

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

Όνομα προς καταχώρηση: **Μαγνησία**  
Ισοδύναμος Όρος: **Magnisia**

**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 έκφραση σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό ): Μέγιστη 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Χρώμα λευκοκίτρινο, με πράσινες ανταύγειες, έντονο χρυσοκίτρινο σε περίπτωση παλαίωσης. Έντονα φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων με νότες λουλουδιών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Με την παλαίωση εμφανίζονται νότες βανίλιας και καπνού. Ισορροπημένη γεύση με γεμάτο σώμα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια .

**Οινοποίηση:**

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα λευκοκίτρινο, με πράσινες ανταύγειες, έντονο χρυσοκίτρινο σε περίπτωση παλαίωσης. Έντονα φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων με νότες λουλουδιών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Με την παλαίωση εμφανίζονται νότες βανίλιας και καπνού. Ισορροπημένη γεύση με ελαφριά γλυκύτητα και γεμάτο σώμα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια .

#### **Οινοποίηση:**

Ο λευκός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία παράγεται σύμφωνα με τη μέθοδο παραγωγής των λευκών ημίξηρων οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°

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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα λευκοκίτρινο, με πράσινες ανταύγειες, έντονο χρυσοκίτρινο σε περίπτωση παλαίωσης. Έντονα φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων με νότες λουλουδιών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Με την παλαίωση εμφανίζονται νότες βανίλιας και καπνού. Ισορροπημένη γεύση με γεμάτο σώμα. Επίγευση γλυκιά και αρωματική με διάρκεια .

#### **Οινοποίηση:**

Ο λευκός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία παράγεται σύμφωνα με τη μέθοδο παραγωγής των λευκών ημίγλυκων οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C .

## **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 έκφραση σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): Μέγιστη 150 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα βαθύ πορφυρό με ιώδεις ανταύγειες στην νεότητά του οι οποίες γίνονται κεραμιδί μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη μικρών κόκκινων φρούτων με νότες πιπεριού, τυπική των ποικιλιών από τις οποίες

παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Κατά την παλαίωση του αποκτά αρώματα βανίλιας, μπαχαρικών, κακάο και καπνού. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο σώμα και μαλακές ταννίνες. Επίγευση αρωματική με μεγάλη διάρκεια.

#### **Οινοποίηση:**

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

## **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 έκφραση σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): Μέγιστη 200 mg/L\*\*\*

#### **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Χρώμα βαθύ πορφυρό με ιώδεις ανταύγειες στην νεότητά του οι οποίες γίνονται κεραμιδί μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη μικρών κόκκινων φρούτων με νότες πιπεριού, τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Κατά την παλαίωση του αποκτά αρώματα βανίλιας, μπαχαρικών, κακάο και καπνού. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο σώμα, ελαφριά γλυκύτητα και μαλακές ταννίνες. Επίγευση αρωματική με μεγάλη διάρκεια.

#### **Οινοποίηση:**

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

## **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 έκφραση σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): Μέγιστη 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα βαθύ πορφυρό με ιώδεις ανταύγειες στην νεότητά του οι οποίες γίνονται κεραμιδί μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη μικρών κόκκινων φρούτων με νότες πιπεριού, τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Κατά την παλαίωση του αποκτά αρώματα βανίλιας, μπαχαρικών, κακάο και καπνού. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο σώμα και μαλακές ταννίνες. Επίγευση γλυκιά και αρωματική με μεγάλη διάρκεια.

### **Οινοποίηση:**

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

## **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 έκφραση σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): Μέγιστη 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα ρόδινο, με γκριζοκόκκινες ανταύγειες. Έντονα αρώματα λουλουδιών, κόκκινων φρούτων, φράουλας και ροδιού τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας . Δροσερή, ισορροπημένη γεύση με ευχάριστη οξύτητα. Επίγευση έντονα αρωματική.

### **Οινοποίηση:**

Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

### **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 έκφραση σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): Μέγιστη 250 mg/L\*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα ρόδινο, με γκριζοκόκκινες ανταύγειες. Έντονα αρώματα λουλουδιών, κόκκινων φρούτων, φράουλας και ροδιού τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας . Δροσερή, ισορροπημένη γεύση, με ευχάριστη γλυκύτητα και διακριτική οξύτητα. Επίγευση έντονα αρωματική.

### **Οινοποίηση:**

Ο ερυθρωπός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

### 3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα ρόδινο, με γκριζοκόκκινες ανταύγειες. Έντονα αρώματα λουλουδιών, κόκκινων φρούτων, φράουλας και ροδιού τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας . Δροσερή, ισορροπημένη γεύση με διακριτική οξύτητα. Επίγευση γλυκιά και έντονα αρωματική.

#### **Οινοποίηση:**

Ο ερυθρωπός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

**\*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-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Μαγνησία 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, Πύργος.

### **ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

#### **Οινοποίηση λευκών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων οίνων:**

##### **Λευκός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Μαγνησία**

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης

τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

**Ο λευκός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία** παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των λευκών ημίξηρων οίνων η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.

**Ο λευκός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία** παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των λευκών ημίγλυκων οίνων η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

#### **Οινοποίηση ερυθρών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων:**

**Ο ερυθρός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία** παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ξηρών οίνων.

**Ο ερυθρός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία** παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ημίξηρων οίνων.

**Ο ερυθρός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία** παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ημίγλυκων οίνων.

#### **Οινοποίηση ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων:**

**Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία** παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.

**Ο ερυθρωπός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία** παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C .

**Ο ερυθρωπός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία** παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των 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. Μαγνησία καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 300445/5.6.2008 (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008 9).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Μαγνησία περιλαμβάνει τις περιοχές του νομού Μαγνησίας που βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 20 μέτρων.

#### **ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια ή 90 hl τελικού προϊόντος και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια ή 95 hl λίτρα τελικού προϊόντος

## **ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Μαγνησία παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασπρούδες, Ασύρτικο, Ροδίτης, Σαββατιανό και Ugni blanc(Trebbiano).

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Μαγνησία παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Βραδιανό, Λημινό, Μαυρούδι, Ξινόμαυρο, Συκιώτης, Cabernet Sauvignon, Grenache rouge, Merlot και Syrah.

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Μαγνησία παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Λημινό Βραδιανό, Μαυρούδι, Ξινόμαυρο, Συκιώτης, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah και Grenache rouge.

## **ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

### **Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής**

#### **Α. Ιστορικός δεσμός.**

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Μαγνησία ήταν γνωστή από τους προϊστορικούς χρόνους. Στον προϊστορικό οικισμό του Σέσκλου έχουν βρεθεί ίχνη αμπέλου και οινοποίησης. Στην αρχαιότητα παρήγαγε φημισμένα κρασιά όπως αυτά της Πεπάρρηθου (αρχαία Σκόπελος), που θεωρούνταν από τα πιο ονομαστά και διαδεδομένα κρασιά της εποχής. Η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση συνεχίστηκε αδιάκοπα στη διάρκεια των αιώνων. Ξένοι περιηγητές αναφέρονται σε κρασιά της περιοχής κατά την τουρκοκρατία. Ένας από τους ιστορικούς ελληνικούς αμπελώνες ήταν αυτός του Πηλίου, με εξαιρετικά εδαφοκλιματολογικά χαρακτηριστικά και πολλές δεκάδες αυτόχθονων ποικιλιών, πολλές από τις οποίες διεσώθηκαν ως σήμερα, ενώ αρκετές εξαφανίστηκαν από τη φυλλοξήρα.

Στα νεότερα χρόνια, ήδη από το 1918, η αμπελοκαλλιέργεια ανεπτύχθηκε έντονα στην περιοχή της Αγχιάλου από τους Έλληνες πρόσφυγες της Ανατολικής Ρωμυλίας και της Μικράς Ασίας, που εγκαταστάθηκαν κυρίως στη Νέα Αγχιάλο και στα χωριά Αϊδίσι, Μικροθήβες, Κρόκιο, όπου ακόμα και σήμερα υπάρχουν τα περισσότερα αμπέλια.

#### **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 κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό. Η μέγιστη μέση ετήσια θερμοκρασία του παγασητικού χειμώνα αγγίζει τους 37<sup>0</sup>C και η ελάχιστη μέση ετήσια θερμοκρασία τους 5<sup>0</sup>C.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση είναι της τάξεως των 450mm.

Το έδαφος χαρακτηρίζεται αμμοαργιλώδες- αργιλοπηλώδες με ελαφρά αλκαλικό pH και καλή αγωγιμότητα. Οι αμπελώνες είναι επικλινείς, μεσημβρινοί και η έκθεση σε θαλάσσιους αλλά και στεριανούς ανέμους αποτελούν προϋπόθεση, που μπορεί να αξιοποιηθεί θετικά για την αμπελοκαλλιέργεια και κατά συνέπεια την ελαχιστοποίηση των αναγκών για εξωτερικές φυτοπροστατευτικές παρεμβάσεις.

#### **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. Μαγνησία.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Μαγνησία 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 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. 300445/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μαγνησίας 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 αμπελουργικής 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 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, 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, 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.) Μαγνησία 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.

### 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» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1723/Β/29-08-2007).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 300445/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μαγνησίας 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 αμπελοουργού, 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 **MA**, 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](mailto:ax2u249@minagric.gr), [ax2u086@minagric.gr](mailto:ax2u086@minagric.gr), [ax2u172@minagric.gr](mailto:ax2u172@minagric.gr)

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.