

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

Πλαγιές Πάικου (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	I.Μπουτάρης & υιός Οινοποιητική Α.Ε. I. Boutaris & son A.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 59200 Στενήμαχος Ημαθίας Νάουσσα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302332059700
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302332041240
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	dimitris.taskos@boutari.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ-ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ-ΑΓΡΟΤΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗΣ Α.Ε. CHATZIVARITIS A.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	6ο χλμ Γουμένισσας-Γιαννιτσών 61300 Γουμένισσα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302343041236
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302310218741
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	infothes@itd.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΪΔΑΡΙΝΗΣ ΧΡΙΣΤΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ Aidarinis Christos
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείριση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	1ο χλμ Επαρχιακής οδού Γουμένισσας - Κιλκίς 61300 Γουμένισσα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302343042555
Τηλεομοιοτυπία:	+302343043513
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	aidarini@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΤΑΤΣΗΣ ΣΤΕΡΓΙΟΣ Tatsis Stergios
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείριση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	4 Μπιζανίου 61300 Γουμένισσα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302343041053
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@ktimatatsis.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΤΑΤΣΗΣ ΠΕΡΙΚΛΗΣ Tatsis Stergios
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείριση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	2ο χλμ Γουμένισσας - Φιλυριάς 61300 Γουμένισσα

	Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302343043060
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@ktimatatsis.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΕΥΤΥΧΙΔΗΣ ΕΥΤΥΧΙΟΣ Eftichidis Eftichios
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείριση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	81 Θ. Σοφούλη 55131 Θεσσαλονίκη Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302310273620
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΓΕ Πλαγιες Πάϊκου - Προδιαγραφή.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 311497/10.7.2009 ΦΕΚ1493/Β/23.7.2009
----------------	---

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Πλαγιές Πάικου (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Slopes of Paiko (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, ημίγλυκος και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λευκός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l):Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08

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

4. Οίνος λευκός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λευκός ξηρός

Λευκοπράσινο λαμπερό χρώμα. Έντονα αρώματα όπου επικρατούν οι χαρακτηρισές εσπεριδοειδών καθώς και φρέσκα αρώματα φρούτων με ίχνη λουλουδιών. Όγκος με φρουτώδη επίγευση που διαρκεί.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Λευκοπράσινο λαμπερό χρώμα. Έντονα αρώματα όπου επικρατούν οι χαρακτηρισές εσπεριδοειδών καθώς και φρέσκα αρώματα φρούτων με ίχνη λουλουδιών. Ευχάριστη εντύπωση ισορροπίας μεταξύ οξύτητας και γλυκύτητας, μαλακό και φρουτώδες.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Λευκοπράσινο λαμπερό χρώμα. Έντονα αρώματα όπου επικρατούν οι χαρακτηρισές εσπεριδοειδών καθώς και φρέσκα αρώματα φρούτων με ίχνη λουλουδιών. Μαλακή γεύση, φρουτώδες και γλυκιά εντύπωση που διαρκεί.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Λευκοπράσινο λαμπερό χρώμα. Έντονα αρώματα όπου επικρατούν οι χαρακτηρισές εσπεριδοειδών καθώς και φρέσκα αρώματα φρούτων με ίχνη λουλουδιών. Μαλακή γεύση, φρουτώδες και γλυκιά εντύπωση που διαρκεί.

Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος , ημίγλυκος και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.5 % 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12 % Vol .
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.5 % 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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

3.Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12 % Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.5 % 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 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο 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

Ζηηρό κόκκινο χρώμα με βαθιές μωβ ανταύγειες. Αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι, ντομάτα, ίχνη πιπεριού. Φρέσκο, γεμάτο με μαλακές τανίνες και έντονη επίγευση φρούτων που διαρκεί.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Ζηηρό κόκκινο χρώμα με βαθιές μωβ ανταύγειες. Αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι, ντομάτα, ίχνη πιπεριού. Ευχάριστη εντύπωση ισορροπίας μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας, μαλακό και φρουτώδες.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Ζηηρό κόκκινο χρώμα με βαθιές μωβ ανταύγειες. Αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι, ντομάτα, ίχνη πιπεριού. Μαλακή γεύση, φρουτώδες και γλυκιά εντύπωση που διαρκεί.

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Ζηηρό κόκκινο χρώμα με βαθιές μωβ ανταύγειες. Αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι, ντομάτα, ίχνη πιπεριού. Μαλακή γεύση, φρουτώδες και γλυκιά εντύπωση που διαρκεί.

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

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

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

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.

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

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρώπός ξηρός

Βαθύ ροζέ χρώμα με τριανταφυλλί ανταύγειες. Έντονα αρώματα, επικρατούν τα άνθη τριανταφυλλιάς και εσπεριδοειδών. Ισορροπημένο με καλή οξύτητα και επίγευση ανθέων που διαρκεί.

2. Οίνος Ερυθρώπός ημίξηρος

Βαθύ ροζέ χρώμα με τριανταφυλλί ανταύγειες. Έντονα αρώματα, επικρατούν τα άνθη τριανταφυλλιάς και εσπεριδοειδών. Ισορροπημένο με καλή οξύτητα και επίγευση ανθέων που διαρκεί. Ευχάριστη εντύπωση ισορροπίας μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας, μαλακό και φρουτώδες.

3.Οίνος Ερυθρώπός ημίγλυκος

Βαθύ ροζέ χρώμα με τριανταφυλλί ανταύγειες. Έντονα αρώματα, επικρατούν τα άνθη τριανταφυλλιάς και εσπεριδοειδών. Ισορροπημένο με καλή οξύτητα και επίγευση ανθέων που διαρκεί. Μαλακή γεύση, φρουτώδες και γλυκιά εντύπωση που διαρκεί

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώννας(ες)

Αμπέλι

Αγρέππαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οινοποίηση λευκών οίνων: Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p>Οινοποίηση ερυθρών οίνων: Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p> <p>Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων: Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p>	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

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

Συστήματα μόρφωσης πρέμων

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

b. Μέγιστες αποδόσεις

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρούς, λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια. Για την ποικιλία Ροδίτης η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται στα δεκατέσσερα χιλιάδες (14,000) κιλά νωπά σταφύλια.</p>

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους, για τους λευκούς 105 HL και για τους ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Πλάγιες Πάικου καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 311497/10.7.2009 (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009) .

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Πλάγιες Πάικου περιλαμβάνει τις περιοχές των Δ.Δ Κάρπης, Γρίβας, Γουμένισσας, Γερακώνας και Φιλυριάς του Δήμου Γουμένισσας και στα Δ.Δ. Ευρωπού, Πολυπέτρου και Τούμπας του Δήμου Ευρωπού του Νομού Κιλκίς σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 80 μέτρα.

a. Περιοχή NUTS

GR123	Κιλκίς
-------	--------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON
04. XINOMAVRO
02. RODITIS

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Sauvignon Blanc B
Merlot N
Chardonnay B

Limnio N

Syrah N

Negoska N

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 φήμη που έχει αποκτήσει η περιοχή από την εδραίωση του ΠΟΠ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ οδήγησε στην εξαπλωση της σύγχρονης αμπελοκαλλιέργειας στην ευρύτερη περιοχή του ΠΓΕ ΠΛΑΓΙΕΣ ΠΑΪΚΟΥ με την καλλιέργεια μεγαλύτερου αριθμού ποικιλιών αμπέλου των οποίων οι σταφυλές δίνουν προϊόντα με απήχηση στην αγορά. Έτσι η αναγνώριση του ΠΓΕ ΠΛΑΓΙΕΣ ΠΑΪΚΟΥ είναι ουσιαστικά αποτέλεσμα της μακρόχρονης αναπτυξιακής πορείας της αμπελοοινικής παραγωγής στην περιοχή καθώς βασίστηκε στην παράδοση που υπάρχει και στην σύγχρονη υποδομή που αναπτύχθηκε τα τελευταία χρόνια.

