

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2
i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2022/C 160/13)

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

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Εύβοια” (Evia)

PGI-GR-A1559-AM01

Data przekazania informacji: 18 stycznia 2022 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Poprawa właściwości organoleptycznych win

Uzasadnienie: Proponowana zmiana poprawia i rozszerza opis właściwości organoleptycznych win, aby zapewnić konsumentom bardziej precyzyjny opis produktu.

Wprowadzono zmiany w sekcjach zatytułowanych „Opis win” i „Związek z obszarem geograficznym”, dodając informacje pod nagłówkiem „Szczegółowe informacje o produkcji”.

2. Dodanie odmiany winorośli Viognier i białej odmiany Moschato, w dowolnej proporcji, do składu odmianowego wina białego (wytrawnego, półwytrawnego, półsłodkiego, słodkiego)

Uzasadnienie: Odmiany tych winorośli są bardzo dobrze dostosowane do obszaru, a winifikacja tych odmian zaowocowała winami wysokiej jakości.

Eksperymentalne nasadzenia, w przeszłości i ostatnio, z wykorzystaniem odmiany Viognier i białej odmiany Moschato oraz winifikacja we współpracy z Uniwersytetem Rolniczym w Atenach zaowocowały doskonałymi winami i właściwościami, które można przypisać specyficznym cechom winnic na naszym obszarze. Odmiany te dobrze dostosowały się do lokalnych warunków uprawy. Właściwości win białych produkowanych z odmian Viognier, Vidiano i białej odmiany Moschato odpowiadają właściwościom win białych opisanych w dokumentacji technicznej dotyczącej oznaczenia geograficznego Evia, a nawet mogą być bardziej wyraziste.

Biała odmiana Moschato daje klarowny żółtozielony kolor ze złotymi refleksami. Zapach jest złożony, z aromatami owoców i świeżych winogron, cytryny, pomarańczy i innych kwiatów cytrusowych, płatków róży i miodu. Bukiet jest pełny i owocowy, z cytrynową kwasowością i długim finiszem.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Odmiana Moschato daje klarowny żółtozielony kolor z refleksami zielonymi do złotych. Zapach jest wyrazisty, o dużej intensywności aromatów owoców cytrusowych, pestkowych i tropikalnych, z dodatkiem cytryny i kwiatu pomarańczy. Bukiet jest bogaty, pełny i owocowy, o zrównoważonej kwasowości i długim, złożonym, pełnym finiszem.

Z odmian tych produkuje się również wina białe (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie i słodkie), które odpowiadają obecnym trendom konsumenckim i cieszą się szczególnym zainteresowaniem handlowym. Mogą być poddawane winifikacji samodzielnie lub w połączeniu z innymi zalecanymi odmianami białymi uprawianymi na tym obszarze (Savatiano, Assyrtiko, Roditis).

3. Dodanie odmiany winorośli Viognier do składu odmianowego wina czerwonego (wytrawnego, półwytrawnego, półsłodkiego, słodkiego) oraz wyjaśnienie proporcji

Wino czerwone objęte ChOG Evia (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie) produkuje się z winogron odmian Mandilaria (Kountoura Mavri), Vradyano, Agiorgitiko, Liatiko, Karampraimis, Ritino, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache rouge i Merlot, w dowolnych proporcjach. Odmiana Viognier może być użyta w proporcji do 10 % w połączeniu z innymi odmianami.

Uzasadnienie: wyrażenie „w dowolnych proporcjach” dodano, aby doprecyzować skład odmianowy danego produktu. Dzięki dodaniu odmiany Viognier uzyskuje się wina o niższej kwasowości, co poprawia jakość win objętych ChOG Evia. Kiedy białą odmianę Viognier uprawia się i poddaje winifikacji razem z odmianami czerwonymi dopuszczonymi do produkcji wina czerwonego, nabiera cech przejrzalnych suszonych czarnych owoców o orzeźwiającej kwasowości, pełnego, oleistego bukietu, mocnej struktury i miękkich, aksamitnych tanin, co wynika z faktu, że odmiana Viognier jest przejrząca w dniu zbiorów.

4. Dodanie wyrażenia „w dowolnej proporcji” do składu odmianowego wina różowego (wytrawnego, półwytrawnego, półsłodkiego, słodkiego)

Uzasadnienie: wyrażenie „w dowolnych proporcjach” dodano, aby doprecyzować skład odmianowy danego produktu.

5. Dodanie odmiany Vradyano do jednolitego dokumentu

Odmianę Vradyano dodano do jednolitego dokumentu dla wszystkich win. Została ona pominięta przez pomyłkę, mimo że była wymieniona w specyfikacji produktu.

6. Usunięcie wymogu, aby winnice znajdowały się na wysokości powyżej 10 m n.p.m.

W szczególności:

„Obszar wyznaczony do produkcji win objętych ChOG Evia to obszar znajdujący się w granicach administracyjnych jednostki regionalnej (dawnej prefektury) Eubea (Ewia)”.

Uzasadnienie: „terroir” wyspy Eubea jest częściowo wyspiarski, a częściowo kształtowany przez krajobraz górski. Tradycyjnie winnice rozciągają się od morza do podnóża trzech dużych gór – Dirfi, Telethrio i Ochi. W winnicach położonych nad morzem produkuje się wina o takich samych cechach jakościowych jak te położone na wysokości ponad 10 metrów, a nawet te położone w głębi lądu, ponieważ morską bryza przechodzi przez nie, gdy wieje w głąb lądu i gdy powraca, kiedy odbija się od naturalnej bariery, jaką stanowią góry. Wina produkowane z winogron uprawianych w winnicach znajdujących się w granicach administracyjnych jednostki regionalnej Eubea powinny być uprawiane do używania ChOG Evia.

Zmieniono sekcję dotyczącą „wyznaczonego obszaru”.

7. Aktualizacja dokumentacji technicznej Evia (ChOG)

Aby zaktualizować dokumentację techniczną, w specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie wprowadzono następujące zmiany:

- a) udoskonalenie opisu w sekcji zatytułowanej „Związek z obszarem geograficznym”;
- b) dodanie i zastąpienie przepisów krajowych dotyczących mających zastosowanie wymogów i kontroli win objętych ChNP i ChOG oraz
- c) zmiana szczegółowych informacji dotyczących właściwych organów kontrolnych.

Wprowadzono zmiany w sekcjach zatytułowanych „Związek z obszarem geograficznym”, „Wymogi mające zastosowanie” i „Kontrolne – szczegółowe informacje dotyczące organów i organizacji kontrolnych”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Εύβοια (Evia)

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

—

1. *Wino białe wytrawne*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa jasnożółtozielona.

Zapach: paleta zapachowa obejmuje intensywne aromaty gruszki, zielonego jabłka, melona, ananasa, mango, moreli i brzoskwini o białym miąższu.

Smak: cytrynowa świeżość w ustach, której towarzyszy owocowy posmak. W przypadku obecności odmian winorośli Sauvignon Blanc, Viognier lub Malagouzia w bukietcie wyczuwalne są intensywne aromaty grejpfruta, limonki, mango, passiflory i trawy cytrynowej, a także nuty roślinności i świeżo skoszonej trawy. W ustach bogate i owocowe, z wyraźną kwasowością i złożonym finiszem.

— Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

— Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.

— Całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0

— Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

— Jeżeli chodzi o maksymalną zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich obowiązujących przepisach UE.

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

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

2. *Wino białe półwytrawne*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa bladżółta z zielonymi refleksami.

Zapach: paleta zapachowa obejmuje intensywne aromaty róży, liczi, pieprzu, mięty, imbiru, karmelu i przypraw.

Smak: w ustach bogate i oleiste, o intensywnych aromatach kwiatowych i korzennych. Zrównoważona kwasowość przyjemnie kontrastuje z oleistym smakiem w ustach, tworząc długi finisz.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 4,5 – maksymalnie 17,5
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Jeżeli chodzi o maksymalną zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich obowiązujących przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają przepisy określone w części B załącznika III do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 250 miligramów na litr w winach białych o zawartości cukru, wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy, wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem przewidzianym w części B załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

3. *Wino białe półsłodkie*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa żółtozielona, która w miarę dojrzewania może przekształcić się w średnio intensywną barwę złotą.

Zapach: paleta zapachowa obejmuje złożony bukiet z nutami melona, ananasa, brzoskwini, moreli i kwiatów cytrusowych.

Smak: w ustach owocowe, o takim samym charakterze aromatycznym jak w bukiecie. Zrównoważona intensywność.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 12,5 – maksymalnie 45
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Jeżeli chodzi o maksymalną zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich obowiązujących przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 250 miligramów na litr w winach białych o zawartości cukru, wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy, wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem przewidzianym w części B załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

4. *Wina białe słodkie*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: barwa intensywnie złota.

