

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Νάουσα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	I. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ & ΥΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ I. Mroutaris & Son Oinopoiitiki
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΣΤΕΝΗΜΑΧΟΣ ΝΑΟΥΣΑΣ 59200 ΣΤΕΝΗΜΑΧΟΣ ΝΑΟΥΣΑΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2332059700
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	22332041240
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@boutari.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	A.A.O.Σ. ΒΑΕΝΙ ΝΑΟΥΣΑ A.A.O.S. Vaeni Naousa
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΕΠΙΣΚΟΠΗ ΝΑΟΥΣΑΣ 59200 ΕΠΙΣΚΟΠΗ ΝΑΟΥΣΑΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2332044274
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	233204459
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	keosoe@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΦΟΙ ΜΑΡΚΟΒΙΤΗ Afoi Markoviti
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	17 ΒΥΡΩΝΟΣ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2332024740
Τηλεομοιοτυπία:	2332024740
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΦΟΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΗ Afoi Melitzani
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	7 ΔΗΜΑΡΧΙΑΣ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2332027776
Τηλεομοιοτυπία:	2332022742
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ Diamantankos Evaggelos
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
	5 ΜΠΟΡΔΑΝΟΥ

Διεύθυνση:	59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2332028623
Τηλεομοιοτυπία:	2332026693
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΔΑΛΑΜΑΡΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ Dalamaras Ioannis
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	30 ΒΑΣ. ΚΩ/ΝΟΥ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2332028321
Τηλεομοιοτυπία:	2332026054
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΚΑΡΑΝΑΤΣΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ 1° χλμ. 3-5 ΠΗΓΑΔΙΑ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2332052223
Τηλεομοιοτυπία:	233202751
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΣ Thimioroulos
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΤΡΙΛΟΦΟΣ ΝΑΟΥΣΑΣ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2310346586
Τηλεομοιοτυπία:	2370346586
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΚΑΣΤΑΝΙΩΤΗΣ Kastaniotis
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ Γ. ΚΥΡΤΣΗ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2332022516
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΚΑΡΥΔΑΣ ΠΕΤΡΟΣ Karidas Petros
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΑΝΩ ΓΑΣΤΡΑ ΝΑΟΥΣΑΣ

Διεύθυνση:	59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2332028638
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Κελεσίδης Κωνσταντίνος Kelesidis Konstantinos
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΓΙΑΝΝΑΚΟΧΩΡΙ ΝΑΟΥΣΑΣ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2332051066
Τηλεομοιοτυπία:	2332051066
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ Ktima Kir-Gianni
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΓΙΑΝΝΑΚΟΧΩΡΙ ΝΑΟΥΣΑΣ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2332051100
Τηλεομοιοτυπία:	2332051140
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΜΟΥΡΑΦΕΤΛΗΣ ΝΙΚΟΣ Mourafletis Nikos
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	46 ΑΓ. ΝΙΚΟΛΑΟΥ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2332022282
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΛΟΥΣΗΣ ΓΙΩΡΓΟΣ Lousis Giorgos
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	3 Δ. ΟΕΧΛΙΒΑΝΟΥ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	6932530483, +30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	2332024544
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ Tsantalis
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΑΓ. ΠΑΥΛΟΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ

Διεύθυνση:	63080 ΑΓ. ΠΑΥΛΟΣ ΧΑΛΚΙΔΙΚΗΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2399076100
Τηλεομοιοτυπία:	2399051180
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	POTZIOS Rotzios
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	22 Γ.ΘΕΜΕΛΗ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2332025675
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΙΩΑΚΕΙΜ Hrisohoou Ioakim
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΤΡΑΝΤΖΑ ΝΑΟΥΣΑΣ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2332045080
Τηλεομοιοτυπία:	2332045081
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΦΟΥΝΤΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ Fountis Nikolaos
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΤΡΑΝΤΖΑ ΝΑΟΥΣΑΣ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2332048255
Τηλεομοιοτυπία:	2332048152
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΝΑΟΥΣΑ Προδιαγραφή τελικό.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 320/7.8.1995 (ΦΕΚ 175/Α/22.8.1995)
Νομική αναφορά	Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 502/16.7.1971 (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992)
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα 91/7.10.2011 (ΦΕΚ 224/Α/26.10.2011)
Νομική αναφορά	Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005)
Νομική αναφορά	Υπουργική απόφαση αριθ. 358417/29.7.1971 (ΦΕΚ 689/Β/24.8.1971)
Νομική αναφορά	Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 201651/20-12-2011

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Νάουσα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Naoussa (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός Ξηρός

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/l

2. Οίνος Ερυθρός Ημίξηρος

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : : 4,5 – 17,5 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l

3. Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 17,5 – 45,0 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Μια περιγραφή η οποία χαρακτηρίζει μια κλασική Νάουσα είναι ότι πρόκειται για οίνο με υψηλή οξύτητα, μέτριας έντασης χρώμα, διακριτικό άρωμα που κυριαρχείται από φυτικούς χαρακτήρες (ντοματοπολτός, ελιά), σκληρές και πολλές φορές επιθετικές τανίνες, που απαιτούν περισσότερο χρόνο παλαίωσης για να «μαλακώσουν».

Βέβαια, η ζώνη της Νάουσας, στα διαφορετικά αμπελοτόπια της παράγει οίνους με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που διαφοροποιούνται σε σχέση με την προηγούμενη «κλασική» περιγραφή αλλά και μεταξύ τους, στους οποίους το χρώμα «βαθαίνει», οι «επιθετικοί» και «άγριοι» χαρακτήρες μαλακώνουν, τα «φυτικά» αρώματα επισκιάζονται από «φρουτώδεις», «θερμούς» και «γλυκούς» χαρακτήρες και οι «χορτώδεις» γεύσεις δίνουν τη θέση τους σε μια γευστική πληρότητα, στοιχεία που χαρακτηρίζουν καλύτερα την ποικιλία Ξινόμαυρο και τα αμπελοτόπια της ζώνης.

Συνοψίζοντας:

Όψη: έντονο κόκκινο, ρουμπινί έως και βαθυκόκκινο χρώμα, καστανές ανταύγειες στην παλαίωση

Οσμή: πολύπλοκα αρώματα που συνδυάζουν τους τυπικούς χαρακτήρες ντοματοπολτού και ελιάς με αυτά των κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, αποξηραμένου δαμάσκηνου, καπνού και ξηρών καρπών ενώ κατά την παλαίωση αναπτύσσεται σύνθετο μπουκέτο.

Γεύση: σώμα γεμάτο, με δομή, φινέτσα και αρωματική ένταση που διαρκεί, μεγάλη επιδεκτικότητα στην παλαίωση

2. Οίνος Ερυθρός Ημιξηρός

Όψη: έντονο κόκκινο χρώμα

Οσμή: πλούσια αρώματα που συνδυάζουν τους τυπικούς χαρακτήρες ντοματοπολτού και ελιάς με αυτά των κόκκινων φρούτων

Γεύση: ευχάριστη εντύπωση ισορροπίας οξύτητας – γλυκύτητας, μαλακό, γεμάτο σώμα

3. Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος

Όψη: έντονο κόκκινο χρώμα

Οσμή: πλούσια αρώματα που συνδυάζουν τους τυπικούς χαρακτήρες ντοματοπολτού και ελιάς με αυτά των κόκκινων φρούτων

Γεύση: μαλακή, ευχάριστη, γλυκιά εντύπωση ισορροπίας που διαρκεί

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

b. Στοιχείο β)

Παλαιωθείς επιλεγμένος

Επιλογή ή Επιλεγμένος

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Ειδικά Επιλεγμένο

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαιλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Νάουσα (Naoussa) 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.</p> <p>Για την παραγωγή ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ).</p>	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Νάουσα (Naoussa) πρέπει οι οίνοι :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Νάουσα (Naoussa) πρέπει οι οίνοι :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι οίνοι ΠΟΠ Νάουσα προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα.</p>	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.</p>

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο**Μέγιστη απόδοση**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα 80 HI οίνου.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Νάουσα (Naoussa) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ. 502/16.7.1971 (ΦΕΚ 150/A/26.7.1971), το οποίο τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 320/7.8.1995 (ΦΕΚ 175/A/22.8.1995) και το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 91/7.10.2011 (ΦΕΚ 224/A/26.10.2011)

Οι αμπελώνες της ζώνης του ΠΟΠ Νάουσα εκτείνονται στις περιοχές της Δημοτικής Κοινότητας Κοπανού και των Τοπικών Κοινοτήτων Λευκαδίων και Μαρίνης, της Δημοτικής Ενότητας Ανθεμίων, της Δημοτικής Κοινότητας Νάουσας και των Τοπικών Κοινοτήτων Γιαννακοχωρίου, Στενημάχου και Ροδοχωρίου της Δημοτικής Ενότητας Νάουσας του Δήμου Νάουσας καθώς και των Τοπικών Κοινοτήτων Τριλόφου και Φυτειάς της Δημοτικής Ενότητας Δοβρά του Δήμου Βέροιας του Νομού Ημαθίας

a. Περιοχή NUTS

GR121

Ημαθία

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**Αριθμός συνημμένων
χαρτών**

1

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

04. ΧΙΝΟΜΑΒΡΟ

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ**c. Άλλες ποικιλίες:****7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:**α. Ποιότητα**

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

Τα υφιστάμενα επιστημονικά δεδομένα για την ποικιλία τεκμηριώνουν την άποψη ότι η ονομασία της «ξινό-μαύρο» συνάδει με τα βασικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών και των οίνων της. Όξινος χαρακτήρας (ξινό), φαινολικός πλούτος και ικανοποιητική ωρίμανση (μαύρο), στοιχεία που προοδεάζουν για ένα ρωμαλέο κρασί με διάρκεια και αντοχή στο χρόνο, όπως πράγματι συμβαίνει με τους οίνους της ποικιλίας.

Σχετικά με τον όξινο χαρακτήρα, αυτός συσχετίζεται με την ικανότητα της ποικιλίας να βιοσυνθέτει - συσσωρεύει πολύ υψηλές ποσότητες τρυγικού οξέος, το οποίο είναι από τα ισχυρότερα των οξέων που απαντώνται στο γλεύκος των σταφυλιών, και μάλιστα σε συγκεντρώσεις υπερδιπλάσιες εκείνων του μηλικού οξέος. Ο όξινος χαρακτήρας των σταφυλιών και των οίνων της ποικιλίας δεν εξαρτάται από το βαθμό ωριμότητας των σταφυλιών αλλά ρυθμίζεται από μια σειρά παραμέτρων που σχετίζονται με τα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της χρονιάς, το φορτίο των πρέμνων και τον τύπο του εδάφους του αμπελώνα. Σε χρονιές που επικρατούν ξηροθερμικές συνθήκες ο όξινος χαρακτήρας της ποικιλίας ατονεί, ενώ αντίθετα, όταν έχουμε πολλές βροχοπτώσεις, κυρίως μετά τον περκασμό, η χημική οξύτητα αυξάνεται. Η μείωση του φορτίου ανά πρέμνο και ο τύπος του εδάφους (παρουσία ανθρακικού ασβεστίου) δρουν ρυθμιστικά επί του όξινου χαρακτήρα (μείωση) καθώς, αφενός, ευνοούν τον εμπλουτισμό των ραγών με το ισχυρά βασικό κάλιο (φυσική εξουδετέρωση οξύτητας), αφετέρου, μεταβάλλουν τον μεταβολισμό του φυτού στην κατεύθυνση της παραγωγή υψηλότερων συγκεντρώσεων μηλικού οξέος και μείωση του λόγου τρυγικό προς μηλικό οξύ (ρύθμιση pH).

Αναφορικά με τον φαινολικό πλούτο της ποικιλίας, τα επιστημονικά δεδομένα υποστηρίζουν ότι αυτός συσχετίζεται κυρίως με την παρουσία ταννοειδών ουσιών στις σταφυλές και τα γίγαρτα, παρά με την παρουσία χρωστικών (ανθοκυάνες) στους φλοιούς των σταφυλιών. Τα σταφύλια και οι οίνοι της ποικιλίας «ξινόμαυρο» είναι γενικώς φτωχοί σε χρωστικές ενώ γενικώς, η παρουσία ταννοειδών ενώσεων είναι αυξημένη.

Το βαθύ ερυθρό χρώμα, σχεδόν μαύρο, που αποκτούν σε ορισμένες περιπτώσεις οι οίνοι της Νάουσας και η αξιοσημείωτη σταθερότητα του στο χρόνο είναι αποτέλεσμα: α) του υψηλού βαθμού εκχυλισιμότητας από τους φλοιούς που εμφανίζουν (σε ορισμένες περιπτώσεις) οι φαινολικές ουσίες συνολικά, β) του υψηλού βαθμού ιονισμού των ανθοκυανών (ένταση χρώματος) και γ) της υψηλής περιεκτικότητας σε τανίνες και του μεγάλου βαθμού συμπλοκοποίησης των ανθοκυανών με αυτές (διατήρηση χρώματος). Όπως και στην περίπτωση του όξινου χαρακτήρα της ποικιλίας, η περιεκτικότητα των σταφυλιών και των παραγόμενων οίνων σε χρωστικές δεν εξαρτάται απαραίτητα από το βαθμό ωριμότητας των σταφυλιών, αλλά ρυθμίζεται από μια σειρά παραγόντων που σχετίζονται με τα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της χρονιάς (ξηροθερμικές συνθήκες ή βροχοπτώσεις μετά τον περκασμό), τον τύπο του εδάφους και την ακολουθούμενη λιπαντική τεχνική.

Παράγοντες οι οποίοι καθορίζουν τη συγκέντρωση των χρωστικών και τανινών στους φλοιούς, αλλά κυρίως το βαθμό εκχυλισιμότητά τους στον οίνο.

Ο έντονα τανικός χαρακτήρας της ποικιλίας προσδιορίζει το «ρωμαλέο» χαρακτήρα των οίνων της και καθιστά δυνατή τη μακρόχρονη παλαιώσή τους. Επιπλέον, τα υφιστάμενα επιστημονικά δεδομένα υποδηλώνουν ότι η ποσοτική παρουσία των ταννοειδών ουσιών και η προέλευση τους (φλοιοί, ράγες, γίγαρτα), διαμορφώνουν σε πολύ μεγάλο βαθμό τα «εν γένει» οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων. Και στην περίπτωση των τανινών, η ποιοτική και ποσοτική σύσταση δεν συσχετίζεται άμεσα με τη βιομηχανική ωριμότητα των σταφυλιών αλλά ρυθμίζεται από μια σειρά παραμέτρων οι οποίοι εκτός των προαναφερθέντων για τις χρωστικές (ξηροθερμικές συνθήκες ή βροχοπτώσεις μετά τον περκασμό, τύπος εδάφους του αμπελώνα, ακολουθούμενη λιπαντική τεχνική) σχετίζονται επίσης με το φορτίο ανά πρέμνο και το υποκείμενο.

Τέλος, τα υφιστάμενα επιστημονικά δεδομένα υποστηρίζουν ότι το «ξινόμαυρο» δεν συγκαταλέγεται στις θεωρούμενες ως αρωματικές ποικιλίες. Συνήθως, το άρωμα των οίνων της ποικιλίας στη νεότητά τους είναι μάλλον διακριτικό, αλλά και ιδιαίτερο. Η ένταση και ο χαρακτήρας του αρώματος (φρουτώδεις χαρακτήρες) διαμορφώνονται κυρίως από την παρουσία συστατικών του δευτερογενούς αρώματος ή αρώματος της ζύμωσης (οξικοί εστέρες αλκοολών και εστέρες λιπαρών οξέων), ενώ τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά περιορίζονται στην εμφάνιση ιδιαίτερων οσμών που θυμίζουν ντοματοπολτό και ελιά, χαρακτήρες για τους οποίους μέχρι σήμερα δεν κατέστη δυνατή η συσχέτιση με συγκεκριμένες χημικές ενώσεις ή τύπους ενώσεων. Η αναγνώριση και τεκμηρίωση της παρουσίας ενός σχετικά αυξημένου αρωματικού δυναμικού από φαινορικά και τερπενικά γλυκοζυδικά παράγωγα στους φλοιούς των σταφυλιών της ποικιλίας, ερμηνεύει σε μεγάλο βαθμό το γεγονός ότι, στην ωριμότητά τους και μετά από παλαιώση οι οίνοι της ποικιλίας αναπτύσσουν συνήθως μία παλέτα σύνθετων αρωμάτων όπου οι τυπικοί αρωματικοί χαρακτήρες συμπλέκονται με φρουτώδη χαρακτηριστικά και γλυκούς χαρακτήρες που θυμίζουν δαμάσκηνα, μαρμελάδα, μέλι κλπ. Όμως, και πάλι, ο ρόλος επιμέρους συστατικών στη διαμόρφωση του αρώματος και οι παράγοντες που επηρεάζουν την ποιοτική και ποσοτική σύσταση του κλάσματος των πρόδρομων αρωματικών ενώσεων στο σταφύλι δεν έχουν αποσαφηνιστεί μέχρι σήμερα. Εκείνο που τα υφιστάμενα δεδομένα υποδηλώνουν είναι ότι υπάρχει συσχέτιση μεταξύ αρωματικού δυναμικού των οίνων (ελεύθερο άρωμα, πρόδρομες αρωματικές ενώσεις) και των παραγόντων υποκείμενο, φορτίο ανά πρέμνο και τύπος εδάφους.

β. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Νάουσα και το Ναουσαϊκό κρασί έχουν μια παράδοση που χάνεται στα βάθη των αιώνων. Η αρχή της καλλιέργειας της αμπέλου στην περιοχή της Νάουσας χάνεται στα βάθη του χρόνου, ενώ η φήμη του ναουσαϊκού κρασιού πέρασε, από πολύ νωρίς, τα σύνορα της χώρας και εξαπλώθηκε στον κόσμο όλο. Η μυθολογία αναφέρει ότι στις πλαγιές του Βερμίου, που στις υπώρειες του είναι σκαρφαλωμένη η Νάουσα, έζησε η μητέρα του θεού Διόνυσου, Σεμέλη,

και γεννήθηκε ο συνοδός του και έξοχος χορευτής Σειληνός. Με βάση ανέκδοτα κατάστιχα που βρίσκονται στην Εθνική Βιβλιοθήκη της Βουλγαρίας στη Σόφια και αναφέρονται στις καλλιεργούμενες εκτάσεις της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας στην κεντρική και δυτική Μακεδονία, το 1528, η περιοχή της Νάουσας (Άγουστος) εμφανίζεται ως αμπελότοπος του καζά της Βέροιας.

Οι πρώτες βέβαια αξιόλογες γραπτές μαρτυρίες σχετικά με την ποιότητα του παραγόμενου στην περιοχή κρασιού αναφέρονται στην περίοδο μετά το 1700.

«...Η Νάουσα ή Νιάουστα κωμόπολις ακουστή δια τον εξαιρέτον οίνον...» σημειώνει στο βιβλίο του «Γεωγραφία παλαιά και νέα» (Βενετία 1728) ο μητροπολίτης Αθηνών Μελέτιος.