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.

Κλίμα

Το κλίμα κατατάσσεται (κατά LANG) στην κατηγορία του υπόξηρου ως ύφυγρου αντίστοιχα. Θερμικό άθροισμα (βάση 10⁰ C) : 1980 βαθμοήμερες από τον Απρίλιο ως τον Οκτώβριο. Ηπειρωτικότητα : 20.93 ⁰ C. Ωρες ηλιοφάνειας : 1818 από τον Απρίλιο ως τον Οκτώβριο. Μέση θερμοκρασία του μήνα ωρίμανσης: 19.8⁰ C. Υετός : 650 mm κατά το έτος, 65 mm κατά τον μήνα ωρίμανσης. Άνεμοι : Τη χειμερινή περίοδο επικρατεί ο Βόρειος άνεμος Βαρδάρης. Το καλοκαίρι επικρατούν ήπιοι τοπικοί άνεμοι(αύρες) κυρίως νότιας διεύθυνσεως αλλά και Βορειοανατολικοί (μελέμια) που μειώνουν την επίδραση των θερμοκρασιών του θέρους.

Έδαφος

Η Ευρύτερη περιοχή της Γουμένισσας αποτελείται από γρανιτικού τύπου πετρώματα, ψαμμίτες, σχιστόλιθους, οφιόλιθους, ασβεστόλιθους, ενώ το μητρικό υλικό της από αποθέσεις με κοκκινόχωματα, μάργες και μαργαϊκούς ασβεστόλιθους σε σκληρές και μαλακές στρώσεις. Τα εδάφη της ζώνης είναι στην πλειονότητα τους ουδέτερης ως αλκαλικής αντίδρασης. Η περιοχή διαθέτει ικανές έως μεγάλες ποσότητες τόσο ισοδύναμου όσο και ενεργού ανθρακικού ασβεστίου εκτός από ορισμένες θέσεις που απουσιάζει το ανθρακικό ασβέστιο. Γενικά η εναλλακτική ικανότητα των εδαφών της περιοχής βρίσκεται σε πολύ ικανοποιητικά επίπεδα και εφοδιάζει επαρκώς τα φυτά σε θρεπτικά στοιχεία, λόγω της παρουσίας μεγάλου ποσοστού σμεκτικών στα ορυκτά της αργίλου, ενώ η παρουσία τόσο του εναλλακτικού ασβεστίου όσο και του εναλλακτικού μαγνησίου είναι υψηλή. Η οργανική ουσία είναι γενικά ικανοποιητική στους επιφανειακούς ορίζοντες και μειώνεται με το βάθος. Η οργανική ουσία των εδαφών της ζώνης, στην πλειονότητα των περιπτώσεων, είναι ικανή να τροφοδοτήσει τα φυτά με το απαραίτητο για την ανάπτυξη τους άζωτο, χωρίς να χρειάζεται συμπληρωματική αζωτούχος λίπανση.

Ανάγλυφο

Το ανάγλυφο της περιοχής είναι κυματοειδές, έντονο, με ποικίλους προσανατολισμούς και κλίσεις από 0 ως 30% και αποτελεί ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά που διαμορφώνουν τη συμπεριφορά των καλλιεργούμενων ποικιλιών στην περιοχή.

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. Πλαγιές Πάικου.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

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. Πλαγιές Πάικου.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ**Παρεκκλίσεις**

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>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»</p>	

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>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:</p> <p>«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.»</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

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

παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

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

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:
Αίτηση Καταχώρισης ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου
Περιγραφή:
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>	+302102124171 +302102124287 +302102124289
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302105238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ 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 ΑΤΤΗΣΗΣ:**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**