

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος**I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ**

Κοζάνη (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ ΕΠΕ VOYATZI WINERY
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΕΠΕ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 50400 Βελβεντό Κοζάνης Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302464032283
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302464032283
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@ktimavoyatzi.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΙΩΑΝΝΗΣ ΖΑΝΔΕΣ IOANNIS ZANDES
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Προσωπική
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 50400 Βελβεντό Κοζάνης Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+3024640 32238
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302464032238
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	zandesioannis@yahoo.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ – ΚΑΜΚΟΥΤΗ ΜΑΡΙΑ ΡΑΡΑΔΟΡΟΥΛΟΥ- ΚΑΜΚΟΥΤΙ ΜΑΡΙΑ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Προσωπική
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 50400 Βελβεντό Κοζάνης Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302464031114
Τηλεομοιοτυπία:	+302464031114
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	kamkoutis@koz.forthnet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΓΚΟΥΤΖΙΑΜΑΝΗ ΓΕΩΡΓΙΑ – ΓΙΑΝΝΗΣ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ Ο.Ε. GOUTZIAMANI GEORGIA - GIANNIS MPOUTARIS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ο.Ε.
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	5 Αγ. Νικάνορος 50300 Σιάτιστα Κοζάνης Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302465022224
Τηλεομοιοτυπία:	+302465022224
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@diofili.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Κοζάνη Προδιαγραφή Προϊόντος ΚΟΖΑΝΗ.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:*Νομική αναφορά*

Υπουργική Απόφαση 300443_5-6-2008

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Κοζάνη (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Kozani (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:	
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 : 10.0 % 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- 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
- *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

Αχυροκίτρινο με πράσινες ανταύγειες 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, εξαιρετική ισορροπία, 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: 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

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- 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***

1. 1. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- 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

***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

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

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

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.

Οίνος ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

- 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

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- 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 ***

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- 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

*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

α. 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

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
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

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Κοζάνη παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.	

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	

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 για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές	

b. Μέγιστες αποδόσεις

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
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

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
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.

5. 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.

a. Περιοχή NUTS

GR133	Κοζάνη
-------	--------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

06. CABERNET SAUVIGNON

04. XINOMAVRO

02. RODITIS

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Batiki B

Moschomavro N

Gewürztraminer Rs

Merlot N

Chardonnay B

Limnio N

Syrah N

Cinsaut N

Priknadi B

Ugni Blanc 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 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 Εράτουρας, 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, Εράτουρας και Πελεκάνου, η δενδροκαλλιέργεια στην περιοχή του Βελβενδού κλπ είχαν σαν αποτέλεσμα να περιορισθεί 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 περιορισθεί 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.

Αναλυτικά στοιχεία ανά περιοχή αναφέρονται στην προδιαγραφή

Συμπεράσματα

Η περιοχή βρίσκεται σε γεωγραφικό πλάτος 40 μοιρών (40,299-40,254^ο) και γεωγραφικό μήκος 21,5-22^ο. 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 υπαρχόντων 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 ΙΗ (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 (βλ. πίνακας 2 στην Προδιαγραφή του προϊόντος):

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 ζωηρότητας 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.

--

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

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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη

<i>προϋποθέσεων:</i>	συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>A) 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> -«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>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, 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.) 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 / kokinelì, 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</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

<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_LIS TA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS