

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 22 sierpnia 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****[„Μαντινεία” (Mantinia) (ChNP)]****(2018/C 302/10)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007⁽¹⁾, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Grecja złożyła wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Μαντινεία” (Mantinia) zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Μαντινεία” (Mantinia) należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Μαντινεία” (Mantinia) (ChNP), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 22 sierpnia 2018 r.

W imieniu Komisji

Pierre MOSCOVICI

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

ZAŁĄCZNIK

„Μαντινεία” (Mantinia)

PDO-GR-A1554-AM02

Data złożenia wniosku: 10.6.2016

WNIOSEK O ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU

1. Przepisy, które mają zastosowanie do wprowadzania zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczna

2. Opis zmiany i powody jej wprowadzenia**2.1. Korekta wartości minimalnej naturalnej zawartości alkoholu w gatunkowym winie białym musującym**

Zmiana wprowadzona do dokumentacji technicznej Mantinia PDO-GR-A1554, specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu, stanowi korektę wartości minimalnej naturalnej zawartości alkoholu w gatunkowym winie białym musującym posiadającym oznaczenia brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, demi sec oraz doux z wartości 11 % na 9,5 % obj., ponieważ wartość 11 % została wpisana przez pomyłkę podczas przygotowywania dokumentacji technicznej.

Zgodnie z praktyką enologiczną produkcji gatunkowego wina musującego Mantinia (ChNP) minimalna naturalna zawartość alkoholu w winie bazowym musi wynosić 9,5 % obj., tak aby po drugiej fermentacji rzeczywista zawartość alkoholu wyniosła 11 % obj.; jeśli do produkcji wina musującego użyje się wino bazowe o minimalnej naturalnej zawartości alkoholu wynoszącej 11 %, rzeczywista zawartość alkoholu wyniesie 12,5 % obj., co nie odpowiada rzeczywistości. Jest oczywiste, że wartość 11 % obj. naturalnej zawartości alkoholu została wpisana w wyniku błędu, jako że nie stanowi to dobrej praktyki enologicznej.

Zmiana dotyczy sekcji „Opis win” jednolitego dokumentu i specyfikacji produktu.

2.2. Korekta wartości maksymalnego zbioru z hektara wyrażonego w hektolitrach produktu końcowego dla wina białego wytrawnego i gatunkowego wina białego musującego

Zmiana wprowadzona do dokumentacji technicznej Mantinia PDO-GR-A1554, specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu, stanowi korektę wartości maksymalnego zbioru z hektara wyrażonego w hektolitrach produktu końcowego zarówno dla wina białego wytrawnego, jak i dla gatunkowego wina białego musującego, z wartości 66 hl na 82,5 hl, ponieważ wartość 66 hl została wpisana przez pomyłkę podczas przygotowywania dokumentacji technicznej.

Wartość podana w aktualnej specyfikacji produktu jest dużo niższa niż wartość obserwowana w praktyce. W praktyce – zakładając, że zbiory w winnicy wynoszą 1 100 kg winogron ze stremma (1 000 m²), uzyskanie 66 hl z hektara oznaczałoby wydajność plonu 60 % wina po degorżowaniu. Są to bardzo małe zbiory, a w każdym razie niespełniające specyfikacji współczesnego wyrobu wina. Produkcja wina przy zastosowaniu minimalnej technologii używanej w lokalnych wytwórniach wina pozwala uzyskać ponad 74 % wina po degorżowaniu, a w niektórych przypadkach jego ilość może sięgać nawet 78 %. Należy ponadto zauważyć, że winogrona niektórych upraw są bardziej soczyste, co pozwala na jeszcze wyższy uzysk. Ten fakt, w połączeniu z oferowaną przez nowoczesną technologię możliwością odpowiedniego pozyskiwania soku z winogron i otrzymywania maksymalnego stężenia czystego moszczu winogronowego na potrzeby fermentacji, oznacza, że realna wartość wynosi 75 %. W oparciu o ten odsetek i ustalony plon z 1 000 m² winnicy wynoszący 1 100 kg zalecana wielkość uzysku wynosi 82,5 hl.

Zmiana dotyczy sekcji „Maksymalne zbiory produktu końcowego z hektara dla wina białego wytrawnego” oraz „Maksymalne zbiory produktu końcowego z hektara dla gatunkowego wina białego musującego” jednolitego dokumentu i specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Zarejestrowana nazwa

„Μαντινεία” (Mantinia)

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów winiarskich

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina

Wino białe wytrawne kategorii 1

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość alkoholu: minimum 11 % obj.
- Całkowita zawartość cukru: 0–4 g/l

Wygląd: kolor słomkowy (bladożółty) z zielonymi refleksami, który może przejść w intensywnie żółty, gdy wino dojrzeje.

Zapach: złożony i intensywny bukiet o nutach owocowych (głównie cytrusowych) i kwiatowych (róży, jaśminu itp.), które są typowe dla użytych odmian winorośli oraz zależą od procentowego udziału każdej z nich. Podczas dojrzewania wina pojawiają się refleksy nieorganiczne.

Smak: zrównoważony smak o bogatym, wyrazistym bukiecie i kwasowości unikalnej dla tego obszaru. Aromatyczny, długotrwały posmak.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

| | |
|--|---|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.): | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.): | 11,0 |
| Minimalna kwasowość ogólna: | 5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): | 200 |

W przypadku braku wskazania konkretnej wartości stosuje się limity określone w przepisach Unii.

Gatunkowe wino musujące kategorii 5

Wino z oznaczeniami „brut nature”, „extra brut”, „brut”, „extra sec”, „sec”, „demi sec”, „doux”

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 9,5 % obj.
- Całkowita zawartość alkoholu: minimum 11,0 % obj.
- Ciśnienie w butelce: minimum 3,5 bara

Wygląd: błądy, żółtawozielony kolor z cienką linią bąbelków, które w miarę upływu czasu przybierają na intensywności i mocy.

Zapach: nuty aromatyczne róży, miodu i owoców

Smak: świeży smak wynikający z wysokiej kwasowości i obecności dwutlenku węgla (CO₂). Posmak i zrównoważenie różnią się w zależności od zawartości cukru w winie – od wytrawnego po słodki.

Zawartość cukru wynosi do 3 g/l w przypadku win musujących z oznaczeniem „brut nature”, do 6 g/l w przypadku win musujących z oznaczeniem „extra brut”, do 12 g/l w przypadku win musujących z oznaczeniem „brut”, 12–17 g/l w przypadku win musujących z oznaczeniem „extra sec”, 17–32 g/l w przypadku win musujących z oznaczeniem „sec”, 32–50 g/l w przypadku win musujących z oznaczeniem „demi sec” oraz ponad 50 g/l w przypadku win musujących z oznaczeniem „doux”.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

| | |
|--|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.): | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.): | 11,0 |
| Minimalna kwasowość ogólna: | 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy |

| | |
|--|-----|
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): | 18 |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): | 185 |

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

5. Praktyki wytwarzania wina

a. Podstawowe praktyki enologiczne

Wyrób wina białego kategorii 1

Ograniczenia w zakresie wytwarzania wina

Wino białe Mantinia (ChNP) jest produkowane za pomocą: a) tradycyjnej metody wyrobu wina białego lub b) ekstrakcji przed procesem fermentacji. Następnie ma miejsce sedymentacja statyczna i dodawane są czyste kultury drożdży, co wydobywa cechy aromatyczne wina. Temperatura podczas fermentacji alkoholu nie przekracza 20 °C.

Wino Mantinia (ChNP) jest wytwarzane z następujących odmian winorośli: *Moschofilero* (przynajmniej 85 %) i *Asproudes*.

Wyrób gatunkowego wina białego musującego kategorii 5

Ograniczenia w zakresie wytwarzania wina

Wina musujące produkuje się albo za pomocą tradycyjnej metody fermentacji w butelce, albo za pomocą metody fermentacji w zamkniętym zbiorniku. Pierwsza metoda polega na fermentacji wytrawnego wina bazowego w butelkach, z dodatkiem cukrów i drożdży. Początkowo butelki uszczelnia się przy pomocy kapsla i pozostawia do fermentacji. Proces ten może trwać kilka miesięcy. Po usunięciu drożdży butelki uszczelnia się zwykłym korkiem.

Systemy uprawy winorośli

Technika uprawy

Winogrona używane do wyrobu win Mantinia (ChNP) pochodzą z krótko przyciętych winorośli prowadzonych w kształcie kielicha lub formie sznura poziomego (1–2 oczka).

Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy wytwarzaniu win

Szczególna praktyka enologiczna

Określenia „Réserve” w odniesieniu do win białych wytrawnych Mantinia (ChNP) można używać tylko jeżeli wina te dojrzały łącznie przez przynajmniej jeden (1) rok, z czego przynajmniej sześć (6) miesięcy w beczkach dębowych i trzy (3) miesiące w butelkach.

Określenia „Grande Réserve” w odniesieniu do win białych wytrawnych Mantinia (ChNP) można używać tylko jeżeli wina te dojrzały przez przynajmniej dwa (2) lata, z czego przynajmniej dwanaście (12) miesięcy w beczkach dębowych i sześć (6) miesięcy w butelkach.

b. Maksymalne zbiory

Maksymalne zbiory winogron z hektara dla wina białego wytrawnego kategorii 1

11 000 kg winogron z hektara

Maksymalne zbiory produktu końcowego z hektara dla wina białego wytrawnego kategorii 1

82,5 hl z hektara

Maksymalne zbiory winogron z hektara dla gatunkowego wina białego musującego kategorii 5

11 000 kg winogron z hektara

Maksymalne zbiory produktu końcowego z hektara dla gatunkowego wina białego musującego kategorii 5

82,5 hl z hektara

6. Obszar wyznaczony

Obszar uprawy winorośli, na którym produkowane jest wino Mantinia (ChNP), obejmuje winnice położone na obszarze lądowym gminy Tripoli, w szczególności: okręg Tripoli i lokalne jednostki administracyjne Agios Vasilios Mantinias, Agios Kontantinos, Merkovounio, Pelagos i Skopi położone w okręgu Tripoli; jednostki administracyjne Lithovounia, Magoula, Rizes i Psili Vrysi w okręgu Tegea; jednostki administracyjne Artemisio, Kapsas, Loukas, Nestani, Pikernis, Sagkas i Simiades w okręgu Mantinia; jednostki administracyjne Agiorgitiko, Zevgolateio, Neochori Mantinia, Partheni i Steno w okręgu Korythio; jednostki administracyjne Kandila, Levidi, Orchomenos i Palaioipyrgos w okręgu Levidi; osada Kouvli w jednostce administracyjnej Doliana w gminie Worja Kinuria.

7. Główne odmiany winorośli

Asproudes B

Moschofilero N – Mavrofilero

8. Opis związków

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

Jakość, związek historyczny, związki kulturowe, społeczne i gospodarcze, środowisko geograficzne i pochodzenie geograficzne wina białego wytrawnego (kategoria 1) i gatunkowego wina białego musującego (kategoria 5).

a. Jakość

Jakość win białych wytrawnych i gatunkowych win musujących Mantinia (ChNP) wynika z odporności odmian winorośli używanych do wytwarzania tych win i warunków klimatycznych panujących w tym regionie podczas dojrzewania. Dobry stan surowca i proces wyrobu wina odgrywają jednak także kluczową rolę w zapewnianiu jakości wina, a właściwe techniki uprawy zapewniają osiągnięcie zgodności z zalecaną wielkością zbiorów.

b. Związek historyczny

Tradycja uprawy winorośli w regionie jest bardzo długa i sięga czasów starożytnych, co obrazują liczne znaleziska archeologiczne świadczące o związku regionu z winem i kultem boga Dionizosa. Na obszarze tym rośnie również winorośl Pauzanasza, uważana za najstarszą winorośl świata. Homer opisywał Mantinię jako „kraj winnic”.

Pierwsze greckie wino musujące z aromatycznych winorośli Moschofilero wytwarzano tutaj na początku XX wieku.

c. Związki kulturowe, społeczne i gospodarcze

Uznanie regionu Mantinii (ChNP) w 1971 r. jest wynikiem długiej tradycji uprawy winorośli i wytwarzania wina w regionie. Spowodowało ono dalszy rozwój sektora win w Mantinii, w tym zwiększenie obszarów uprawy winorośli i powstanie nowych wytwórni wina.