Ο γάλλος πρόξενος του Μεγάλου Ναπολέοντα, Francois Rouqueville, γράφει στο βιβλίο του «Voyage de la Grece» (1826) ότι ο οίνος της Νάουσας είναι εκ των καλύτερων της Μακεδονίας. «Αι σταφυλαί αι παράγουσαι τον οίνον τούτον έχουν γεύσιν οξύ-στυπτικήν, ού ένεκα ο οίνος πίνεται το 4^{OV} ή 5^{OV} έτος από του τρυγητού».

Το 1831 ο Cousinery στο «Voyage dans la Macedoine» αναφέρει ότι «ο οίνος της Νάουσας είναι εν Μακεδονία ότι ο Βουργουνδίας εν Γαλλία, τον πωλούν πάντοτε εις τιμήν διπλάσιαν των άλλων οίνων... Τον μεταφέρουν εις την Θεσσαλονίκη και τας Σέρρας, όπου καταναλίσκεται αφθόνως. Εξαιρουμένου του της Τενέδου, ο οίνος ούτος θεωρούμενος ως συνήθης οίνος είναι πράγματι ο καλύτερος των οίνων όλης της Τουρκίας».

Και η Mary Adelaide Walker, που επισκέπτεται τη Δυτική Μακεδονία στα 1860 αναφέρει ότι «τα κρασιά της Κοζάνης και της Νάουσας ήταν περίφημα σε όλη τη χώρα».

Στις αρχές του 20^{OU} αιώνα το Ναουσαίικο κρασί ταξιδεύει παντού στην κεντρική και ανατολική Ευρώπη αλλά και στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου. Το αμπέλι καταλαμβάνει το σύνολο σχεδόν της γεωργικής γης της Νάουσας, το εξαγωγικό εμπόριο βρίσκεται σε ακμή και οι κάτοικοι εξασφαλίζουν ένα πολύ καλό εισόδημα. Έχουν μάλιστα επιβάλλει οι ίδιοι οι παραγωγοί του κρασιού τον έλεγχο γνησιότητας του προϊόντος με την ύπαρξη σε αυτό επικέτας-σφραγίδας γνησιότητας.

Πρόκειται για την απόδειξη της εισφοράς ειδικού φόρου στον δήμο Νάουσας, απαραίτητη για την εμπορία του Ναουσαίικου κρασιού στο εσωτερικό και στο εξωτερικό. Έχουν προχωρήσει και σ' ένα πρώτο διαχωρισμό των αμπελώνων με βάση το ποιοτικό τους δυναμικό. Ο Ευστάθιος Στουγιαννάκης αναφέρει ότι οι αμπελώνες της Σμίξης, της Κωτίχας, της Γάστρας, της Καραίδας, του Γαλασιάνου παρήγαγαν φημισμένα κρασιά ενώ αυτοί στο Κουκούλι ήταν υποδεέστεροι.

Δυστυχώς η είσοδος της φυλλοξήρας αλλά και τα νέα δεδομένα που δημιούργησαν οι δύο παγκόσμιοι πόλεμοι οδήγησαν στην καταστροφή του αμπελώνα της Νάουσας, ο οποίος ανασυστάθηκε μόλις στις αρχές της δεκαετίας του 70 χάρη στην πρωτοβουλία της εταιρείας Μπουτάρη.

Με κυβερνητικό διάταγμα που υπογράφηκε το 1971, η Ονομασία Προελεύσεως «Νάουσα» δίνεται σε οίνο ερυθρό ξηρό που έχει παραχθεί από σταφύλια της ποικιλίας Ξινόμαυρο, εντός καθορισμένης περιοχής, τα γεωγραφικά όρια της οποίας έχουν καθορισθεί από το υπουργείο Γεωργίας, και παραμένει σε δρύινα βαρέλια για ένα τουλάχιστον χρόνο.

Το 1987, με πρωτοβουλία του Ο.Ι.Β. (Διεθνές Γραφείο Αμπέλου και Οίνου), η Νάουσα ανακηρύχθηκε Διεθνής Πόλη Αμπέλου και Οίνου. Η πλούσια ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής της Νάουσας, φιλοξενείται σήμερα στο μοναδικό στην Ελλάδα Μουσείο Αμπέλου και Οίνου της πόλης

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί παραμένουν άρρηκτα δεμένα και σήμερα με την πολιτιστική και οικονομική ζωή της πόλης της Νάουσας και της ευρύτερης περιοχής της. Ετήσιο θεσμό αποτελούν οι εκδηλώσεις «Οίνος και Πολιτισμός» που διοργανώνονται την περίοδο του τρύγου από τον Δήμο της Νάουσας.

Το Μουσείο Αμπέλου και Οίνου της Νάουσας παρουσιάζει την ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής στην περιοχή της Νάουσας από τον 17ο αιώνα ως τις μέρες μας. Στόχος του είναι να παρουσιάσει τη σημαντική θέση της αμπελοργίας και οινοποιίας στη Νάουσα, την εξέλιξή της στο χρόνο και την ομαλή μετάβαση από την παραδοσιακή στη σύγχρονη μορφή της.

Ο χαρακτήρας του μουσείου είναι εκπαιδευτικός. Απευθύνεται σε όλους όσους ενδιαφέρονται για το κρασί και ειδικότερα για το κρασί της Νάουσας. Τα αντικείμενα που εκτίθενται είναι όλα παλιά αντικείμενα αμπελοκαλλιέργειας και οινοπαραγωγής από την περιοχή της Νάουσας. Η έκθεση ολοκληρώνεται με την παρουσίαση των σύγχρονων οργανωμένων οινοποιείων της περιοχής, παρέχοντας στον επισκέπτη μια σαφή εικόνα για τη σημασία της σύγχρονης αμπελοοικονομικής δραστηριότητας στη Νάουσα.

Το Μουσείο ανήκει στον Δημοτικό Πολιτιστικό Οργανισμό Νάουσα και στεγάζεται στο ισόγειο του παραδοσιακού κτιρίου Ιωάννου Μπουτάρη - το πρώτο οργανωμένο οινοποιείο της Νάουσας (1908).

Η αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί μια από τις κύριες γεωργικές ασχολίες και οι οινοποιία σημαντικό κεφάλαιο στην μεταποιητική δραστηριότητα. Τα επισκέψιμα οινοποιεία είναι περισσότερα των δέκα δημιουργώντας μια ενδιαφέρουσα δραστηριότητα για τους επισκέπτες, τονώνοντας σημαντικά το τουριστικό προϊόν της περιοχής.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Εδαφικά Χαρακτηριστικά της Ζώνης

Με βάση τα δεδομένα που προκύπτουν από την φυσιογραφική και εδαφολογική μελέτη της αμπελοοικονομικής ζώνης της Νάουσας που πραγματοποιήθηκε από το Εργαστήριο Εφαρμοσμένης Εδαφολογίας και το Εργαστήριο Τηλεπισκόπησης του Α.Π.Θ., φαίνεται ότι τα εδάφη γενικά της ζώνης προέρχονται από διάφορους γεωλογικούς σχηματισμούς.

Τα εδάφη της περιοχής είναι κυρίως μέσης ως βαριάς μηχανικής σύστασης με μεγάλη υδατοχωρητικότητα και δομή που επιτρέπει την ικανοποιητική ανάπτυξη του ριζικού συστήματος. Ανήκουν στις κατηγορίες των Alfisols, Entisols, Inceptisols όπως φαίνεται στον εδαφολογικό χάρτη της περιοχής.

Πιο συγκεκριμένα η περιοχή των Πολλών Νερών-Μαρίνας-Γιαννακοχωρίου αποτελείται από σύναγμα τραχει-ανδραειτικό του Λουτροχωρίου, σερπεντίνες, δολερίτες και συνδεδεμένα ηφαιστειακά πετρώματα, μάρμαρα, σχιστόλιθους, παλαιές αναβαθμίδες με προχώματα, παλαιές αποθέσεις κροκαλλοπαγών, κώνους και χαμηλές αναβαθμίδες στους πρόβουνους, καθώς και από σύγχρονες προσχώσεις, ανάλογα με την υποπεριοχή.

Η περιοχή νότια του Γιαννακοχωρίου -Νάουσα- Λευκάδια-Κοπανός- και βόρεια της Στενημάχου αποτελείται από παλαιές αποθέσεις κροκαλλοπαγών της Πλειοκαίνου-Πλειστοκαίνου περιόδου, σερπεντίνες, δολερίτες και συνδεδεμένα ηφαιστειακά πετρώματα, λατυποπαγή, λατυποπαγείς ασβεστόλιθους και πλακώδεις ασβεστόλιθους, κρυσταλλικούς ασβεστόλιθους της Πελαγονικής ζώνης, λατυποπαγή και κόκκινους σχιστόλιθους, τραβερτίνες, κώνους και χαμηλές αναβαθμίδες, καθώς και από σύγχρονες προσχώσεις, ανάλογα με την υποπεριοχή.

Η περιοχή της Στενημάχου-Τριλόφου-Φυτειάς αποτελείται από φλύσχη της Στενημάχου, μαργαικούς ασβεστόλιθους, λατυποπαγή και κόκκινους σχιστόλιθους, τόφφους φλυσχοειδείς λατυποπαγείς, σερπεντίνες, παλαιές αποθέσεις κροκαλλοπαγών της Πλειοκαίνου-Πλειστοκαίνου περιόδου, κώνους και χαμηλές αναβαθμίδες στους πρόβουνους, καθώς και από σύγχρονες προσχώσεις, ανάλογα με την υποπεριοχή.

Τα εδάφη της ζώνης είναι στην πλειονότητά τους ουδέτερης ως αλκαλικής αντίδρασης (με εξαίρεση κάποιες περιοχές των Πολλών Νερών όπου μέχρι τα 60 cm τα εδάφη είναι όξινα).

Το ανθρακικό ασβέστιο (ολικό και ενεργό) βρίσκεται γενικά σε υψηλά επίπεδα, με εξαίρεση τις περιοχές που επικρατούν τα οφιολιθικά πετρώματα όπου λείπει τελείως ή είναι σε πολύ χαμηλό ποσοστό (όπου υπάρχουν τραβερτίνες).

Η εναλλακτική ικανότητα των εδαφών της ζώνης είναι γενικά καλή, λόγω της παρουσίας μεγάλου ποσοστού σμεκτιτών στα ορυκτά της αργίλου, ενώ η παρουσία τόσο του εναλλακτικού ασβεστίου όσο και του εναλλακτικού μαγνησίου είναι ικανοποιητική έως υψηλή. Αντίθετα το εναλλακτικό κάλιο εμφανίζεται γενικά σε χαμηλά επίπεδα και χρήζει ενίσχυσης.

Η οργανική ουσία είναι γενικά ικανοποιητική στους επιφανειακούς ορίζοντες και μειώνεται πολύ με το βάθος, όπως είναι αναμενόμενο. Η οργανική ουσία των εδαφών της ζώνης, στην πλειονότητα των περιπτώσεων, είναι ικανή να τροφοδοτήσει τα φυτά με το απαραίτητο για την ανάπτυξή τους άζωτο, χωρίς να χρειάζεται συμπληρωματική αζωτούχος λίπανση. Αντίθετα οι αζωτούχες λιπάνσεις όπου εφαρμόζονται στη ζώνη, πλην ελαχίστων εξαιρέσεων, αποβαίνουν επιζήμιες στην ποιότητα των παραγόμενων σταφυλιών.

Από τα ιχνοστοιχεία στο έδαφος, ο σίδηρος βρίσκεται σε επαρκείς ποσότητες, το μαγγάνιο σε ικανοποιητικές έως υψηλές, ο ψευδάργυρος γενικά σε χαμηλά επίπεδα, το βόριο σε χαμηλά έως υψηλά επίπεδα ανάλογα με την τομή.

Διάκριση ενιαίων υποπεριοχών εντός της Ζώνης

Η μελέτη όλων των διαθέσιμων χαρακτηριστικών του εδάφους, επέτρεψε τη διάκριση της ζώνης σε 13 υποπεριοχές.

Αναλυτικά στοιχεία για τα χαρακτηριστικά των ενιαίων υποπεριοχών της ζώνης υπάρχουν στην προδιαγραφή του προϊόντος.

Το κλίμα της Νάουσας

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται κατά την κλίμακα Koerppen, ως εύκρατο μεσογειακό, με τάσεις ηπειρωτικού κλίματος²⁷. Οι βροχοπτώσεις φθάνουν τα 650 mm, και κατανέμονται κυρίως στη διάρκεια του φθινοπώρου-χειμώνα, ενώ το άθροισμα των βαθμομερών ξεπερνά τις 2005 dj και το άθροισμα των ωρών ηλιοφάνειας τις 2000 ώρες. Κλιματολογικές συνθήκες οι οποίες ευνοούν την ωρίμανση των περισσότερων ποικιλιών²⁸. Η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέρχει την βλαστική περίοδο με σημαντική έλλειψη διαθέσιμης υγρασίας. Υπό τις συνθήκες αυτές το Ξινόμαυρο φτάνει στην ωρίμανση λίγες ημέρες πριν από τη έναρξη της πτώσης της θερμοκρασίας του Σεπτέμβρη.

Η επεξεργασία όλων των δεδομένων που συλλέχθηκαν σε συνδυασμό με τα δεδομένα του υψόμετρου και της έκθεσης, συνηγορούν στη διάκριση της αμπελοοικονομικής ζώνης σε 6 «κλιματικές» περιοχές.

Η πρώτη περιοχή αφορά το Δημοτικό Διαμέρισμα της Φυτειάς και τους ορεινούς αμπελώνες της Νάουσας (προς Αρκοχώρι), και θεωρείται η πιο ψυχρή περιοχή της ζώνης, κύρια λόγω υψόμετρου (>350 μ) και έκθεσης, καθώς και η περιοχή με τις υψηλότερες βροχοπτώσεις κατά τη βλαστική περίοδο (200-450 mm). Η περιοχή αυτή έχει το μικρότερο ηλιοθερμικό δείκτη του Huglin (1/4-30/9: 2.200-2.500) καθώς και το μικρότερο ηλιοθερμικό άθροισμα της ζώνης (1/1-31/4), που σχετίζεται άμεσα με την όψιμη εκβλάστηση της αμπέλου.

Η δεύτερη περιοχή αφορά τα Διαμερίσματα Τριλόφου (η πιο ζεστή περιοχή της ζώνης) και Στενημάχου που θεωρούνται από τις θερμότερες περιοχές της ζώνης (κυρίως το διάστημα που μεσολαβεί από την έναρξη του περκασμού έως την ωρίμανση του Ξινόμαυρου). Οι αμπελώνες της περιοχής αυτής έχουν χαμηλό υψόμετρο (100-150 μ.), παρουσιάζουν το υψηλότερο ηλιοθερμικό άθροισμα (1/1-31/3) που σχετίζεται με την πρώιμη εκβλάστηση και τον υψηλότερο δείκτη Huglin (2570-2860), ενώ εδώ παρατηρούνται και οι περισσότερες ημέρες που η μέση θερμοκρασία ξεπερνά τους 30^o C, κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης του σταφυλιού.

Η τρίτη περιοχή είναι αυτή του λόφου της Γάστρας που καταλήγει στον Κοπανό και τα Λευκάδια, και εν μέρει του λόφου του Παλιοκαλιά, με υψόμετρο που ξεκινά από τα 100 μέτρα και φθάνει τα 200 μ., κυρίως ανατολικής έκθεσης, με μέτρια βροχόπτωση, δεύτερη σε πρωιμότητα έκπτυξης περιοχή, δεύτερη όσον αφορά το ύψος του ηλιοθερμικού δείκτη (2.500-2.750).

Η τέταρτη περιοχή περιλαμβάνει το δημοτικό διαμέρισμα της Μαρίνας και κυρίως των περιοχών νότια-νοτιοδυτικά του οικισμού και των περιοχών του Γιαννακοχωρίου που γειτνιάζουν με αυτές. Περιοχή αρκετά πρώιμη με υψόμετρο που ξεκινά από τα 150 μ και φθάνει τα 200 μ. και με ανατολική κυρίως έκθεση.

Η πέμπτη περιοχή είναι αυτή της υπόλοιπης Νάουσας (Στράντζα, Ράμνιστα), Ράμνιστα Γιαννακοχωρίου, Ράμνιστα Μαρίνας, με υψόμετρο που κυμαίνεται από τα 120-170 μέτρα με ενδιάμεσα κλιματικά χαρακτηριστικά, ενώ η τελευταία περιοχή είναι αυτή των υψωμάτων του Γιαννακοχωρίου (Κτήμα Κυρ Γιάννη), και των Πολλών Νερών, αμέσως μετά τη Φυτειά ψυχρότερες περιοχές, με τον ηλιοθερμικό δείκτη να κυμαίνεται μεταξύ 2.500-2.750 μονάδων.

Περιοχή*	1	2	3	4	5	6
Υψόμετρο	100-150	100-200	120-170	150-200	200-280	>350
Έκθεση	A-BA	A-NA-BA	N-NA	N-NA	N-NA	BA-NA
Δείκτης Huglin(1/4-30/9)	2715	2630	2610	2585	2430	2350
Δείκτης Huglin(1/1-31/3)	93,4	87,3	85,5	85,5	71,9	66,5
Μέση Θερμοκρασία αέρα(1/3-31/10)	19,4	18,9	18,8	18,9	18,3	18,0
Αριθμός ημερών με θερμοκρασία μεγαλύτερη των 30C(1-7-30/9)	54,7	52,7	46,5	46,3	39,3	35,3
Ύψος βροχής τη βλαστική περίοδο	266	242	250	250	245	355

1*: Τρίλοφος, Στενήμαχος, 2: Λευκάδια, Κοπανός, 3: Στράντζα, Νάουσσα, 4: Μαρίνα, 5: Πολλά Νερά, Γιαννακοχώρι, 6: Φυτεία, Αρκοχώρι

Αμπελουργικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας Ξινόμαυρο στη ζώνη της Νάουσας.

Είναι ποικιλία ζυηρή, γόνιμη, παραγωγική, ικανοποιητικά ανθεκτική στις περισσότερες ασθένειες, αλλά ευαίσθητη στην έλλειψη νερού. Αρέσκειται σε μέσης σύστασης εδάφη ως αργιλλασβεστώδη, με καλή στράγγιση, εδάφη που της εξασφαλίζουν ομαλή τροφοδοσία με νερό. Διαμορφώνεται σε γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Royal) και κλαδεύεται κοντά στα 2 μάτια (και ο τυφλός ή τσίμπλα είναι γόνιμος). Είναι καλιόφιλη ποικιλία που δείχνει έντονα την έλλειψη καλίου τόσο στα φύλλα (ακόμα και πριν την ανθοφορία) όσο και στο κρασί (μεγάλη οξύτητα).

Ξεκινά την βλάστηση το πρώτο δεκαπενθήμερο του Απριλίου και ωριμάζει σχετικά όψιμα, μετά τις 20 Σεπτεμβρίου. Κάθε καρποφόρα κληματίδα φέρνει 2-3 σταφύλια μέτρια ως μεγάλα, που μπορούν να φθάσουν μέχρι και τα 400 g, συνήθως πτερυγιά, κωνικά ως κυλινδρικών, πυκνόραγα, που κόβονται πολύ εύκολα (δημιουργώντας πρόβλημα την περίοδο του γυρίσματος των σταφυλιών στις ανεμόπληκτες περιοχές, αλλά διευκολύνοντας και τον τρυγητό).

Οι ράγες είναι μέσου μεγέθους, 2,2 g, σφαιρικές, με φλοιό παχύ κυανομέλανου χρωματισμού και σάρκα άχρωμη, χυμώδη, υπόξινη. Σε ότι αφορά τη σύσταση της ράγας το σάρκωμα αντιστοιχεί στο 84%, ο φλοιός στο 13,5% ενώ τα γίγαρτα 2,5% (6) του βάρους των ραγών. Το 74% των ραγών περιέχουν περισσότερα από 2 γίγαρτα εκ των οποίων 32% περιέχουν περισσότερα από τρία.

Η μέχρι σήμερα έρευνα σχετικά με την παραλλακτικότητα της ποικιλίας «Ξινόμαυρο» απέδειξε ότι η ποικιλία παρουσιάζει σημαντική παραλλακτικότητα, που εντείνεται από τις διαφορετικές εδαφοκλιματικές συνθήκες των κέντρων καλλιέργειάς της και την αμπελοκομική τεχνική που εφαρμόζεται. Από τη σχετική έρευνα, προέκυψε η αναγνώριση πέντε τουλάχιστον βιότυπων - κλώνων- της ποικιλίας, απαλλαγμένων ιώσεων και με διακριτά αμπελογραφικά, αμπελοκομικά και οινικά χαρακτηριστικά.

Οι βιότυποι αυτοί παρουσιάζουν πολύ ενδιαφέροντα αμπελοκομικά χαρακτηριστικά (καλή σχέση ποιότητας-ποσότητας) ενώ από τη διαδικασία οινολογικής αξιολόγησής τους προέκυψαν σαφείς ενδείξεις διαφοροποίησης τους ως προς το αρωματικό και φαινολικό δυναμικό των οίνων που δύνανται να παράγουν.

Ο αμπελώνας σήμερα καταλαμβάνει μία έκταση 7000 περίπου στρεμμάτων με την ποικιλία Ξινόμαυρο εμβολιασμένη κυρίως

στα υποκείμενα 110 R και 41B.

Η πλειονότητα των αμπελώνων περιλαμβάνει φυτά διαμορφωμένα σε γραμμικό αμφίπλευρο κορδόνι (Royat) με 4-7 κεφαλές των δύο ματιών. Οι αποστάσεις φύτευσης κυμαίνονται από 1.80-2.5 X 1.20-1.5μ (266-400 φυτά το στρέμμα). Το ύψος διαμόρφωσης ποικίλει από 30 ως 60 cm, ενώ το ύψος της φυλλικής επιφάνειας από 60 ως 120 cm

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

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

Τα υφιστάμενα επιστημονικά δεδομένα για την ποικιλία τεκμηριώνουν την άποψη ότι η ονομασία της «ξινό-μαύρο» συνάδει με τα βασικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών και των οίνων της. Οξίνος χαρακτήρας (ξινό), φαινολικός πλούτος και ικανοποιητική ωρίμανση (μαύρο), στοιχεία που προοιχεάζουν για ένα ρωμαλέο κρασί με διάρκεια και αντοχή στο χρόνο, όπως πράγματι συμβαίνει με τους οίνους της ποικιλίας.

Σχετικά με τον όξινο χαρακτήρα, αυτός συσχετίζεται με την ικανότητα της ποικιλίας να βιοσυνθέτει - συσσωρεύει πολύ υψηλές ποσότητες τρυγικού οξέος, το οποίο είναι από τα ισχυρότερα των οξέων που απαντώνται στο γλεύκος των σταφυλιών, και μάλιστα σε συγκεντρώσεις υπερδιπλάσιες εκείνων του μηλικού οξέος. Ο όξινος χαρακτήρας των σταφυλιών και των οίνων της ποικιλίας δεν εξαρτάται από το βαθμό ωριμότητας των σταφυλιών αλλά ρυθμίζεται από μια σειρά παραμέτρων που σχετίζονται με τα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της χρονιάς, το φορτίο των πρέμνων και τον τύπο του εδάφους του αμπελώνα. Σε χρονιές που επικρατούν ξηροθερμικές συνθήκες ο όξινος χαρακτήρας της ποικιλίας ατονεί, ενώ αντίθετα, όταν έχουμε πολλές βροχοπτώσεις, κυρίως μετά τον περκασμό, η χημική οξύτητα αυξάνεται. Η μείωση του φορτίου ανά πρέμνο και ο τύπος του εδάφους (παρουσία ανθρακικού ασβεστίου) δρουν ρυθμιστικά επί του όξινου χαρακτήρα (μείωση) καθώς, αφενός, ευνοούν τον εμπλουτισμό των ραγών με το ισχυρά βασικό κάλιο (φυσική εξουδετέρωση οξύτητας), αφετέρου, μεταβάλλουν τον μεταβολισμό του φυτού στην κατεύθυνση της παραγωγή υψηλότερων συγκεντρώσεων μηλικού οξέος και μείωση του λόγου τρυγικό προς μηλικό οξύ (ρύθμιση pH).

Αναφορικά με τον φαινολικό πλούτο της ποικιλίας, τα επιστημονικά δεδομένα υποστηρίζουν ότι αυτός συσχετίζεται κυρίως με την παρουσία ταννοειδών ουσιών στις σταφυλές και τα γίγαρτα, παρά με την παρουσία χρωστικών (ανθοκυάνες) στους φλοιούς των σταφυλιών. Τα σταφύλια και οι οίνοι της ποικιλίας «ξινόμαυρο» είναι γενικώς φτωχοί σε χρωστικές ενώ γενικώς, η παρουσία ταννοειδών ενώσεων είναι αυξημένη.

Το βαθύ ερυθρό χρώμα, σχεδόν μαύρο, που αποκτούν σε ορισμένες περιπτώσεις οι οίνοι της Νάουσας και η αξιοσημείωτη σταθερότητα του στο χρόνο είναι αποτέλεσμα: α) του υψηλού βαθμού εκχυλισιμότητας από τους φλοιούς που εμφανίζουν (σε ορισμένες περιπτώσεις) οι φαινολικές ουσίες συνολικά, β) του υψηλού βαθμού ιονισμού των ανθοκυανών (ένταση χρώματος) και γ) της υψηλής περιεκτικότητας σε τανίνες και του μεγάλου βαθμού συμπλοκοποίησης των ανθοκυανών με αυτές (διατήρηση χρώματος). Όπως και στην περίπτωση του όξινου χαρακτήρα της ποικιλίας, η περιεκτικότητα των σταφυλιών και των παραγόμενων οίνων σε χρωστικές δεν εξαρτάται απαραίτητα από το βαθμό ωριμότητας των σταφυλιών, αλλά ρυθμίζεται από μια σειρά παραγόντων που σχετίζονται με τα κλιματολογικά χαρακτηριστικά της χρονιάς (ξηροθερμικές συνθήκες ή βροχοπτώσεις μετά τον περκασμό), τον τύπο του εδάφους και την ακολουθούμενη λιπαντική τεχνική. Παράγοντες οι οποίοι καθορίζουν τη συγκέντρωση των χρωστικών και τανινών στους φλοιούς, αλλά κυρίως το βαθμό εκχυλισιμότητά τους στον οίνο.

Ο έντονα τανικός χαρακτήρας της ποικιλίας προσδιορίζει το «ρωμαλέο» χαρακτήρα των οίνων της και καθιστά δυνατή τη μακρόχρονη παλαιώσή τους. Επιπλέον, τα υφιστάμενα επιστημονικά δεδομένα υποδηλώνουν ότι η ποσοτική παρουσία των ταννοειδών ουσιών και η προέλευση τους (φλοιοί, ράγες, γίγαρτα), διαμορφώνουν σε πολύ μεγάλο βαθμό τα «εν γένει» οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων. Και στην περίπτωση των τανινών, η ποιοτική και ποσοτική σύσταση δεν συσχετίζεται άμεσα με τη βιομηχανική ωριμότητα των σταφυλιών αλλά ρυθμίζεται από μια σειρά παραμέτρων οι οποίοι εκτός των προαναφερθέντων για τις χρωστικές (ξηροθερμικές συνθήκες ή βροχοπτώσεις μετά τον περκασμό, τύπος εδάφους του αμπελώνα, ακολουθούμενη λιπαντική τεχνική) σχετίζονται επίσης με το φορτίο ανά πρέμνο και το υποκείμενο.

Τέλος, τα υφιστάμενα επιστημονικά δεδομένα υποστηρίζουν ότι το «ξινόμαυρο» δεν συγκαταλέγεται στις θεωρούμενες ως αρωματικές ποικιλίες. Συνήθως, το άρωμα των οίνων της ποικιλίας στη νεότητά τους είναι μάλλον διακριτικό, αλλά και ιδιαίτερο. Η ένταση και ο χαρακτήρας του αρώματος (φρουτώδεις χαρακτήρες) διαμορφώνονται κυρίως από την παρουσία συστατικών του δευτερογενούς αρώματος ή αρώματος της ζύμωσης (οξικοί εστέρες αλκοολών και εστέρες λιπαρών οξέων), ενώ τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά περιορίζονται στην εμφάνιση ιδιαίτερων οσμών που θυμίζουν ντοματοπολτό και ελιά, χαρακτήρες για τους οποίους μέχρι σήμερα δεν κατέστη δυνατή η συσχέτιση με συγκεκριμένες χημικές ενώσεις ή τύπους ενώσεων. Η αναγνώριση και τεκμηρίωση της παρουσίας ενός σχετικά αυξημένου αρωματικού δυναμικού από φαινολικά και τερπενικά γλυκοζιτικά παράγωγα στους φλοιούς των σταφυλιών της ποικιλίας, ερμηνεύει σε μεγάλο βαθμό το γεγονός ότι, στην ωριμότητά τους και μετά από παλαιώση οι οίνοι της ποικιλίας αναπτύσσουν συνήθως μία παλέτα σύνθετων αρωμάτων όπου οι τυπικοί αρωματικοί χαρακτήρες συμπλέκονται με φρουτώδη χαρακτηριστικά και γλυκούς χαρακτήρες που θυμίζουν δαμάσκηνα, μαρμελάδα, μέλι κλπ. Όμως, και πάλι, ο ρόλος επιμέρους συστατικών στη διαμόρφωση του αρώματος και οι παράγοντες που επηρεάζουν την ποιοτική και ποσοτική σύσταση του κλάσματος των πρόδρομων αρωματικών ενώσεων στο σταφύλι δεν έχουν αποσαφηνιστεί μέχρι σήμερα. Εκείνο που τα υφιστάμενα δεδομένα υποδηλώνουν είναι ότι υπάρχει συσχέτιση μεταξύ αρωματικού δυναμικού των οίνων (ελεύθερο άρωμα, πρόδρομες αρωματικές ενώσεις) και των παραγόντων υποκείμενο, φορτίο ανά πρέμνο και τύπος εδάφους.

Η Νάουσα είναι μια ζώνη με χαρακτηριστικά 'terroir', όπου τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της 'θέσης' παίζουν κυρίαρχο ρόλο και διαφοροποιούν τα χαρακτηριστικά των οίνων.

Οι υποπεριοχές και το πώς επηρεάζουν τα εδαφοκλιματικά στοιχεία το terroir των επιμέρους υποπεριοχών φαίνεται

αναλυτικά στις προδιαγραφές του προϊόντος.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Νάουσα, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας Ξινόμαυρο καθώς και των «θέσεων» δηλαδή τις υποπεριοχές στις οποίες καλλιεργείται. Τόσο η ιστορική συνέχεια στην οινοποίηση του ξηρού κρασιού που παράγεται από την ποικιλία Ξινόμαυρο στο Νάουσα, 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.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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».</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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».</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</p> <p>Η με αριθμ. 280557/9-6-2005 Υπουργική Απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαιώσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).</p> <p>Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</p> <p>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</p>	

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 Νάουσα είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΙΝΟΙ ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ / Vin de vieux vignobles / Vin de vieilles vignes .

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρισης

Περιγραφή:

Αίτηση Τροποποίησης

VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
Διεύθυνση:	2 ΑΧΑΡΝΩΝ 10176 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171,+30 210 2124289, +302102124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Δεσμός:	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html
---------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS