

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

**Όνομα προς καταχώρηση:** Πιερία

**Ισοδύναμος Όρος:** Pieria

- Ονομασία προέλευσης (\*)

- Γεωγραφική ένδειξη

[(\*) διαγράφεται ότι δεν ισχύει]

**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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Χρώμα κίτρινο με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών ανάλογα με τα τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας καθώς και από την χρησιμοποιούμενη τεχνική οινοποίησης και ωρίμανσης. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο γεμάτο σώμα και οξύτητα. Επίγευση αρωματική με 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα κίτρινο με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών ανάλογα με τα τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας καθώς και από την χρησιμοποιούμενη τεχνική οινοποίησης και ωρίμανσης. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο γεμάτο σώμα, δροσιστική γλυκύτητα και οξύτητα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια.

**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:** Χρώμα κίτρινο με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών ανάλογα με τα τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας καθώς και από την χρησιμοποιούμενη τεχνική οινοποίησης και ωρίμανσης. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο γεμάτο σώμα και οξύτητα. Επίγευση γλυκιά με αρωματική διάρκεια.

#### 4. Οίνος λευκός γλυκός

##### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 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): 300 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα κίτρινο με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών ανάλογα με τα τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας καθώς και από την χρησιμοποιούμενη τεχνική οινοποίησης και ωρίμανσης. Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά με πλούσιο γεμάτο σώμα και οξύτητα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια

#### 5. Οίνος λευκός λικέρ

##### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 max 22.0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5-Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα κίτρινο έως πορτοκαλόχρουν ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Αρώματα λευκόσαρκων φρέσκων και αποξηραμένων φρούτων, μελιού και ξηρών καρπών. Πλούσιο στόμα με μακρά ευχάριστη επίγευση.

## 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:** Βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες το οποίο μπορεί να πάρει κεραμιδί ανταύγειες μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και τανίνες που συντελούν στην αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη 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:** Βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες το οποίο μπορεί να πάρει κεραμιδί ανταύγειες μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα, ευχάριστη γλυκύτητα και τανίνες που συντελούν στην αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση αρωματική αρκετά μεγάλης διάρκειας.

## 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:** Βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες το οποίο μπορεί να πάρει κεραμιδί ανταύγειες μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και τανίνες που συντελούν στην αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση γλυκιά .

## 4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 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): 300 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες το οποίο μπορεί να πάρει κεραμιδί ανταύγειες μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και τανίνες που συντελούν στην αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση γλυκιά και αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

## 5. Οίνος ερυθρός λικέρ

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 max 22.0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα ρουμπινί έως βαθύ ερυθρό ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Σύνθετο μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων, ξηρών καρπών και γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα είναι στρογγυλό, βελούδινο με μαλακές τανίνες και μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Η επίγευση είναι πλούσια και μακρά.

## Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

### 1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα ζωηρό ερυθρωπό με ιώδεις και κυανές ανταύγειες. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικές των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο, γεμάτο και δροσερό στόμα.

### 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L \*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα ζωηρό ερυθρωπό με ιώδεις και κυανές ανταύγειες. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικές των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο, γεμάτο, ευχάριστη γλυκύτητα και δροσερό στόμα.

### 3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα ζυγηρό ερυθρωπό με ιώδεις και κυανές ανταύγειες. Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικές των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο, γεμάτο και δροσερό στόμα. Με γλυκιά επίγευση.

\*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.) Πιερία 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 οίνων:**

##### **Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Πιερία**

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

##### **Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:**

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

##### **Οινοποίηση λευκών και ερυθρών οίνων λικέρ**

Ο οίνος λικέρ προέρχεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση με ελάχιστο φυσικό δυναμικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνο ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη

αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52%Vol και μέχρι 86% Vol.

### **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.

γ) Ο οίνος λικέρ προέρχεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση με ελάχιστο φυσικό δυναμικό αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνο ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52%Vol και μέχρι 86% Vol.

### **ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Πιερία καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 300444/5.6.2008 (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Πιερία περιλαμβάνει την περιοχή του νομού Πιερίας και αμπελώνες που βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 50 μέτρων.

### **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, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος με Π.Γ.Ε. Πιερία παράγεται μόνο από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Σαββατιανό, Chardonnay, Sauvignon blanc και Ugni blanc (Trebiano).

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Πιερία παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο, Λημνιώνα, Παμίδι, Cinsaut, Cabernet Sauvignon, Genache rouge, Merlot και Syrah

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε Πιερία παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Αγιωργίτικο, Λημνιώνα, Παμίδι, Cinsaut, Cabernet Sauvignon, Genache rouge, Merlot και Syrah.

Ο οίνος λικέρ Παράγεται από λευκές και ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του τοπικού οίνου σε οποιοδήποτε ποσοστό.

### **ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

#### **Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής**

#### **A. Ιστορικός δεσμός.**

Τα όρη στα όρια του Ν. Πιερίας είναι κατάφυτα από δάση. Η αμπελοκαλλιέργεια ήταν ανεπτυγμένη στην περιοχή της Πιερίας από τους αρχαιότερους χρόνους όπου, όπως αναφέρουν τα ιστορικά κείμενα, παράγονταν εκλεκτός ερυθρός οίνος τουλάχιστον από το 2500 π.Χ. Στα χρόνια της τουρκοκρατίας σε ημιορεινές περιοχές άνθισε η αμπελοκαλλιέργεια και το εμπόριο του κρασιού περιοχή. Η καλλιέργεια της αμπέλου συνεχίστηκε μέχρι σήμερα. Πολλοί αμπελώνες έχουν δημιουργηθεί σε ημιορεινές περιοχές του Ολύμπου και των Πιερίων. Οι συνεχείς βραβεύσεις των κρασιών της Πιερίας καταδεικνύει το υψηλό δυναμικό της αμπελοκαλλιέργειας στον Νομό.

Σύμφωνα με ερευνητές της ιστορίας της Πιερίας κατά τους πρόσφατους χρόνους σε πολλούς νομούς υπήρχε έντονη αμπελουργική δραστηριότητα των κατοίκων. Ο μελετητής και συγγραφέας **Αντώνιος Κάνουρας** στην υπό έκδοση μελέτη του, αναφέρει πλήθος τοπικών ποικιλιών οι οποίες καλλιεργούνταν σε περιοχές της Πιερίας.

Συγκεκριμένα στο Κολινδρό όπου ήκμασε η αμπελοκαλλιέργεια μέχρι τα μέσα του 20ου αιώνα καλλιεργούσαν ξεχωριστές ποικιλίες κρασοστάφυλων όπως το Κολινδρινό (ή Γιαννιτσιώτικο), τα Μοσχοστάφυλα, το Ξιρίκι, το Εφτάκιλο και άλλες περισσότερο διαδεδομένες στο Μακεδονικό αμπελώνα. Σύμφωνα με τον ερευνητή ο αμπελώνας αυτός ξεπερνούσε τα 2000 στρέμματα, εκτός δε από το κρασί παραγόταν και Τσίπουρο. Σημαντικό μέρος της παραγωγής αποτελούσε αντικείμενο εμπορίας προς γειτονικές πόλεις και νομούς, ιδιαίτερα δε προς την Θεσσαλονίκη προς την οποία η μεταφορά γινόταν και μέσω του λιμανιού της γειτονικής Μεθώνης. Εκτός από τον Κολινδρό σημαντικοί αμπελώνες υπήρχαν και στη γειτονική Πύδνα και το Δίον. Σε όλες τις προαναφερθείσες κωμοπόλεις (και σε άλλες ακόμα) πρόσφατα έχουν συσταθεί νέοι σύγχρονοι αμπελώνες από έμπειρους αμπελουργούς και οινοποιούς αλλά και από οινοποιητικές επιχειρήσεις με εμπειρία. Αυτή η επιλογή υπογραμμίζει το πολύ σημαντικό φυσικό πλεονέκτημα για την αμπελοκαλλιέργεια της οйнаμπέλου που διαθέτει ο Νομός Πιερίας.

### **A1. Ιστορικός δεσμός για τους οίνους λικέρ**

Οι ερυθροί και λευκοί οίνοι λικέρ παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή από πολλές δεκαετίες πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου λικέρ για οικογενειακή χρήση. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γιορτινά τραπέζια, τις γιορτές και τα πανηγύρια τους.

Οι υψηλές παρατεταμένες θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή οίνων λικέρ εξαιρετικής ποιότητας.

Με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα.

Πριν δύο περίπου δεκαετίες άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή τους από τα οινοποιεία της περιοχής, τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντάς τες με την σύγχρονη τεχνολογία.

Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθώς ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

### **B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.**

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

## **Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.**

Ο νομός ΠΙΕΡΙΑΣ ορίζεται στα ανατολικά από το Θερμαϊκό Κόλπο, στα δυτικά από τον Όλυμπο και τα Πιέρια ή Φλάμπουρο και στα βόρεια από τον ποταμό Αλιάκμονα. Στο νότιο μέρος του βρίσκεται ο Πηνειός Ποταμός. Το μήκος των ακτών της Πιερίας ξεπερνάει τα 100 χλμ. Το νότιο και δυτικό τμήμα της Πιερίας είναι ορεινά. Στα όρια της Πιερίας φτάνουν οι απολήξεις τριών οροσειρών : του Ολύμπου, του Τίταρου και των Πιερίων. Τα Πιέρια εκτείνονται σ' όλο το μήκος των δυτικών ορίων του νομού. Το κλίμα της πεδινής περιοχής του νομού, με την ευνοϊκή επίδραση της θάλασσας από ανατολικά και την προστασία του ορεινού τείχους από την άλλη πλευρά, είναι σχετικά ήπιο. Γίνεται φυσικά δριμύ προς τις ορεινές περιοχές.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία της Διευθύνσεως Αγροτικής Ανάπτυξης, το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως παραθαλάσσιο με έντονη την επίδραση των ορεινών όγκων του Ολύμπου και των Πιερίων, με ιδιαίτερα ευεργετική την επίδραση του θαλάσσιου αέρα.

Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 22,6° C ενώ τους χειμερινούς μήνες συχνά κατεβαίνει κάτω από τους 0° C (μέσος αριθμός ημερών παγετού 42 μέρες, ημερών χιονιού 44 μέρες) . Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 400 mm και η κατανομή τους είναι η χαρακτηριστική των μεσογειακών κλιμάτων δηλ. με αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέχει την βλαστική περίοδο. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως.

## **Γ1. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση για τους οίνους λικέρ**

Οι ψηλές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού δρουν ευνοϊκά για το λιάσιμο των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή οίνων λικέρ υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας.

### **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. Πιερία.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων με ΠΓΕ Πιερία 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.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση για τους οίνους λικέρ**

Οι οίνοι λικέρ που παράγονται στην Πιερία είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους και κυρίως του κλίματος της περιοχής παραγωγής τους. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει το 10 – 15% της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής.

Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και πολλές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις

## **ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

### **Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας**



## 1. 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. 300444/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πιερίας 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 «GANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

## Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

### Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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

### Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»

(ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

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

### **Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων**

**Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία**

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

**Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία**

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

-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»

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

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

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

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

### **Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής**

**Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία**

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

### **Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις**

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

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Πιερία 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»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 300444/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πιερίας 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 Αμπελοουργικού 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 ΠΙ, 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.