

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

Όνομα προς καταχώρηση: Πέλλα
Ισοδύναμος Όρος: Pella

Περιγραφή των οίνων

A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % 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 : ~~Μέγιστη 18 meq/εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08~~
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα κιτρινοπράσινο. Άρωμα τυπικό των συνιστώμενων ποικιλιών. Γεύση ισορροπημένη.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % 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 : ~~Μέγιστη 18 meq/εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08~~
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250 ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κιτρινοπράσινο. Άρωμα τυπικό των συνιστώμενων ποικιλιών. Γεύση ισορροπημένη με δροσιστική γλυκύτητα.

3. Οίνος λευκός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος 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: Μέγιστη 18 meq/l
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κίτρινο με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών έως μαρμελάδας ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και τα ποσοστά της κάθε μίας καθώς και από την χρησιμοποιούμενη τεχνική οινοποίησης και ωρίμανσης. Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά με πλούσιο γεμάτο σώμα και οξύτητα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια.

B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. 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*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα : Μέγιστη 20 meq/εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg/l):150

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα ερυθρό με πορφυρές ανταύγειες και σπανιότερα με κεραμιδί αποχρώσεις, όταν ο οίνος έχει παλαιώσει επί μακρύ χρονικό διάστημα. Άρωμα αναπτυγμένο και σύνθετο. Γεύση αρμονικά ισορροπημένη, με πλούσιο σώμα.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % 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 : Μέγιστη 20 meq/εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg/l):200 ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα ερυθρό με πορφυρές ανταύγειες και σπανιότερα με κεραμιδί αποχρώσεις, όταν ο οίνος έχει παλαιώσει επί μακρύ χρονικό διάστημα. Άρωμα αναπτυγμένο και σύνθετο. Γεύση αρμονικά ισορροπημένη, με πλούσιο σώμα και ευχάριστη γλυκύτητα.

3. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % 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: Μέγιστη 20 meq/l
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 300 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ ερυθρό χρώμα με κεραμέρυθρες ανταύγειες και άρωμα μαρμελάδας φρούτων, μελιού ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την παλαίωση. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και τανίνες που συντελούν στην αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση γλυκιά και αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

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: 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 : ~~Μέγιστη 18 meq/εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08~~
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg/l):200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα ερυθρωπό ελαφρύ. Άρωμα τυπικό των συνιστώμενων ποικιλιών. Γεύση ισορροπημένη.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % 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 7,5
- Πτητική οξύτητα : ~~Μέγιστη 18 meq/εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08~~
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg/l):250 ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα ερυθρωπό ελαφρύ. Άρωμα τυπικό των συνιστώμενων ποικιλιών. Γεύση ισορροπημένη με δροσιστική γλυκύτητα.

*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

Δ. ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

1. Λευκός οΐνος -Λευκός λικέρ

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 % max 22,0 %Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17,5 % 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 : Μέγιστη 30 meq/l
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κίτρινο έως πορτοκαλόχρουν ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Αρώματα λευκόσαρκων φρέσκων και αποξηραμένων φρούτων, μελιού και ξηρών καρπών. Πλούσιο στόμα με μακρά ευχάριστη επίγευση.

2. Ερυθρός οΐνος -ερυθρός-λικέρ

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 max 22.0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17,5 % 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 : Μέγιστη 30 meq/l
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα ρουμπινί έως πορτοκαλέρυθρο ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Σύνθετο μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων, ξηρών καρπών και μπαχαρικών. Στο στόμα είναι στρογγυλό, βελούδινο με μαλακές τανίνες και μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Η επίγευση είναι πλούσια και μακρά.

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.) Πέλλα και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπταυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Οινοποίηση λευκών οίνων:

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

Ο λευκός οίνος από ερυθρά σταφύλια προέρχεται από το πρόρωγο γλεύκος των σταφυλιών που εκρέει μετά από ελαφριά πίεση. Η παραγωγή του (λευκή οινοποίηση) γίνεται δε 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. Πέλλα παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

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

Οινοποίηση λευκών και ερυθρών οίνων λικέρ

Ο οίνος λικέρ προέρχεται από γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, ή οίνο, ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52%Vol και μέχρι 86% Vol.

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. Πέλλα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 407350/16.10.1995(ΦΕΚ 964/Β/22.11.1995) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 278461/28.2.2008 (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Πέλλα περιλαμβάνει τις περιοχές του Νομού Πέλλας.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) 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 και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός (ξηρός, ~~και~~ ημίξηρος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Πέλλα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Chardonnay, Sauvignon blanc, ~~και~~ Ugni Blanc και Ασύρτικο, Κυδωνίτσα, Ξινόμαυρο (λευκή οينوποίηση) και Νεγκόσκα (λευκή οينوποίηση) σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρός (ξηρός, ~~και~~ ημίξηρος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Πέλλα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο, Λημιό, Μοσχόμαυρο, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot ~~και~~ Syrah και Λημιώνα σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρωπός (ξηρός και ημίξηρος) οίνος Π.Γ.Ε. Πέλλα παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτη, Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο, Λημιό, Μοσχόμαυρο, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot ~~και~~ Syrah και Λημιώνα σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο οίνος λικέρ παράγεται από λευκές και ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του λευκού και ερυθρού ξηρού οίνου σε οποιοδήποτε ποσοστό.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τον οίνο

A. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή της Πέλλας ήταν ανεπτυγμένη από τους αρχαίους χρόνους και εκεί μάλιστα παραγόταν ονομαστός οίνος που προερχόταν από την πελλαία σταφυλή. Από την κλασική Μακεδονική αρχαιότητα έως σήμερα μνημονεύονται θέματα σχετικά με την άμπελο και τον οίνο σε παραγωγή, σε οινικό εμπόριο, σε σκεύη, σε τόπους λατρείας, ακόμη και σε ποιητικά έργα. Η Πέλλα υπήρξε ένας μεγάλος αμπελώνας με μακρά παράδοση και ήταν γνωστή ως Πέλλα η αμπελόεσσα, Πέλλα η οινομήτωρ. Οι Βάκχες του Ευριπίδη γράφτηκαν και πρωτοπαρουσιάστηκαν στην Πέλλα. Στο μουσείο και στα αρχαία της Πέλλας υπάρχουν αγάλματα του Διόνυσου, ψηφιδωτά με αμπελοοινικά θέματα, αμφορείς, αγγεία. Το οινικό εμπόριο εδώ κυριαρχεί σύμφωνα με την μελέτη του καθηγητή αρχαιολόγου κυρίου Ακαμάτη. Ο ναός της Παναγίας στα Γιαννισά χτίστηκε με κρασί στα χρόνια της τουρκοκρατίας (γύρω στα 1860), αντί για νερό επειδή ο τούρκος διοικητής της πόλης τους το στέρησε στην ανέγερσή της. Ξύλινα πατητήρια της ίδιας

εποχής υπάρχουν ακόμη, όλα ζωντανά κειμήλια αδιάκοπης ασχολίας με την άμπελο και τον οίνο. Σ' αυτή τη περιοχή αναζητούσαν και έβρισκαν το καλό κρασί οι Γάλλοι που στρατοπέδευαν στις όχθες του Γαλλικού ποταμού στις αρχές του 20ου αιώνα.

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.

Η αμπελοργική ζώνη της Πέλλας ευρίσκεται στην περιοχή του Νομού Πέλλας και περιλαμβάνει τις εκτάσεις που φυσικά αποτελούν μία ενιαία γεωγραφική ενότητα. Είναι αρκετά εκτεταμένη ζώνη αρχίζοντας από υψόμετρο 30 μέτρων και φθάνοντας μέχρι τα 400 μέτρα. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Το κλίμα της περιοχής είναι ηπειρωτικό με χαρακτηριστικά μεσογειακού. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικό pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Πέλλα.

Οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από πρασινοκίτρινες ανταύγειες, στρογγυλή γεύση, δροσερή οξύτητα και τυπικότητα του ποικιλιακού αρώματος κυρίως φρούτων.

Οι γλυκές λευκοί έχουν χρώμα κιτρινωπό έως ρουμπινί μετά από παλαίωση και άρωμα λουλουδιών έως ώριμων φρούτων που εξαρτάται από την ποικιλιακή σύνθεση, την οινοποίηση και την ωρίμανση.

Οι ερυθρωποί οίνοι διαθέτουν φρουτώδη αρώματα, νεανικότητα στην γεύση χάρη στην ιδιαίτερη οξύτητα.

Οι ερυθροί οίνοι είναι μεστοί στην γεύση με ένταση και διάρκεια και ποικίλουν σε φρεσκάδα και ωριμότητα. Διακρίνονται για τα φρουτώδη ευγενικά ποικιλιακά τους αρώματα. Φράουλα, κεράσι για το Ξινόμαυρο, δαμάσκηνο για την Λημνιώνα.

Οι γλυκές ερυθροί έχουν βαθύχρωμο ερυθρό χρώμα με κεραμέρυθρες ανταύγειες και άρωμα μαρμελάδας φρούτων, μελιού ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την παλαίωση.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Πέλλα 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 γευστικό και αρωματικό δυναμικό των ποικιλιών αποκτώνται χάρη στα ηλιόλουστα και καλά αεριζόμενα εδάφη στα υψώματα της Πέλλας. Έτσι η λευκή ποικιλία Ασύρτικο στα αμμοπηλώδη εδάφη της δίνει μεταλλικότητα και όγκο στην γεύση, διαθέτει αξιοσημείωτη οξύτητα και καλό αλκοολικό βαθμό ενώ το άρωμά της θυμίζει λευκόσαρκο ροδάκινο, εσπεριδοειδή. Η ποικιλία Κυδωνίτσα ωριμάζει μέσα Σεπτεμβρίου και δίνει τυπικά αρώματα της ποικιλίας όπως κυδωνιού και αχλαδιού.

Το Ξινόμαυρο καθώς και η Νεγκόσκα δίνουν ιδιαίτερο νεύρο, πλούσια γεύση και ευγενικό άρωμα τυπικά χρίσματα της ποικιλίας στην λευκή τους οινοποίηση. Άλλωστε γι' αυτό είναι γνωστοί οι παραγόμενοι από τις ερυθρές αυτές ποικιλίες λευκοί οίνοι

στην περιοχή υπό την επωνυμία Πάτα Τράβα. Η ερυθρή ποικιλία Λημνιώνα ωριμάζει με μαλακές τανίνες δίνοντας φρέσκους ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τον οίνο λικέρ

A. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή της Πέλλας ήταν ανεπτυγμένη από τους αρχαίους χρόνους και εκεί μάλιστα παραγόταν ονομαστός οίνος που προερχόταν από την πελλαία σταφυλή. Από την κλασική Μακεδονική αρχαιότητα έως σήμερα μνημονεύονται θέματα σχετικά με την άμπελο και τον οίνο σε παραγωγή, σε οικόνομο εμπόριο, σε σκεύη, σε τόπους λατρείας, ακόμη και σε ποιητικά έργα. Η Πέλλα υπήρξε ένας μεγάλος αμπελώνας με μακρά παράδοση και ήταν γνωστή ως Πέλλα η αμπελόεσσα, Πέλλα η οιομήτωρ. Οι Βάκχες του Ευριπίδη γράφτηκαν και πρωτοπαρουσιάστηκαν στην Πέλλα. Στο μουσείο και στα αρχαία της Πέλλας υπάρχουν αγάλματα του Διόνυσου, ψηφιδωτά με αμπελοοινικά θέματα, αμφορείς, αγγεία. Το οικόνομο εμπόριο εδώ κυριαρχεί σύμφωνα με την μελέτη του καθηγητή αρχαιολόγου κυρίου Ακαμάτη. Ο ναός της Παναγίας στα Γιαννισά χτίστηκε με κρασί στα χρόνια της τουρκοκρατίας (γύρω στα 1860), αντί για νερό επειδή ο τούρκος διοικητής της πόλης τους το στέρησε στην ανέγερσή της. Ξύλινα πατητήρια της ίδιας εποχής υπάρχουν ακόμη, όλα ζωντανά κειμήλια αδιάκοπης ασχολίας με την άμπελο και τον οίνο. Σ' αυτή τη περιοχή αναζητούσαν και έβρισκαν το καλό κρασί οι Γάλλοι που στρατοπέδευαν στις όχθες του Γαλλικού ποταμού στις αρχές του 20ου αιώνα.

Οι οίνοι λικέρ στην περιοχή της Πέλλας αποτελούν και στα τωρινά χρόνια μία τοπική συνήθεια. Η καταγωγή τους χάνεται βαθιά στα χρόνια της τουρκοκρατίας. Τα Γιαννισά είναι πόλη που δημιουργήθηκε από τους Οθωμανούς υπό τον Γαζή Εβρενό γύρω στο 1380 περίπου. Το ρακί ήταν το ποτό που έπιναν οι Οθωμανοί αλλά και οι ντόπιοι Χριστιανοί και στα γύρω χωριά της περιοχής. Οι χριστιανοί συνήθιζαν επί πλέον να το «ταιριάζουν» ρίχνοντάς το στον μούστο όταν αυτός ζύμωνε. Έτσι έφτιαχναν έναν τύπο οίνου που ονόμαζαν «γλυκούτσικο» εταιροπροσδιορίζοντάς το από το μπρούσικο, το ξηρό δηλαδή. Ο τύπος αυτός του οίνου αργότερα συναντάται θεσπισμένος στην οργανωμένη κοινωνία με την ονομασία οίνος λικέρ. Όμως στην τοπική κοινωνία αυτός ο οίνος συνεχίζεται να παράγεται και να καταναλώνεται μέχρι και σήμερα και να σερβίρεται σαν το τοπικό λικέρ.

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. Ο οίνος αυτός συνόδευε τις γιορτές, τις εκδηλώσεις χαράς, τα πανηγύρια αλλά και οίνος λικέρ χρησιμοποιούταν πολλές φορές και σαν δυναμωτικό στην ενίσχυση του ασθενικού τους οργανισμού στα χρόνια της ελονοσίας.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η αμπελοαργική ζώνη της Πέλλας ευρίσκεται στην περιοχή του Νομού Πέλλας και περιλαμβάνει τις εκτάσεις που φυσικά αποτελούν μία ενιαία γεωγραφική ενότητα. Είναι αρκετά εκτεταμένη ζώνη αρχίζοντας από υψόμετρο 30 μέτρων και φθάνοντας μέχρι τα 400 μέτρα. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Το κλίμα της περιοχής είναι ηπειρωτικό με χαρακτηριστικά μεσογειακού. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικό pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων λικέρ Π.Γ.Ε. Πέλλα. Η ωριμότητα των σταφυλιών στην περιοχή πάντα φτάνει σε πολύ καλά επίπεδα. Υπάρχει γι' αυτό μεγάλη άνεση επιλογής των αντίστοιχων ποιοτικών σταφυλιών για την παραγωγή οίνων λικέρ.

Οι λευκοί οίνοι λικέρ έχουν το χρώμα του κεχριμπαριού έως πορτοκαλί, αρώματα φρέσκων φρούτων έως γλυκό φρούτων ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την παλαίωσή τους και πάντα στρογγυλή γεύση.

Οι ερυθροί οίνοι λικέρ έχουν χρώμα ερυθρό ρουμπινί έως πορτοκαλί, το άρωμά του απαντάται από κόκκινα φρούτα έως γλυκό φρούτων, ξηρών καρπών και μπαχαρικών, πάντα με στρογγυλεμένο σώμα και νεύρο και με μακρά διάρκεια στην επίγευση. Ο πλούτος αυτός εξαρτάται από την ποικιλιακή σύνθεση και τον βαθμό παλαίωσης

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων λικέρ ΠΓΕ Πέλλα 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. Είναι αξιοσημείωτα τα συμπληρωματικά στοιχεία τόσο στη γεύση όσο και στο άρωμα που αποκτούν τα σταφύλια στα ηλιόλουστα στραγγιστερά εδάφη στα υψώματα της Πέλλας. Στον λευκό οίνο λικέρ ο Ροδίτης δίνει ιδιαίτερο όγκο και άρωμα, το Ασύρτικο την χαρακτηριστική του οξύτητα, την μεταλλικότητα, τον όγκο και το ιδιαίτερο άρωμα στα λευκά. Στον ερυθρό οίνο λικέρ το Ξινόμαυρο με την οξύτητα και το ευγενικό του άρωμα, η Λημνιώνα με το χρώμα, τον όγκο και το διακριτικό του άρωμα στα ερυθρά.

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. 407350/16.10.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πέλλας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 964/Β/22.11.1995).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278461/28.2.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 407350/16.10.1995Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πέλλας » (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).

- 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 αμπελοοινικής 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 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) όπως ισχύει.

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

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

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 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.»

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 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, 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/Β/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.) Πέλλα 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/Β/ 21.8.2001).

- 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. 407350/16.10.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πέλλας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 964/Β/22.11.1995).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278461/28.2.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 407350/16.10.1995Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πέλλας » (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).

- 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 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» \(ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014\) όπως ισχύει.](#)

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

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 **ΠΕ**, 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~~ [Τυποποίησης και](#) & [Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων](#)
[Φυτικής Παραγωγής](#)

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

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

Τηλ.: 210 - 212 4171, ~~210 - 212 4287~~, 210-2124289

Fax: 210 - 52 38 337

e-mail: ax2u249@minagric.gr, ~~ax2u086@minagric.gr~~, ax2u172@minagric.gr

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και [Ποιοτικού εριφερειακού](#) Ελέγχου.

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Αλλαγή κωδικού πεδίου

Μορφοποιήθηκε: Προεπιλεγμένη
γραμματσοσειρά, Γαλλικά (Γαλλίας)

Αλλαγή κωδικού πεδίου