Zapach: paleta zapachowa obejmuje złożone, skoncentrowane aromaty róży, miodu, kwiatu pomarańczy i ziół, z nutami karmelu. Aromaty rozwijają się w miarę dojrzewania, obejmując rodzynki, słodkie przyprawy, czekoladę, karmel i orzechy laskowe.

Smak: w ustach dość słodkie, ale ze zrównoważoną kwasowością; bardzo intensywne aromaty róży, miodu, brzoskwini, karmelu i masła.

Aksamitna konsystencja i wyraźny długi finisz.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): min. 45
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Jeżeli chodzi o maksymalną zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich obowiązujących przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 250 miligramów na litr w winach białych o zawartości cukru, wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy, wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem przewidzianym w części B załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

5. *Wino czerwone wytrawne*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: głęboko rubinowa barwa, która z wiekiem może stać się czerwona lub ceglasta, z fioletowymi refleksami.

Zapach: paleta zapachowa obejmuje aromaty o intensywnym, złożonym bukacie śliwek, wiśni, czereśni, morwy, moreli, przypraw i pieprzu oraz zrównoważone aromaty beczki.

Smak: w ustach bogate i pikantne, z aksamitnymi taninami i dobrą kwasowością. Aksamitna konsystencja i długi finisz.

- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 12,0 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Jeżeli chodzi o maksymalną zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich obowiązujących przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają przepisy określone w części B załącznika III do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	150

6. Wino czerwone półwytrawne

KRÓTKI OPIS

Wygląd: głęboko rubinowa barwa, która z wiekiem może stać się czerwona lub ceglasta, z fioletowymi refleksami.

Zapach: paleta zapachowa obejmuje aromaty morwy, śliwki, wiśni i truskawki.

Smak: średni bukiet, lekko słodkie, z łagodnymi taninami. Średni finisz.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 4,5 – maksymalnie 17,5
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Jeżeli chodzi o maksymalną zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich obowiązujących przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają przepisy określone w części B załącznika III do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 miligramów na litr w winach czerwonych o zawartości cukru, wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy, wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem przewidzianym w części B załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

7. *Wino czerwone półsłodkie*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: głęboko rubinowa barwa, która z wiekiem może stać się czerwona lub ceglasta, z fioletowymi refleksami.

Zapach: paleta zapachowa obejmuje aromaty morwy, śliwki, wiśni i truskawki.

Smak: średni bukiet, wyraźna słodycz. Średnio słodki finisz.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 12,5 – maksymalnie 45
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,0 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Jeżeli chodzi o maksymalną zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich obowiązujących przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 miligramów na litr w winach czerwonych o zawartości cukru, wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy, wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem przewidzianym w części B załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12
Minimalna kwasowość ogólna	3,5
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

8. *Wino czerwone słodkie*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: głęboko rubinowa barwa, która z wiekiem może stać się czerwona lub ceglasta, z fioletowymi refleksami.

Zapach: paleta zapachowa obejmuje złożone aromaty śliwki, morwy, wiśni, ciemnej czekolady i wanilii.

Smak: w ustach słodkie, z łagodnymi taninami, dobrą kwasowością i aromatami śliwek, dżemu jagodowego i wiśniowego oraz wanilii. Długi słodki finisz.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): min. 45
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Jeżeli chodzi o maksymalną zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich obowiązujących przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 200 miligramów na litr w winach czerwonych o zawartości cukru, wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy, wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem przewidzianym w części B załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	12,0
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

9. *Wino różowe wytrawne*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: bogata paleta kolorów od średnio intensywnego łososiowego po intensywny róż, z fioletowymi refleksami.

Zapach: paleta zapachowa obejmuje aromaty truskawki, granatu i czereśni Picota.

Smak: w ustach świeże i owocowe, z aromatami truskawek i granatu; orzeźwiająca kwasowość z pikantnym charakterem czerwonej papryki. Długi finisz.

- Minimalna całkowita zawartość alkoholu: 11,5 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Jeżeli chodzi o maksymalną zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich obowiązujących przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają przepisy określone w części B załącznika III do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

10. *Wino różowe półwytrawne*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: bogata paleta kolorów od średnio intensywnego łososiowego po intensywny róż, z fioletowymi refleksami.

Zapach: paleta zapachowa obejmuje aromaty truskawki i wiśni.

Smak: w ustach świeże i owocowe, z aromatami truskawek i lekką słodyczą. Średni finisz.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 4,5 – maksymalnie 17,5
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Jeżeli chodzi o maksymalną zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich obowiązujących przepisach UE.
- Jeżeli zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają przepisy określone w części B załącznika III do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 250 miligramów na litr w winach różowych o zawartości cukru, wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy, wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem przewidzianym w części B załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

11. *Wino różowe półsłodkie*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: bogata paleta kolorów od średnio intensywnego łososiowego po intensywny róż, z fioletowymi refleksami.

Zapach: paleta zapachowa obejmuje aromaty truskawki i wiśni.

Smak: w ustach świeże i owocowe, z aromatami truskawek i wyraźną słodyczą. Średni finisz.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 12,5 – maksymalnie 45
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Jeżeli chodzi o maksymalną zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich obowiązujących przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 250 miligramów na litr w winach różowych o zawartości cukru, wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy, wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem przewidzianym w części B załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy

Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

12. *Wino różowe słodkie*

KRÓTKI OPIS

Wygląd: bogata paleta kolorów od średnio intensywnego łososiowego po intensywny róż, z fioletowymi refleksami.

Zapach: paleta zapachowa obejmuje aromaty truskawki i wiśni.

Smak: w ustach owocowe i słodkie, z aromatami truskawek. Średni finisz.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): min. 45
- Maksymalna kwasowość ogólna: 7,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Jeżeli chodzi o maksymalną zawartość alkoholu, zastosowanie mają wartości określone w odpowiednich obowiązujących przepisach UE.
- Maksymalna dopuszczalna zawartość dwutlenku siarki wynosi 250 miligramów na litr w winach różowych o zawartości cukru, wyrażonej jako suma glukozy i fruktozy, wynoszącej co najmniej 5 gramów na litr (zgodnie z odstępstwem przewidzianym w części B załącznika I do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934).

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11,5
Minimalna kwasowość ogólna	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	250

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Produkcja wina czerwonego

Ograniczenia w zakresie wyrobu wina

Wino czerwone objęte ChOG Evia produkuje się z wykorzystaniem tradycyjnych metod produkcji wina czerwonego. Po dodaniu odmiany Viognier w ilości do 10 % razem z pozostałymi odmianami jest ona poddawana winifikacji przy użyciu tradycyjnych metod produkcji wina czerwonego.

2. Produkcja wina różowego

Ograniczenia w zakresie wyrobu wina

Wino różowe objęte ChOG Evia produkuje się przy użyciu najnowocześniejszej technologii produkcji wina różowego; temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C.

3. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji win*

Szczególne praktyki enologiczne

Zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami (załącznik I część D do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934) dosładzanie wina jest dozwolone w przypadku produkcji wina półwytrawnego, półsłodkiego i słodkiego.

4. Formy uprawy winorośli

Praktyka uprawy

Winorośl prowadzi się w formie sznura lub kielicha, a sposób jej przycinania zależy od odmiany.

5. Produkcja wina białego

Ograniczenia w zakresie wyrobu wina

Wino białe objęte ChOG Evia produkuje się przy użyciu najnowocześniejszej technologii produkcji wina białego; temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Maksymalny zbiór z hektara wyrażony w hektolitrach produktu końcowego

96 hektolitrów z hektara

2. Maksymalny zbiór winogron z hektara wyrażony w kilogramach

12 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar wyznaczony do produkcji win objętych ChOG Evia to obszar znajdujący się w granicach administracyjnych jednostki regionalnej (dawnej prefektury) Eubea.

7. **Główne odmiany winorośli**

Cabernet Sauvignon N

Grenache Blanc B

Grenache Rouge N

Merlot N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Viognier B

Agiorgitiko N

Aidani Aspro B

Vradyano N

Karampraimis N

Liatiko N

Malagouzia B

Mandilaria Aspri B

Monemvassia B – Monovassia, Monomvassitiko

Moschato Aspro B

Moschofilero N – Mavrofilero

Ritino N

Roditis Rs – Alepou

Savatiano B – Doumprena Aspri, Kountoura Aspri, Perachoritiko, Sakeiko

8. Opis związku lub związków

8.1. Związki historyczne, kulturowe, społeczne i gospodarcze

A. Związek historyczny

Jak wynika z Iliady, już w czasach Homera uprawa winorośli była dobrze rozwinięta w tym regionie. Starożytna nazwa wyspy Eubea (Ewia) brzmiała Abantis i pochodziła od nazwy jej mieszkańców. Abantowie byli pierwszym prehistorycznym greckim plemieniem, które osiedliło się na wyspie Eubea, głównie w okolicach Chalkidy (Chalcis) i Eretrii, między 2100 a 1900 rokiem p.n.e. Zgodnie z mitem swoją nazwę wzięli od nimfy Aba. Był to lud wojowniczy, zaprawiony w bojach, który między innymi brał udział w wojnie trojańskiej pod wodzą króla Elefenora. Wielki poeta Homer kilkakrotnie wspomina, że zarówno cała Eubea, jak i niektóre jej obszary, takie jak Istaia, to tereny „winiarskie”.

Do starożytnej tradycji uprawy winorośli na Eubei nawiązuje następujący fragment tekstu Teognisa z Megary (784, 892):

„ηλθον δ' Ευβοιης απελοειν πεδιον... και Ληλαντου δ' αγαθον κειρεται οινοπεδου”.

Tłumaczenie: „Przybyłem na Eubeę, która jest obszarem pełnym winorośli, w pięknym Lilantio produkuje się duże ilości wina”.

Winnice w prowincji Karystia również mają tradycję, która sięga bardzo odległych czasów. Zwłaszcza w drugiej połowie XX wieku odgrywały one wiodącą rolę w gospodarce regionu. Kupcy z Karystii sprzedawali moszcz winogronowy z tego regionu na rynkach w Wolos i Salonikach. Tysiące drewnianych beczek pełnych moszczu ładowano na wielkie łodzie w porcie w Karystos.

W VI w. n.e. bizantyjski geograf Stephanus opisał Kymi na wyspie Eubea jako miasto, a w okresie panowania zachodniego (1204–1470) było ono znane również jako port (Porto Chimi).

Pod koniec okresu panowania osmańskiego Kymi rozwinęło się gospodarczo, głównie dzięki produkcji wina i handlowi nim. Miasto doznało poważnych zniszczeń podczas wojny o niepodległość w 1821 r., w której brało czynny udział. Po odzyskaniu niepodległości stało się stolicą prowincji Karystia. Od lat 30. XIX w. do końca XIX w. gospodarka Kymi przeżywała okres rozkwitu dzięki handlowi miejscowymi produktami rolnymi (jak wino, oliwa, jedwab) oraz węglem. Bogactwo przyniósł Kymi zwłaszcza wywóz wina do Francji.

B. Związki kulturowe, społeczne i gospodarcze

Już od czasów starożytnych winorośl i wino są nierozdzielnie związane z życiem kulturalnym, społecznym i gospodarczym miejscowej ludności. Związek ten istnieje do dziś, o czym świadczą wydarzenia i konferencje organizowane w celu promowania wina, a także lokalne tradycje kulturowe.

Na Eubei istnieją obecnie trzy różne „szlaki winiarskie”, obejmujące całą wyspę i wszystkie 17 zorganizowanych winiarni.

Ponadto winiarnie na wyspie biorą udział we wszystkich europejskich imprezach promujących wino, takich jak „Otwarte drzwi” czy Europejski Dzień Turystyki Winiarskiej.

Wino odgrywa również ważną rolę w gospodarce wyspy, zarówno jako produkt dominujący w sektorze rolniczym i rzemieślniczym, jak i w turystyce w postaci turystyki winiarskiej.

8.2. Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

Wina objęte ChOG Ewia produkuje się w granicach administracyjnych jednostki regionalnej Eubea (zob. mapa).

Eubea (Ewia) jest drugą co do wielkości wyspą Grecji i szóstą co do wielkości wyspą na Morzu Śródziemnym. Rozciąga się wzdłuż północno-wschodniego wybrzeża Grecji Środkowej (*Sterea Ellada*), od Zatoki Maliakos do wybrzeży Attyki, oddzielona od lądu stałego Zatoką Eubejską. Północne i północno-wschodnie wybrzeże wyspy graniczy z Morzem Egejskim.

Eubea dzieli się na małe, naturalnie odizolowane regiony, oddzielone od siebie dużymi, stromymi górami, które zajmują większą część wyspy: Telethrio na północy, Dirfi w środkowej części wyspy i Ochi na południu. Pomiedzy nimi znajdują się żyzne równiny, takie jak Psachna i Lilantio, małe doliny i pasy wybrzeża z zatokami i zatoczkami (zatoka Karystos, Styra itd.).

23°48'56.14" długości geograficznej wschodniej

38°33'42.68" szerokości geograficznej północnej

Obszar: 3 661,64 km²

Zwolnienia celne

Obszar ten jest rozległy, zróżnicowany pod względem gleb i ukształtowania terenu. Uprawiane winnice zaczynają się na wysokości 10 m, a najwyższe znajdują się na Dirfi (1 745 m) na wysokości 600 m. Tradycyjnie winorośl sadzono zwykle na najbardziej żyznych równinach, ale obecnie uprawia się ją na stromych zboczach, aby zapewnić dobry drenaż i lepsze nasłonecznienie. Większość winnic znajduje się na zboczach.

Gleba

Pod względem geologicznym Eubea jest kontynuacją Attyki. Tereny te składają się głównie z łupków i występują na nich liczne formacje geologiczne. Wydaje się, że w okresie czwartorzędu ery kenozoicznej, kiedy wyspa oddzieliła się od kontynentu, miała tu miejsce intensywna aktywność wulkaniczna.

Gleby są zróżnicowane – od piaszczystych, przez piaszczysto-ilaste, ilaste, gliniasto-piaszczyste po gliniaste. Gleby winnicy mają strukturę średnioziarnistą (SL, SLC), o neutralnym pH i niewielkiej zawartości węgla wapnia.

Klimat

Na podstawie danych meteorologicznych można stwierdzić, że w regionie panuje klimat śródziemnomorski. Średnia roczna temperatura wynosi 18,4 °C, przy czym średnia temperatura w miesiącach letnich to 24,9 °C, a w miesiącach zimowych – 10,5 °C. Średnia temperatura maksymalna osiągnięta jest w lipcu, a minimalna – w styczniu.

Średnia suma opadów wynosi około 600 mm, a ich rozkład jest typowy dla klimatu śródziemnomorskiego, tzn. większe opady występują od października do kwietnia. Teoretyczny poziom ewapotranspiracji jest taki sam jak poziom opadów w miesiącach zimowych, ale wyższy podczas cyklu wegetacyjnego. W regionie przeważają silne wiatry północno-wschodnie, zwłaszcza w zimie, natomiast wiosną i latem są one słabe lub średnie.

8.3. Szczegółowe informacje o produkcji

Klimat, rodzaje gleby, uprawiane odmiany winorośli oraz stosowane metody uprawy i praktyki winiarskie wpływają na cechy jakości win objętych ChOG Evia.

Wina białe mają bladozielony kolor, czasem z lekko żółtym odcieniem. Profil aromatyczny obejmuje aromaty cytrusów, kwiatów i dojrzałych owoców. Wynika to ze specyfiki użytych odmian i obszaru ich uprawy, ponieważ profil różni się w zależności od lokalizacji i rodzaju gleby. Wina te charakteryzują się również odpowiednią głębią na podniebieniu i finiszem, który wynika zarówno z zastosowanych odmian, jak i z prawidłowego dojrzewania na danym obszarze.

Wina różowe wyróżniają się bogatą paletą barw oraz żywymi lub intensywnymi odcieniami, które wynikają z zastosowanych odmian i obszaru, na którym są uprawiane. Charakteryzują się również mocnym bukietem, w którym dominują kwiaty i czerwone owoce. Wszystkie rodzaje wina różowego (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie i słodkie) są doskonale wyważone, głównie ze względu na dobrą kwasowość.

Wina czerwone mają intensywny, głęboki czerwony kolor z głębokimi purpurowymi refleksami, gdy są młode, i ceglastoczerwonymi refleksami po kilkuletnim okresie dojrzewania, a także charakteryzują się bogatym aromatem z nutami czarnej porzeczki, wiśni, czarnych owoców i odrobiną pieprzu. Mają pełny smak z łagodnymi taninami i silnym, trwałym, owocowym posmakiem.

Wina objęte ChOG Evia otrzymały nagrody w konkursach międzynarodowych (Le Challenge International du Vin, Francja; Decanter, Londyn, Zjednoczone Królestwo; AWC, Wiedeń; IWSC, Londyn, Zjednoczone Królestwo; TEXSOM International Wine Awards, Stany Zjednoczone; Sommeliers Choice Awards, Zjednoczone Królestwo; SMV międzynarodowe mistrzostwa winiarskie, Kanada).

8.4. Zależność przyczynowa

Wyjątkowość win objętych ChOG Evia wynika ze szczególnych cech tego obszaru (gleba, klimat, wpływ wiatrów w lecie), w połączeniu z uprawianymi odmianami i stosowanymi metodami uprawy.

Na obszarze geograficznym wyznaczonym do produkcji win objętych ChOG Evia panują bardzo zróżnicowane warunki glebowe i klimatyczne, które są szczególnie korzystne dla dojrzewania wielu odmian winorośli. Ze względu na klimat na równinach przeważają odmiany białe, natomiast na zboczach trzech gór (Telethrio na północy, Dirfi w środkowej części wyspy i Ochi na południu) przeważają odmiany czerwone.

Warunki wietrzne są charakterystyczne dla tego obszaru, który od zachodu graniczy z Zatoką Eubejską, a od wschodu z Morzem Egejskim. Wilgotne powietrze znad morza uderza w góry i gwałtownie się wznosi, powodując zmianę temperatury i odwrócenie kierunku. W rezultacie na całej wyspie, a zwłaszcza w miesiącach, w których zachodzi faza przebarwienia, występują korzystne wiatry i odpowiednia różnica temperatur między dniem a nocą (do 10 stopni).

Wina produkowane na wyspie Eubea zawdzięczają swoją wysoką jakość szczególnie zróżnicowanym typom gleb w tym regionie, od piaszczystych, poprzez piaszczysto-ilaste, ilaste, gliniasto-piaszczyste, aż po gliniaste.

Podobnie, biorąc pod uwagę warunki makroklimateczne panujące na obszarze pochodzenia oraz interakcje zachodzące z topografią i glebą, z odmian winogron białych i różowych produkuje się na tym obszarze wina o cechach charakterystycznych dla miejsca, w którym są uprawiane. Odmiany winogron Sauvignon Blanc, Moschato i Malagouzia dojrzewają w drugiej dekadzie sierpnia, odmiany Assyrtiko i Viognier – w trzeciej dekadzie sierpnia, a odmiany Roditis i Savatiano – w drugiej połowie września. W winach produkowanych z odmiany Sauvignon Blanc wyczuwalne są aromaty owoców, zwłaszcza brzoskwini, i w mniejszym stopniu aromaty zielone. Różnią się one jednak znacznie w zależności od winnicy, co daje producentom wina jeszcze większy wybór. Na przykład cięższe gleby podkreślają zielony charakter, podczas gdy lżejsze gleby wzmacniają aromaty dojrzałych owoców. Odmianę Malagouzia wykorzystuje się zazwyczaj do produkcji win o intensywnie kwiatowym bukietcie, co w połączeniu z innymi odmianami znacznie wzbogaca paletę aromatów. Ponadto, w miejscach, gdzie winogrona dojrzewają później, z odmian Malagouzia, Aidani Aspro i Athiri mogą być produkowane wina o bukietcie owoców cytrusowych, połączonych z bogatym, trwałym smakiem. Wina produkowane z odmiany Assyrtiko mają bogatą strukturę, wysoką kwasowość i wyróżniający aromat, od kwiatowego po cytrusowy. Biała odmiana Moschato uprawiana na glebach piaszczysto-ilastych, ilastych lub piaszczysto-gliniastych wytwarza złożone aromaty owoców i świeżych winogron, cytryny, pomarańczy i innych kwiatów cytrusowych, płatków róży i miodu. Bukiet jest pełny i owocowy, z cytrynową kwasowością i długim finiszem.

Biała odmiana Viognier charakteryzuje się intensywnym aromatem owoców cytrusowych, pestkowych i tropikalnych, z domieszką cytryny i kwiatu pomarańczy. Bukiet jest bogaty, pełny i owocowy, o zrównoważonej kwasowości i długotrwałym, złożonym, pełnym finiszu.

Specyficzny mikroklimat wyspy Eubea i jego wpływ na produkowane wina są również bardzo widoczne w przypadku win czerwonych. Typowym przykładem jest odmiana winorośli Syrah, która ma wiele zastosowań, ponieważ można z niej produkować wysokiej jakości wina czerwone i różowe. Odmiana Syrah jest zatem wykorzystywana w całym regionie Eubea do produkcji win o intensywnymi aromatami i ich koncentracją, która różni się w zależności od położenia winnicy. W winnicach położonych na glebach piaszczysto-ilastych produkuje się wina o delikatnym aromacie, natomiast wina produkowane na glebach z dużą zawartością gliny i mniejszą ilością węglanu wapnia mają silny charakter fenolowy. Kiedy biała odmiana Viognier jest uprawiana i winifikowana razem z czerwonymi odmianami występującymi na tym obszarze, a w szczególności z odmianą Syrah, odmiana Viognier dojrzewa wcześniej niż Syrah. W rezultacie winogrona Viognier są przejrzałe w dniu zbiorów. To połączenie/koordynacja nadaje winom czerwonym cechy przejrzałych czarnych owoców z orzeźwiającą kwasowością. Zasadniczo jednak wina te mają pełny, oleisty bukiet, mocną strukturę i miękkie, aksamitne taniny, gdy produkuje się z nich wina razem z odmianą Viognier.

