

V

(Ogłoszenia)

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

(2023/C 135/05)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Ρομπόλα Κεφαλληνίας”**PDO-GR-A1240-AM01****Data przekazania informacji: 18 stycznia 2022 r.****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Zmiana obejmuje korektę zawartości alkoholu w białym winie wytrawnym**

W szczególności:

- zakres naturalnej zawartości alkoholu zwiększono z 11,0–12,6 % obj. do 11,0–13,6 % obj.;
- maksymalną rzeczywistą zawartość alkoholu zwiększono z 12,5 % do 13,5 % obj.;
- maksymalną całkowitą zawartość alkoholu zwiększono z 12,5 % do 13,5 % obj.;
- minimalną rzeczywistą zawartość alkoholu określono na 11,0 %.

Uzasadnienie: w ostatnich latach coraz częściej występują wyjątkowo gorące i suche warunki pogodowe. W rezultacie winogrona tracą wilgoć i szybko dojrzewają, co utrudnia utrzymanie zawartości alkoholu na poziomie poniżej 12,5 % obj.

W szczególności w ostatnich latach parametr „maksymalna temperatura” wykazał wyraźny wzrost w miesiącach od maja do sierpnia, które są kluczowe dla rozwoju i dojrzewania winogron. Obserwacje te opierają się na danych meteorologicznych pochodzących ze strony internetowej „meteoblue” za lata 1990–2020, a także na danych lokalnych z obszaru Robola. Te ostatnie pochodzą z trzech stacji meteorologicznych założonych przez spółdzielnię Robola wraz z Uniwersytetem Jońskim i działających od 2013 r.

Z kontroli organoleptycznych wynika, że wina Robola zachowują swoją typowość w przedziale od 12,5 % do 13,6 % obj., a w wielu przypadkach cechy jakościowe win są wręcz wzmacnione.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Ogólnie rzecz biorąc, winogrona odmiany Robola mają małe jagody. Każda jagoda zawiera od dwóch do trzech pestek, co oznacza, że waga pestek stanowi większą część wagi całkowitej niż przeciętna. W odmianie Robola pestki zaczynają wykazywać dojrzałość po osiągnięciu 12 stopni w skali Baumégo. Podczas tłoczenia winogron niedojrzałe pestki wnoszą do wina zielone, „niedojrzałe” taniny, co jest niepożądaną cechą odmiany Robola.

Ponadto, aby jak najlepiej wykorzystać nowe techniki produkcji wina, takie jak maceracja na zimno, i jak najlepiej wydobyć cechy charakterystyczne odmiany, winogrona muszą być ładnie dojrzałe i osiągać 12,5–13,0 stopni w skali Baumégo.

Zmieniono punkt „Opis wina”.

2. Aktualizacja dokumentacji technicznej dla ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας”

W ramach aktualizacji dokumentacji technicznej wprowadzono następujące zmiany w specyfikacji produktu:

- (i) rozszerzono punkt „Związek z obszarem geograficznym”, a w szczególności punkt „Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego”, „Szczegółowe informacje o produkcji” oraz „Zależność przyczynowa”;
- (ii) dodano i zastąpiono przepisy krajowe dotyczące mających zastosowanie wymogów i kontroli win objętych ChNP;
- (iii) zmieniono szczegółowe informacje dotyczące właściwych organów kontroli.

Wprowadzono zmiany w punktach „Związek z obszarem geograficznym”, „Wymogi mające zastosowanie” i „Szczegółowe informacje dotyczące organów kontrolnych i jednostek certyfikujących”.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Ρομπόλα Κεφαλληνίας

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Wino białe wytrawne

ZWIĘZŁY OPIS SŁOWNY

Wygląd: zielonkawobiały kolor z odcieniem złoto-żółtym, zależnym od techniki produkcji wina i czasu butelkowania.

Aromat: kwiatowe aromaty cytrusów i owocowe aromaty brzoskwini, cytryny i jabłka, średnio intensywny. W aromacie wyczuwalna jest mineralność, stalowość, która jest typową cechą tej odmiany winorośli na wyspiarskim *terroir*.

Smak: w ustach aromatyczne, z charakterystyczną orzeźwiającą kwasowością, obecnością pęcherzyków dwutlenku węgla i długo utrzymującym się posmakiem.

— Naturalna zawartość alkoholu: 11,0–13,6 % obj.

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu: 13,5 % obj.

— Całkowita zawartość cukru: Maksymalnie 4,0 g na litr

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	13,5
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	200

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Formy uprawy winorośli

Praktyka uprawy

Krzewy są prowadzone w formie kielicha lub pojedynczego kordonu z maksymalnie sześcioma odgałęzzeniami, z których każde ma dwa pąki. Winorośl staje się produktywna po ponad czterech latach od szczepienia. Nie zezwala się na stosowanie technik uprawy, które nie są częścią tradycji regionu.

2. Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji win

Szczególne praktyki enologiczne

Aby móc używać oznaczenia „Επιλεγμένος” lub „Réserve”, białe wina wytrawne objęte ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας” należy:

— poddać procesowi dojrzewania trwającemu co najmniej 1 rok, z czego co najmniej 6 miesięcy w dębowych beczkach i 3 miesiące w butelkach.

Aby móc używać oznaczenia „Ειδικά Επιλεγμένος” lub „Grande Réserve”, białe wina wytrawne z ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας” należy:

— poddać procesowi dojrzewania trwającemu co najmniej 2 lata, z czego co najmniej 12 miesięcy w dębowych beczkach i 6 miesięcy w butelkach.

3. Produkcja wina białego

Ograniczenia związane z produkcją wina

Wino białe objęte ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας” produkuje się metodą klasyczną typową dla wina białego. Tłoczenie winogron i przetwarzanie moszczu na wino odbywa się w winiarniach posiadających odpowiednie zakłady do stosowania nowoczesnej technologii produkcji win białych. Winogrona nie mogą być tłoczone w prasach ciągłych. Temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie przekracza 20 °C.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Maksymalny zbiór z hektara wyrażony w hektolitrach produktu końcowego

56 hektolitrow z hektara

2. Maksymalny zbiór winogron z hektara wyrażony w kilogramach

8 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar objęty ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας” znajduje się na wysokości co najmniej 50 m n.p.m., w granicach następujących miejscowości: Omala, Davgata, Dilinata, Troianata i Faraklata. Obejmuje również obszary położone powyżej drogi regionalnej Argostoli – Poros w społecznościach lokalnych Moussata i Vlachata na Kefalinii.

7. Odmiany winorośli

Robola B

8. Opis związku lub związków

8.1. Związki historyczne, kulturowe, społeczne i gospodarcze

I. Związek historyczny

Wino „Ρομπόλα Κεφαλληνίας” jest sztandarowym produktem wyspy. Reprezentuje ono lokalne produkty i stanowi punkt odniesienia dla mieszkańców oraz emigrantów z Kefalinii na całym świecie.

Uprawa winorośli na Kefalinii ma długą historię, która owiana jest legendą. Kefalos przybył na wyspę, aby osiedlić się w kolonii swojej ojczyzny, ziemi ateńskiej. Gdy tylko postawił stopę na wyspie, zasadził winorośl, którą miał przy sobie, by przypominała mu o ojczyźnie. Z czasem ziemia ateńska stała się ziemią Thinii, od której wyspa wzięła swoją nazwę.

W późniejszych latach pierwsza pisemna wzmianka o uprawie Roboli pochodzi z dokumentu datowanego na 1520 r. i dotyczy inwentaryzacji dóbr kościelnych. Wkrótce potem pojawia się kolejna wzmianka w liście z dnia 25 stycznia 1544 r., skierowanym przez niejakiego Guglielmo Defarana do rzymskokatolickiego biskupa wyspy. W 1557 r. włoski podróżnik Pellegrino Brocardi również wspominał o Roboli, zarówno o winogronach, jak i o winie z nich wytwarzanych, które bardzo chwalił.

Chociaż niektórzy spekulują, że Robola jest powiązana z włoskimi odmianami białych winorośli, bezpieczniej jest założyć, że jest to lokalna odmiana winorośli. Ostatnie badania archeologiczne wykazały bowiem, że uprawa winorośli była znana w Grecji już w okresie neolitu. Ponadto wczesna grecka kolonizacja wszystkich części basenu Morza Śródziemnego położyła podwaliny pod późniejszy rozwój uprawy winorośli.

Od tego czasu uprawa Roboli towarzyszyła rozwojowi wyspy. W 1836 r. Andreas Laskaratos, ikona literacka Kefalinii w XIX w., w swoim kanonicznym dziele Lixouri w 1836 r., księga II, wers 54, mówi: „Wybaczcie mi wszystko, co powiedziałem, bo piłem wino Robola”. Charakter tej odmiany polega na tym, że jej uprawa stanowiła część fundamentów lokalnej kultury wiejskiej od czasów starożytnych.

II. Związek kulturowy, społeczny i gospodarczy

ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας” jest jedyną grecką ChNP dla wina, której nazwa pochodzi nie tylko od obszaru, ale również od odmiany winorośli. Robola jest najczęściej sadzoną odmianą na Kefalinii. Roślina ta rozwija się na ogólnie ubogich i nieurodzajnych glebach, czasami tak ubogich, że Włosi nazywali to wino „Vino di Sasso”, co oznacza „wino z kamienia”.

Na zboczach góry Ainos znajduje się jeszcze wiele nieszczepionych winorośli, które są szczególnie stare. Wino „Ρομπόλα Κεφαλληνίας” jest głęboko zakorzenione w kulturze, lokalnej kuchni i życiu codziennym mieszkańców, a także w turystyce wyspy.

8.2. Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

Teren

Teren obszaru Robola jest głównie podgórski, wapienny, nieurodzajny, żwirowaty i nachylony. Ta odmiana winorośli w pełni dostosowała się jednak do tego terenu i służy do produkcji wina o charakterystycznych cechach.

Tereny tego typu dają niskie plony: 5 000 do 6 000 kilogramów winogron z hektara

Klimat

Klimat tego regionu sprawia, że winogrona dojrzewają wcześniej, między 15 a 18 sierpnia, co pozwala uzyskać surowiec dobrej jakości. Wczesne dojrzewanie zapobiega chorobom powodowanym przez deszczę na początku września, takim jak pleśń Botrytis i kwaśna zgnilizna, na które Robola jest szczególnie podatna.

Obszar ten charakteryzuje się wysokimi opadami w zimie, średnio 1 200 mm rocznie. Lata są bardzo suche, ale nie jest to jednak katastrofalne w skutkach, ponieważ letnie wieczory są wyjątkowo chłodne dzięki wilgotnej bryzie wyspowej znad góry Ainos. Wszystkie te czynniki umożliwiają roślinom przetrwanie szoku cieplnego w ciągu dnia.

Topografia

Topografia Kefalinii jest górzysta. Występują tu znaczne różnice wysokości, strome zbocza i znaczne przesunięcia pionowe. Najwyższym wzniesieniem jest góra Ainos o wysokości 1 628 m n.p.m., znana jako Megas Soros.

Góra Ainos jest parkiem narodowym. Jest ona w dużej mierze porośnięta rodzimymi dla wyspy jodłami greckimi (*Abies cephalonica*), zwłaszcza po wschodniej stronie.

Park narodowy, położony w południowo-zachodniej części wyspy, rozciąga się w kierunku z północnego zachodu na południowy wschód. Ogólnie rzecz biorąc szczyty góry Ainos rozciągają się w tym samym kierunku północnym-północno-zachodnim. Są to: Roudi (1 125 m), Manolati (1 000 m), Vrochonas (946 m), Xerakias (1 068 m), Merovigli (994 m), Agia Dynati (1 131 m) i Kalon Oros (901 m). Inne szczyty rozciągają się w kierunku południowo-wschodnim i wschodnim, w tym bardziej odosobnione góry Atros (895 m n.p.m.), Kokkini Rachi (1 082 m n.p.m.) i Avgo (929 m n.p.m.).

Pasma górskie, doliny i równiny przebiegają wzdłuż trzech głównych osi: (i) NW-SE, (ii) NE-SW i (iii) N-S z niewielkimi odchyleniami. Osie te odpowiadają fałdom geologicznym, szczelinom, wzdłuż których utworzyły się urwiste obniżenia terenu, np. strome wybrzeża, a także szczelinom, wzdłuż których naprężenia mechaniczne skał ułatwiły selektywną korozję, co przyczyniło się do powstania licznych wąwozów i dolin.

Ze względu na swoje położenie tektoniczne Kefalinia jest wyspą o bogatej geologii, która dzięki licznym i bardzo zróżnicowanym formacjom geologicznym stanowi doskonałą ilustrację siły procesów geologicznych. Charakterystyczną cechą wyspy jest to, że większą część jej powierzchni pokrywają wapienie.