Wina Mantinia (ChNP) były wielokrotnie wyróżniane międzynarodowymi nagrodami, a odmiana Moschofilero oraz wino Mantinia reprezentują wino greckie w ramach planu strategicznego na rzecz jego promocji.

d. Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

Obszar, na którym wytwarzane jest wino Mantinia (ChNP), położony jest w środkowo-wschodniej części Arkadii. Nazywany polami Mandinii; jest to płaskowyż o średniej wysokości 660 m.

Ze względu na kryteria genetyczne lokalne gleby należą do następujących trzech kategorii:

A) gleby inicjalne, B) gleby słabo wykształcone, C) gleby płowoziemne

Gleba w częściach płaskich to osady aluwialne z łem piaszczystym i terra rosa. Zbocza zbudowane są z wapienia i wapienia dolomitowego. Gleba charakteryzuje się słabą lub przeciętną żyznością, jest ługowa, zawiera mało węglanu wapnia, a pod względem składu fizycznego może zawierać piasek, zwykłą glinę, glinę ilastą lub łą ciężki. Zawartość materii organicznej w warstwach wierzchnich jest umiarkowana i maleje proporcjonalnie do głębokości. PH gleby wynosi 5,5–7,5, co sprzyja wzrostowi i regularnemu odżywianiu winorośli. Bardzo dobra pojemność sorpcyjna gleby na tym obszarze zapewnia roślinom konieczne ilości składników odżywczych.

Średnie najwyższe i najniższe temperatury w sezonie wegetacyjnym (kwiecień–październik) wynoszą odpowiednio 24,9 °C i 10,5 °C, a wskaźnik helio-termiczny wynosi 4 056 jednostek. W takich warunkach sezon wegetacyjny trwa 235 dni. Chociaż roczne opady deszczu wynoszą 781 mm, to ich rozkład sezonowy jest typowy dla klimatu śródziemnomorskiego, w którym największe opady deszczu występują w grudniu (176 mm), a najmniejsze w sierpniu (14 mm). Jako że średnie opady deszczu w sezonie wegetacyjnym wynoszą 260 mm, krzewy Moschofilero mogą doświadczać w niektórych latach umiarkowanych niedoborów wody.

Latem delikatne bryzy wiejące głównie z północy łagodzą letnie upały.

Szczegółowe informacje na temat wina białego wytrawnego (kategorii 1)

Wina białe Mantinia (ChNP) są koloru słomkowo-żółtego o refleksach od zielonkawych po różowe, mają bogaty aromat z nutami owoców cytrusowych, kwiatu cytryny, kwiatu róży i jaśminu. Są to wina o bogatym smaku i unikalnej kwasowości, dobrej równowadze oraz długotrwałym aromatycznym posmaku. Jeśli wino jest przechowywane w beczkach dębowych, jego posmak staje się głębszy i bardziej aksamitny.

Związki przyczynowe dla wina białego wytrawnego (kategorii 1)

Odmiana Moschofilero w regionie Mantinia idealnie pasuje do miejscowego makroklimatu. Służy jej duża wysokość Arkadii i jej zimny klimat, czynniki wpływające na późne dojrzewanie winogron, przypadające na pierwsze dziesięć dni października. Światło słoneczne i umiarkowane temperatury w porze letniej w połączeniu z głęboką, chłodną gębą płaskowyżu przyczyniają się do powolnego i późnego dojrzewania w porównaniu z innymi regionami, w których uprawia się winogrona. Duża dobowo amplituda temperatur w miesiącach letnich pomaga utrzymać wysoki poziom kwasowości i rozwinąć potencjał aromatyczny tej odmiany. Skład gleby na płaskowyżu umożliwia produkcję wina o bogatym smaku i średniej zawartości alkoholu. Aromat odmiany Moschofilero swą złożoność zawdzięcza płaskowyżowi Mantinia, gdyż temperatury w miesiącu poprzedzającym zbiory są umiarkowane (18,8 °C), a przez to zbliżone do optymalnej temperatury dla winorośli. Brak skrajnie wysokich temperatur (upałów) pomaga utrzymać w winogronach kwasy organiczne, co skutkuje otrzymaniem wina o wysokiej kwasowości ogólnej, niskim pH i orzeźwiającym smaku.

Ponadto długoletnie doświadczenie plantatorów winorośli z tego regionu w połączeniu z najnowocześniejszymi technikami winiarskimi, takimi jak oczyszczanie z liści, usuwanie pączków liściowych oraz zielone zbiory, prowadzi do uzyskania surowca dobrej jakości.

Na poziomie geograficznym makroklimat, w połączeniu z właściwościami Moschofilero, odgrywa kluczową rolę w wyróżnieniu win z tego rejonu na tle win produkowanych z tych samych odmian w innych rejonach Peloponezu na mniejszych wysokościach.

Szczegółowe informacje na temat gatunkowego wina białego musującego (kategorii 5)

Gatunkowe wina musujące Mantinia (ChNP) mają jasny żółtawo-zielony kolor oraz drobne linie bąbelków, które z upływem czasu przybierają na intensywności i mocy, podkreślając orzeźwiający smak winorośli Moschofilero. Charakteryzują je zapachy róży, miodu i owoców cytrusowych połączone z aromatami słodkiego ciasta i świeżym smakiem wydobytym dzięki dużej kwasowości i obecności dwutlenku węgla.

Posmak i rodzaj bukietu gatunkowych win musujących Mantinia (ChNP) różnią w zależności od zawartości cukru – od wytrawnych po słodkie.

Związki przyczynowe dla gatunkowego wina białego musującego (kategorii 5)

Moschofilero jest uznawane za odmianę wszechstronną z uwagi na fakt, że na poszczególnych etapach dojrzewania powstały skład chemiczny umożliwia produkcję więcej niż jednego rodzaju wina.

Makroklimat Mantinii, charakteryzujący się dużymi wysokościami i chłodnym klimatem, przyczynia się do produkcji gatunkowych win musujących o najlepszych cechach jakościowych.

W celu produkcji gatunkowych win musujących winnice z tego rejonu wybierane są do wczesnych zbiorów w zależności od mezoklimatu uwarunkowanego położeniem. W wyniku wczesnego zbioru winogron powstaje wino bazowe o niskiej zawartości alkoholu, w pełni rozwiniętych aromatach podstawowych i obfitej kwasowości, które może być wykorzystywane do wyrobu gatunkowych win musujących.

9. Niezbędne wymogi dodatkowe*Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina*

Rodzaj wymogów dodatkowych: Przepisy uzupełniające dotyczące etykietowania

Ramy prawne: Określone w prawodawstwie UE

Opis wymogu:

Art. 66 ust. 1, 2 i 6 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 ustanawiającego niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określeń tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina.

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Ramy prawne: Określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych: Przepisy uzupełniające dotyczące etykietowania

Opis wymogu: Określenia dotyczące niektórych metod produkcji

Decyzja ministerialna nr 280557/9.6.2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzenia na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win lokalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania i przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15.6.2005).

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Ramy prawne: Określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych: Przepisy uzupełniające dotyczące etykietowania

Opis wymogu: Podanie rocznika na etykiecie

W przypadku użycia określeń „NEOS OINOS” lub „NEAPOS OINOS” („MŁODE WINO”) na etykiecie wina obowiązkowe jest podanie rocznika, zgodnie z art. 2 ust. 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 lokalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania i przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15.6.2005).

Przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania wina

Ramy prawne: Określone w prawodawstwie krajowym

Rodzaj wymogów dodatkowych: Przepisy uzupełniające dotyczące etykietowania

Opis wymogu: Umieszczanie określeń na etykietach zgodnie z prawodawstwem krajowym.

Zgodnie z decyzją ministerialną nr 235309/7.2.2002 etykiety win o chronionej nazwie pochodzenia Mantinia mogą zawierać następujące określenia:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (BIAŁE WINO Z BIAŁYCH WINOGRON), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ lub ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (BIAŁE WINO Z RÓŻOWYCH WINOGRON LUB BIAŁE WINO Z SZARYCH WINOGRON), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (WINO ZE WZGÓRZ), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux (WINO ZE ZBOCZY), ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ lub ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ/Vin de vignobles montagneux (WINNICE GÓRSKIE LUB WINO Z GÓRSKICH WINNIC).

Link do specyfikacji produktu

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/POP_tropo_prodiagrafes_mantina281217.pdf
