής, οδηγεί σε μικρή παραγωγικότητα και ευνοείται η υπερωρίμαση της ποικιλίας. Εάν όμως υπάρχουν παραγωγικές χρονιές εφαρμόζεται πράσινο τρύγος, ώστε να ευνοείται η ωρίμαση της ποικιλίας.

Η απευθείας έκθεση στον ήλιο μειώνει την ένταση των τερπενικών αρωμάτων της ποικιλίας, που προσδίδουν τα χαρακτηριστικά του μοσχάτου. Για αυτόν τον λόγο ο προσανατολισμός της φύτευσης στην περιοχή πρέπει να είναι Δύση-Ανατολή, για την διασφάλιση της ομαλής ωρίμασης και την προστασία των σταφυλιών από την άμεση έκθεση στην ηλιακή ακτινοβολία και την αποφυγή των εγκαυμάτων. Παράλληλα, η ειδική διαχείριση της φυλλικής επιφάνειας (πάνω από 2 μέτρα), εξασφαλίζει καλύτερη σκίαση και προστασία των σταφυλιών.

Πλεονέκτημα αποτελεί και η κλωνική επιλογή. Φυτεύσεις με τον αραιόρωγο κλώνο της ποικιλίας διευκολύνει τον καλύτερο αερισμό του σταφυλιού και μειώνεται ο κίνδυνος εμφάνισης βοτρυτή.

Τέλος, έχει παρατηρηθεί ότι η ποικιλία προσαρμόζεται πολύ καλά στην κλιματική αλλαγή. Η απουσία βροχοπτώσεων τους μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο τα τελευταία χρόνια στην περιοχή, επιτρέπει την καλύτερη ωρίμαση της ποικιλίας, με αποτέλεσμα να ευνοείται η παραγωγή οίνου από υπέρωριμα σταφύλια σχεδόν κάθε χρόνο.

9. Άλλες ουσιαστικές προϋποθέσεις

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή του όρου:

Στο άρθρο 53 παράγραφοι 1, 2 και ειδικότερα το παράρτημα V και στην παράγραφο 6 του ίδιου άρθρου του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση.

Στην ετικέτα των βιολογικών οίνων ΠΓΕ Επανομή πρέπει να συμπληρώνονται οι λέξεις «βιολογικό» ή «bio» σε συνδυασμό με την ονομασία του προϊόντος:

- τον κωδικό αριθμό του φορέα ελέγχου
- τον λογότυπο της ΕΕ
- την ένδειξη «Γεωργία ΕΕ ή και Γεωργία Ελλάδα»

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή του όρου:

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής.

Στην υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή του όρου:

Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής.

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφασης «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818B/15-6-2005).

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή του όρου:

Ενδείξεις επισήμανσης σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία

Σύμφωνα με την αριθμ. 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση, στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) μπορούν να χρησιμοποιούνται οι ακόλουθες ενδείξεις:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή του όρου:

Στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση.

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή του όρου:

Στην Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου “Τοπικός Οίνος” ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ, στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου “Τοπικός Οίνος” με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

Πιο συγκεκριμένα, οι οίνοι της ΠΓΕ Επανομή μπορούν να παραχθούν σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό Θεσσαλονίκης ή στους όμορους νομούς Χαλκιδικής, Ημαθίας, Πέλλας, Κιλκίς και Σερρών.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/PGE_prodiagrafes_epanomh050517.pdf

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)