

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

Όνομα προς καταχώρηση: Χαλκιδική
Ισοδύναμος Όρος: Halkidiki

Περιγραφή των οίνων

A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11% 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 εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα κρυστάλλινο, αχυρόξανθο με πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη διακρίνουμε αρώματα λευκών λουλουδιών και λευκόσαρκων φρούτων (ροδάκινο και πράσινο μήλο). Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από τραγανή οξύτητα και μεγάλης διάρκειας επίγευση.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% 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 εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κρυστάλλινο, αχυρόξανθο με πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη διακρίνουμε αρώματα λευκών λουλουδιών και λευκόσαρκων φρούτων. Στο στόμα είναι φρουτώδες και ισορροπημένο.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα ανοιχτό κίτρινο. Στη μύτη διακρίνουμε αρώματα λευκών λουλουδιών και λευκόσαρκων φρούτων. Στο στόμα τα σάκχαρα δένουν αρμονικά με την οξύτητα δίνοντας ευχάριστη γλυκιά γεύση.

B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l)]: Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθύ ερυθρό. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών που επιτείνονται με τον αερισμό του οίνου. Το στόμα είναι μαλακό με βελούδινη υφή και διάρκεια στην επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα ερυθρό. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Το στόμα είναι μαλακό με βελούδινη υφή και ευχάριστη επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα ερυθρό. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα κόκκινων φρούτων. Το στόμα είναι μαλακό με ισορροπημένη γλυκιά επίγευση.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % 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 εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ ροζέ χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Στην μύτη διακρίνονται αρώματα κόκκινων φρούτων με τη φράουλα και το βύσσινο να κυριαρχούν στην αρωματική παλέτα. Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από τραγανή οξύτητα και μεγάλης διάρκειας επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % 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 εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ ροζέ χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Στην μύτη διακρίνονται αρώματα κόκκινων φρούτων. Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από ισορροπία και ευχάριστη γλυκιά επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ροζέ χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Στην μύτη διακρίνονται αρώματα λουλουδιών και κόκκινων φρούτων. Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από ισορροπία και ευχάριστη γλυκιά γεύση.

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

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

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

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέππαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (εξ), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας, Πύργος.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Οινοποίηση λευκών οίνων:

Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Χαλκιδική

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

Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Χαλκιδική παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

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

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

α) Για την παραγωγή ημίξηρων και ημίγλυκων 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.

γ) Για την παραγωγή λευκών οίνων όταν συμμετέχουν σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ροδίτης, και Ασύρτικο θα πρέπει να χρησιμοποιούνται σε ποσοστά διαφορετικά από αυτό, με τα οποία μετέχουν στην ποικιλιακή σύνθεση του λευκού οίνου ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα.

δ) Για την παραγωγή ερυθρών οίνων όταν συμμετέχουν σταφύλια των ποικιλιών Λημνιό και Cabernet Sauvignon θα πρέπει να χρησιμοποιούνται σε ποσοστά διαφορετικά από αυτό, με τα οποία μετέχουν στην ποικιλιακή σύνθεση του ερυθρού οίνου ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Χαλκιδική καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 296419/5.1.1995 (ΦΕΚ 6/Β/12.1.1995) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 378968/20.7.1995 (ΦΕΚ 684/Β/4.8.1995), την αριθ. 387427/11.9.2000 (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000) και την αριθ. 201568/2-12-2011 (ΦΕΚ2778/Β/2-12-2011)

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Χαλκιδική περιλαμβάνει όλες τις περιοχές του νομού Χαλκιδικής.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

α. Για τον λευκό ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: 13000 kg

β. Για τον ερυθρό ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: 12000 kg

γ. Για τον ερυθρωπό, ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο δεν πρέπει να υπερβαίνει τις αποδόσεις που έχουν εγκριθεί για τις λευκές και έγχρωμες ποικιλίες από τις οποίες ο οίνος αυτός παράγεται.

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 97,5 HL τελικού προϊόντος.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Χαλκιδική παράγεται

-από σταφύλια των ποικιλιών Sauvignon Blanc, , Ugni Blanc, Μαλαγουζιά, Chardonnay Μοσχάτο Αλεξανδρείας και Vioignier σε οποιοδήποτε ποσοστό,

-καθώς από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Ασύρτικο και Αθήρι σε ποσοστά διαφορετικά από αυτά με τα οποία μετέχουν στην ποικιλιακή σύνθεση του λευκού οίνου ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα.

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Χαλκιδική παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Merlot, Grenache Rouge και Syrah

-καθώς από σταφύλια των ποικιλιών Cabernet Sauvignon και Λημνιό σε ποσοστά διαφορετικά από αυτά με τα οποία μετέχουν στην ποικιλιακή σύνθεση του ερυθρού οίνου ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα.

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Χαλκιδική παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Ροδίτης, Grenache Rouge, Syrah και Cabernet Sauvignon σε οποιοδήποτε ποσοστό.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

A. Ιστορικός δεσμός.

Για την αρχαϊκή και την κλασική περίοδο έχουμε πολλές πληροφορίες για την καλλιέργεια της αμπέλου και την οινοποιία στη Μακεδονία κυρίως από κείμενα της περιόδου, από παραστάσεις σε νομίσματα κυρίως του 6ου αι π.Χ. και σε μικρότερο βαθμό από παραστάσεις σε αγγεία της κλασικής περιόδου. Σύμφωνα με τις πληροφορίες, υπήρχαν αμπελώνες στη Χαλκιδική (στη Μένδη, Σκιώνη, Άκανθο και στη χερσόνησο του Αγίου Όρους), στη Θάσο, στην Πέλλα και στα Στάγειρα, όπου και ο ίδιος ο Αριστοτέλης διατηρούσε αμπελώνα.

Στον αμπελώνα στη Χαλκιδική, ο πιο ονομαστός οίνος ήταν ο λευκός οίνος Μένδης. Για πολλούς αιώνες συγκαταλεγόταν μέσα στους διάσημους και ιδιαίτερα εμπορικούς ελληνικούς οίνους, ενώ και άλλες περιοχές της Χαλκιδικής ακολουθούσαν με τα κρασιά τους (οίνος Τορώνης και οίνος Ακάνθου). Στη Βυζαντινή εποχή, η αμπελοκαλλιέργεια εδώ βρέθηκε σε μεγάλη άνθηση.

Εξίσου σημαντική, αν όχι σημαντικότερη περιοχή για την οινοπαραγωγή στην περίοδο του Βυζαντίου ήταν η Χαλκιδική. Λόγω των πολλών μονών στο Άγιο Όρος -πολλών περισσότερων από ότι σήμερα- και της θέσης του κρασιού ως βασικού στοιχείου διατροφής των μοναχών, όλη σχεδόν η Χαλκιδική, τόσο στο νότο, όσο και στα βορειοδυτικά, μέχρι τη σημερινή Καλαμαριά, ήταν γεμάτη από αμπέλια που χρησίμευαν για οινοπαραγωγή. Η συστηματική καλλιέργεια των αμπελιών είχε ως αποτέλεσμα τον 10^ο αι. να υπάρχει αφθονία κρασιού στο Άγιο Όρος, να αρχίσει η εμπορία του πρώτα στη Θεσσαλονίκη και αργότερα η μεταφορά του με πλοία σε άλλες περιοχές της Μακεδονίας, στην Κωνσταντινούπολη και σε άλλες χώρες. Το κρασί αποθηκευόταν σε ειδικές αποθήκες μέσα στις μονές, τα βαγενναριά, και σε αντίστοιχες αποθήκες στα μετόχια των μονών σε όλη τη Χαλκιδική.

Από τα παλιά χρόνια, στην αρχαία Ακανθο, στην περιοχή της σημερινής Ιερισσού Χαλκιδικής, υπήρχε η παράδοση της παραγωγής κρασιού, από σταφύλια εκλεκτής ποιότητας. Μάλιστα, το κρασί της περιοχής ήταν γνωστό, όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και πέρα από τα σύνορα αυτής. Σημαντικό ρόλο προς αυτή την κατεύθυνση διαδραμάτισε το λιμάνι της Ιερισσού, που πολλές φορές αποτελούσε σημείο αναφοράς πολλών εμπορικών πλοίων.

Η παραγωγή οίνου στην περιοχή βεβαιώνεται και από το Θουκυδίδη, αλλά και από την παράσταση φύλλων αμπελιού σε σειρά από τετράδραχμά της, που ως ένα βαθμό μαρτυρά τη μεγάλη εξαγωγή του κρασιού, λόγω της πολύ καλής ποιότητάς του. Οι κάτοικοι της Ακάνθου πρέπει κατά παράδοση να ήταν έμπειροι αμπελουργοί, αφού θεός τους τότε ήταν ο Διόνυσος, τον οποίο λάτρευαν και στον οποίο είχαν αφιερώσει ναό και άλσος της περιοχής. Λέγεται, μάλιστα, πως ο οίνος της Ακάνθου ήταν από τους καλύτερους σε ποικιλία που παραγόταν στον ελληνικό χώρο.

Η μεγάλη οικονομική της άνθηση, ήδη από τις αρχές του 6ου αι., επιβεβαιώνεται από την μεγάλη κυκλοφορία των νομισμάτων της και οφείλεται κυρίως στις εξαγωγές του περίφημου "Μενδαίου οίνου".

Το 1992 βρέθηκε στις ακτές της Αλοννήσου αρχαίο ναυάγιο του πέμπτου αιώνα π.Χ. σε βάθος 30 μέτρων που είχε 3000 περίπου αμφορείς με οίνο από τη Μένδη.

Η Χαλκιδική έχει πλούσια ιστορία και μυθολογία με ρίζες που χάνονται στο μακρινό παρελθόν. Σε κάθε γωνιά της, τα αρχαία μνημεία και τα τοπωνύμια μας θυμίζουν την ιστορική πορεία της περιοχής μέσα στο χρόνο. Η Όλυνθος, η Άκανθος, η Άφυτος, η Ποτίδαια ήταν ισχυρές αρχαίες πόλεις. Τα Στάγειρα είναι η πόλη όπου γεννήθηκε, έζησε και δίδαξε ο φιλόσοφος Αριστοτέλης. Ο Αριστοτέλης, ο μεγαλύτερος των φιλοσόφων και διδάσκαλος του Μεγάλου Αλεξάνδρου, έγραψε περίπου 400 κείμενα διαποτισμένα από την ευφυΐα και την πολύπλευρη σκέψη του. Στα Πετράλωνα βρίσκουμε ένα σπήλαιο εξάισιας φυσικής ομορφιάς και σπίτι του διάσημου «Αρχάνθρωπου των Πετραλώνων», που έζησε πριν 250.000 χρόνια. Λόγω της αφθονίας ευρημάτων από τις ανασκαφές, η σπηλιά δικάως ονομάστηκε «το αρχαιότερο φυσικό μουσείο της Ευρώπης». Εντυπωσιακοί σταλαγμίτες, λευκοί κοραλλοειδείς σχηματισμοί και χιλιάδες σταλακτίτες σχηματίζουν πανέμορφες καμάρες έτσι όπως κρέμονται ανάμεσα σε πολύχρωμους πυλώνες.

Από την αρχαιότητα οι αμπελώνες της Χαλκιδικής ήταν διάσημοι για την εξαιρετική ποιότητα κρασιού που παρήγαγαν. Από τα τρία πόδια της Χαλκιδικής το δυτικό (η Κασσάνδρα) όπως και το ανατολικό (Άθως) αναφέρονται σε αρχαία κείμενα ως περιοχές ποιοτικής οινοπαραγωγής. Η Μένδη, η Άκανθος (η σημερινή Ιερισσός) η Άφυτος, τα Στάγειρα (όπου ο Αριστοτέλης φύτεψε το πρώτο, πειραματικό αμπέλι) ήταν ανάμεσα στις πιο διάσημες αμπελουργικές περιοχές της αρχαίας Ελλάδας.

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.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής Π.Γ.Ε. Χαλκιδική απλώνεται σε ολόκληρο το νομό Χαλκιδικής. Η κατά κύριο λόγο μεσημβρινή έκθεση του αμπελώνα, το ανάγλυφο του εδάφους καθώς και η γειτνίαση με τη θάλασσα διαμορφώνουν ένα τυπικό μεσογειακό κλίμα που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι διατηρώντας ένα μεγάλο ημερήσιο θερμομετρικό εύρος. Ο συνδυασμός αυτών των συνθηκών σε συνάρτηση με την ποικιλία των εδαφών καθώς και με τις καλλιεργητικές τεχνικές που εφαρμόζονται στις ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στη Χαλκιδική διαμορφώνουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του Π.Γ.Ε. Χαλκιδικής.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

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

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Χαλκιδική οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Απαιτήσεις Κοινοτικής και 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. 296419/5.1.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Χαλκιδική ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 6/Β/12.1.1995).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 378968/20.7.1995 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 296419/5.1.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Χαλκιδική» (ΦΕΚ 684/Β/4.8.1995).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 387427/11.9.2000 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 378968/20.7.1995 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Χαλκιδική ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 201568/2.12.2011 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Χαλκιδική» (ΦΕΚ 2778/Β/2.12.2011).
- 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.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων»στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ, στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οиноποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818Β/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»

-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Χαλκιδικής είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelι, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux.

ΕΛΕΓΧΟΙ

1.Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 296419/5.1.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Χαλκιδική ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 6/Β/12.1.1995).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378968/20.7.1995 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 296419/5.1.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Χαλκιδική» (ΦΕΚ 684/Β/4.8.1995).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387427/11.9.2000 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 378968/20.7.1995 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Χαλκιδική ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).

- 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).

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 **ΧΑ**, 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

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

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.