

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)

Όνομα προς καταχώρηση: **Κοζάνη**
Ισοδύναμος Όρος: **Kozani**

Περιγραφή των οίνων

A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Αχυροκίτρινο με πράσινες ανταύγειες χρώμα, έντονο άρωμα με φρουτώδεις χαρακτήρες, λιπαρό και μακρύ στο στόμα, εξαιρετική ισορροπία, μεγάλη διάρκεια.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Αχυροκίτρινη όψη, πλούσιο άρωμα με φρουτώδεις χαρακτήρες, στρογγυλό και ευχάριστο στο στόμα, εξαιρετική ισορροπία, εντύπωση που διαρκεί.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45

- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

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

B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % 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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθυκόκκινο 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

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % 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***

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

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % 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

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

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

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

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***

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

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

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

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

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

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

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Οινοποίηση λευκών οίνων:

Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Κοζάνη

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. Κοζάνη παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Κοζάνη 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, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)

β) Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Κοζάνης καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 300443/5.6.2008 (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Κοζάνης περιλαμβάνει όλες τις περιοχές του Νομού Κοζάνης που βρίσκονται σε υψόμετρο από 250 μέτρα και άνω.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

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

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Κοζάνης παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Μπατίκι, Πρικνάδι, Chardonnay, Ugni blanc, Ξινόμαυρο και Gewurztraminer.

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Κοζάνης παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Μοσχόμαυρο, Λημιό, Ξινόμαυρο, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cinsaut και Syrah.

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Κοζάνης παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Μοσχόμαυρο, Λημιό, Ξινόμαυρο, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cinsaut και Syrah.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

A. Ιστορικός δεσμός.

Η περιοχή της Κοζάνης ήταν γνωστή αμπελουργική περιοχή με παραγωγή υψηλής ποιότητας αμπελουργικών προϊόντων, όπως μαρτυρούν διάφορες ιστορικές πηγές. (ΕΤΒΑ 1992)

Σε ανέκδοτο κατάστιχο με την καταγραφή των φορολογικών προσόδων της οθωμανικής αυτοκρατορίας του 1528 που αφορά την Κεντρική και Δυτική Μακεδονία και το οποίο σώζεται στην Βιβλιοθήκη της Σόφιας, αντλούμε στοιχεία για την καλλιέργεια των αμπελιών και την παραγωγή κρασιού στον Καζά των Σερβίων που περιλαμβάνει την περιοχή της Κοζάνης, χωριό τότε με 100 περίπου σπίτια, τη Βελβενδό με πάνω από 580 σπίτια και τα Σέρβια με 860 περίπου σπίτια.

Με βάση τη μαρτυρία αυτή περίφημο ήταν το κρασί που παράγονταν σε αυτό τον καζά, στον οποίο τη μεγαλύτερη παραγωγή είχε η Βελβενδός, ακολουθούμενη από την Αιανή, την Ελάτη, τα Σέρβια κλπ

Στο Λεξικόν Εγκυκλοπαιδικόν, τ.3, εκδ. Μπαρτ και Χηρς, Ιανουάριος, 1892, στο λήμμα «οίνος» διαβάζουμε «...από τα κρασιά της δούλης Ελλάδος ονομαστά είναι της Ναούσης, Γκομέντζας και Σιατίστης...».

Διάφορες ταξιδιωτικές εντυπώσεις αλλά και λαογραφικά κείμενα μαρτυρούν τόσο την αμπελοκαλλιέργεια όσο και τη σύνδεση του κρασιού ως αναπόσπαστο στοιχείο της καθημερινής ζωής των ανθρώπων στην ευρύτερη περιοχή της μελέτης (Λαογραφικά Εράτυρας, 1993- The wines of Greece, 1990).

Η εμφάνιση της φυλλοξήρας αλλά και η ενασχόληση των κατοίκων με άλλες δραστηριότητες όπως η γούνα στην περιοχή της Σιάτιστας, Γαλατινής, Εράτυρας και Πελεκάνου, η δενδροκαλλιέργεια στην περιοχή του Βελβενδού κλπ είχαν σαν αποτέλεσμα να περιοριστεί σημαντικά η αμπελοκαλλιέργεια. Αξίζει να σημειωθεί ότι μόνο στην περιοχή της Σιάτιστας αναφέρεται ότι καλλιεργούνταν γύρω στα 15.000 στρέμματα αμπέλια, ενώ σήμερα η έκταση αυτή έχει περιοριστεί σε λιγότερο από 2.000 στρέμματα.

Σε ολόκληρο το νομό Κοζάνης το 1970 αναφέρονταν ως καλλιεργούμενα περισσότερα από 26.000 στρέμματα, ενώ σήμερα ο νομός εμφανίζεται να καλλιεργεί γύρω στα 12.000 στρέμματα.

Β. 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.

ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ

Ακολουθεί μία επιγραμματική παρουσίαση των κυριότερων χαρακτηριστικών του εδάφους των επι μέρους περιοχών.

• Σιάτιστα

Ο κύριος όγκος του αμπελώνα της Σιάτιστας εκτείνεται σε δύο περιοχές:

- α. βόρεια και νότια του οδικού άξονα Κοζάνης-Σιάτιστας (κυρίως βόρεια, περιοχή Δερβένι) και
- β. βόρεια και νότια της παλαιάς εθνικής οδού Θεσσαλονίκης- Ιωαννίνων (περιοχή Τσιάγκινας και Μεσοποτάμου).

Α. Δερβένι

Όπως προκύπτει από την εδαφολογική μελέτη, η περιοχή του Δερβενίου είναι μία ενιαία εδαφολογικά, περιοχή, με εδάφη προερχόμενα από την αποσάθρωση ασβεστολίθου, που είναι όλος ο ορεινός όγκος, βόρεια της περιοχής.

Εμφανίζει αρκετά σημαντική κλίση και νότια έκθεση που βοηθάει στην καλύτερη ωρίμανση των ποικιλιών (με εξαίρεση την περιοχή που βρίσκεται αριστερά της εθνικής οδού Θεσσαλονίκης Ιωαννίνων, που έχει βόρεια έκθεση).

Στην περιοχή αυτή έχουν διατηρηθεί οι παλιές αναβαθμίδες, καλλιεργούμενες στην πλειοψηφία τους με αμπέλια παλιότερα, από τα οποία ένα τμήμα τους παρέμεινε έως σήμερα, ενώ υπάρχουν και πολλοί ακαλλιέργητοι αγροί, εξαιτίας της δυσκολίας καλλιέργειας των εδαφών αυτών.

Λόγω της διατήρησης του παραδοσιακού τρόπου καλλιέργειας στην περιοχή αυτή, τα εδάφη είναι πολύ καλά κατεργασμένα (στρεμματισμένα), μέχρι βάθους σχεδόν ενός μέτρου, με αποτέλεσμα να διαθέτουν μια πολύ καλή δομή. Πιο συγκεκριμένα ο στρεμματισμός δημιούργησε εδάφη χαλαρά, που ευνοούν τη διείσδυση του ριζικού συστήματος της αμπέλου, με μεγάλη υδατοικανότητα, με κανονικά κατανεμημένους λίθους σε όλο το βάθος του εδάφους και με αυξημένο ποσοστό οργανικής ουσίας, λόγω της καλύτερης αποσύνθεσης των φυτικών υπολειμμάτων.

Βέβαια η παρουσία πολλών λίθων στην επιφάνεια του εδάφους λόγω της επιφανειακής διάβρωσης, κάνει αρκετά δύσκολη την καλλιέργεια του εδάφους και απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων καθώς και σημαντική χειρωνακτική εργασία. Από την άλλη όμως η παρουσία τους στην επιφάνεια πρωιμίζει την παραγωγή και διατηρεί την υγρασία του εδάφους.

Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά και τη γονιμότητα των εδαφών, τα εδάφη στο Δερβένι είναι μέσης ως βαριάς μηχανικής σύστασης, με καλή όμως στράγγιση και λόγω προηγούμενης επεξεργασίας χαλαρά, με καλή δομή και καλή οργανική ουσία. Ως εκ τούτου είναι εδάφη που εφοδιάζουν επαρκώς τα φυτά με το αναγκαίο για την ανάπτυξή τους άζωτο.

Είναι στην πλειονότητά τους αλκαλικά, με αρκετό, λόγω μητρικού πετρώματος ανθρακικό ασβέστιο (10-70%, ως 17% ενεργό).

Η εναλλακτική ικανότητα των εδαφών που σχετίζεται άμεσα με τη διαθεσιμότητα των μακρο- και μικροθρεπτικών είναι σε πολύ ικανοποιητικά επίπεδα, ενώ σε υψηλά επίπεδα βρίσκεται το εναλλακτικό ασβέστιο και το εναλλακτικό μαγνήσιο.

Όσον αφορά το κάλιο, εμφανίζεται σε επάρκεια, είναι οριακό ή χαμηλό, ανάλογα με την τομή, ενώ ο φωσφόρος βρίσκεται σε χαμηλά επίπεδα σε όλη την περιοχή.

Αναφορικά με τα ιχνοστοιχεία δεν φαίνεται να υπάρχει σημαντική έλλειψη σε κανένα από αυτά, με εξαίρεση το βόριο, το οποίο βρίσκεται σε χαμηλά γενικά επίπεδα.

B. Περιοχή Μεσοποτάμου-Τσιάγκινας

B.1. Μεσοπόταμος

Η περιοχή του Μεσοποτάμου, υψόμετρο 570-700 μ. εκτείνεται κάτω από την εθνική οδό Θεσσαλονίκης-Ιωαννίνων. Είναι ελαφρά κυματοειδής, με χαραδρωτικές διαβρώσεις και νότια έκθεση.

Τα εδάφη της περιοχής προέρχονται από σκληρούς ασβεστόλιθους, είναι σε μεγάλο ποσοστό στα επιφανειακά στρώματα απασβεστωμένα (Terra rosa), κυρίως βαριάς μηχανικής σύστασης, σκληρά, κολλώδη, τύπου Alfisols, χωρίς καθόλου ή με ελάχιστους λίθους στην κατατομή τους. Η οργανική ουσία είναι σε χαμηλά επίπεδα και ως εκ τούτου και το άζωτο ανεπαρκές.

Πρόκειται για εδάφη ψυχρά, που συγκρατούν υγρασία και που οψιμίζουν την παραγωγή, όξινα (T9 και T13) ως ελαφρά αλκαλικά, σχεδόν χωρίς καθόλου (T9, T10, T13) ή με λίγο ανθρακικό ασβέστιο (T11, T12).

Ο φωσφόρος βρίσκεται σε χαμηλά ως οριακά επίπεδα σε όλη την περιοχή, το κάλιο είναι γενικά επαρκές όπως και τα ιχνοστοιχεία με εξαίρεση το βόριο το οποίο είναι γενικά σε χαμηλά επίπεδα.

B.2. Τσιάγκινα

Περιοχή με παλαιές αναβαθμίδες, η οποία βρίσκεται σε υψόμετρο 570-700μ, πάνω από την εθνική οδό Θεσσαλονίκης-Ιωαννίνων. Έχει νότια έκθεση και είναι προστατευμένη από τον ορεινό όγκο που βρίσκεται βόρεια και που κάνει καταλληλότερες τις συνθήκες για την αμπελοκαλλιέργεια.

Περιλαμβάνει εδάφη μικρού βάθους μερικώς ή ολικώς απασβεστωμένα, με μητρικό υλικό ασβεστόλιθο αποσαθρωμένο ή μη. Είναι μέσης ως βαριάς μηχανικής σύστασης, με σημαντική παρουσία λίθων που ευνοεί την καλή στράγγισή τους.

Είναι αλκαλικής αντίδρασης, με ικανοποιητική οργανική ουσία, με λίγο ως μέτριο ανθρακικό ασβέστιο και σχετικά φτωχά σε κάλιο και φωσφόρο.

Τα ιχνοστοιχεία βρίσκονται σε επάρκεια με εξαίρεση το βόριο, το οποίο είναι σε χαμηλά επίπεδα.

• Καλονέρι-Γαλατινή- Εράτουρα- Πελεκάνος

A. Καλονέρι

Τα εδάφη όπου βρίσκονται κυρίως οι αμπελώνες του Καλονερίου (αριστερά και δεξιά του δρόμου Καλονερίου- Εράτουρας), προέρχονται από σκληρούς ασβεστόλιθους.

Είναι επιφανειακά (βάθους μικρότερου των 40cm), απασβεστωμένα και αυτά που βρίσκονται ανατολικά του δρόμου είναι ρηχά, με μέση ως βαριά μηχανική σύσταση και λίγη οργανική ουσία, στο επιφανειακό κυρίως στρώμα.

Πρόκειται για εδάφη ουδέτερης ως ελαφρά αλκαλικής αντίδρασης επιφανειακά και αλκαλικής στο βάθος.

Το άζωτο του εδάφους σε όλες τις τομές, εκτός από τις υποεπιφανειακές, είναι μάλλον ικανοποιητικό, σε βάθος όμως μεγαλύτερο των 20 εκ. είναι χαμηλό.

Το κάλιο είναι σε όλες τις τομές σε επαρκή έως υψηλά επίπεδα, ενώ ο φωσφόρος βρίσκεται κυρίως σε χαμηλά επίπεδα σε όλες τις τομές, εκτός από τις επιφανειακές διαστρώσεις της T17 και T19.

Ο ψευδάργυρος είναι σε επαρκή επίπεδα, το μαγγάνιο είναι επαρκές, ο σίδηρος είναι οριακός, ο χαλκός σε επάρκεια και το βόριο στις περισσότερες περιπτώσεις είναι οριακά επαρκές.

B. Έξοδος Γαλατινής

Στην έξοδο της Γαλατινής, όπου υπάρχει ένα μεγάλο αλλουβιακό ριπίδιο, τα εδάφη είναι ρηχά πάνω σε σκληρό ασβεστόλιθο που απαντάται σε βάθος μικρότερο των 40cm. Ο ασβεστόλιθος αυτός λόγω κατακερματισμού του, επιτρέπει τη διείσδυση των ριζών της αμπέλου και την εξάπλωσή τους σε βαθύτερα στρώματα.

Πρόκειται για εδάφη βαριά, επιφανειακά και μέσης μηχανικής σύστασης μετά τα 20 cm, αλκαλικά, με το ανθρακικό ασβέστιο να αυξάνει με το βάθος.

Η οργανική ουσία είναι καλή επιφανειακά και μειώνεται σημαντικά μετά τα 20cm βάθος, όπως και το άζωτο.

Από τα μακροστοιχεία ο φωσφόρος και το κάλιο είναι σε χαμηλά επίπεδα, ενώ τα υπόλοιπα μακροστοιχεία, όπως και τα ιχνοστοιχεία βρίσκονται σε ικανοποιητικά επίπεδα.

Η δυτική έκθεση των εδαφών αυτών τα προστατεύει από τους ψυχρούς βόρειους ανέμους.

Γ. Εράτυρα

Οι αμπελώνες της περιοχής αυτής βρίσκονται δυτικά του δρόμου Καλονερίου-Εράτυρας. Τα εδάφη της περιοχής βρίσκονται στο μέσο ενός μεγάλου αλλουβιακού ριπιδίου, είναι μέσης ως βαριάς μηχανικής σύστασης και βαθιά, απασβεστωμένα, της κατηγορίας Alfisols, πολύ όξινα (T21) έως ουδέτερα (T20).

Η οργανική ουσία είναι ικανοποιητική επιφανειακά και μειώνεται στη συνέχεια.

Το κάλιο είναι οριακό ως επαρκές και ο φωσφόρος επιφανειακά επαρκής, μειώνεται όμως με το βάθος.

Ο ψευδάργυρος είναι σε επαρκή έως υψηλά επίπεδα, το μαγγάνιο είναι σε πολύ υψηλά επίπεδα και πιθανόν να παρουσιαστεί κίνδυνος τοξικότητας, ο σίδηρος και ο χαλκός σε υψηλά επίπεδα, ενώ η συγκέντρωση του βορίου είναι οριακή.

Δ. Πελεκάνος

Οι αμπελώνες του Πελεκάνου βρίσκονται σε υψόμετρο 700-770μ. και έχουν νότια-νοτιοανατολική έκθεση.

Τα εδάφη είναι απασβεστωμένα, στην πλειονότητά τους όξινα, βαριάς μηχανικής σύστασης και ανήκουν στην κατηγορία των Alfisols.

Πρόκειται για όψιμα, ψυχρά εδάφη, με πολύ χαμηλά ποσοστά οργανικής ουσίας και ως εκ τούτου με μη ικανοποιητικό έως ανεπαρκές άζωτο.

Το κάλιο μέχρι τα 70 εκ. είναι επαρκές έως υψηλό σε όλες τις τομές και ο φωσφόρος βρίσκεται κυρίως σε χαμηλά επίπεδα, εκτός από τους επιφανειακούς ορίζοντες της T23 και T24, που είναι σε υψηλά επίπεδα.

Ο ψευδάργυρος είναι σε επάρκεια, το μαγγάνιο σε πολύ υψηλά επίπεδα και πιθανόν να παρουσιαστεί κίνδυνος τοξικότητας, ο σίδηρος και ο χαλκός επίσης σε υψηλά επίπεδα, ενώ το βόριο στις περισσότερες περιπτώσεις είναι από οριακό έως χαμηλό.

- **Κρόκος-Κοζάνη-Αιανή**

Η περιοχή περιλαμβάνει εδάφη που ανήκουν στα δημοτικά διαμερίσματα του Κρόκου, του Πρωτοχωρίου, της Λευκοπηγής, της Ροδιανής, της Αργίλου, της Κερασιάς και της Αιανής.

A. Κρόκος

Η περιοχή βρίσκεται σε υψόμετρο 535-620 μ, και έχει έκθεση νότια, νοτιοανατολική.

Τα εδάφη είναι ελαφριάς ως μέσης μηχανικής σύστασης και ανήκουν στην κατηγορία των Inceptisols. Πρόκειται για εδάφη αλκαλικά, με αρκετό ανθρακικό ασβέστιο, ολικό και ενεργό. Η οργανική ουσία είναι σε ικανοποιητικά επίπεδα στα πρώτα 40-45cm και μειώνεται πολύ στη συνέχεια.

Το κάλιο είναι γενικά ανεπαρκές, όπως και ο φωσφόρος.

Ο ψευδάργυρος είναι σε επαρκή επίπεδα όπως και το μαγγάνιο, ενώ ο σίδηρος, ο χαλκός και το βόριο σε οριακά έως επαρκή επίπεδα.

B. Λευκοπηγή-Ροδιανή

Η περιοχή βρίσκεται σε υψόμετρο 660-720μ και διακρίνεται σε δύο

υποπεριοχές με διαφορετικά χαρακτηριστικά. Η μία δυτικά- βορειοδυτικά και η άλλη νότια της Λευκοπηγής.

Η δυτική – βορειοδυτική περιοχή αποτελείται από εδάφη απασβεστωμένα μέχρι τα 110 εκ. και με pH γύρω στο 6,5. Πρόκειται για εδάφη με βαριά μηχανική σύσταση, που ανήκουν στην κατηγορία των Vertisols. Έχουν έκθεση ανατολική, νοτιοανατολική, με κυματοειδές ανάγλυφο.

Όλες οι άλλες περιοχές είναι μέσης έως μέσης-βαριάς μηχανικής σύστασης και ανήκουν στην κατηγορία των Inceptisols, με μεγάλες ποσότητες ανθρακικού ασβεστίου όχι όμως και μεγάλες ενεργού.

Η οργανική ουσία είναι σε όλες τις τομές της περιοχής σε χαμηλά έως πολύ χαμηλά επίπεδα.

Το άζωτο του εδάφους σε όλες τις τομές είναι μη ικανοποιητικό έως ανεπαρκές λόγω του χαμηλού ποσοστού της οργανικής ουσίας που διαθέτουν.

Το κάλιο σε όλες τις τομές είναι επαρκές στα επιφανειακά στρώματα ενώ στα υποεπιφανειακά είναι χαμηλό έως οριακό σε όλες τις τομές εκτός από την δυτική – βορειοδυτική περιοχή στην οποία είναι από υψηλό έως πολύ υψηλό.

Ο φωσφόρος στα επιφανειακά στρώματα είναι χαμηλός έως οριακός σε όλες τις τομές, εκτός από την δυτική – βορειοδυτική περιοχή στην οποία στον επιφανειακό ορίζοντα είναι πολύ υψηλός.

Ο ψευδάργυρος είναι σε επαρκή επίπεδα, το μαγγάνιο γενικά σε επαρκή έως οριακά επίπεδα, εκτός από την δυτική – βορειοδυτική περιοχή στην οποία στον επιφανειακό ορίζοντα είναι πολύ υψηλό και εμφανίζεται ο κίνδυνος τοξικότητας, ο σίδηρος και ο χαλκός σε επαρκή επίπεδα και το βόριο σε οριακά έως επαρκή επίπεδα.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η περιοχή που βρίσκεται βορειοδυτικά της Λευκοπηγής εμφανίζει, μετά το βάθος των 45cm, πολύ ψηλή υπεδάφια στάθμη νερού, κάτι που θα πρέπει να ληφθεί υπόψη κατά την αξιολόγησή της ως αμπελουργική περιοχή .

Γ. Αιανή

Το υψόμετρο της περιοχής είναι 450-550 μ.

Η περιοχή μελέτης βρίσκεται βόρεια- βορειοδυτικά της Κοινότητας της Αιανής σε πλαγιά βορειοανατολικής έκθεσης, με κυματοειδές ανάγλυφο.

Πρόκειται για εδάφη μέσης ως βαριάς μηχανικής σύστασης που ανήκουν στην κατηγορία των Inceptisols.

Όλες οι τομές περιέχουν μέτριες έως μεγάλες ποσότητες ισοδύναμου και ενεργού ανθρακικού ασβεστίου.

Η οργανική ουσία είναι σε μη ικανοποιητικά ποσοστά μετά τα 25 εκ., ενώ το άζωτο του εδάφους σε όλες τις τομές είναι μη ικανοποιητικό έως ανεπαρκές (εκτός από τον καλλιεργούμενο ορίζοντα) λόγω του χαμηλού ποσοστού της οργανικής ουσίας που διαθέτουν.

Το κάλιο είναι χαμηλό σε όλες τις τομές, όπως και ο φωσφόρος.

Ο ψευδάργυρος είναι σε οριακά έως χαμηλά επίπεδα, το μαγγάνιο γενικά σε επαρκή επίπεδα, ο σίδηρος σε χαμηλά έως οριακά επίπεδα, ο χαλκός σε οριακά έως επαρκή επίπεδα και το βόριο σε επαρκή επίπεδα.

• **Μεσσιανή, Ροδίτης**

Η περιοχή μελέτης βρίσκεται σε υψόμετρο 350-400 μ, βόρεια του κοινοτικού διαμερίσματος της Μεσσιανής και του Ροδίτη, σε πλαγιά νότιας, νοτιοανατολικής έκθεσης.

Πρόκειται για εδάφη με μέση μηχανική σύσταση, αλκαλικά που ανήκουν στην κατηγορία των Inceptisols.

Όλες οι τομές περιέχουν μεγάλες ποσότητες ισοδύναμου και ενεργού ανθρακικού ασβεστίου.

Η οργανική ουσία είναι σε μη ικανοποιητικά ποσοστά κυρίως μετά τον καλλιεργούμενο ορίζοντα. Το άζωτο του εδάφους σε όλες τις τομές είναι μη ικανοποιητικό έως ανεπαρκές λόγω του χαμηλού ποσοστού της οργανικής ουσίας που διαθέτουν.

Το κάλιο βρίσκεται σε οριακά έως χαμηλά επίπεδα, όπως και ο φωσφόρος.

Ο ψευδάργυρος είναι σε επαρκή επίπεδα, το μαγγάνιο σε χαμηλά επίπεδα, όπως και ο σίδηρος, ο χαλκός σε οριακά, εκτός από τις επιφανειακές διαστρώσεις των τομών T26 και T27 που είναι σε υψηλά επίπεδα και το βόριο σε οριακά έως επαρκή επίπεδα.

• **Βελβεντό**

Η περιοχή μελέτης βρίσκεται σε υψόμετρο 300-370 μ, βορειοδυτικά της Κοινότητας του Βελβεντού, σε πλαγιά με έκθεση βορειοδυτική. Πρόκειται για εδάφη μέσης και ελαφριάς μηχανικής σύστασης, με αρκετό ενεργό ανθρακικό ασβέστιο

Η ευρύτερη περιοχή ανήκει στην κατηγορία των Alfisols και των Inceptisols.

Η οργανική ουσία είναι σε μη ικανοποιητικά ποσοστά και το άζωτο, είναι μη ικανοποιητικό έως ανεπαρκές, λόγω του χαμηλού ποσοστού της οργανικής ουσίας που διαθέτουν.

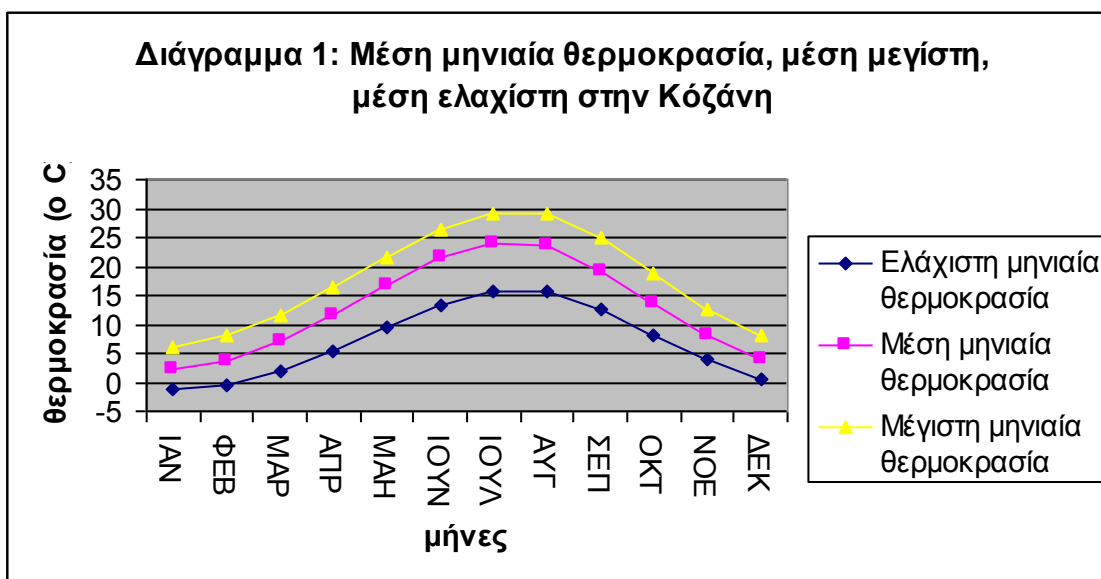
Το κάλιο βρίσκεται οριακά έως επαρκή επίπεδα σε όλες τις τομές, ενώ ο φωσφόρος βρίσκεται σε χαμηλά έως οριακά επίπεδα.

Ο ψευδάργυρος είναι σε οριακά επίπεδα, το μαγγάνιο γενικά σε επαρκή επίπεδα, ο σίδηρος σε επαρκή έως οριακά επίπεδα, ο χαλκός επαρκής, εκτός από τις υποεπιφανειακές διαστρώσεις που είναι σε χαμηλά επίπεδα και το βόριο (B) σε οριακά έως επαρκή επίπεδα.

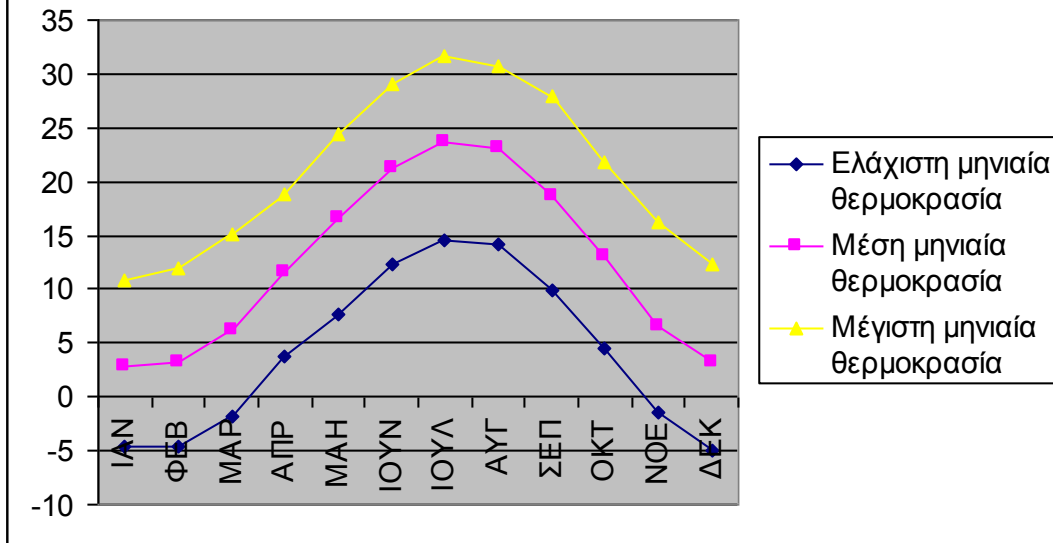
ΚΛΙΜΑ

Στα παρακάτω διαγράμματα παρουσιάζονται τα κλιματικά δεδομένα που αφορούν τη μέση μηνιαία, τη μέση μεγίστη και τη μέση ελαχίστη θερμοκρασία των περιοχών μελέτης.

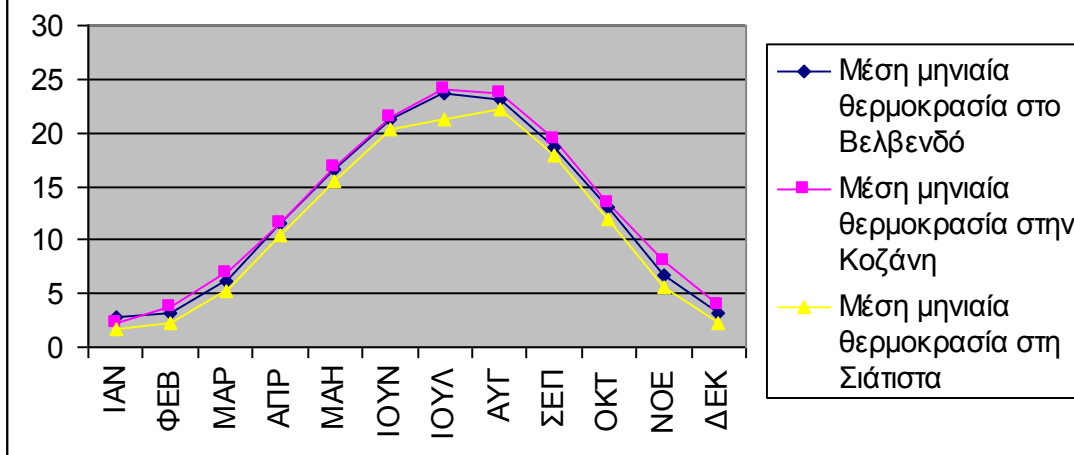
Τα δεδομένα αυτά προέρχονται από τα μετεωρολογικά στοιχεία που διαθέτει η Ε.Μ.Υ. για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης (1955-1997) και τα μετεωρολογικά δεδομένα του δασικού σταθμού Βελβεντού (1984-2000), ενώ αυτά που αφορούν την περιοχή της Σιάτιστας προέκυψαν προσεγγιστικά με βάση τις υψομετρικές διαφορές των υπό μελέτη περιοχών.



**Διάγραμμα 2: Μέση μηνιαία θερμοκρασία, μέση
μέγιστη, μέση ελαχίστη στο Βελβενδό**



**Διάγραμμα 3: μέση θερμοκρασία στην Κοζάνη, το Βελβεντό και τη
Σιάτισσα**



Με βάση τις ανάγκες της αμπέλου σε κάθε βλαστικό, όπως προαναφέρθηκαν και τα διαγράμματα που αφορούν τη θερμοκρασία στις υπό μελέτη περιοχές, γίνεται κατανοητό ότι:

Κάποιες χρονιές εμφανίζονται ανοιξιάτικοι παγετοί, που καταστρέφουν σημαντικό μέρος των οφθαλμών της αμπέλου και μειώνουν σημαντικά την παραγωγή, κάτι όμως που μπορεί να αντιμετωπιστεί με την επιλογή ποικιλιών όψιμης έκπτυξης και με το κατάλληλο σύστημα μόρφωσης.

Σπάνια παρατηρούνται ζημιές από τις χαμηλές θερμοκρασίες του χειμώνα (όπως η χρονιά του 2002) και πλήττουν κυρίως φυτά που δεν διαθέτουν σημαντικές αποθησαυριστικές ουσίες, κάτι που θα πρέπει να ληφθεί υπόψη στο σύστημα διαμόρφωσης των φυτών.

Παρατηρώντας το διάγραμμα 3 της μέσης θερμοκρασίας του αέρα στην Κοζάνη, το Βελβεντό και τη Σιάτισσα, παρατηρούμε ότι η θερμοκρασία τον Αύγουστο και το Σεπτέμβρη, είναι στο επίπεδο των 19-20° C, που ενδείκνυται για την καλλιέργεια ερυθρών ποικιλιών, ενώ είναι ελαφρώς χαμηλότερη κυρίως το Σεπτέμβρη στη Σιάτισσα, κάτι που θα πρέπει να ληφθεί υπόψη στην επιλογή των ποικιλιών και των τύπων των παραγόμενων οίνων.

Επίδραση της ηλιακής ακτινοβολίας

Η ηλιακή ακτινοβολία μιας περιοχής είναι σημαντικό στοιχείο για την καταλληλότητά της ως αμπελουργική περιοχή. Για το σκοπό αυτό έχουν δημιουργηθεί δείκτες κλιματικοί, σημαντικότερος εκ των οποίων είναι ο ηλιοθερμικός **δείκτης Huglin** ο οποίος υπολογίζεται από τις μέσες και μέγιστες ημερήσιες θερμοκρασίες από την πρώτη του Απρίλη ως το τέλος Σεπτεμβρίου ($\sum \{ (t_{maxj}-10)+(t_{mj}-10) / 2 * 1,02 \}$), καθώς και οι **βαθμοημέρες του Winkler**, δείκτης ο οποίος υπολογίζεται με βάση το άθροισμα των μέσων ημερήσιων θερμοκρασιών που ξεπερνούν το μηδέν βλαστήσεως (10° C) κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου.

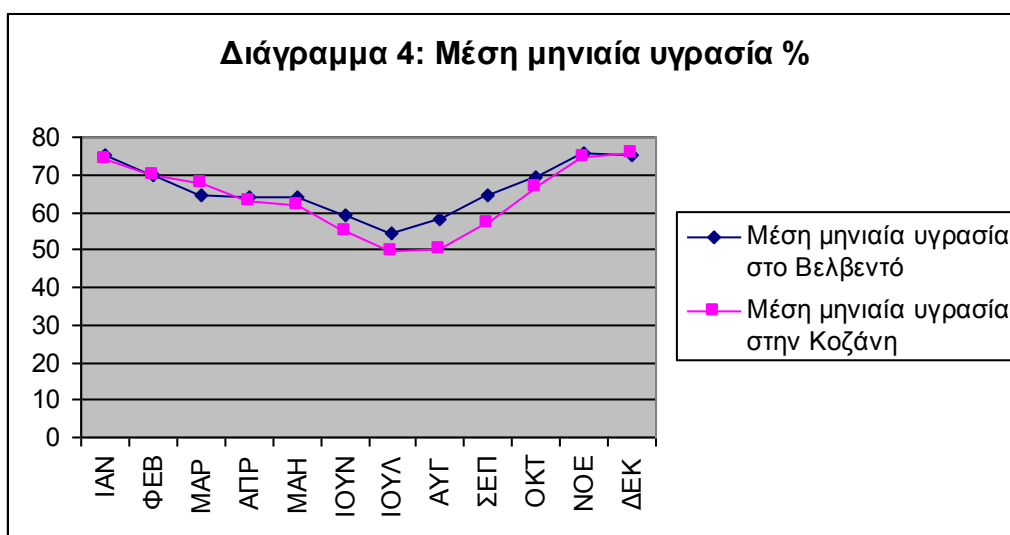
Οι τιμές των παραπάνω δεικτών παρουσιάζονται στον πίνακα που ακολουθεί για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης, καθώς και την περιοχή του Βελβεντού, για τις οποίες υπάρχουν διαθέσιμα κλιματολογικά στοιχεία.

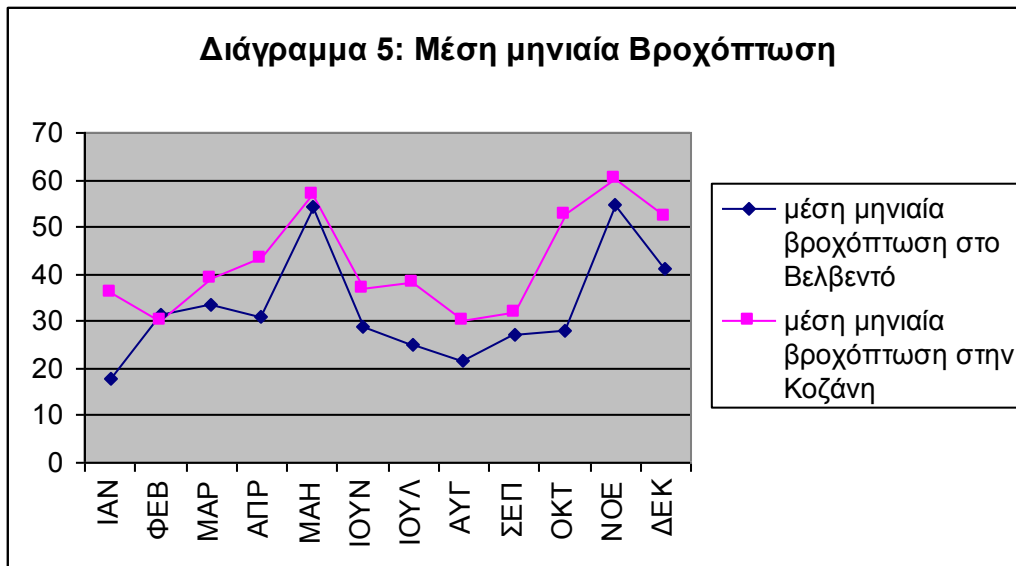
Πίνακας 1. Δείκτης Huglin και Βαθμοημέρες του Winkler για την περιοχή της Κοζάνης και του Βελβεντού

Περιοχή	Δείκτης Huglin	Βαθμοημέρες του Winkler
Κοζάνη	2260	1834,5
Βελβεντός	1620,66	1678,83

Επίδραση της βροχόπτωσης-υγρασίας

Στα διαγράμματα που ακολουθούν παρουσιάζονται η μέση μηνιαία υγρασία και η μέση μηνιαία βροχόπτωση στην Κοζάνη και το Βελβεντό.





Για την δυνατότητα καλλιέργειας της αμπέλου σε μία περιοχή χρησιμοποιείται ο **υδροθερμικός δείκτης του Branas** (Branas et al., 1946) που προκύπτει από το άθροισμα του γινομένου της μέσης θερμοκρασίας κάθε μήνα της ευνοϊκής περιόδου βλάστησης με το μέσο ύψος βροχόπτωσης του ίδιου μήνα. Περιοχές με δείκτη μεγαλύτερο του 5000 είναι προβληματικές για την αμπελοκαλλιέργεια.

Ο υδροθερμικός δείκτης του Branas με βάση τα διαθέσιμα μετεωρολογικά στοιχεία για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης είναι 4490,5, ενώ αντίστοιχα για την περιοχή του Βελβεντού είναι 3479,1.

Εκτός όμως από την υγρασία των βροχοπτώσεων σημαντικό στοιχείο για την δυνατότητα καλλιέργειας της αμπέλου σε μία περιοχή είναι και η εξατμισοδιαπνοή, ο ρυθμός της οποίας και το ύψος της καθορίζουν την υγρασία που έχει στην διάθεσή του το φυτό.

Στην υπό μελέτη περιοχή, η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέρχει την βλαστική περίοδο, με σημαντική έλλειψη διαθέσιμης υγρασίας, τουλάχιστον σε ορισμένες περιοχές της μελέτης όπως ο Κρόκος, ο Βελβεντός κ.α..

Επίδραση του ανέμου

Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή της Κοζάνης είναι βόρειοι ενώ στην περιοχή του Βελβεντού ανατολικοί ως βορειοανατολικοί, δεν φαίνεται όμως να μπορούν να δημιουργήσουν ιδιαίτερα σοβαρά προβλήματα την αμπελοκαλλιέργεια. Μάλιστα στην περίπτωση του Βελβεντού όπου η σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας είναι υψηλότερη την βλαστική περίοδο σε σχέση με την περιοχή της Κοζάνης, έχουν θετική επίδραση, μειώνοντας το ποσοστό της επικαθήμενης, στα φύλλα της αμπέλου, δρόσου και ως εκ τούτου, τον κίνδυνο προσβολών περνοσπόρου και γενικότερα των ασθενειών.

Συμπεράσματα

Η περιοχή βρίσκεται σε γεωγραφικό πλάτος 40 μοιρών (40,299-40,254°) και γεωγραφικό μήκος 21,5-22°. Τόσο τα διαφορετικά υψόμετρα των περιοχών όσο και γενικότερα η τοπογραφία της περιοχής (κλίσεις, προσανατολισμός κλίσεων), δημιουργούν διαφορετικά μεσοκλίματα αλλά και μικροκλίματα, που όμως η έλλειψη αντίστοιχων κλιματικών δεδομένων δεν επιτρέπει επί του παρόντος τη διάκρισή τους. Έτσι περιοριζόμενοι στην επεξεργασία των υπάρχοντων κλιματικών δεδομένων (που διαθέτει η Ε.Μ.Υ. για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης, και ο δασικός σταθμός Βελβεντού, και των δεδομένων που προκύπτουν προσεγγιστικά για την περιοχή της Σιάτιστας), καθίσταται δυνατή η διάκριση της ευρύτερης περιοχής μελέτης σε

κλιματικές ζώνες, με βάση τους δείκτες IH (Indice d' Huglin) και D.J.W. (Degre-jours d' Winkler), καθώς και τη μέση θερμοκρασία και τη βροχόπτωση κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου (πίνακας 2):

Πίνακας 2: Κλιματικοί δείκτες της περιοχής της Κοζάνης και του Βελβεντού

ΠΕΡΙΟΧΗ	ΚΛΙΜΑΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ
ΚΟΖΑΝΗ	IH=2260 DJW=1834,5 Tm=12,93 Tm 4-9 ^{ος} =19,48 Βροχόπτωση=506 mm Βροχόπτωση τη βλαστική περίοδο= 237 mm Υδροθερμικός δείκτης του Branas= 4490,5
ΒΕΛΒΕΝΤΟΣ	IH=1620,66 DJW=1678,83 Tm=12,49 Tm 4-9 ^{ος} =19,14 Βροχόπτωση=395,02 mm Βροχόπτωση τη βλαστική περίοδο= 188,2 mm Υδροθερμικός δείκτης του Branas= 3479,1

Η κατάταξη μιας περιοχής σε κάποια κλιματική ζώνη, επιτρέπει την επιλογή ποικιλιών που μπορούν να προσαρμοστούν άριστα στην περιοχή, με βάση την προσαρμοστικότητά τους σε αντίστοιχες κλιματικές ζώνες, αλλά και τους τύπους των κρασιών που μπορούν να παραχθούν.

Η υπό μελέτη λοιπόν περιοχή με βάση τα προαναφερόμενα κλιματικά στοιχεία μπορεί να διακριθεί σε δύο ζώνες:

Κλιματική ζώνη 1:

Ζώνη 1 (κατά Winkler) και 2 (εύκρατη κατά Huglin). Στη ζώνη αυτή ανήκουν οι περιοχές της Σιάτιστας, της Γαλατινής, του Πελακάνου, της Εράτουρας και του Καλονερίου.

Σύμφωνα με το Winkler στη ζώνη αυτή μπορούν να προσαρμοστούν πρώιμες ποικιλίες ως μέσης εποχής ωρίμανσης, μέτριας παραγωγικότητας (π.χ. Αλπίτσα, Τσαπουρνάκος, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc κ.α.).

Κλιματική ζώνη 2:

Ζώνη 3 (κατά Winkler) και ζώνη 3 (εύκρατη ζεστή κατά Huglin). Στη ζώνη αυτή ανήκουν οι περιοχές της Κοζάνης, του Κρόκου, του Βελβεντού, της Αιανής, του Ροδίτη και της Μεσσιανής.

Πρόκειται για περιοχές με μέτρια ζεστό κλίμα, όπου μπορούν να προσαρμοστούν καλά ποικιλίες πρώιμες αλλά και μέσης ως όψιμης εποχής ωρίμανσης, υπό την προϋπόθεση του ελέγχου της ζηρότητας και της παραγωγικότητάς τους (π.χ. Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο, Τσαπουρνάκος, Ροδίτης, Merlot, Cabernet Sauvignon κ.α.).

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. Κοζάνη.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κοζάνη 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. 300443/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κοζάνης ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15.06.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

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

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας

αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων»στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A) 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».

B) 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 οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

A) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 6δ 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, 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 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»

B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, 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).

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.) Κοζάνη 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 / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux . , ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignoble(s) en terrasses.

ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει 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. 300443/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κοζάνης ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

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 **ΚΟ**, 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.