

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

Όνομα προς καταχώρηση: Πλαγιές Πάικου  
Ισοδύναμος Όρος: Slopes of Paiko

Περιγραφή των οίνων

**A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ**

**1. Οίνος λευκός ξηρός**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol. \*\*\*\*
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % 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 εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08 (18 meq/l)
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Λευκοπράσινο λαμπερό χρώμα (με κίτρινες ανταύγειες στην περίπτωση της λευκής οινοποίησης των σταφυλιών των ποικιλιών Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα). Έντονα αρώματα όπου επικρατούν οι χαρακτήρες εσπεριδοειδών καθώς και φρέσκα αρώματα φρούτων με ίχνη λουλουδιών. Όγκος με φρουτώδη επίγευση που διαρκεί.

**2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol \*\*\*\*
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08 (18 meq/l)
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l \*\*\*

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λευκοπράσινο λαμπερό χρώμα (με κίτρινες ανταύγειες στην περίπτωση της λευκής οινοποίησης των σταφυλιών των ποικιλιών Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα). Έντονα αρώματα όπου επικρατούν οι χαρακτήρες εσπεριδοειδών καθώς και φρέσκα αρώματα φρούτων με ίχνη λουλουδιών. Ευχάριστη εντύπωση ισορροπίας μεταξύ οξύτητας και γλυκύτητας, μαλακό και φρουτώδες.

**3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol. \*\*\*\*
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08 (18 meq/l)
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Διαγράφηκε: \*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λευκοπράσινο λαμπερό χρώμα (με κίτρινες ανταύγειες στην περίπτωση της λευκής οινοποίησης των σταφυλιών της ποικιλίας Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα). Έντονα αρώματα όπου επικρατούν οι χαρακτηριστές εσπεριδοειδών καθώς και φρέσκα αρώματα φρούτων με ίχνη λουλουδιών. Μαλακή γεύση, φρουτώδες και γλυκιά εντύπωση που διαρκεί.

#### 4. Οίνος λευκός γλυκός

##### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol. \*\*\*\*
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08 (18 meq/l)
- **Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l**

**Μορφοποιήθηκε:** Ελληνικά

**Μορφοποιήθηκε:** Ελληνικά

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό χρώμα με κιτρινωπή απόχρωση (με κίτρινες ανταύγειες στην περίπτωση της λευκής οινοποίησης των σταφυλιών της ποικιλίας Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα). Έντονα αρώματα όπου επικρατούν οι χαρακτηριστές εσπεριδοειδών καθώς και ίχνη λουλουδιών. Μαλακή γεύση, φρουτώδες και γλυκιά εντύπωση που διαρκεί.

**Μορφοποιήθηκε:** Χρώμα γραμματοσειράς: Ροζ, Ελληνικά

**Μορφοποιήθηκε:**  
Γραμματοσειρά:  
(Προεπιλεγμένη) Arial

**Διαγράφηκε:** Έντονα αρώματα όπου επικρατούν οι χαρακτηριστές εσπεριδοειδών καθώς και φρέσκα αρώματα φρούτων με ίχνη λουλουδιών.

## B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

#### 1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

##### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12 % Vol. \*\*\*\*
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2 (20 meq/l)
- **Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l**

**Μορφοποιήθηκε:** Ελληνικά

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ζωηρό κόκκινο χρώμα με βαθιές μωβ ανταύγειες. Αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι, ντομάτα, ίχνη πιπεριού. Φρέσκο, γεμάτο με μαλακές τανίνες και έντονη επίγευση φρούτων που διαρκεί.

#### 2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

##### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12 % Vol .
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.5 % Vol. \*\*\*\*
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2 (20 meq/l)
- **Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l\*\*\***

**Μορφοποιήθηκε:** Ελληνικά

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ζωηρό κόκκινο χρώμα με βαθιές μωβ ανταύγειες. Αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι, ντομάτα, ίχνη πιπεριού. Ευχάριστη εντύπωση ισορροπίας μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας, μαλακό και φρουτώδες.

