

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Ημαθία (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	I. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ & ΥΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε. I. BOUTARIS & SON WINERY
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 59200 ΣΤΕΝΗΜΑΧΟΣ ΝΑΟΥΣΑΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302332059700
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+3022332041240
<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 NAOUSΑ
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 59200 ΕΠΙΣΚΟΠΗ ΝΑΟΥΣΑΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302332044274
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302332044598
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	keosoe@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΦΟΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΗ MELITZANI BROS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	7 ΔΗΜΑΡΧΙΑΣ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302332027776
Τηλεομοιοτυπία:	+302332022742
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):	
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	30 ΒΑΣ. ΚΩ/ΝΟΥ 59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302332028321
Τηλεομοιοτυπία:	+302332026054
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ DIAMANTAKOS EVAGGELOS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
	5 ΜΠΟΡΔΑΝΟΥ

Διεύθυνση:	59200 ΝΑΟΥΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302332028623
Τηλεομοιοτυπία:	+302332026693
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΚΤΙΜΑ KYR-GIANNI
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 59200 ΓΙΑΝΝΑΚΟΧΩΡΙ ΝΑΟΥΣΑΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302332051100
Τηλεομοιοτυπία:	+302332051140
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):	
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 59200 ΣΤΡΑΝΤΖΑ ΝΑΟΥΣΑΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302332048255
Τηλεομοιοτυπία:	+302332048152
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΙΩΑΚΕΙΜ CHRYSOCHOOU IOAKEIM
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 59200 ΣΤΡΑΝΤΖΑ ΝΑΟΥΣΑΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302332045080
Τηλεομοιοτυπία:	+302332045081
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΓΕ ΗΜΑΘΙΑ.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 387426/11-9-2000
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 330584/7-8-1996
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 201569/2-12-2011

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Ημαθία (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Imathia (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:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λευκός ξηρός

- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

-

*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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λευκός ξηρός

Πρασινοκίτρινο χρώμα, έντονο άρωμα με φρουτώδεις χαρακτήρες, λιπαρό και μακρύ στο στόμα, εξαιρετική ισορροπία, μεγάλη διάρκεια.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αχυροκίτρινη όψη, πλούσιο άρωμα με φρουτώδεις χαρακτήρες, στρογγυλό και ευχάριστο στο στόμα, εντύπωση που διαρκεί

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αχυροκίτρινη όψη, πλούσιο άρωμα με φρουτώδεις χαρακτήρες, στρογγυλό και ευχάριστο στο στόμα, γλυκιά εντύπωση που διαρκεί.

Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

3.Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

*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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Σκούρο κόκκινο χρώμα, σύνθετο άρωμα που συνδυάζει τις διαφορετικές φρουτώδεις και 'πράσινες' αποχρώσεις των ποικιλιών. Η γευστική εντύπωση συνδυάζει δομή, όγκο και διάρκεια.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Βαθυκόκκινο χρώμα, άρωμα που συνδυάζει τις διαφορετικές φρουτώδεις και 'πράσινες' αποχρώσεις των ποικιλιών, ευχάριστη εντύπωση ισορροπίας στη γεύση που συνδυάζει όγκο και διάρκεια.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Βαθυκόκκινο χρώμα, άρωμα που συνδυάζει τις διαφορετικές φρουτώδεις και 'πράσινες' αποχρώσεις των ποικιλιών. Η γευστική εντύπωση είναι μαλακή, ευχάριστη, γλυκιά με όγκο και διάρκεια

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός και ημίξηρος και ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

*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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες χρώμα, έντονο φρουτώδες άρωμα. Γεύση πλούσια, αρωματική, ευχάριστη.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες χρώμα, έντονο φρουτώδες άρωμα. Γεύση πλούσια, αρωματική, ευχάριστη εντύπωση ισορροπίας οξύτητας – γλυκύτητας.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες χρώμα, έντονο φρουτώδες άρωμα. Γεύση πλούσια, μαλακή, γλυκιά και αρωματική.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Ορεινός αμπελώνας

Ορεινό κτήμα

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων

Τύπος οινολογικής
πρακτικής:

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

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

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

Τύπος οινολογικής
πρακτικής:

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

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

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

Τύπος οινολογικής
πρακτικής:

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

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

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

Τύπος οινολογικής
πρακτικής:

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή πρακτικής:

Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)

b. Μέγιστες αποδόσεις**Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο****Μέγιστη απόδοση**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τις λευκές ποικιλίες σε δεκατρείς χιλιάδες (13,000) κιλά νωπά σταφύλια.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 97,5 HL τελικού προϊόντος.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Ημαθία καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 330584/7.8.1996 (ΦΕΚ 765/Β/28.8.1996) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 387426/11.9.2000 (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000) και την 201569/2-12-2011 (ΦΕΚ 2779/2-12-2011)

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Ημαθία περιλαμβάνει την διοικητική περιοχή του Ν. Ημαθίας σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 80 μέτρων.

a. Περιοχή NUTS

GR121	Ημαθία
-------	--------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1
---------------------------	---

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO
04. XINOMAVRO
02. RODITIS

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Sauvignon Blanc B
Merlot N
Chardonnay B
Syrah N
Athiri B
Priknadi B
Malagousia B

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στο Νομό Ημαθίας συνδέεται κυρίως με την ζώνη της Νάουσας στην οποία υπάρχει μακρόχρονη παράδοση. 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 (Αγουστος) 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 εξαίρετον οίνον...» σημειώνει στο βιβλίο του «Γεωγραφία παλαιά και νέα» (Βενετία 1728) ο μητροπολίτης Αθηνών Μελέτιος.

Ο γάλλος πρόξενος του Μεγάλου Ναπολέοντα, Francois Pouqueville, γράφει στο βιβλίο του «Voyage de la Gecce» (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 Ναούσης είναι εν Μακεδονία ότι ο Βουργουνδίας εν Γαλλία, τον πωλούν πάντοτε εις τιμήν διπλασίαν των άλλων οίνων... Τον μεταφέρουν εις την Θεσσαλονίκη και τας Σέρρας, όπου καταναλίσκεται αφθόνως. Εξαιρουμένου του της Τενέδου, ο οίνος ούτος θεωρούμενος ως συνηθής 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 Ναουσαϊκό 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 Ναουσαϊκού 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 Καραϊδας, 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

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί παραμένουν άρρηκτα δεμένα και σήμερα με την πολιτιστική και οικονομική ζωή της Ημαθίας. 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.

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

Καλλιεργούνται σήμερα συνολικά περί τις 8500 στρέμματα από τα οποία τα 5500 βρίσκονται στην ζώνη ΠΟΠ Νάουσα.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η οριοθετημένη περιοχή χαρακτηρίζεται από έντονη παραλλακτικότητα στα στοιχεία της φυσιογραφίας της που έχει σαν συνέπεια την ύπαρξη πολλών επιμέρους μονάδων Terroir μεγαλύτερης κλίμακας(μικρότερου μεγέθους) που φτάνει ακόμα και στο επίπεδο μεμονωμένου αμπελώνα.

Το κλίμα χαρακτηρίζεται κατά Κοερρεν ως εύκρατο μεσογειακό. Το συνολικό ύψος βροχής είναι 650mm και το μεγαλύτερο μέρος αυτού συγκεντρώνεται κατά τους φθινοπωρινούς και χειμερινούς μήνες. Το θερμικό άθροισμα (βάση 10⁰C) ανέρχεται στις 2005 βαθμομέρες ενώ η συνολική ηλιοφάνεια είναι 2000 ώρες. Τους καλοκαιρινούς μήνες η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή υπερβαίνει το ύψος βροχής ώστε ο φυσικός εφοδιασμός των φυτών να είναι ανεπαρκής.

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. Το ανάγλυφο της περιοχής είναι πολύπλοκο. Ο κύριος πληθυσμός των αμπελώνων εντοπίζεται σε υψόμετρο από την μέση επιφάνεια της θάλασσας 80-350 μ. Η μεγάλη ποικιλία συνδυασμών έκθεσης, προσανατολισμού και υψόμετρου προκαλεί αντίστοιχες διαφοροποιήσεις του κλίματος των επιμέρους γεωγραφικών ενοτήτων εντός της περιοχής, που προκαλούν διαφοροποιήσεις κυρίως στην ένταση των οργανοληπτικών χαρακτήρων των οίνων.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

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

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Ημαθία οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος , κλίμα) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

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>	
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».	

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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 αμπελοοινικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

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

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων: -«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» -«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» -«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>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/B/15-6-2005).</p> <p>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.) Ημαθία 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 gis, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Αίτηση Τροποποίησης
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση Καταχώρισης
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	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
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2102124171 ,+302102124289,+302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Δεσμός:</i>	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LISTA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS