

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007
ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

Περιγραφή του οίνου (οίνων) :

Ο οίνος Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amynth~~e~~on) ανήκει στις κατηγορίες 1. και 4. των Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Οίνος Ερυθρός Ξηρός

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4.0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Χρώμα λαμπερό, βαθύ ρουμπινί με βιολετί ανταύγειες
2. Οσμή: ανάλογα με την παλαίωσή, που αρχίζει από μικρόκαρπα φρούτα του δάσους (βατόμουρο, φραγκοστάφυλο), βύσσινο και δαμάσκηνο για να εξελιχθεί σε αποξηραμένα φρούτα και να ολοκληρωθεί σε αφυδατωμένα ντομάτα και σύκο.
3. Γεύση: Πλούσιο στόμα με ντελικάτη δομή, χωρίς γωνίες που διεγείρει με τον συνδυασμό μπουκέτου εξέλιξης, οξύτητας και ώριμων τανινών τους γευστικούς κάλυκες. Επίγευση εξαιρετικά μεγάλης διάρκειας με παλινδρομήσεις αρωματικές.

Μορφοποιήθηκε: Εσοχή: Αριστερά:
0 εκ.

Οίνος Ερυθρός Ημίξηρος

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα :> 4 -12 g/l (ή 18 g/l σύμφωνα με το XIV Μέρος Β- 607/2009)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά,

Μορφοποιήθηκε: Αγγλικά (Η.Π.Α.)

1. Όψη: Έντονο κόκκινο χρώμα

2. Οσμή: Πλούσια αρώματα που συνδυάζουν τους τυπικούς χαρακτήρες τοματοπολλτού και ελιάς με αυτά των κόκκινων φρούτων

3. Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα :> 12 -45 g/l

- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά,

Μορφοποιήθηκε: Αγγλικά (Η.Π.Α.)

1. Όψη: Έντονο κόκκινο χρώμα

2. Οσμή: Πλούσια αρώματα που συνδυάζουν τους τυπικούς χαρακτήρες τοματοπολλτού και ελιάς με αυτά των κόκκινων φρούτων

3. Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με γλυκιά μαλακή, ευχάριστη γεύση σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

Οίνος Ερυθρωπός Ξηρός

Μορφοποιήθηκε: Γραμματοσειρά:
Έντονα

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % vol.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4.0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Έντονο, λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα
2. Οσμή: Πλούσια αρωματική μύτη με φρουτώδεις νότες
3. Γεύση: Αρμονικό στόμα με πλούσια επίγευση και αρωματική επιστροφή

Μορφοποιήθηκε: Εσοχή: Αριστερά: 0 εκ., Στηλοθέτες: 0 εκ., Αριστερά + Όχι κατά 2,25 εκ.

Οίνος Ερυθρωπός Ημίξηρος

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα :> 4 -12 g/l (ή 18 g/l σύμφωνα με το XIV Μέρος Β- 607/2009)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά,

1. Όψη: Έντονο, λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα
2. Οσμή: Πλούσια αρωματική μύτη με φρουτώδεις νότες
3. Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

Μορφοποιήθηκε: Αγγλικά (Η.Π.Α.)

Οίνος Ερυθρωπός Ημίγλυκος

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα :> 12 -45 g/l
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08

Μορφοποιήθηκε: Ελληνικά

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά,

1. Όψη: Έντονο, λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα

2. Οσμή: Πλούσια αρωματική μύτη με φρουτώδεις νότες

3. Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

Μορφοποιήθηκε: Αγγλικά (Η.Π.Α.)

Οίνος Αφρώδης Ερυθρώπός Ξηρός

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 17,0 – 32,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Υπέρπνευση στη φιάλη: Ελάχιστη 3,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Χρώμα ροδί λαμπερό με πληθωρικές φυσαλίδες.
2. Οσμή: Έντονη μύτη με άρωμα φράουλας και αποξηραμένης ντομάτας
3. Γεύση: Ισορροπημένο, γεμάτο στόμα με ευχάριστη μακριά επίγευση

Μορφοποιήθηκε: Εσοχή: Αριστερά: 0 εκ.

Μορφοποιήθηκε: Εσοχή: Αριστερά: 0 εκ., Πρώτη γραμμή: 0 εκ.

Μορφοποιήθηκε: Εσοχή: Αριστερά: 0 εκ.

Οίνος Αφρώδης Ερυθρώπός Ημίξηρος

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 32,0 – 50,0 g/l

- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Υπέρπριση στη φιάλη: Ελάχιστη 3,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Χρώμα τριανταφυλλί με λεπτά κορδόνια φυσαλίδων
2. Οσμή: Άρωμα βατόμουρου και φράουλας
3. Γεύση: Στόμα αρμονικό με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

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-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Αμύνταιο και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαιυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινό Αμπελώνες, Πύργος.

Οινολογικές πρακτικές

• Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyn~~d~~theon) παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.

• Οι ερυθροί ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο παράγονται με διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης ή με την εφαρμογή των κλασικών μεθόδων γλύκανσης

• Οι ερυθρωποί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyn~~d~~theon) παράγονται με τη μέθοδο παραγωγής ροζέ οίνων από ερυθρές ποικιλίες. Η μεταποίηση των

Μορφοποιήθηκε: Διάστημα Πριν: 0 στ., Μετά: 10 στ., Κουκκίδα + Επίπεδο: 1 + Στοιχισή: 0 εκ. + Στηλοθέτης μετά: 0,63 εκ. + Εσοχή: 0,63 εκ.

Μορφοποιημένο: Κουκκίδες και αρίθμηση

σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποίηση τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών δεν επιτρέπεται να γίνεται με συνεχή πιεστήρια ή δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20°C.

• Οι ερυθρωποί ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο παράγονται με διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης ή με την εφαρμογή των κλασικών μεθόδων γλύκανσης.

• Οι αφρώδεις οίνοι μπορούν να παραχθούν με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη. Η ζύμωση αυτή πραγματοποιείται στο ξηρό κρασί βάσης στη φιάλη όπου προστίθενται ζύμη και σάκχαρα. Η φιάλη σφραγίζεται αρχικά με μεταλλικό πώμα (crown), και η διαδικασία ζύμωσης μπορεί να διαρκέσει για πολλούς μήνες αλλά ακόμα και χρόνια. Μετά την αφαίρεση των ζυμών σφραγίζεται με κανονικό φελλό. Επιπλέον εφαρμόζεται και η μέθοδος κλειστής δεξαμενής (cuvée close). Για την παραγωγή του κρασιού βάσης πραγματοποιείται πρώιμος τρύγος, ούτως ώστε τα σταφύλια να έχουν χαμηλό δυναμικό αλκοολικό τίτλο και υψηλή οξύτητα. Ακολουθεί η δεύτερη αλκοολική ζύμωση, σε μικρές αυτόκλειστες δεξαμενές, με πολύ αργούς ρυθμούς και σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Μορφοποιήθηκε: Διάστημα Πριν: 0 στ., Μετά: 10 στ., Κουκκίδα + Επίπεδο: 1 + Στόιχση: 0 εκ. + Στηλοθέτης μετά: 0,63 εκ. + Εσοχή: 0,63 εκ.

Μορφοποιημένο: Κουκκίδες και αρίθμηση

Μορφοποιήθηκε: Γραμματοσειρά:

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

• Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Αμύνταιο (Amyn~~d~~teon) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες

• Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Αμύνταιο (Amyn~~d~~teon) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.

• Οι οίνοι ΠΟΠ Αμύνταιο προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyn~~d~~teon) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ. 183/16.3.1972 (ΦΕΚ 40/Α/17.3.1972), το οποίο τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 20/21.1.1995 (ΦΕΚ 16/Α/31.1.1995) και το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 238 /24.7.1996 (ΦΕΚ 178/Α/1.8.1996)

Οι αμπελώνες της ζώνης του ΠΟΠ Αμύνταιο εκτείνονται στις περιοχές του Δήμου Αμυνταίου και των Κοινοτήτων Αγίου Παντελεήμονα, Βεγόρας, Λακκιάς, Κλειδιού, Αντίγονου, Μανιακίου, Πετρών, Ξυνού Νερού, Φανού, Πεδινού, Αετού, Ροδώνα, Αγραπιδιών, Αναργύρων και Βαρυκού του Νομού Φλώρινας αποκλεισμένων των βαλτωδών εκτάσεων».