Powyższe cechy charakterystyczne występują również na obszarze Robola. Winnice Robola położone są na podgórskim terenie wyspy, czyli na wysokości poniżej 1 000 m n.p.m., w zróżnicowanym morfologicznie krajobrazie, w przeciwieństwie do krajobrazu wyspiarskiego w głębi ładu Kefalinii. W tym pochyłym, podgórskim krajobrazie powstały dwa „polje” (obniżenia). Jedno z nich znajduje się w Omali, a drugie w Troianata.

8.3. Szczegółowe informacje o produkcji i zależność przyczynowa

I. Szczegółowe informacje o produkcji

Połączenie warunków klimatycznych z różnymi rodzajami gleb występujących na danym obszarze, uprawianą odmianą winorośli oraz stosowanymi technikami uprawy winorośli i produkcji wina wpływa na cechy jakości win objętych ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας”.

Wino objęte ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας” produkuje się wyłącznie z lokalnej greckiej odmiany winorośli Robola. Robola jest szczególnie wrażliwa na choroby, a także na suszę. Wymaga odpowiednich warunków, aby mogła ujawnić swoje walory. Głównym obszarem jej uprawy jest jońska wyspa Kefalinia. Tam też produkuje się wina objęte ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας”.

Pomimo swojej wrażliwej natury, która wymaga nieurodzajnego i najlepiej górzystego terenu, jest ona wydajna. W związku z tym, aby uzyskać dobrej jakości odmianę Robola, konieczne jest ograniczenie plonów w niektórych częściach obszaru. W związku z tym, że łatwo się utlenia, wymaga równie starannej produkcji wina, która zazwyczaj odbywa się w całości w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Wina objęte ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας” mają zielonkawobiały kolor z odcieniem złoto-złotym, zależnym od techniki produkcji wina i czasu butelkowania. Aromaty różnią się w zależności od rodzaju wina i okresu dojrzewania. Charakterystyczne aromaty są średnio intensywne, z kwiatowymi aromatami cytrusów i owocowymi aromatami brzoskwiń, cytronu i jabłka. Wina charakteryzują się świeżością i intensywną kwasowością, są pełne i mają długi posmak. W aromacie wyczuwalna jest również „europejska” mineralność, która jest typową cechą tej odmiany winorośli na wyspiarskim *terroir*.

II. Zależność przyczynowa

Do szczególnych cech tego obszaru należą: zachodnia-południowo-zachodnia ekspozycja winnic, bliskość góry Ainos z jej lasami jodłowymi oraz bliskość morza. Cechy te, w połączeniu z odmianą winorośli i stosowanymi technikami produkcji wina, decydują o wyjątkowości win objętych ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας”.

Robola jest obszarem podgórskim o stromych zboczach, charakteryzującym się glebami wapiennymi, żwirowymi i nieurodzajnymi. Klimat tego obszaru charakteryzuje się dużą ilością opadów w zimie oraz gorącymi i suchymi latami. Zjawisko to jest jednak kompensowane przez wyjątkowo chłodne noce, spowodowane morską bryzą, która wznosi się przez winnice na szczyt góry Ainos. Morze Jońskie „gasi pragnienie” obszaru Robola, a wilgoć letnich nocy, „unosząc się” niczym magiczna zasłona, „tchnie życie” w zróżnicowany krajobraz naturalny parku narodowego góry Ainos. Tam, w tym rzadkim połączeniu gór i morza, ziemia obszaru Robola oddaje swój skarb ludzkości.

W szczególności metody uprawy na obszarze Robola pozostały bardzo podobne na przestrzeni lat, ponieważ forma gospodarstw nie uległa zmianie.

Gospodarstwa są małe. Stosowane środki produkcji rolnej są na ogół łagodne, podobnie jak tradycyjne metody zwalczania chorób, przy czym dominuje stosowanie siarczanu miedzi. Charakterystyczne dla całego obszaru jest to, że chwasty nie są zwalczane przez stosowanie środków chwastobójczych, ale poprzez uprawę ziemi, czasem nawet ręczną.

Ze względu na nieurodzajne gleby, nachylenie terenu i brak wilgoci w okresie letnim, winorośl prowadzi się w formie niskiego kielicha z czterema do pięciu pędów. Każdy pęd jest przycinany do dwóch pąków.

Ze względu na powyższe warunki rozwój liści roślin jest ograniczony. Aby zacienić wewnętrzne części roślin i ochronić winogrona przed promieniami słonecznymi, producenci stosują tradycyjną technikę polegającą na skręcaniu łodyg do wewnątrz i wiązaniu ich. Lokalnie zabieg ten znany jest pod nazwą *koutsouniama*.

Wszystkie te elementy łączą się z delikatnymi praktykami upraw stosowanymi przez producentów od wieków. W rezultacie wina objęte ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας” mają specyficzne cechy, w tym bardzo charakterystyczne aromaty, które łączą się z „wyrzistą stalowością”, charakterystyczną kwasowością, równowagą i spójnością smaku.

Podsumowując, wino objęte ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας” jest sztandarowym produktem wyspy. Zajmuje czołowe miejsce wśród produktów lokalnych, jest punktem odniesienia dla mieszkańców i dla osób pochodzących z Kefalinii na całym świecie.

Winorośl wytwarza okrągłe grona o bladej barwie i cienkiej skórce. Jest ona szczególnie dobrze przystosowana do warunków panujących w górach, które są zazwyczaj strome, z ubogimi, wapiennymi i żwirowymi glebami, i rośnie w środowisku charakteryzującym się dużymi opadami w zimie i suchym latem. Efektem tego jest obecność aromatów z „wyrzistą stalowością”, charakterystyczną kwasowością, równowagą i spójnością smaku.

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 rozporządzenia 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

Decyzja Ministra Rolnictwa nr 386323/3803/10.11.1976 (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 1407/25.11.1976) w sprawie przetwarzania winogron poza obszarem na wina z nazwą pochodzenia.

Na mocy wspomnianej decyzji przyznaje się prawo do tłoczenia winogron i przerabiania moszczu w celu wyprodukowania win o ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας” w dowolnej winiarni na wyspie Kefalinia, pod warunkiem że spełnia ona wymogi dotyczące produkcji win o tej nazwie.

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Ramy prawne

określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

I. Określenia dotyczące niektórych metod produkcji

W art. 1 decyzji ministerialnej nr 280557/9.6.2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzenia na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win regionalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania, dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15.6.2005) określono warunki stosowania następujących określeń:

- „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” lub „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (MŁODE WINO)
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (DOJRZEWAJĄCE W BECZKACH)
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (STARZEJĄCE SIĘ W BECZKACH)

II. Podanie rocznika na etykiecie

W przypadku użycia określeń „ΝΕΟΣ 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).

III. Określenia tradycyjne

- Określenia tradycyjne zgodnie z decyzją ministerialną nr 235309/7.2.2002 w sprawie zatwierdzenia określeń tradycyjnych stosowanych w odniesieniu do win, które są związane z nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym.

Zgodnie z powyższą decyzją ministerialną określenia tradycyjne, które mogą być stosowane na etykietach win objętych ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας”, to:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines [Wino ze wzgórz], ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΠΙΩΝ / Vin de côteaux [Wino ze zboczy], ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignobles insulaires [Wino z winnic na wyspach], ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagnoux [Wino z winnic górskich].

- Określenia tradycyjne zgodnie z art. 112 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, które są związane z nazwą pochodzenia lub oznaczeniem geograficznym.

Zgodnie z art. 113 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 oraz zgodnie z definicją i wpisem w elektronicznej bazie danych „E-Bacchus” następujące określenia tradycyjne mogą być stosowane na etykietach win objętych ChNP „Ρομπόλα Κεφαλληνίας”, pod warunkiem że spełniają one odpowiednie warunki określone w przepisach unijnych i krajowych:

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (wina wysokiej jakości pochodzące ze ściśle określonego obszaru (SQDO)) zamiast ChNP, Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Ειδικά επιλεγμένος (specjalnie wyselekcjonowane), Επιλογή lub Επιλεγμένος (selekcja lub wyselekcjonowane), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Oreino Ktima), Ορεινοί Αμπελώνες (Oreinoi Ampelones) i Πύργος (Pyrgos).

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Ramy prawne

określone w prawodawstwie UE

Rodzaj wymogów dodatkowych

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Art. 53 ust. 1, 2 i 6 rozporządzenia (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.

Link do specyfikacji produktu

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafh_rompola_kef170122.pdf
