

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/l
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στην σχετική νομοθεσία της Ε.Ε

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Το χρώμα του εκτείνεται από κιτρινοπράσινες έως κίτρινες ανταύγειες λόγω της ποικιλιακής καταγωγής. Η αρωματική του έκφραση εμφανίζει τόνους ανθέων, φρούτων, εσπεριδοειδών. Η γεύση του είναι μεστή, στρογγυλή, με ελαφριά νευρώδη δομή
Η σύνθεση του οίνου μπορεί να έχει μονοποικιλιακό αλλά και πολυποικιλιακό χαρακτήρα.

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/l
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250 ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κιτρινοπράσινο. Έντονα αρώματα όπου επικρατούν οι χαρακτήρες με φρέσκα αρώματα φρούτων με ίχνη λουλουδιών. Γεύση ισορροπημένη με δροσιστική γλυκύτητα. Η σύνθεση του οίνου μπορεί να έχει μονοποικιλιακό αλλά και πολυποικιλιακό χαρακτήρα.

**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 μεγαλύτερη ή ίση από 5g/l, ενώ όταν είναι μικρότερη από 5g/l είναι 200 (mg/l) .

Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στην σχετική νομοθεσία της Ε.Ε

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): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κίτρινο με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαιώση. 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. Η σύνθεση του οίνου μπορεί να έχει μονοποικιλιακό αλλά και πολυποικιλιακό χαρακτήρα.

Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στην σχετική νομοθεσία της Ε.Ε

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/l
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο 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 αναπτυσσόμενο και σύνθετο. Γεύση αρμονικά ισορροπημένη, με πλούσιο σώμα. Η σύνθεση του οίνου μπορεί να έχει μονοποικιλιακό αλλά και πολυποικιλιακό χαρακτήρα.

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

Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στην σχετική νομοθεσία της Ε.Ε

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/l
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200 ***

**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 μεγαλύτερη ή ίση από 5g/l ενώ όταν είναι μικρότερη από 5g/l δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 150(mg/l).

Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στην σχετική νομοθεσία της Ε.Ε

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα ζωηρό κόκκινο με μωβ ανταύγειες. Αρώματα από φρούτα με τόνους πλησίον της μαρμελάδας και του γλυκού κουταλιού ενώ στο στόμα είναι ακόμη πιο στρογγυλό και διαθέτει γλυκύτητα και πλούτο. Η σύνθεση του οίνου μπορεί να έχει μονοποικιλιακό αλλά και πολυποικιλιακό χαρακτήρα.

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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ ερυθρό χρώμα με κεραμέρυθρες ανταύγειες και άρωμα μαρμελάδας φρούτων, μελιού. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και τανίνες που συντελούν στην αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση γλυκιά και αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια. Η σύνθεση του οίνου μπορεί να έχει μονοποικιλιακό αλλά και πολυποικιλιακό χαρακτήρα.

Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στην σχετική νομοθεσία της Ε.Ε

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/l
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Η χρωματική του ένταση κυριαρχείται από ερυθρωπές κερασί ανταύγειες. Το άρωμά του αναδύει τόνους τριαντάφυλλου, φράουλας, κερασιού. Η γεύση του χαρακτηρίζεται από βελουδίνη και ταυτόχρονα νευρώδη, στρογγυλή εντύπωση Η σύνθεση του οίνου μπορεί να έχει μονοποικιλιακό αλλά και πολυποικιλιακό χαρακτήρα.

Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στην σχετική νομοθεσία της Ε.Ε

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/l
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):250 ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα ερυθρωπό ελαφρύ. Αρώματα όπου επικρατούν τα άνθη τριανταφυλλιάς και εσπεριδοειδών. Γεύση ισορροπημένη με δροσιστική γλυκύτητα. Η σύνθεση του οίνου μπορεί να έχει μονοποικιλιακό αλλά και πολυποικιλιακό χαρακτήρα με την επιλογή να επηρεάζεται από τις καιρικές συνθήκες και τις ανάγκες της αγοράς.

*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 μεγαλύτερη ή ίση από 5g/l, ενώ όταν είναι μικρότερη από 5g/l δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 200 (mg/l).

Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στην σχετική νομοθεσία της Ε.Ε

Δ. ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

1. Οίνος 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 18 meq/l
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στην σχετική νομοθεσία της Ε.Ε

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κίτρινο έως πορτοκαλόχρουν. Αρώματα λευκόσαρκων φρέσκων και αποξηραμένων φρούτων, μελιού και ξηρών καρπών. Πλούσιο στόμα με μακρά ευχάριστη επίγευση. Η σύνθεση του οίνου μπορεί να έχει μονοποικιλιακό αλλά και πολυποικιλιακό χαρακτήρα.

2. Οίνος 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 20 meq/l
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα ρουμπινί έως πορτοκαλέρυθρο. 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. Η σύνθεση του οίνου μπορεί να έχει μονοποικιλιακό αλλά και πολυποικιλιακό χαρακτήρα.

Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στην σχετική νομοθεσία της Ε.Ε

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

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

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Οινοποίηση λευκών οίνων:

Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Πέλλα παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Στην περίπτωση των ερυθρών ποικιλιών Νεγκόσκα και Ξινόμαυρο, εφαρμόζεται η μέθοδος της λευκής οινοποίησης. .

Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Πέλλα παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων. Αυτή συνίσταται στην παραμονή των στεμφύλων με το γλεύκος (ακέραιας δηλαδή της σταφυλομάζας) κατά την διάρκεια της ζύμωσης για μία τουλάχιστον εβδομάδα με σκοπό την εκχύλιση των συστατικών του φλοιού και κατόπιν του διαχωρισμού του παραγόμενου οίνου από τα στέμφυλα.

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. Αυτές είναι οι γραμμικές πρακτικές σε διπλό κορδόνι ή royat είτε στο παραδοσιακό σχήμα κύπελλου.

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

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Πέλλα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο, Λημιό, Μοσχόμαυρο, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot 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 , 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 και 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 οινικό εμπόριο, σε σκευή, 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 (το περίφημο ψηφιδωτό του Διόνυσου πάνω σε πάνθηρα με το θύρσο στο χέρι, το οινικό σύμβολο βρίσκεται στην μεγάλη αίθουσα του μουσείου στην Πέλλα) καθώς επίσης αμφορείς και αγγεία. Το οινικό εμπόριο εδώ κυριαρχεί σύμφωνα με την μελέτη του καθηγητή αρχαιολόγου κυρίου Ακαμάτη. Ο ναός της Παναγίας στα Γιαννιτσά χτίστηκε με κρασί στα χρόνια της τουρκοκρατίας (γύρω στα 1860), αντί για νερό επειδή ο τούρκος διοικητής της πόλης τους το στέρησε στην ανέγερσή του και ας κατείχαν την σχετική άδεια οι κάτοικοι της πόλης από την Κεντρική διοίκηση της Κωνσταντινούπολης (το πρωτότυπο σχετικό φερμάνι-άδεια υπάρχει σωσμένο σε ιδιωτική συλλογή). Ξύλινα πατητήρια της ίδιας εποχής υπάρχουν ακόμη, όλα ζωντανά κειμήλια αδιάκοπης ασχολίας με την άμπελο και τον οίνο (ένα από αυτά εκτίθεται σε σύγχρονο οινοποιείο). Σ' αυτή τη περιοχή επίσης αναζητούσαν και έβρισκαν το καλό κρασί οι Γάλλοι που στρατοπέδευαν στις όχθες του Γαλλικού ποταμού στις αρχές του 20ου αιώνα.

Οι ερυθροί και λευκοί οίνοι από την αρχαιότητα και μέχρι της ημέρες μας είναι άρρηκτα συνδεδεμένοι με την ιστορία του τόπου και των κατοίκων της περιοχής δημιουργώντας στο πέρασμα των αιώνων δεσμούς με την καθημερινότητα των κατοίκων αλλά και με τις γιορτές της περιοχής.

Η καταγωγή των οίνων λικέρ χάνεται βαθειά στα χρόνια της τουρκοκρατίας. Οι χριστιανοί συνήθιζαν επί πλέον να το «ταιριάζουν» αποστάγματα των σταφυλιών 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 δεσμός της περιοχής με το κρασί δεν αφορά μόνο στον ερυθρό και λευκό οίνο αλλά και στον οίνο λικέρ. Τμήμα αναπόσπαστο στους γάμους, στις γιορτές, αποτελούσε το ποτηράκι με τον «γλυκούτσικο» λικέρ που ορθώνονταν τσουγκρίζοντας στην υγεία των μελλόνυμφων, των εορταζόντων, των ταξιδιωτών, των καλεσμένων. Κύρια προτίμηση είχε πάντοτε στον γυναικείο πληθυσμό που πολλές φορές τύχαινε να κερδίσει ακόμη και άτομα που δεν θέλγονταν ιδιαίτερα από τον κρασί παρά μόνο από τον οίνο λικέρ.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η αμπελουργική ζώνη της Πέλλας ευρίσκεται στην περιοχή του Νομού Πέλλας και περιλαμβάνει τις εκτάσεις που φυσικά αποτελούν μία ενιαία γεωγραφική ενότητα στις παρυφές του όρους Πάικο.

Είναι αρκετά εκτεταμένη ζώνη αρχίζοντας από υψόμετρο 30 μέτρων και φθάνοντας μέχρι τα 400 μέτρα με έκθεση ανατολικομεσημβρινή κυρίως.

Κλίμα

Το κλίμα χαρακτηρίζεται ως ηπειρωτικό με μεγάλο θερμοκρασιακό εύρος μεταξύ χειμώνα και θέρους και έλλειψη βροχοπτώσεων κατά την θερινή περίοδο. Τον χειμώνα επικρατεί ο Βόρειος άνεμος, ο Βαρδάρης που διατηρεί ξηρή την ατμόσφαιρα και φέρνει και τα χιόνια. Την άνοιξη και το καλοκαίρι επικρατούν κυρίως η ήπια θαλασσινή αύρα από τον Θερμαϊκό κόλπο, ο νοτιοανατολικός άνεμος όσο και ο δυτικός Καρατζόβας σε αραιές συχνότητες που μειώνουν την επίδραση των θερμοκρασιών του θέρους. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 15,5°C ενώ οι μέγιστες τιμές θερμοκρασίας κατά τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 40°C και οι ελάχιστες τιμές τον χειμώνα είναι -12 °C. Η μέση ετήσια τιμή υετού είναι 38,2 mm και η ένταση των ανέμων είναι της τάξης των 3 Bft.

Έδαφος

Τα εδάφη της περιοχής χαρακτηρίζονται κυρίως πηλώδη αργιλώδη σε αρκετές δεκτάσεις κυρίως στα χαμηλότερα υψώματα είναι κυρίως αμμώδη στην σύστασή τους σε μαλακές στρώσεις ενώ το μητρικό υλικό τους αποτελείται από ασβεστόλιθους, σχιστόλιθους. Στην πλειονότητά τους είναι ουδέτερης ως ελαφριά αλκαλικής αντίδρασης. Η οργανική ουσία είναι γενικά ικανοποιητική στους επιφανειακούς ορίζοντες και μειώνεται με το βάθος, ικανή να τροφοδοτήσει επαρκώς τα φυτά με άζωτο. Σε σπάνια μόνο τμήματα υπάρχει μικρή ανάγκη κατά περίπτωση αζωτούχας ενίσχυσης.

Ανάγλυφο

Το ανάγλυφο της περιοχής είναι κυματοειδές με ποικίλους προσανατολισμούς κυρίως ανατολικούς και κλίσεις από 0 έως 20%. Τα αμπελοτόπια σαν αποτέλεσμα του συνδυασμού εδάφους, ανάγλυφου και μικροκλίματος δίνουν το χαρακτηριστικό της περιοχής που αλληλεπιδρώντας προσδιορίζει τον χαρακτήρα της συμπεριφοράς των καλλιεργούμενων ποικιλιών.

Λεπτομέρειες του προϊόντος Οίνος

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Πέλλα. Η ομοιογένεια των κλιματολογικών συνθηκών στα επικλινή και στραγγιστερά εδάφη, η μεγάλη ηλιοφάνεια στην αρχή του φθινόπωρου, η απουσία βροχοπτώσεων πριν τα μέσα Οκτωβρίου επιτρέπουν στα σταφύλια να φτάσουν την πλήρη ωριμότητα και να δώσουν το πλεονέκτημα στον αμπελοκαλλιεργητή για συγκομιδή καθαρών, υγιεινών και ώριμων σταφυλών στον επιθυμητό χρόνο.

Οι λευκοί οίνοι ΠΕΛΛΑ χαρακτηρίζονται από πρασινοκίτρινες ανταύγειες στο ελαφρώς κιτρινωπό τους χρώμα. Το αρωματικό τους προφίλ περιλαμβάνει αρώματα ανθέων, εσπεριδοειδών και φρούτων. Στο στόμα, το σώμα τους είναι στρογγυλό και η οξύτητά αισθητή και τραγανή.

Οι ερυθρωποί οίνοι ΠΕΛΛΑ διαθέτουν έντονο, καθαρό και ζωντανό χρώμα και οι αποχρώσεις τους έχουν τριανταφυλλί τόνους. Τα αρώματά τους διακρίνονται σε αυτά των ανθέων (ροδιού και τριαντάφυλλου) έως αυτά των κόκκινων φρέσκων φρούτων (φράουλας, κερασιού, βύσσινου) Η οξύτητά τους είναι σε επίπεδα αξιόλογα προσδίδοντας νεύρο και ισορροπία στην δομή των ερυθρωπών αυτών οίνων.

Οι ερυθροί οίνοι ΠΕΛΛΑ διακρίνονται για τα ευγενικά αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων (κεράσι, κράνο), το χρώμα τους είναι ζωντανό ερυθρό, το σώμα πλούσιο και η οξύτητα πολύ αξιόλογη .

Οι γλυκείς ερυθροί οίνοι έχουν βαθύ ερυθρό χρώμα με κεραμέρυθρες ανταύγειες, άρωμα μαρμελάδας και γλυκού κόκκινων φρούτων (φράουλα, κέρασι, κράνο) καθώς και μελιού.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση - Οίνος

Η ωρίμανση των σταφυλιών χαρακτηρίζεται μέσης χρονικής περιόδου και κλιμακώνεται κυρίως από τις αρχές έως τα τέλη Σεπτεμβρίου με ελάχιστες αποκλίσεις από χρονιά σε χρονιά. Η ωριμότητα της κάθε ποικιλίας έχει την δική της θέση σε αυτήν την χρονική διάρκεια χωρίς όμως ανατροπές. Οι χαρακτήρες των παραγόμενων οίνων φανερώνουν μια ομοιογένεια πρόδηλη της ταυτότητας της περιοχής με ελάχιστες έως μηδενικές αποκλίσεις. Είναι πάντως αναγνωρίσιμη αυτή η ταυτότητα τόσο ως προς τον φρουτώδη χαρακτήρα του όσο και στο μεστό και πλούσιο γευστικό δυναμικό του. Ωριμο, μεστό, φρουτώδες το κρασί της Πέλλας.

Οι ποικιλίες Sauvignon, Chardonnay, Merlot ωριμάζουν στα τέλη Αυγούστου, αρχές Σεπτεμβρίου. Η πρωιμότητά τους δίνει στους οίνους χαρακτήρες εξωτικών φρούτων με ένταση αρωμάτων και μεστότητα σώματος. Το Ugniblanç και το Ασύρτικο τρυγούνται στις αρχές Σεπτεμβρίου. Εξ' αιτίας των θερμών συνθηκών ωρίμανσης από το Ασύρτικο παράγονται οίνοι με πλούσιο σώμα και δομή, υψηλή οξύτητα και αρωματικό χαρακτήρα ανθέων και εσπεριδοειδών. Ο Ροδίτης και η Κυδωνίτσα ωριμάζουν στα μέσα Σεπτεμβρίου. Κατά συνέπεια των ήπιων θερμοκρασιών στον τρυγητό οι οίνοι παρουσιάζουν ευγενικούς χαρακτήρες φινέτσας τόσο αρωματικούς όσο και γευστικούς. Ο Ροδίτης σε τόνους δαμάσκηνου, αχλαδιού και η Κυδωνίτσα σε τόνους κυδωνιού, λευκόσαρκου ροδάκινου. Τα σταφύλια που προέρχονται από αμπέλια σε ασβεστούχα και αμμώδη εδάφη καθώς και αυτά σε μεγαλύτερο υψόμετρο δίνουν πολύ χαρακτηριστικά μεταλλικότητα και νεύρο στην γεύση των λευκών κυρίως οίνων.

Το Ξινόμαυρο, η Νεγκόσκα, το Μοσχόμαυρο ωριμάζουν από το πρώτο πενήνημερο έως τα τέλη Σεπτεμβρίου. Η Λημνιώνα ωριμάζει στα μέσα του Σεπτεμβρίου. Η επίδραση κυρίως του υψομέτρου είναι αυτή που διαφοροποιεί ελαφρώς την ωριμότητά αυτών των ερυθρών ποικιλιών. Υπάρχει όμως μεγάλη ευχέρεια επιλογής στην κατεύθυνση προς την ερυθρωπή ή την ερυθρά οινοποίηση. Για την ερυθρωπή επιλέγονται σταφυλές με μέτρια ωριμότητα, υψηλή οξύτητα και ικανοποιητική φαινολική ωριμότητα για να δώσουν νεανικούς, νευρώδεις αρωματικούς φινετσάτους οίνους. Τόσο το Ξινόμαυρο όσο και η Νεγκόσκα αναπτύσσουν ιδιαίτερους εκρηκτικούς αρωματικούς χαρακτήρες στην ερυθρωπή εκδοχή ενώ η Λημνιώνα δίνει ιωδή ανταύγεια στο χρώμα.

Στην ερυθρά οινοποίηση θα οδηγηθούν οι σταφυλές με πλήρη φαινολική ωριμότητα και υψηλό σακχαρικό τίτλο. Το Ξινόμαυρο ως ο κύριος κορμός των ερυθρών οίνων διαθέτει ιδιαίτερο φαινολικό πλούτο όπως άλλωστε και η Νεγκόσκα και το Μοσχόμαυρο. Οι ποικιλιακοί αρωματικοί τους χαρακτήρες εξασφαλίζουν πολυπλοκότητα και δύναμη στους οίνους. Δίνουν δε από τη άλλη, μεγάλη ευχέρεια στον οινοποιό να οδηγήσει τον ερυθρό οίνο και σε οίνο παλαιώσης. Η Λημνιώνα με το μέτριο φαινολικό της φορτίο θα δώσει εύκολα οίνους έντονα έγχρωμους, φρουτώδεις, μαλακούς, όπως και το Merlot που αποτελούν εξάλλου και το ιδανικό ισόρροπο στους ρωμαλέους ερυθρούς των άλλων ποικιλιών.

Σε κάθε περίπτωση στην περιοχή της Πέλλας τα σταφύλια σπάνια θα απειληθούν από προσβολή βοτρυτή καθώς οι βροχές εμφανίζονται μετά τα μέσα Οκτωβρίου. Ο τρύγος στην Πέλλα είναι μία υπόθεση εξασφαλισμένης υγιεινής της πρώτης ύλης. Η πλήρως επιθυμητή ωριμότητα των σταφυλών συμβαίνει εύκολα διότι εδώ βρίσκεται συνεχώς το πλούσιο αλλά στραγγιστερό έδαφος, τον ευεργέτη ήλιο, τον φίλο

άνεμο. Αυτό το ιδιαίτερο terroir της Πέλλας καθορίζει την ποιότητα των οίνων της που είναι τόσο γνωστή από τα βάθη των χρόνων.

Λεπτομέρειες του προϊόντος Οίνος λικέρ

Η ομοιογένεια των κλιματολογικών συνθηκών στα επικλινή και στραγγιστερά εδάφη, η μεγάλη ηλιοφάνεια στην αρχή του φθινόπωρου, η απουσία βροχοπτώσεων πριν τα μέσα Οκτωβρίου επιτρέπουν τη συγκομιδή υπερώριμων σταφυλιών στον επιθυμητό χρόνο. Ο φυσικός εμπλουτισμός των γλευκών σε σάκχαρα με τη φυσική υπερωρίμανση δίνει μεγάλο πλεονέκτημα στα σταφύλια να οδηγηθούν υγιεί στην ζύμωσή τους για την παραγωγή οίνων λικέρ.

Οι λευκοί οίνοι λικέρ έχουν το χρώμα του κεχριμπαριού έως πορτοκαλί, τα αρώματα φρέσκων λευκόσαρκων φρούτων έως αυτά του γλυκού από φρούτα και πάντα στρογγυλή γεύση.

Οι ερυθροί οίνοι λικέρ έχουν χρώμα ερυθρό ρουμπινί έως πορτοκαλί, το άρωμά τους απαντάται από κόκκινα φρούτα έως γλυκό κόκκινων φρούτων, ξηρών καρπών και μπαχαρικών, πάντα με στρογγυλεμένο σώμα και νεύρο και με μακρά διάρκεια στην επίγευση.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση - Οίνος λικέρ

Στα ηλιόλουστα εδάφη της Πέλλας η ευεργετημένη από τις τοπικές κλιματολογικές συνθήκες ωριμότητα των σταφυλών επιτρέπει να οδηγούνται αυτές υγιείς στην παραγωγή. Αυτή η πλήρης φυσική ωριμότητα που επιτυγχάνεται αποτελεί το μεγάλο προτέρημα πέραν των άλλων χαρακτηριστικών για την παραγωγή των οίνων λικέρ της Πέλλας.

Στον λευκό οίνο λικέρ βρίσκει κανείς το ιδιαίτερο άρωμα του ώριμου βερίκοκου, του γλυκού από ροδάκινο, τον όγκο της πάστας από κυδώνι και ζελέ δαμάσκηνο.

Στον ερυθρό οίνο λικέρ το άρωμα του ανταποκρίνεται σε αυτό του ροδιού, του κερασιού και του κράνου καθώς και του αποξηραμένου δαμάσκηνο συνοδευμένα από την χαρακτηριστική οξύτητα σαν του πορτοκαλιού.

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)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) 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, οι οίνοι Π.Γ.Ε Πέλλα μπορούν να

παραχθούν σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό Πέλλας ή στους όμορους νομούς που είναι οι εξής, Κιλκίς, Θεσσαλονίκης, Ημαθίας, Κοζάνης και Φλώρινας»

B) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Οι οίνοι Π.Γ.Ε Πέλλα μπορούν να παραχθούν σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό Πέλλας ή στους όμορους νομούς που είναι οι εξής, Κιλκίς, Θεσσαλονίκης, Ημαθίας, Κοζάνης και Φλώρινας»

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

A) 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». Ειδικότερα την χρήση των όρων που αναφέρονται στα παράρτημα XVI

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»

B) 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 αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση οι εθνικές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Πέλλα είναι και 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» (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. 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. 407350/16.10.1995 Υπ. 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.

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 Τροφίμων

Διεύθυνση: Αξιοποίησης και τεχνολογίας Τροφίμων

Τμήμα: Αμπέλου, Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Μενάνδρου 22, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: +30210 - 212 5113, +30210-212 5145

Fax: +30210 - 5245195

e-mail: lkikokakis@minagric.gr , kballa@minagric.gr

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Ποιοτικού Ελέγχου.