

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η αίτηση
Ελληνική
Αιτών
Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου
Κτήμα Γεροβασιλείου Α.Ε.
Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)
57500 Επανομή, Θεσσαλονίκη, Ελλάδα
Τηλ. 2392044576 Φαξ 2392044560 email ktima@gerovassiliou.gr
Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων)
Ανώνυμη εταιρεία
Υπηκοότητα
Ελληνική
Ενδιάμεσος φορέας
– Κράτος μέλος (κράτη μέλη) ^(*)
– Αρχή τρίτης χώρας ^(**)
– [(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]
Όνομα (ονόματα) του ενδιάμεσου φορέα (φορέων)
Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Γενική Διεύθυνση Τροφίμων Διεύθυνση Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων Τμήμα Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα)
Μενάνδρου 22, ΤΚ 10552 Αθήνα, Ελλάδα
Τηλέφωνο: +302102125113, +302102125145
Τηλεομοιοτυπία: +302105245195
Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: kiokakis@minagric.gr , kballa@minagric.gr
Ονομασία προς καταχώριση
Επανομή - ΕΠΑΝΟΜΗ
— Ονομασία προέλευσης ^(**)
– Γεωγραφική ένδειξη ^(*)
[(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]
Ισοδύναμος όρος: Epanomi – ΕΠΑΝΟΜΙ
Περιγραφή του οίνου(οίνων) ⁽¹⁾
Α. 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 οξικό οξύ (meq/l): Μέγιστη 18
-Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα έντονο αγνόξανθο με πρασινωπές ανταύγειες ή έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα όταν ο οίνος έχει παλαιώσει για ορισμένο χρονικό διάστημα. Άρωμα εξωτικά καλοκαιρινών φρούτων, γιασεμιού, 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 οξικό οξύ (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 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: 15% 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 οξικό οξύ (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 παλαιώσης 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,

σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1⁽²⁾, 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 (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Ειδικές οινολογικές πρακτικές ⁽³⁾

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.

Σύστημα μόρφωσης των πρέμνων

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

Οριοθετημένη περιοχή

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 Δημοτικό Διαμέρισμα Επανομής του Δήμου Θερμαϊκού.

Μέγιστη απόδοση (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.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

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 Λημνιό, 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.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή⁽⁴⁾

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 ανήκε στην Καλαμαριά (Καλή Μεριά), τίτλος που δόθηκε από Γάλλους περιηγητές για τα καλά αγροτικά προϊόντα της. Η οινοποίηση μαρτυρείται εδώ και 1.500 χρόνια ενώ ως φημισμένος αμπελότοπος αναφέρεται και κατά τη βυζαντινή περίοδο. Η πρώτη γνωστή μνεία του οικισμού ως Πανομή (1302) συνδέεται με την ύπαρξη αμπελιών και φαίνεται ότι η αμπελοκαλλιέργεια συνεχίστηκε και ως το τέλος της τουρκοκρατίας. Σε απογραφή του 1875 καταγράφονται 325 αμπελώνες ενώ το 1907 καταγράφονται 586. Το 1907 καταγράφηκαν 27 πατητήρια ως αυτοτελή κτίσματα και 22 σε σπίτια του χωριού. Υπάρχουν στοιχεία πληρωμής φόρων στις τοπικές τουρκικές αρχές για καλλιέργεια αμπελώνων και παραγωγή τοπικών οίνων.

B. 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 αμπελουργική ζώνη της Επανομής βρίσκεται νότια της Θεσσαλονίκης, στο Δήμο Θερμαϊκού. Το κλίμα είναι μεσογειακό. Η μέση ετήσια θερμοκρασία φθάνει 16⁰C και η μέση ετήσια βροχόπτωση τα 550mm. Τις πρωινές ώρες παρατηρείται έντονη δρόσος, που ευνοεί τη μικρότερη διαπνοή, και ξηρός βόρειος άνεμος που αφαιρεί την υγρασία από την βλάστηση. Το έδαφος είναι αμμοαργιλώδες- αργιλοπηλώδες. Η συγκέντρωση του ανθρακικού ασβεστίου βοηθάει στην καλή δομή και αποστράγγιση του εδάφους, ενώ η σχετικά μεγάλη περιεκτικότητα σε άργιλο επιτρέπει μεγάλη αποθήκευση θρεπτικών. Η συγκέντρωση σε οργανική ουσία είναι μέτρια και βοηθάει στην καλή δομή του εδάφους και στην αποστράγγιση. Τα εδάφη 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. 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. 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 ταννίνες, 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. Είναι φυτεμένη στην περιοχή πάνω από 35 χρόνια με άριστα αποτελέσματα. 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 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, όπως το Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, International Wine & Spirits Competition

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Αιτιώδης αλληλεπίδραση για την κατηγορία οίνος

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Επανομή, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενοότητες 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.

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 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 ποικιλίες Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, ενώ το Ασύρτικο και η Μαλαγουζιά ωριμάζουν τέλος Αυγούστου.

Συγκεκριμένα, το Ασύρτικο 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 ωριμάζει χωρίς προβλήματα, δίνοντας οίνους με αυξημένο αλκοολικό τίτλο, καλή οξύτητα (λόγω των ψυχρών βόρειων ανέμων) και αρώματα τροπικών φρούτων, εσπεριδοειδών 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 Λημιό 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 Λημιό 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 υπερώριμα σταφύλια

Η Μαλαγουζιά 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, 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 και τροπικών φρούτων με καλή οξύτητα, γεγονός που οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής.

Άλλες προϋποθέσεις⁽³⁾

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A) 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».

B) 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

A) 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 / kokinelì, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux,

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

[(1) Συμπεριλαμβανομένης αναφοράς στα προϊόντα που καλύπτονται από το άρθρο 118α παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007]

[(2) Άρθρο 118κα παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007]

[(3) Προαιρετικά]

[(4) Περιγράφεται η ιδιαιτερότητα του προϊόντος και της γεωγραφικής περιοχής και η αιτιώδης σχέση

μεταξύ των δύο]»