

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η αίτηση: Ελληνικά
<b>Αιτών</b>
<p>1. Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου:  I.Μπουτάρης &amp; υιός Οινοποιητική Α.Ε.  I. Boutaris &amp; son A.E.  Τηλέφωνο: +302332059700  Τηλεομοιοτυπία: +302332041240  Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: dimitris.taskos@boutari.gr  Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα):  Χωρίς αριθμό, Χωρίς οδό  59200 Στενήμαχος Ημαθίας Νάουσσα Ελλάδα  Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): Ανώνυμη Εταιρεία  Υπηκοότητα: Ελλάδα</p>
<p>2. Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου:  ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ-ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ- ΑΓΡΟΤΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗΣ  Α.Ε.  ΧΑΤΖΙΒΑΡΙΤΙΣ Α.Ε.  Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα):  6ο χλμ Γουμένισσας-Γιαννιτσών, 61300 Γουμένισσα, Ελλάδα  Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): Ανώνυμη Εταιρεία  Υπηκοότητα: Ελλάδα  Τηλέφωνο: +302343041236  Τηλεομοιοτυπία: +302310218741  Διεύθυνση ηλ. Ταχυδρομείου: infothes@itd.gr</p>
<p>3. Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου:  ΑΪΔΑΡΙΝΗΣ ΧΡΙΣΤΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ  Aidarinis Christos  Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα): 1ο χλμ  Επαρχιακής οδού Γουμένισσας - Κιλκίς  61300 Γουμένισσα  Ελλάδα  Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): Ατομική Επιχείρηση  Υπηκοότητα: Ελλάδα  Τηλέφωνο: +302343042555  Τηλεομοιοτυπία: +302343043513  Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: aidarini@otenet.gr</p>
<p>4. Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου:  ΤΑΤΣΗΣ ΣΤΕΡΓΙΟΣ  Tatsis Stergios  Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα):  4 Μπιζανίου 61300 Γουμένισσα, Ελλάδα  Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): Ατομική Επιχείρηση  Υπηκοότητα: Ελλάδα  Τηλέφωνο: +302343041053  Τηλεομοιοτυπία:</p>

Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: <a href="mailto:info@ktimatatsis.gr">info@ktimatatsis.gr</a>
5. Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου: ΤΑΤΣΗΣ ΠΕΡΙΚΛΗΣ Tatsis Stergios Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα): 2ο χλμ Γουμένισσας – Φιλυριάς, 61300 Γουμένισσα, Ελλάδα Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): Ατομική Επιχείρηση Υπηκοότητα: Ελλάδα Τηλέφωνο: +302343043060 Τηλεομοιοτυπία: Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: <a href="mailto:info@ktimatatsis.gr">info@ktimatatsis.gr</a>
6. Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου: ΕΥΤΥΧΙΔΗΣ ΕΥΤΥΧΙΟΣ Eftichidis Eftichios Πλήρης διεύθυνση (οδός, αριθμός, ταχυδρομικός κωδικός και πόλη, χώρα): 81 Θ. Σοφούλη, 55131 Θεσσαλονίκη, Ελλάδα Νομικό καθεστώς (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): Ατομική Επιχείρηση Υπηκοότητα: Ελλάδα Τηλέφωνο: +302310273620 Τηλεομοιοτυπία: Διεύθυνση ηλ. ταχυδρομείου: <a href="mailto:seo@wine.org.gr">seo@wine.org.gr</a>
<b>Ενδιάμεσος φορέας</b>
– Κράτος μέλος (κράτη μέλη) <sup>(*)</sup>
– Αρχή τρίτης χώρας <sup>(*)</sup>
– [(*) 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: <a href="mailto:jkiokakis@minagric.gr">jkiokakis@minagric.gr</a> , <a href="mailto:kballa@minagric.gr">kballa@minagric.gr</a>
<b>Ονομασία προς καταχώριση</b>
<b>Πλαγιές Πάικου</b>
– Ονομασία προέλευσης <sup>(*)</sup>
– Γεωγραφική ένδειξη <sup>(*)</sup>
[(*) διαγράφεται ό,τι δεν ισχύει]
<b>Ισοδύναμος όρος: Slopes of Paiko</b>
Περιγραφή του οίνου(οίνων) <sup>(1)</sup>

**Διαγράφηκε:** Γενική Διεύθυνση Βιώσιμης Φυτικής Παραγωγής†

**Διαγράφηκε:** Μεταποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων Φυτικής Παραγωγής

**Διαγράφηκε:** Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων ποτών

**Μορφοποιήθηκε:** Όχι Επίσημανση

**Διαγράφηκε:** 2 Αχαρνών, 10176

**Διαγράφηκε:** +302102124171,+302102124289,

**Διαγράφηκε:** 302105238337

**Διαγράφηκε:** [ax2u249@minagric.gr](mailto:ax2u249@minagric.gr), [ax2u172@minagric.gr](mailto:ax2u172@minagric.gr),

**Αλλαγή κωδικού πεδίου**

**Αλλαγή κωδικού πεδίου**

## 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Διαγράφηκε: Π

**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.

Διαγράφηκε: της ποικιλίας

### 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l\*\*\*

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

**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.

Διαγράφηκε: της ποικιλίας

### 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

**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 χαρακτήρες εσπεριδοειδών καθώς και φρέσκα αρώματα φρούτων με ίχνη λουλουδιών. Μαλακή γεύση, φρουτώδες και γλυκιά εντύπωση που διαρκεί.

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

#### 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l

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

Μορφοποιήθηκε: Αγγλικά (Η.Π.Α.)

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

Διαγράφηκε: Λευκοπράσινο λαμπερό

Διαγράφηκε: φρέσκα αρώματα φρούτων με

#### 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/l

**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.

Διαγράφηκε: L

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

Διαγράφηκε: L

##### 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l\*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ζωηρό κόκκινο χρώμα με βαθιές μωβ ανταύγειες. Αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι, ντομάτα, ίχνη πιπεριού. Ευχάριστη

Διαγράφηκε: L

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

Διαγράφηκε: L

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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ζωηρό κόκκινο χρώμα με βαθιές μοβ 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l

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

## Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

### 1. Οίνος Ερυθρός 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/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.

Διαγράφηκε: L

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

Διαγράφηκε: L

Διαγράφηκε: L

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

Διαγράφηκε: L

Διαγράφηκε: με βαθιές μοβ ανταύγειες

Διαγράφηκε: ντομάτα, ίχνη πιπεριού

Διαγράφηκε: Μαλακή γεύση, φρουτώδες και γλυκιά εντύπωση που διαρκεί.

Διαγράφηκε: L

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

Διαγράφηκε: L

## 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( 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\*\*\*

**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.

Διαγράφηκε: L

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

Διαγράφηκε: L

## 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

**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: L

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

Διαγράφηκε: L

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

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

Διαγράφηκε: L

Διαγράφηκε: Περιεκτικότητα

Διαγράφηκε: L

\*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

<p>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 την τιμή του μέγιστου αλκοολικού τίτλου ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται από τον καν(ΕΕ) 1308/2013 Παράρτημα VII, Μέρος II 1.(γ)</p>
<p><b>Παραδοσιακές ενδείξεις,</b>  <b>σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1<sup>(2)</sup>, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη</b></p> <p>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.) Πλαγιές Πάικου και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :</p> <p>Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ  Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Ορεινός αμπελώνας, Ορεινό κτήμα.</p>
<p><b>Οινολογικές Πρακτικές</b></p> <p><b>Οινοποίηση λευκών οίνων:</b>  <b>Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου</b>  Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. <u>Στην περίπτωση των ερυθρών ποικιλιών Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα εφαρμόζεται η μέθοδος της λευκής οινοποίησης</u></p> <p><b>Οινοποίηση ερυθρών οίνων:</b>  <b>Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου</b> παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p> <p><b>Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:</b>  <b>Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου</b> παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p>
<p><b>Ειδικές οινολογικές πρακτικές<sup>(3)</sup></b></p> <p><b>Ειδική οινολογική πρακτική</b>  α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ( ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ) .  <b>Καλλιεργητική πρακτική</b>  β) Η διαμόρφωση των πρεμών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.</p>
<p><b>Οριοθετημένη περιοχή</b>  ✓ Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Πλάγιες Πάικου περιλαμβάνει τις περιοχές των Δ.Δ Κάρπης, Γρίβας, Γουμένισσας, Γερακώνας και Φίλυριάς του Δήμου Γουμένισσας και στα Δ.Δ. Ευρωπού, Πολυπέτρου και Τούμπας του Δήμου Ευρωπού του</p>

**Μορφοποιήθηκε:** Ελληνικά

**Μορφοποιήθηκε:** Γραμματοσειρά: (Προεπιλεγμένη) Times New Roman, Ελληνικά

**Μορφοποιήθηκε:** Γραμματοσειρά: (Προεπιλεγμένη) Times New Roman, Ελληνικά

**Διαγράφηκε:** 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) .¶

<p>Νομού Κιλκίς σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 80 μέτρα.</p>
<p><b>Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο</b>          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.</p>
<p><b>Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο</b>          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.</p>
<p><b>Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου</b>          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, Λημιό, 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, Λημιό, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon, Syrah και Merlot. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.</p>
<p><b>Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή<sup>(4)</sup></b>  <b>Δεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής</b>  <b>A. Ιστορικός δεσμός.</b>          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.  <b>B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.</b>          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.</p>
<p><b>Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.</b>  <b>Κλίμα</b>          Το κλίμα κατατάσσεται κατά LANG στην κατηγορία του υπόξηρου ως ύφυγρου. 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 διεύθυνσεως</p>

Διαγράφηκε: και

Διαγράφηκε: και

Διαγράφηκε: και

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά



αλλά και Βορειοανατολικοί ( μελτέμια) 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 κοκκινόχρωμα, μάργες και μαργαϊκούς 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.

#### **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:** χωρίς να χρειάζεται συμπληρωματική αζωτούχος λίπανση

#### **Λεπτομέρειες του προϊόντος**

Οι λευκοί οίνοι ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου χαρακτηρίζονται από το ανοιχτό χρώμα λευκοπράσινης κυρίως απόχρωσης, ενίοτε ελαφρώς κιτρινωπής. Το αρωματικό προφίλ περιλαμβάνει αρώματα εσπεριδοειδών, ανθέων και άλλων φρούτων, ανάλογα με την ποικιλία και το αμπελοτόπι. Χαρακτηρίζονται επίσης από επαρκή όγκο και επίγευση, κυρίως λόγω της επαρκούς και συγχρονισμένης ωρίμασης των ποικιλιών στην περιοχή.

Οι ερυθροί 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 άνηθ τριανταφυλλιάς και εσπεριδοειδών. Η έκφραση της ισορροπίας είναι εξαιρετική σε κάθε τύπο ερυθροπού (ξηρός- ημίξηρος-ημίγλυκος-γλυκός), κυρίως λόγω της καλής οξύτητας.

Το ζωηρό κόκκινο χρώμα με βαθιές μοβ ανταύγειες χαρακτηρίζει τους ερυθρούς οίνους ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου όπως και η αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κέρασι, ντομάτα, ίγνη πιπεριού. Το στόμα είναι γεμάτο με μαλακές τανίνες και έντονη επίγευση φρούτων που διαρκεί.

**Μορφοποιήθηκε:** Γραμματοσειρά: (Προεπιλεγμένη) Times New Roman, Ελληνικά

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Στο θερμικό καθεστώς της περιοχής, η ωρίμαση των σταφυλιών κλιμακώνεται από το τρίτο δεκαήμερο του Αυγούστου ως το πρώτο πενήνημερο του Οκτωβρίου, ανάλογα με την ποικιλία. Λόγω της κλιμάκωσης αυτής και του υψηλού δείκτη ηπειρωτικότητας, το στυλ και οργανοληπτικές χαρακτήρες των παραγόμενων οίνων διαμορφώνονται άμεσα από το κλίμα και τις διαφοροποιήσεις των αμπελοτοπιών. Για παράδειγμα, το Ξινόμαυρο στα πρώιμη ωρίμασης και με ασβεστούχα εδάφη αμπελοτόπια δίνει οίνους με αρωματική λεπτότητα, ενώ στα οψιμότερα και με αργιλώδη εδάφη οι παραγόμενοι οίνοι έχουν ισχυρό φαινολικό χαρακτήρα.

Η ποικιλία Νεγκόσκα ωριμάζει ταυτόχρονα με το Ξινόμαυρο και παράγει οίνους υψηλόβαθμους, με έντονο χρώμα και μέτρια όξινη γεύση που συναρμόζονται άριστα με τους αντίστοιχους της ποικιλίας Ξινόμαυρου. Οι ποικιλίες Merlot, Syrah και CabernetSauvignon ωριμάζουν κατά μέσο όρο και αντίστοιχα στις 5, 10 και 20 Σεπτεμβρίου. Η Merlot δίνει οίνους πλούσιους σε αλκοόλη, μαλακούς με αρώματα ώριμων φρούτων, ενώ οι οίνοι της Syrah χαρακτηρίζονται από ισχυρή δομή, έντονο χρώμα και δυνατότητα μακράς παλαίωσης. Από την CabernetSauvignon παράγονται οίνοι με ιδιαίτερους αρωματικούς χαρακτήρες (κυρίως μικρά κόκκινα φρούτα αλλά και πικάντικοι), πολύ όγκο, συγκέντρωση και δυνατότητα παλαίωσης.

Οι Chardonnay, SauvignonBlanc, 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 SauvignonBlanc χαρακτηρίζονται από αρώματα φρούτων – κυρίως ροδάκινο – και λιγότερο από τους πράσινους χαρακτήρες ανάλογα και με το έδαφος. Η Μαλαγουζιά και η Gewürztraminer κατά κύριο λόγο δίνουν οίνους που έχουν έντονο τον ανθικό αρωματικό χαρακτήρα, ενισχύοντας έτσι την αρωματική παλέτα των συνδυασμών τους με τις άλλες ποικιλίες. 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 Voignier 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.

Εν κατακλείδι, η ποιότητα, το στυλ και η ιδιαιτερότητα των παραγόμενων οίνων της περιοχής, είναι αποτέλεσμα της λειτουργίας του Terroir τόσο στην κλίμακα της ευρύτερης περιοχής όσο και στην πιο περιορισμένη κλίμακα των μεμονωμένων αμπελώνων (αμπελοτόπια).

**Άλλες προϋποθέσεις <sup>(3)</sup>**

**Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή**

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 6 παράγραφος 4,β 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».

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

**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 Πλαγιές Πάικου μπορούν να παραχθούν σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό Κιλκίς ή στους όμορους νομούς Πέλλας, Θεσσαλονίκης και Σερρών.»

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

**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, παλαιώσης 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 818Β/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, παλαιώσης 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/Β/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.) 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 ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΛΑ/ Vin de vignobles montagneux.

**Διαγράφηκε:** Παραδοσιακές

**Διαγράφηκε:** 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. ¶

**Διαγράφηκε:** ανωτέρω

**Διαγράφηκε:**

**Διαγράφηκε:** παραδοσιακές

**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]»