### 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.5 % Vol. **\*\*\*\*\***
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2 (**20 meq/l**)
- **Μέγιστη περιεκτικότητα** των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Διαγράφηκε: \*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ζωηρό κόκκινο χρώμα με βαθιές μωβ ανταύγειες. Αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι, ντομάτα, ίχνη πιπεριού. Μαλακή γεύση, φρουτώδες και γλυκιά εντύπωση που διαρκεί.

### 4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.5 % Vol. **\*\*\*\*\***
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.2 (**20 meq/l**)
- **Μέγιστη περιεκτικότητα** των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/ l

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ζωηρό κόκκινο χρώμα. Αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι, Στόμα πλούσιο σε όγκο, μαλακό, μεγάλης διάρκειας.

Διαγράφηκε: Ζωηρό κόκκινο χρώμα με βαθιές μωβ ανταύγειες. Αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι, ντομάτα, ίχνη πιπεριού..

## Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

### 1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol. **\*\*\*\*\***
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11,0% 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 εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08 (**18 meq/l**)
- **Μέγιστη περιεκτικότητα** των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

Διαγράφηκε: L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Βαθύ ροζέ χρώμα με τριανταφυλλί ανταύγειες. Έντονα αρώματα, επικρατούν τα άνθη τριανταφυλλιάς και εσπεριδοειδών. Ισορροπημένο με καλή οξύτητα και επίγευση ανθέων που διαρκεί.

## 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11,0% Vol. **\*\*\*\*\***
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ( gr/l ):Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( gr/l ): Μέγιστη 1,08 **(18 meq/l)**
- **Μέγιστη περιεκτικότητα** των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l **\*\*\***

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

Διαγράφηκε: L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Βαθύ ροζέ χρώμα με τριανταφυλλί ανταύγειες. Έντονα αρώματα, επικρατούν τα άνθη τριανταφυλλιάς και εσπεριδοειδών. Ισορροπημένο με καλή οξύτητα και επίγευση ανθέων που διαρκεί. Ευχάριστη εντύπωση ισορροπίας μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας, μαλακό και φρουτώδες.

## 3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11,0% Vol. **\*\*\*\*\***
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,08 **(18 meq/l)**
- **Μέγιστη περιεκτικότητα** των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l **↓**

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

Διαγράφηκε: L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Βαθύ ροζέ χρώμα με τριανταφυλλί ανταύγειες. Έντονα αρώματα, επικρατούν τα άνθη τριανταφυλλιάς και εσπεριδοειδών. Ισορροπημένο με καλή οξύτητα και επίγευση ανθέων που διαρκεί. Μαλακή γεύση, φρουτώδης και γλυκιά εντύπωση που διαρκεί.

Διαγράφηκε: ε

## 4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol **\*\*\*\*\***
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,8 - Μέγιστη 12,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,4 **(23.3 meq/l), \*\*\*\***
- **Μέγιστη περιεκτικότητα** των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l **↓**

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

Διαγράφηκε: L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα έντονο του ροδιού. Αρώματα μαρμελάδας φρούτων του δάσους και κόκκινου τριαντάφυλλου. Πλούσια γεύση με γλυκιά επίγευση.

\*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

\*\*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

\*\*\* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

\*\*\*\* σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο σημείο 3β του παραρτήματος ΙΓ του Καν(ΕΚ)606/2009 για τους οίνους με ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 13 % vol ή υψηλότερο

\*\*\*\*\* για τις τιμές του μέγιστου ολικού αλκοολικού τίτλου ισχύουν τα όρια που προβλέπονται από τον καν(ΕΕ) 1308/2013 Παράρτημα VII, Μέρος II 1.(γ)

Μορφοποιήθηκε:

Γραμματοσειρά:  
(Προεπιλεγμένη) Arial, 12 pt

## 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-Vacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Πλαγιές Πάικου και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαιυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Ορεινός αμπελώνας, Ορεινό κτήμα.

## ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

### Οινοποίηση λευκών οίνων:

**Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου**

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Στήν περίπτωση των ερυθρών ποικιλιών Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα εφαρμόζεται η μέθοδος της λευκής οινοποίησης.

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

### Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

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

### Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

**Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου** παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

### **Ειδικές οινολογικές πρακτικές**

α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ( ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)

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

## ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Πλάγιες Πάικου καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 311497/10.7.2009 (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009) .

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Πλάγιες Πάικου περιλαμβάνει τις περιοχές των Δ.Δ Κάρπης, Γρίβας, Γουμένισσας, Γερακώνας και Φιλυριάς του Δήμου Γουμένισσας και στα Δ.Δ. Ευρωπού, Πολυπέτρου και Τούμπας του Δήμου Ευρωπού του Νομού Κιλκίς σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 80 μέτρα.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρούς, λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια. Για την ποικιλία Ροδίτης η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται στα δεκατέσσερα χιλιάδες ( 14,000) κιλά νωπά σταφύλια.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους, για τους λευκούς 105 HL και για τους ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

### **ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος , ημίγλυκος και γλυκός ) οίνος Π.Γ.Ε. Πλάγιες Πάικου παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Sauvignon blanc, Chardonnay, Gewürztraminer, Riesling, Viognier, καθώς και Ξινόμαυρο (με λευκή οινοποίηση), και Νεγκόσκα (με λευκή οινοποίηση). Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος , ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Πλάγιες Πάικου παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Λημνιό, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon, Syrah και Merlot. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε Πλάγιες Πάικου παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Λημνιό, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon, Syrah και Merlot. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Διαγράφηκε: και

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

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

#### **Α. Ιστορικός δεσμός.**

Η φήμη που έχει αποκτήσει η περιοχή από την εδραίωση του ΠΟΠ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ οδήγησε στην εξάπλωση της σύγχρονης αμπελοκαλλιέργειας στην ευρύτερη περιοχή του ΠΓΕ ΠΛΑΓΙΕΣ ΠΑΪΚΟΥ με την καλλιέργεια μεγαλύτερου αριθμού ποικιλιών αμπέλου των οποίων οι σταφυλές δίνουν προϊόντα με απήχηση στην αγορά. Έτσι η αναγνώριση του ΠΓΕ ΠΛΑΓΙΕΣ ΠΑΪΚΟΥ είναι ουσιαστικά αποτέλεσμα της μακρόχρονης αναπτυξιακής πορείας της αμπελοοινικής παραγωγής στην περιοχή καθώς βασίστηκε στην παράδοση που υπάρχει και στην σύγχρονη υποδομή που αναπτύχθηκε τα τελευταία χρόνια.

#### **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.

#### **Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.**

##### **Κλίμα**

Το κλίμα κατατάσσεται ( κατά LANG) στην κατηγορία του υπόξηρου ως ύφυγρου αντίστοιχα. Θερμικό άθροισμα (βάση 10° C) : 1980 βαθμοημέρες από τον Απρίλιο ως τον Οκτώβριο. Ηπειρωτικότητα : 20.93 ° C. Ωρες ηλιοφάνειας : 1818 από τον Απρίλιο ως τον Οκτώβριο. Μέση θερμοκρασία του μήνα ωρίμανσης: 19.8° C. Υετός : 650 mm κατά το έτος, 65 mm κατά τον μήνα ωρίμανσης. Άνεμοι : Τη χειμερινή

περίοδο επικρατεί ο Βόρειος άνεμος Βαρδάρης. Το καλοκαίρι επικρατούν ήπιοι τοπικοί άνεμοι ( αύρες) κυρίως νότιας διευθύνσεως αλλά και Βορειοανατολικοί ( μελέμια) που μειώνουν την επίδραση των θερμοκρασιών του θέρους.

### Έδαφος

Η Ευρύτερη περιοχή της Γουμένισσας αποτελείται από γρανιτικού τύπου πετρώματα, ψαμμίτες, σχιστόλιθους, οφιόλιθους, ασβεστόλιθους, ενώ το μητρικό υλικό της από αποθέσεις με κοκκινοχώματα, μάργες και μαργαίικούς ασβεστόλιθους σε σκληρές και μαλακές στρώσεις. Τα εδάφη της ζώνης είναι στην πλειονότητα τους ουδέτερης ως αλκαλικής αντίδρασης. Η περιοχή διαθέτει ικανές έως μεγάλες ποσότητες τόσο ισοδύναμου όσο και ενεργού ανθρακικού ασβεστίου εκτός από ορισμένες θέσεις που απουσιάζει το ανθρακικό ασβέστιο. Γενικά η εναλλακτική ικανότητα των εδαφών της περιοχής βρίσκεται σε πολύ ικανοποιητικά επίπεδα και εφοδιάζει επαρκώς τα φυτά σε θρεπτικά στοιχεία, λόγω της παρουσίας μεγάλου ποσοστού σμεκτιτών στα ορυκτά της αργίλου, ενώ η παρουσία τόσο του εναλλακτικού ασβεστίου όσο και του εναλλακτικού μαγνησίου είναι υψηλή. Η οργανική ουσία είναι γενικά ικανοποιητική στους επιφανειακούς ορίζοντες και μειώνεται με το βάθος. Η οργανική ουσία των εδαφών της ζώνης, στην πλειονότητα των περιπτώσεων, είναι ικανή να τροφοδοτήσει τα φυτά με το απαραίτητο για την ανάπτυξη τους άζωτο, με μικρή κατά περίπτωση ανάγκη εφαρμογής αζωτούχων λιπάνσεων.

Διαγράφηκε: γ

Διαγράφηκε: κ

Διαγράφηκε: χωρίς να χρειάζεται συμπληρωματική αζωτούχος λίπανση

### Ανάγλυφο

Το ανάγλυφο της περιοχής είναι κυματοειδές, έντονο, με ποικίλους προσανατολισμούς και κλίσεις από 0 ως 30%. Σε συνδυασμό με το έδαφος και το μακροκλίμα δημιουργεί ποικιλία αμπελουργικών θέσεων (αμπελοτόπια) που αποτελούν ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά που διαμορφώνουν τη συμπεριφορά των καλλιεργούμενων ποικιλιών στην περιοχή. Τα αμπελοτόπια διαφέρουν ως προς το μεσοκλίμα, που διαμορφώνεται κυρίως από την αλληλεπίδραση του κλίματος με το τοπικό ανάγλυφο, και ως προς τα χαρακτηριστικά του εδάφους.

Διαγράφηκε: και αποτελεί ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά που διαμορφώνουν τη συμπεριφορά των καλλιεργούμενων ποικιλιών στην περιοχή.

### Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι λευκοί οίνοι ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου χαρακτηρίζονται από το ανοιχτό χρώμα λευκοπράσινης κυρίως απόχρωσης, ενίοτε ελαφρώς κιτρινωπής. Το αρωματικό προφίλ έχει εύρος που περιλαμβάνει αρώματα εσπεριδοειδών, ανθέων και άλλων φρούτων. Το εύρος αυτό είναι αποτέλεσμα των ιδιαίτερων χαρακτήρων των ποικιλιών και του χώρου καλλιέργειας, αφού παραλλάσει με την θέση και το έδαφος. Χαρακτηρίζονται επίσης από στόμα με επαρκή όγκο και επίγευση που είναι συνάρτηση τόσο των ποικιλιών όσο και της επαρκούς ωρίμασης που επιτυγχάνεται στην περιοχή.

Οι ερυθρωποί οίνοι ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου διακρίνονται για το έντονο χρώμα και τις τριανταφυλλί αποχρώσεις τους, συνάρτηση των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών και της περιοχής καλλιέργειας. Τα αρώματα είναι επίσης έντονα, όπου επικρατούν τα άνθη τριανταφυλλιάς και εσπεριδοειδών. Η έκφραση της ισορροπίας είναι εξαιρετική σε κάθε τύπο ερυθρωπού (ξηρός- ημίξηρος-ημίγλυκος-γλυκός) κυρίως λόγω της καλής οξύτητας.

Το ζηρό κόκκινο χρώμα με βαθιές μωβ ανταύγειες χαρακτηρίζει τους ερυθρούς οίνους ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου όπως και η αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι, ντομάτα, ίχνη πιπεριού. Το στόμα είναι γεμάτο με μαλακές τάνινες και έντονη επίγευση φρούτων που διαρκεί.

### Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Στο θερμικό καθεστώς της περιοχής, όπως αυτό προσδιορίζεται από το μακροκλίμα της, η ωρίμαση των σταφυλιών συντελείται από το τρίτο δεκαήμερο του Αυγούστου ως το πρώτο πενήντηρο του Οκτωβρίου, ανάλογα με την ποικιλία. Επειδή οι

καλλιεργούμενες ποικιλίες διαφέρουν ως προς τον χρόνο ωρίμασης και η περιοχή έχει υψηλό δείκτη ηπειρωτικότητας, το στυλ και οργανοληπτικοί χαρακτήρες των οίνων που παράγονται στην περιοχή είναι άμεση αντανάκλαση του κλίματος της. Αυτή η επίδραση του μακροκλίματος ενισχύεται περαιτέρω από την ευρεία ποικιλία μεσοκλιματικών τύπων της περιοχής καταγωγής του ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου. Ως τυπικό παράδειγμα αυτών των αλληλεπιδράσεων αναφέρεται η συμπεριφορά της ποικιλίας Ξινόμαυρο, η οποία έχει πολυδύναμο χαρακτήρα αφού από τις σταφυλές της μπορούν να παραχθούν ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι υψηλής ποιότητας. Έτσι, από το Ξινόμαυρο στη ευρύτερη περιοχή της Γουμένισσας παράγονται ερυθροί οίνοι με λεπτό αρωματικό χαρακτήρα, και συγκέντρωση αρωματικών χαρακτήρων που παραλλάσσει ανάλογα με τη θέση (αμπελοτόπι) του αμπελώνα. Στις θέσεις με ασβεστόχα εδάφη δίνει οίνους με αρωματική λεπτότητα, ενώ σε εδάφη με υψηλά ποσοστά αργίλου και χαμηλότερα ανθρακικού ασβεστίου οι παραγόμενοι οίνοι χαρακτηρίζονται κυρίως από ισχυρό φαινολικό χαρακτήρα. Μία από τις συνέπειες της συμπεριφοράς αυτής είναι ότι οι λευκοί οίνοι που παράγονται από την ποικιλία Ξινόμαυρο μπορούν να έχουν πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα και γευστική ισορροπία που χαρακτηρίζεται από υψηλή οξύτητα, γεγονός ιδιαίτερα ευνοϊκό για τους συνδυασμούς τους με οίνους από άλλες ποικιλίες.

Η ποικιλία Νεγκόσκα συμβαδίζει με το Ξινόμαυρο ως προς το χρόνο ωρίμασης (25 Σεπτεμβρίου-5 Οκτωβρίου), ωστόσο παράγει οίνους υψηλόβαθμους, με έντονο χρώμα και μέτρια όξινη γεύση. Κατά αυτόν τον τρόπο οι οίνοι αυτοί συναρμολογούνται άριστα με τους αντίστοιχους της ποικιλίας Ξινόμαυρου, που γενικά έχουν χαμηλότερη χρωματική ένταση και συγκέντρωση αλκοόλης. Το ίδιο συμπληρωματικό χαρακτήρα μπορεί να έχουν και οι ποικιλίες Merlot, Syrah και Cabernet Sauvignon που ωριμάζουν κατά μέσο όρο και αντίστοιχα στις 5, 10 και 20 Σεπτεμβρίου. Λόγω αυτής της χρονικής διαδοχής στην ωρίμαση και ανάλογα με την θέση (αμπελοτόπι), η Merlot δίνει οίνους πλούσιους σε αλκοόλη, μαλακούς με αρώματα ώριμων φρούτων ενώ οι οίνοι της Syrah που ακολουθεί χρονικά, χαρακτηρίζονται από ισχυρή δομή, έντονο χρώμα και δυνατότητα μακράς παλαίωσης. Από την Cabernet Sauvignon παράγονται οίνοι με ιδιαίτερους αρωματικούς χαρακτήρες (κυρίως μικρά κόκκινα φρούτα αλλά και πικάντικοι), πολύ όγκο, συγκέντρωση και δυνατότητα παλαίωσης. Πρέπει να σημειωθεί ότι αυτές οι ιδιαιτερότητες των καλλιεργούμενων ερυθρών ποικιλιών εκφράζονται σε ποικιλία οινικών τύπων που διαφοροποιούνται ως προς το χρώμα και τους γευστικούς χαρακτήρες. Έτσι το μακροκλίμα της περιοχής και η ποικιλία μεσοκλιματικών τύπων εντός αυτής έχουν ευθεία επίδραση στους ιδιαίτερους χαρακτήρες των οίνων ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου.

Κατά τον ίδιο τρόπο, λόγω των μακροκλιματικών χαρακτηριστικών της περιοχής καταγωγής και των αλληλεπιδράσεων με το ανάγλυφο και το έδαφος, οι ποικιλίες λευκών και ερυθρωπών σταφυλιών της περιοχής δίνουν οίνους με γνωρίσματα που είναι χαρακτηριστικά της θέσης καλλιέργειας. Οι Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer και Μαλαγουζιά ωριμάζουν κατά το τελευταίο δεκαήμερο του Αυγούστου, η Riesling και Ασύρτικο κατά το πρώτο και η Voignier κατά το δεύτερο πενήνημερο του Σεπτεμβρίου, ο Ροδίτης το τελευταίο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Εξαιτίας των σχετικά θερμών συνθηκών ωρίμασης οίνοι της Chardonnay κατά κύριο λόγο έχουν τον ώριμο τροπικό αρωματικό χαρακτήρα που συνδυάζεται με πλούσιο όγκο στο στόμα, ενώ οι οίνοι της Sauvignon Blanc χαρακτηρίζονται από αρώματα φρούτων – κυρίως ροδάκινο – και λιγότερο από τους πράσινους χαρακτήρες. Η έκφραση της ωστόσο ποικίλει έντονα με το αμπελοτόπι, δίνοντας ακόμη μεγαλύτερο εύρος στις επιλογές του οινοποιού. Για παράδειγμα στα πιο βαριά εδάφη ενισχύεται ο πράσινος χαρακτήρας ενώ στα πιο ελαφριά ο ώριμος φρουτώδης. Η Μαλαγουζιά και η Gewürztraminer κατά κύριο λόγο δίνουν οίνους που έχουν έντονο τον ανθικό αρωματικό χαρακτήρα, ενισχύοντας έτσι πολύ την αρωματική παλέτα των συνδυασμών τους με τις άλλες ποικιλίες. Επιπλέον σε θέσεις που ευνοούν την πιο όψιμη ωρίμαση των σταφυλιών της, η Μαλαγουζιά μπορεί να δώσει οίνους με τον

αρωματικό χαρακτήρα εσπεριδοειδών συνδυαζόμενους με πλούσιο στόμα και γευστική διάρκεια. Από τις σταφυλές της ποικιλίας Ασύρτικο παράγονται οίνοι με πλούσιο σώμα και δομή, υψηλή οξύτητα και διακριτικό αρωματικό χαρακτήρα που παραλλάσσει από ανθικός ως εκείνον των εσπεριδοειδών. Οι οίνοι της ποικιλίας Riesling στην περιοχή χαρακτηρίζονται κυρίως από την φινετσάτη αρωματική παλέτα. Από την ποικιλία Viognier παράγονται οίνοι που χαρακτηρίζονται κυρίως από την ισχυρή δομή και την δυνατότητα παλαίωσης οπότε ο αρωματικός χαρακτήρας φρούτων όπως του βερίκοκου μετριάζεται από τα πιο ώριμα αρώματα το μελιού. Ο ροδίτης δίνει οίνους με αρωματική φινέτσα και πλούσιο στόμα.

Η ανάλυση των στοιχείων του Γεωγραφικού περιβάλλοντος του ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου που προηγήθηκε, καταδεικνύει ότι η ποιότητα, το στυλ και η ιδιαιτερότητα των παραγόμενων οίνων, είναι αποτέλεσμα της λειτουργίας του Terroir τόσο στην κλίμακα της ευρύτερης περιοχής όσο και στην πιο περιορισμένη κλίμακα των μεμονωμένων αμπελώνων (αμπελοτόπια). Στην γεωγραφική κλίμακα της περιοχής, ο κύριος παράγων του terroir είναι το μακροκλίμα, που σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες, διαφοροποιεί καθοριστικά τους οίνους της περιοχής από εκείνους των ίδιων ποικιλιών άλλων μεγάλων περιοχών της Βόρειας Ελλάδας. Στην πιο περιορισμένη κλίμακα των αμπελοτοπιών, οι σύνθετες αλληλεπιδράσεις των μεσοκλιματικών τύπων με τους εδαφικούς τύπους καθορίζουν τα επιμέρους λεπτά γνωρίσματα των οίνων, ενισχύοντας κατά αυτόν τον τρόπο περαιτέρω την ευρεία διαφοροποίησή τους.

Εν κατακλείδι, μια ισχυρή αιτιακή σχέση υφίσταται μεταξύ της περιοχής καταγωγής των οίνων ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου και των προϊόντων που παράγονται από τις καλλιεργούμενες σε αυτή ποικιλίες.

## **ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

### **Απαιτήσεις Κοινοτικής και 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. 311497/10.7.2009 «Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Πλαγιές Πάικου» (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009).
- 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).

-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 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)

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 5042/116548/26.10.2015 «Καθορισμός των ειδικών όρων εμφιαλώσεως των οίνων» (ΦΕΚ 2323/Β/27.10.2015)

**Διαγράφηκε:** Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

## 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».

**Διαγράφηκε:**

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.»

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

### **Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής**

Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 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».

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»
- «ΠΑΛΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΛΑΙΩΣΗ 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) Παραδοσιακές Ενδείξεις**

Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Πλαγιές Πάικου 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, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ/ Vin de vignobles montagneux.

## 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/Β/ 21.8.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1723/Β/29-08-2007).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 311497/10.7.2009 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Πάικου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009).

- 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 γλεύκου 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 ΠΠ, 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 Βιώσιμης Φυτικής Παραγωγής

Διεύθυνση: Μεταποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων, Φυτικής Παραγωγής

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: 210 - 212 4171, 210-2124289

Fax: 210 - 52 38 337

e-mail: [ax2u249@minagric.gr](mailto:ax2u249@minagric.gr), [ax2u172@minagric.gr](mailto:ax2u172@minagric.gr)

**Διαγράφηκε:** -Τυποποίησης

**Διαγράφηκε:** ¶  
Προϊόντων

**Διαγράφηκε:** 210 - 212 4287,

**Διαγράφηκε:** [ax2u086@minagric.gr](mailto:ax2u086@minagric.gr)

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Ποιοτικού Ελέγχου.