

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**  
**(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)**

**Όνομα προς καταχώρηση: Επανομή**  
**Ισοδύναμος Όρος: Epanomi**

**Περιγραφή των οίνων**

**A. ΟΙΝΟΣ**

**1. Οίνος λευκός ξηρός**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l):Ελάχιστη 3.5-Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε meq/l: Μέγιστη 18
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

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

**2. Οίνος ερυθρός ξηρός**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος:12.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής)
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5-Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε meq/l: Μέγιστη 20
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l):150

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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα λαμπερό βαθυπόρφυρο 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 ταννίνες που υποστηρίζονται από φρούτο και έντονα αρωματική επίγευση.

**B. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια**

**Οίνος λευκός από υπερώριμα σταφύλια**

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 15 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12% vol.
- Περιεκτικότητα σε φυσικά σάκχαρα (g/l): τουλάχιστον 250 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): ελάχιστη 3.5 - μέγιστη 6,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε meq/l: Μέγιστη 20
- Περιεκτικότητα οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): μέγιστο 300 ( σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο σημείο 2γ) του Παραρτήματος IB του Καν(ΕΚ) 606/2009)

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

### **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Χρώμα σκούρο χρυσαφί λόγω παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια επί μακρύ χρονικό διάστημα. Πολύπλοκα αρώματα λευκόσαρκων ώριμων φρούτων, όπως ροδάκινο, αχλάδι, κυδώνι, μάνγκο & μελιού. Μεγάλη λιπαρότητα στο στόμα, που συμβαδίζει με καλή οξύτητα και γλυκό υπόβαθρο.

### **Παραδοσιακές ενδείξεις**

**Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.**

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Επανομή και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (εξ), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

### **ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

#### **Οινοποίηση λευκών οίνων:**

##### **Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Επανομή**

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

#### **Οινοποίηση ερυθρών οίνων:**

**Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Επανομή** παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

#### **Οινοποίηση λευκών οίνων από υπερώριμα σταφύλια**

##### **Λευκός οίνος από υπερώριμα σταφύλια ΠΓΕ Επανομή:**

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

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

## **Ειδικές οινολογικές πρακτικές**

Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

### **ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Επανομή καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 340582/1.9.1989 (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 420192/21.12.1992 (ΦΕΚ 758/Β/31.12.1992), την αριθ. 359489/25.10.1996 (ΦΕΚ 1010/Β/5.11.1996), την αριθ. 387425/11.9.2000 (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000) και την αριθ. 278474/26.02.2008 (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Επανομή περιλαμβάνει την περιοχή Επανομής που βρίσκεται νότια της Θεσσαλονίκης, στο Δημοτικού Διαμέρισμα Επανομής του Δήμου Θερμαϊκού.

### **ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε έντεκα χιλιάδες (11,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Για λευκό οίνο από υπερώριμα σταφύλια η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται σε οκτώ χιλιάδες (8,000) κιλά νωπά σταφύλια.

### **Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 88 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 82,5 HL τελικού προϊόντος.

Για λευκό οίνο από υπερώριμα σταφύλια η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 40 HL τελικού προϊόντος.

### **ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Επανομή παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier.

Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Επανομή παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Λημιό, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Mourvedre, Grenache Rouge, Merlot και Syrah.

Ο λευκός οίνος από υπερώριμα σταφύλια Π.Γ.Ε. Επανομή παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Μαλαγουζιά.

### **ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

**Κατηγορία: Οίνος & Οίνος από υπερώριμα σταφύλια**

#### **Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής**

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

#### **A. Ιστορικός δεσμός.**

Η περιοχή της Επανομής κατοικείται αδιάκοπα εδώ και 6.000 σχεδόν χρόνια. Ανήκε στην ευρύτερη περιοχή της «Καλαμαριάς» που σημαίνει Καλή Μεριά, τίτλος που

δόθηκε από Γάλλους περιηγητές για να αποδώσουν την καλή ποιότητα των αγροτικών προϊόντων της περιοχής. Η οινοποίηση μαρτυρείται εδώ και 1.500 χρόνια ενώ ως γνωστός αμπελότοπος αναφέρεται και κατά τη βυζαντινή περίοδο. Είναι μάλιστα χαρακτηριστικό ότι η πρώτη γνωστή μνεία του οικισμού ως Πανομή (απογραφή του 1302) συνδέεται με την ύπαρξη αμπελιών στην περιοχή. Αναφορά γίνεται σε ένα πρακτικό απογραφής το οποίο συνέταξε ο Δημήτριος Απελμένε: *«Γεώργιος ο Θηριανός, προσκαθήμενος εις την περιοχήν της Αγάθης, και ανήκων εις την γυναικείαν μονήν της Θεομήτορος και επικεκλημένης της Καντακουζηνής, έχει αμπέλιον εις την Πανομήν εκ προικός μοδίων δύο ... και Ράδος ο Πελαγωνίτης έχει αμπέλιον εις το αυτό χωρίον υποτελής τη δεσποτική μονή του Προδρόμου...»*

Η παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας στην Επανομή συνεχίζεται και ως τα τελευταία χρόνια της τουρκοκρατίας (Απανομή, όπως ονομάζονταν η περιοχή κατά την τουρκοκρατία). Σύντομη αναφορά βρίσκουμε σε έκθεση του ταγματάρχη του ελληνικού στρατού Νικόλαου Σχινά: *«... η Απανομή ... κείται εντός χαράδρας και εις απόστασιν 10' της ώρας από της αμμώδους παραλίας. Μεταξύ της παραλίας και της κωμοπόλεως υπάρχουν αμπελώνες.»*

Το Μάιο του 1821 όταν ήρθαν τα τουρκικά στρατεύματα να κάψουν την Επανομή που επαναστάτησε, λέγεται ότι δύο γυναίκες έσβησαν τη φωτιά του σπιτιού τους με νερό και κρασί. Πάντοτε σε περιόδους επιδρομών ή πριν παραδοθεί ένας τόπος, ανοίγονται τα βαρέλια και χύνεται το κρασί για να μην πέσει στα χέρια του εχθρού. Παραδόσεις για κρασί που χύνεται υπάρχουν φυσικά σε τόπους, όπου παράγεται κρασί και είναι γνωστό ήδη από τη βυζαντινή περίοδο, από τα τέλη του 11<sup>ου</sup> αιώνα, ότι στην ευρύτερη περιοχή της Επανομής υπήρχαν αμπέλια και παράγονταν εκλεκτό κρασί.

Σε απογραφή που πραγματοποιήθηκε το 1875 καταγράφονται 325 αμπελώνες ενώ σε απογραφή του 1907 καταγράφονται 586 ιδιοκτησίες αμπελώνων σε 17 περιοχές της Επανομής. Στην καταγραφή των κτηρίων του χωριού το 1907 απαντώνται 27 πατητήρια ως αυτοτελή κτίσματα. Πατητήρια όμως υπήρχαν και σε σπίτια του χωριού. Συνολικά στην Επανομή το 1907 δηλώθηκαν 49 πατητήρια.

Υπάρχουν επίσης καταγεγραμμένα στοιχεία πληρωμής φόρων στις τοπικές τουρκικές αρχές (Καπετανίκειον της Επανομής) για καλλιέργεια αμπελώνων και αντίστοιχα παραγωγής τοπικών οίνων

## **Β. 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 αμπελοαγωγική ζώνη της Επανομής βρίσκεται νότια της Θεσσαλονίκης, στο Δημοτικό Διαμέρισμα Επανομής του Δήμου Θερμαϊκού.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό με ήπιους χειμώνες και θερμά καλοκαίρια. Κατά τις πρώτες πρωινές ώρες παρατηρείται έντονη δρόσος, που ευνοεί τη μικρότερη διαπνοή και ακολουθείται συνήθως από μέτριας έντασης ξηρό βόρειο άνεμο, που αφαιρεί την επιπλέον υγρασία από την βλάστηση και μειώνει τον κίνδυνο ασθενειών. Τις μεσημβρινές ώρες παρατηρείται άνεμος νότιας κατεύθυνσης, που φέρνει υγρασία από τη θάλασσα βοηθώντας το φυτό να ανταπεξέλθει στις υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού. Οι συνθήκες αυτές έχουν ως αποτέλεσμα τα σταφύλια να διατηρούν καλή φυσική οξύτητα και πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα. Ο προσανατολισμός των γραμμών φύτευσης σε συνδυασμό με την κλίση του εδάφους δημιουργούν πολύ καλές συνθήκες φωτοσύνθεσης, κατά τις ώρες της ημέρας με την

πιο ευνοϊκή θερμοκρασία (πρωί- απόγευμα). Η μέση ετήσια θερμοκρασία αγγίζει τους 16°C και η μέση ετήσια βροχόπτωση είναι της τάξεως των 550mm.