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000)

χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 80 HL γλεύκους ερυθρών σταφυλιών και 75 HL γλεύκους λευκών οίνων.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο **ΟΙΝΟΣ Π.Ο.Π. ΑΜΥΝΤΑΙΟ (Amyndteon)** παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ερυθρής ποικιλίας Ξινόμαυρο.

Το όνομα του –Ξινόμαυρο– προέρχεται από το ξινό και το μαύρο, αν και στην πράξη, οι φλούδες των ρωγών του δεν είναι ιδιαίτερα πλούσιες σε χρωστικές. Το Ξινόμαυρο χρειάζεται κατάλληλο terroir, αυξημένες καλλιεργητικές φροντίδες, χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και κατάλληλες καιρικές συνθήκες, για να ξεδιπλώσει το μεγαλείο του. Το ρουμπινί χρώμα, το μαγικό μπουκέτο, που περιλαμβάνει από βιολέτες μέχρι πολύ ελιάς και από ντομάτα μέχρι καπνό και φραγκοστάφυλα, το υψηλόβαθμο, γεμάτο οξύτητα στόμα και οι άγριες ταννίνες, δίκαια του έχουν δώσει τον τίτλο «ελληνικό νεμπιόλο».

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής της κατηγορίας 1 (Οίνος).

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

α. Ποιότητα

Ο χαρακτήρας της ποικιλίας Ξινόμαυρο στην αμπελουργική Αμύνταιο παρουσιάζεται στον παράγωγο οίνο με πλούσιο πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα, ντελικάτο σώμα, καλοδομημένες τανίνες και μία οξύτητα που υποστηρίζει την μεγάλη δυναμική παλαιώσής του.

β. Ιστορικός δεσμός

Το οροπέδιο του Αμυνταίου αποτελεί μια από τις σπουδαιότερες αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδας και η καλλιέργεια του αμπελιού έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα. Τα ευρήματα της περιοχής και η πατροπαράδοτη λατρεία του Διονύσου και του Αγίου Τρύφωνα στα χριστιανικά χρόνια επιβεβαιώνουν την σχέση αμπελιού και Αμυνταίου.

Περιηγητές όπως ο Τζελεμπί και ο Πουκεβίλ εκθειάζουν τα αμπέλια της περιοχής ενώ τον 3ο Αιώνα μΧ ο Αθήναιος εκθειάζει τον Κελληνό ελαφρύ οίνο. Όταν ο Αλή πασάς γίνεται κύριος της περιοχής προμηθεύεται προϊόντα αμπελοκαλλιέργειας από τους αμπελώνες της, ενώ κατά τους Βαλκανικούς πολέμους ο Σπύρος Μελάς αναφέρεται στο εξαίρετο κρασί του Σόροβιτς (=Αμύνταιο). Ακόμα στη μεγάλη ακμή της πόλης υπάρχουν έμποροι που διακινούν το κρασί μέχρι το Μοναστήρι, το Βελιγράδι και την Βιέννη.

Στην νεώτερη περίοδο, το 1945 ιδρύθηκε η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αμυνταίου (Ε.Α.Σ) η οποία αποτελείται από 27 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς, 2.250 φυσικά μέλη και είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ). Το 1959 ιδρύθηκε το οινοποιείο της, ως μία από τις κυριότερες δραστηριότητες της Ε.Α.Σ. Τον επόμενο χρόνο, το 1960, κυκλοφόρησε το πρώτο ερυθρό κρασί της.

Η καλλιέργεια του Ξινόμαυρου στην περιοχή έχει εξελιχθεί σε πολύ υψηλά ποιοτικά επίπεδα, σήμερα καλλιεργούνται περί τα 7.000 στρέμματα.

Είναι χαρακτηριστικό ότι δεν χρησιμοποιούνται πρόσθετες ουσίες προς διόρθωση των στοιχείων του κρασιού και ότι διαύγαζε συνήθως μόνο με την παλαίωση και σπανίως είτε με φιλτράρισμα είτε με αυγά ή ζελατίνη.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή του κρασιού είναι στενά συνδεδεμένα με τη ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα. Στη σύγχρονη ζωή των κατοίκων, οι πολιτιστικές εκδηλώσεις και τα έθιμα που αναβιώνουν στην περιοχή προβάλλουν πολύ συχνά το κρασί.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη της ονομασίας «ΑΜΥΝΤΑΙΟ» περιλαμβάνει αμπελώνες στην περιοχή που εκτείνεται γύρω τον Δήμο Αμυνταίου και τα Δημοτικά Διαμερίσματα Αγίου Παντελεήμονα, Βεγόρας, Λακκιάς, Κλειδίου, Αντιγόνου, Μανιακίου, Πετρών, Αετού, Ξινού Νερού, Φανού, Πεδινού, Αετού, Ροδώνα, Αγραπιδιών, Αναργύρων και Βαρυκού στον Νομό Φλώρινας αποκλειόμενων των βαλτωδών εκτάσεων. Οι αμπελώνες εκτείνονται σε 520 – 720 μέτρα υψόμετρο.

Τα εδάφη είναι ελαφριάς προς μέσης μηχανικής σύστασης, άριστης αποστράγγισης, προσχωσιγενή (παλαιότερες λιμναίες αποθέσεις) με πλεονέκτημα για την τυπικότερη έκφραση της ποικιλίας Ξινόμαυρο τα αμμώδη εδάφη.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο οίνος Π.Ο.Π. Αμύνταιο είναι ένα προϊόν χαρακτηριστικής ποιότητας αποτέλεσμα του εδαφοκλιματικού πλούτου της περιοχής και των τεχνικών οινοποίησης υψηλών προδιαγραφών.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Τόσο η ιστορική συνέχεια στην οινοποίηση του ξηρού κρασιού που παράγεται από την ποικιλία Ξινόμαυρο στο Αμύνταιο, με όλα τα στοιχεία που συνθέτουν το ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον της ζώνης παραγωγής του, αλλά και με την συνέχεια που δείχνει ότι παρουσιάζει και στις μέρες μας.

Όλα αυτά τα στοιχεία μπορούν να ισχυροποιηθούν από τις πρόσφατες αξιολογήσεις του πλέον έγκυρου διεθνούς συστήματος αξιολόγησης οινικών περιοχών Wine Advocate (en.gobertprater.com) όπου Ξινόμαυρο της περιοχής Αμυνταίου απέσπασε τις υψηλότερες βαθμολογίες που έχουν αποσπάσει μέχρι σήμερα ερυθροί οίνοι. Γίνεται αποκλειστική αναφορά στην συγκεκριμένη διάκριση, εκτός των πολλών άλλων μέχρι σήμερα, γιατί αποτελεί αδιάσειστο στοιχείο που ενισχύει με μοναδικό τρόπο την προστιθεμένη αξία, αλλά και την εμπροτικότητα των συγκεκριμένων οίνων στις παγκόσμιες αγορές.

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή για το προϊόν της κατηγορίας 4 (Αφρώδης Οίνος).

α. Ποιότητα

Ο χαρακτήρας της ποικιλίας Ξινόμαυρο στην αμπελουργική Αμύνταιο παρουσιάζεται στον παραγόμενο οίνο με πλούσιο πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα, ντελικάτη σώμα, καλοδομημένες τανίνες και μία οξύτητα που υποστηρίζει την παραγωγή αφρωδών οίνων.

β. Ιστορικός δεσμός

Το οροπέδιο του Αμυνταίου αποτελεί μια από τις σπουδαιότερες αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδας και η καλλιέργεια του αμπελιού έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα. Τα ευρήματα της περιοχής και η πατροπαράδοτη λατρεία του Διονύσου και του Αγίου Τρύφωνα στα χριστιανικά χρόνια επιβεβαιώνουν την σχέση αμπελιού και Αμυνταίου.

Περιηγητές όπως ο Τζελεμπί και ο Πουκεβίλ εκθειάζουν τα αμπέλια της περιοχής ενώ τον 3ο Αιώνα μΧ ο Αθήναιος εκθειάζει τον Κελληνό ελαφρύ οίνο. Όταν ο Αλή πασάς γίνεται κύριος της περιοχής προμηθεύεται προϊόντα αμπελοκαλλιέργειας από τους αμπελώνες της, ενώ κατά τους Βαλκανικούς πολέμους ο Σπύρος Μελάς αναφέρεται στο εξαιρετο κρασί του Σόροβιτς (=Αμύνταιο). Ακόμα στη μεγάλη ακμή της πόλης υπάρχουν έμποροι που διακινούν το κρασί μέχρι το Μοναστήρι, το Βελιγράδι και την Βιέννη.

Στην νεώτερη περίοδο, το 1945 ιδρύθηκε η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αμυνταίου (Ε.Α.Σ) η οποία αποτελείται από 27 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς, 2.250 φυσικά μέλη και είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ). Το 1959 ιδρύθηκε το οινοποιείο της, ως μία από τις κυριότερες δραστηριότητες της Ε.Α.Σ. Τον επόμενο χρόνο, το 1960, κυκλοφόρησε το πρώτο ερυθρό κρασί της.

Η καλλιέργεια του Ξινόμαυρου στην περιοχή έχει εξελιχθεί σε πολύ υψηλά ποιοτικά επίπεδα, σήμερα καλλιεργούνται περί τα 7.000 στρέμματα.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή του κρασιού είναι στενά συνδεδεμένα με τη ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα. Στη σύγχρονη ζωή των κατοίκων, οι πολιτιστικές εκδηλώσεις και τα έθιμα που αναβιώνουν στην περιοχή προβάλλουν πολύ συχνά το κρασί.

Ογδόντα χρόνια πριν, το κρασί του Αμυνταίου, που παραγόταν από Ξινόμαυρο, το αγόραζαν και το εκμεταλλευόταν έμποροι από τις γύρω περιοχές, κυρίως από το Πισοδέρι. Τη δεκαετία του '30 επισκέφτηκε την περιοχή ένας οινολόγος, υπάλληλος του Υπουργείου Γεωργίας, ο οποίος στην προσπάθειά του να παρακινήσει τους αμπελουργούς του Αμυνταίου να δημιουργήσουν ένα οινοποιείο, έδωσε μια διάλεξη στην οποία ανέφερε ως παράδειγμα προς μίμηση τα συμμετοχικά οινοποιεία της Κρήτης. Σιγά-σιγά έγινε συνείδηση ότι θα μπορούσε να δημιουργηθεί και εδώ μια «κοινοπραξία αμπελουργών».

Όντως, το 1945 ιδρύθηκε η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αμυνταίου (Ε.Α.Σ) η οποία αποτελείται από 27 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς, 2.250 φυσικά μέλη και είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ). Το 1959 ιδρύθηκε το οινοποιείο της.

Σταθμός στην οινική ιστορία της Ε.Α.Σ. Αμυνταίου υπήρξε η χρονιά του 1971, όταν άρχισαν οι πρώτες προσπάθειες για την οινοποίηση αφρώδους οίνου από Ξινόμαυρο. Οι πειραματικές οινοποιήσεις έδωσαν λαμπρά αποτελέσματα. Και δεν είναι φυσικά τυχαίο το ότι το ελληνικό κράτος αναγνώρισε επίσημα το 1972, ως «ΑΜΥΝΤΑΙΟ Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας» τόσο το ερυθρό, όσο και στην συνέχεια το ροζέ, ήρεμο και αφρώδες κρασί που παράγεται στην περιοχή. Η μοναδική ροζέ Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας που υπάρχει στην Ελλάδα.

Την τελευταία δεκαετία το σύνολο των οινοποιείων της περιοχής έχουν εξοπλιστεί με άριστο μηχανολογικό εξοπλισμό, κατάλληλο να παράγουν υψηλών προδιαγραφών

αφρώδεις οίνους (ειδικές αυτόκλειστες δεξαμενές, συστήματα εμφιάλωσης με αντιπίεση κλπ). Σαν αποτέλεσμα της άριστης αξιοποίησης της πρώτης ύλης, παρατηρείται συνεχής αλματώδης αύξηση των πωλήσεων και αλληπάλληλες βραβεύσεις που έχει σαν αποτέλεσμα την είσοδο στο χώρο νέων επενδυτών οινοποιών

Οι αμπελουργοί της περιοχής είναι ενθουσιασμένοι με τα αποτελέσματα και βλέπουν το μέλλον τους να διαμορφώνεται σε μια πλατφόρμα για την παραγωγή ποιοτικής πρώτης ύλης για τους αφρώδεις οίνους. Έξαλλου αυτή η καλλιέργεια (Ξινόμαυρο για αφρώδεις οίνους) μεγιστοποιεί τα οφέλη.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη της ονομασίας «ΑΜΥΝΤΑΙΟ» περιλαμβάνει αμπελώνες στην περιοχή που εκτείνεται γύρω τον Δήμο Αμυνταίου και τα Δημοτικά Διαμερίσματα Αγίου Παντελεήμονα, Βεγόρας, Λακκιάς, Κλειδίου, Αντιγόνου, Μανιακίου, Πετρών, Αετού, Ξινού Νερού, Φανού, Πεδινού, Αετού, Ροδώνα, Αγραπιδιών, Αναργύρων και Βαρυκού στον Νομό Φλώρινας αποκλειόμενων των βαλτωδών εκτάσεων. Οι αμπελώνες εκτείνονται σε 520 – 720 μέτρα υψόμετρο.

Τα εδάφη είναι ελαφριάς προς μέσης μηχανικής σύστασης, άριστης αποστράγγισης, προσχλωσιγενή (παλαιότερες λιμναίες αποθέσεις) με πλεονέκτημα για την τυπικότερη έκφραση της ποικιλίας Ξινόμαυρο τα αμμώδη εδάφη.

Η ποικιλία Ξινόμαυρο στη ζώνη Αμυνταίου – Πετρών και Ξινού Νερού παρουσιάζει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Το ιδιαίτερο μικροκλίμα σε συνδυασμό με την ελαφριά σύσταση των εδαφών, σε ορισμένες ιδιαίτερα περιοχές, εφοδιάζει τα σταφύλια με αυξημένη οξύτητα που οφείλεται στο συνδυασμό μηλικού και τρυγικού οξέος. Αυτό σε συνδυασμό με τον φρουτώδη και ανθικό χαρακτήρα, δημιουργούν εξαιρετική πρώτη ύλη για την παραγωγή αφρωδών οίνων.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο οίνος Π.Ο.Π. Αμύνταιο αφρώδης είναι ένα προϊόν χαρακτηριστικής ποιότητας αποτέλεσμα του εδαφοκλιματικού πλούτου της περιοχής και των τεχνικών οινοποίησης υψηλών προδιαγραφών.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Τόσο η ιστορική συνέχεια στην οινοποίηση του ξηρού κρασιού που παράγεται από την ποικιλία Ξινόμαυρο στο Αμύνταιο, με όλα τα στοιχεία που συνθέτουν το ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον της ζώνης παραγωγής του, αλλά και με την συνέχεια που δείχνει ότι παρουσιάζει και στις μέρες μας.

Όλα αυτά τα στοιχεία μπορούν να ισχυροποιηθούν από τις πρόσφατες αξιολογήσεις του πλέον έγκυρου διεθνούς συστήματος αξιολόγησης οινικών περιοχών Wine Advocate (erobertparker.com) όπου Ξινόμαυρο της περιοχής Αμυνταίου απέσπασε τις υψηλότερες βαθμολογίες που έχουν αποσπάσει μέχρι σήμερα ερυθροί οίνοι. Γίνεται αποκλειστική αναφορά στην συγκεκριμένη διάκριση, εκτός των πολλών άλλων μέχρι σήμερα, γιατί αποτελεί αδιάσειστο στοιχείο που ενισχύει με μοναδικό τρόπο την προστιθέμενη αξία, αλλά και την εμπορικότητα των συγκεκριμένων οίνων στις παγκόσμιες αγορές.

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποίησης υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 183/16.3.1972 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 40/Α/17.3.1972).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 228173/3709/15.4.1972 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 287/Β/27.4.1972).

-Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 20/21.1.1995 «Τροποποίηση του Β.Δ. 183/1972 » (ΦΕΚ 16/Α/31.1.1995).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 385757/18.8.1995 «Περί ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 747/Β/30.08.1995).

-Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 238 /24.7.1996 «Τροποποίηση του Β.Δ. 183/1972 » (ΦΕΚ 178/Α/1.8.1996).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 « Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανση τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- 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. 326182/6268/27-7-1988 «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης» 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.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999).

- Υπουργικής Απόφαση με. αριθμ. 280557/9-6-2005 «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).

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Άρθρο 6 παράγραφος 4α 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».

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Κοινοτική Νομοθεσία

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».

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).

Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδή

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).

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 Ονομασία Προέλευσης Αμύνταιο είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / VIN DE COLLINES, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / VIN DE COTEAUX, ΟΙΝΟΙ ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΛΑ/ VIN DE VIGNOBLES MONTAGNEUX ΟΙΝΟΙ ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΛΑ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ / VIN DE VIEUX VIGNOBLES / VIN DE VIEILLES VIGNES

10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- 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. 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. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περὶ τροποποιήσεως υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργῶν Οικονομικῶν, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περὶ ειδικῶν ὄρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ πρέπει να υποβληθεί σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις κατά το στάδιο της παραγωγής και πριν την διαδικασία κατάταξής του. Για την πραγματοποίηση των αναλυτικών εξετάσεων λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα και αποστέλλεται σε ένα από τα εργαστήρια που είναι επιφορτισμένα με τη διεξαγωγή των επίσημων αναλύσεων στο τομέα του οίνου. Λαμβάνεται επίσης αντιπροσωπευτικό δείγμα για την πραγματοποίηση των οργανοληπτικών εξετάσεων και ο παραγωγός υποβάλλει έγγραφο αίτημα στην Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής προκειμένου να γίνει οργανοληπτική εξέταση και να πιστοποιηθεί αν ο εν λόγω οίνος έχει τα ενδεδειγμένα χαρακτηριστικά (χρώμα – διαύγεια – οσμή - γεύση) που επιτρέπουν την κατάταξή του ως ΠΟΠ Αμύνταιο.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής συγκαλεί την επιτροπή οργανοληπτικών εξετάσεων προκειμένου να εξετάσει το δείγμα και να γνωμοδοτήσει για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

Ο παραγωγός του οίνου υποβάλλει στη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής επίσημα αντίγραφα της δήλωσης παραγωγής ή συγκομιδής των σταφυλιών, τα συνοδευτικά έγγραφα που αποδεικνύουν ότι ο οίνος έχει τις προϋποθέσεις που αφορούν το συγκεκριμένο οίνο ΠΟΠ ο οποίος προορίζεται να καταταχθεί καθώς και τα αποτελέσματα των αναλυτικών και οργανοληπτικών εξετάσεων του οίνου.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής αξιολογεί τα στοιχεία που υποβάλλει ο παραγωγός και αποφασίζει αν ο οίνος θα καταταχθεί.

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό ο οποίος περιλαμβάνει: Τα γράμματα **ΑΜ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Αμύνταιο, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

10.3. Αρχές ελέγχου.

10.3.1 Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου
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

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.