Podobnie, biorąc pod uwagę warunki makroklimateczne panujące na obszarze pochodzenia oraz interakcje zachodzące z topografią i glebą, z odmian winorośli czerwonych produkuje się na tym obszarze wina o cechach charakterystycznych dla miejsca, w którym są uprawiane. Uprawiając odmiany Mandilaria (Kountoura Mavri), Vradyano, Karampraimis, Ritino, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge i Merlot, wykorzystuje się specyficzne cechy klimatyczne i morfologiczne Eubei do produkcji złożonych win o dobrym potencjale fenolowym, pełnych, łagodnych taninach i bogatym smaku.

Różowe wina z Eubei, produkowane głównie z odmian Mandilaria (Kountoura Mavri), Vradyano, Karampraimis, Ritino, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot i Syrah, sadzonych w winnicach położonych blisko morza, wyróżniają się głębokim różowym kolorem, intensywną złożonością aromatyczną czerwonych owoców i bogatym smakiem, ponieważ bardzo dobrze dojrzewają. Natomiast gdy odmiany te sadzi się na ubogich stokach w głębi łądu, dojrzewają one późno i dają wina o bladoróżowej barwie, aromatycznej świeżości i charakterystycznej kwasowości.

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

Odstępstwa

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

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

Odstępstwa

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Art. 4 lit. c) wspólnej decyzji ministerialnej nr 392169/20.10.1999 ustanawiającej ogólne zasady dotyczące stosowania określenia „wino regionalne” do opisu wina stołowego (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 1985/8.11.99), zmienione wspólną decyzją ministerialną nr 321813/29.8.2007 (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 1723/29.8.2007), stanowi, że:

„Wina stołowe, w przypadku których określenie »wino regionalne« może być stosowane z oznaczeniem geograficznym prowincji, prefektury lub obszaru uprawy winorośli, który jest mniejszy niż prefektura, produkuje się w wytwórniach wina działających w danej prefekturze lub w przyległych prefekturach”. W szczególności wina objęte ChOG Evia mogą być produkowane w winiarniach znajdujących się w jednostce regionalnej (dawnej prefekturze) Eubea lub w sąsiedniej jednostce regionalnej (dawnej prefekturze) Beocja (Wiotia).

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Ramy prawne:

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy uzupełniające dotyczące etykietowania

Opis wymogu

A. Określenia dotyczące niektórych metod produkcji

Art. 53 ust. 1, 2 i 6 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do wniosków o objęcie ochroną nazw pochodzenia, oznaczeń geograficznych i określeń tradycyjnych w sektorze wina, procedury zgłaszania sprzeciwu, ograniczeń stosowania, zmian w specyfikacji produktu, unieważnienia ochrony oraz etykietowania i prezentacji.

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Ramy prawne:

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Przepisy uzupełniające dotyczące etykietowania

Opis wymogu

A. Określenia dotyczące niektórych metod produkcji

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

- „NEOS OINOS” lub „NEAPOS OINOS” (MŁODE WINO)
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (DOJRZEWAJĄCE W BECZKACH)
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (STARZEJĄCE SIĘ W BECZKACH)

- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (PODDAWANE WINIFIKACJI I DOJRZEWAJĄCE W BECZKACH)
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (PODDAWANE WINIFIKACJI W BECZKACH)

B. Podanie rocznika na etykiecie

W przypadku użycia określeń „NEOS ΟΙΝΟΣ” lub „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” („MŁODE WINO”) na etykiecie wina obowiązkowe jest podanie rocznika, zgodnie z art. 1 ust. 2 decyzji ministerialnej nr 280557/9.6.2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzenia na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win regionalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania, dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15.6.2005).

C. Określenia tradycyjne

- Określenia tradycyjne zgodnie z decyzją ministerialną nr 235309/7.2.2002 w sprawie zatwierdzenia określeń tradycyjnych stosowanych w odniesieniu do win (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 179/19.2.2002), które są związane z nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym.

Zgodnie z powyższą decyzją ministerialną określenia tradycyjne, które mogą być stosowane na etykietach win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) Evia, to:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (białe z białych winogron), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (białe z czerwonych winogron), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ lub ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (białe z różowych winogron lub białe z szarych winogron), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / ΚΟΚΙΝΕΛΙ, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (wino ze wzgórz), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (wino ze zboczy).

D. Ograniczenia dotyczące nazw odmian

Zgodnie z decyzją nr 311498/10.7.2009 (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 1493/23.7.2009) zabrania się drukowania nazwy odmiany „Monemvassia” na etykietach i opakowaniach win białych.

Link do specyfikacji produktu

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_evia170122.pdf