Το έδαφος χαρακτηρίζεται αμμοαργιλώδες- αργιλοπηλώδες με αλκαλικό pH. Τα εδάφη μέχρι το βάθος των 60-70cm είναι αμμοπηλώδη και κάτω των 70cm και μέχρι τα 100-110cm αμμοαργιλοπηλώδη. Είναι πλούσια σε θαλασσινά απολιθώματα, καθώς όλη η γύρω λοφώδης έκταση σχηματίστηκε από προσχώσεις της θαλάσσιας περιοχής. Η συγκέντρωση του ανθρακικού ασβεστίου είναι τέτοια ώστε να βοηθάει στην καλή δομή και αποστράγγιση του εδάφους, ενώ η σχετικά μεγάλη περιεκτικότητα σε άργιλο συνεπάγεται και μεγάλη αποθήκευση θρεπτικών. Παράλληλα, η συγκέντρωση σε οργανική ουσία είναι μέτρια, με αποτέλεσμα να βοηθάει στην καλή δομή του εδάφους και στην αποστράγγιση.

Τα εδάφη, στη μεγαλύτερή τους έκταση, 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, με συνέπεια την καλύτερα ποιότητα των σταφυλιών και την πρωιμότερη ωρίμαση. Τέλος, ο συνδυασμός της επίδραση της θάλασσας με την κλίση των εδαφών και τον προσανατολισμό τους, μειώνουν σημαντικά τον κίνδυνο των παγετών.

### **Λεπτομέρειες του προϊόντος**

#### **Λεπτομέρειες προϊόντος για την κατηγορία οίνος**

Οι λευκοί οίνοι Π.Γ.Ε. 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 ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο, την ποικιλία και την παλαίωση και οι οίνοι χαρακτηρίζονται από αρώματα εξωτικών και καλοκαιρινών φρούτων, γιασεμιού, εσπεριδοειδών, βανίλιας και νότες καπνού. 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 Π.Γ.Ε. 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.

#### **Λεπτομέρειες προϊόντος για την κατηγορία οίνος από υπερώριμα σταφύλια**

Οι οίνοι από υπερώριμα σταφύλια παράγονται από τις αρχές του 2000, από την ποικιλία Μαλαγουζιά, μια από τις πιο εκλεκτές ποικιλίες του ελλαδικού χώρου, που προέρχεται από την ορεινή Ναυπακτία. Είναι φυτεμένη στην περιοχή της Επανομής πάνω από 30 χρόνια με άριστα αποτελέσματα και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. 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 παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια επί μακρύ χρονικό διάστημα, ενώ τα αρώματα που χαρακτηρίζουν το κρασί είναι λευκόσαρκα ώριμα φρούτα, όπως ροδάκινο, αχλάδι, κυδώνι, μάνγκο, 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.

Διεθνείς διακρίσεις για τον οίνο από υπερώριμα σταφύλια:

- Μαλαγουζιά από υπερώριμα σταφύλια 2004, Χάλκινο Μετάλλιο, International Wine & Spirit Competition 2009, Μεγάλη Βρετανία
- Μαλαγουζιά από υπερώριμα σταφύλια 2004, Ασημένιο Μετάλλιο, International Wine Challenge 2009
- Μαλαγουζιά από υπερώριμα σταφύλια 2009, Χάλκινο Μετάλλιο, DWWA 2013

## **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

### **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. Όλες οι ποικιλίες έχουν προσαρμοστεί ιδανικά στην περιοχή της Επανομής και παράγονται οίνοι με πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα-τυπικό της περιοχής-, γεμάτη και ισορροπημένη γεύση.

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, που διαφέρουν ως προς το χρόνο ωρίμασης, 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 λευκές ποικιλίες Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, ενώ το Ασύρτικο και η Μαλαγουζιά ωριμάζουν τέλος Αυγούστου.

Συγκεκριμένα, το Ασύρτικο, μία πολυδυναμική ποικιλία με μεγάλη προσαρμοστικότητα, 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, που καλλιεργείται στα ανώτερα επίπεδα, ωριμάζει χωρίς προβλήματα, δίνοντας οίνους με αυξημένο αλκοολικό τίτλο, καλή οξύτητα (λόγω των ψυχρών βόρειων ανέμων) και αρώματα τροπικών φρούτων, εσπεριδοειδών (κυρίως κίτρο) 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 παλαίωσης.

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 παλαίωσης. 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.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση για την κατηγορία οίνος από υπέρωριμα 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. Καλό είναι να αποφεύγεται η απευθείας έκθεση στον ήλιο, διότι μειώνεται η ένταση των τερπενικών αρωμάτων της που προσδίδουν τα χαρακτηριστικά του μοσχάτου. Έχει καλή προσαρμοστικότητα και παρουσιάζει ευαισθησία στην υγρασία. Προτιμά επικλινή εδάφη, καλώς αεριζόμενα, φτωχά σε θρεπτικές ουσίες και καλώς στραγγιζόμενα. Η τοποθεσία, η έκθεση, το ανάγλυφο του εδάφους καθώς και η μηχανική και χημική σύσταση του αμπελοτοπίου παίζουν σημαντικό ρόλο.

Στα ανώτερα επίπεδα της Επανομής, στις θέσεις δηλαδή που ευνοούν την ωρίμαση των σταφυλιών, η Μαλαγουζιά δίνει πολύπλοκα κρασιά με έντονο αρωματικό χαρακτήρα εσπεριδοειδών (κυρίως κίτρο) και τροπικών φρούτων με καλή οξύτητα, γεγονός που οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής.

## **ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

### **Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας**

Εθνική Νομοθεσία

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340582/1.9.1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 420192/21.12.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 758/Β/31.12.1992)

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 359489/25.10.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1010/Β/5.11.1996).

- -Υπουργική Απόφαση αριθ. 387425/11.9.2000 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. . 359489/25.10.1996 απόφασης του Υπουργού Γεωργίας «περί καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Επανομικός Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278474/26.02.2008 «Τροποποίηση και κωδικοποίηση των υπ' αριθ. 387425/11.9.2000 και 359489/25.10.1996 υπ. Αποφάσεων «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Επανομής» ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών 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 818/Β/15.06.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)



- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης στην επισήμανση των ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 2323/Β/27.10.2015), όπως τροποποιήθηκε με την κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.5852/139338/14.12.2015 (ΦΕΚ 2708/Β/2015)

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5833/155045/12.12.2013 «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (ΦΕΚ 3324/Β/27.12.2013) όπως τροποποιήθηκε με την κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.5066/117288/27.10.2015 (ΦΕΚ 2322/Β/27.10.2015)

-Νόμος υπ' αριθ. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014)

### **Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή**

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 6 παράγραφος 4β) του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «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.» Συγκεκριμένα, οι οίνοι Π.Γ.Ε. Επανομή μπορούν να παραχθούν σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό Θεσσαλονίκης ή στους όμορους νομούς Χαλκιδικής, Ημαθίας, Πέλλας, Κιλκίς και Σερρών.

### **Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων**

**Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία**

Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και ειδικότερα το Παράρτημα XVI και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα». Στην επισήμανση των βιολογικών οίνων Π.Γ.Ε. Επανομή η ένδειξη «βιολογικό» ή «βιο» σε συνδυασμό με το όνομα του προϊόντος θα συνοδεύεται υποχρεωτικά από:

- τον κωδικό αριθμό του φορέα ελέγχου
- το κοινοτικό λογότυπο



- την ένδειξη «Γεωργία ΕΕ ή και Γεωργία Ελλάδα»

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «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»

## **Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής**

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

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 απόφαση «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 818/B/15-6-2005).

## **Γ) Ενδείξεις επισήμανσης σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία**

Σύμφωνα με την υπ' αριθμ. 235309/7.02.2002 Υπουργική Απόφαση οι ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Επανομή είναι οι παρακάτω:

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,

## **ΕΛΕΓΧΟΙ**

1.Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/B/ 21.8.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/B/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/B/29-08-2007).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340582/1.9.1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/B/15.9.1989).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 420192/21.12.1992 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 340582/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Επανομής » (ΦΕΚ 758/Β/31.12.1992).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 359489/25.10.1996 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. . 420192/21.12.1992 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1010/Β/5.11.1996).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 387425/11.9.2000 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. . 359489/25.10.1996 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 278474/26.02.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. . 387425/11.9.2000 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5833/155045/12.12.2013 «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (ΦΕΚ 3324/Β/27.12.2013), όπως τροποποιήθηκε με την κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.5066/117288/27.10.2015 (ΦΕΚ 2322/Β/27.10.2015)
- Νόμος υπ' αριθ. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014)

2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση, δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα **ΕΠ**, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από

τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

#### **ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ**

α) Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Γενική Διεύθυνση Τροφίμων

Διεύθυνση: Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Τμήμα: Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Μενάνδρου 22, ΤΚ 10552

Τηλ.: 210-2125113, 210-2125145

Fax: 210 - 5245195

e-mail: [lkiokakis@minagric.gr](mailto:lkiokakis@minagric.gr), [kballa@minagric.gr](mailto:kballa@minagric.gr)

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών, Ποιοτικού και Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου