

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΣΥΝΗΘΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

[Καταχωρισμένη ονομασία]

«Κόρινθος»

[Σημειώστε «X» στο κατάλληλο τετραγωνίδιο:] ΠΟΠ ΠΓΕ

1. Αιτών και έννομο συμφέρον

Την αίτηση υποβάλλουν παραγωγοί που εδρεύουν στην καθορισμένη γεωγραφική περιοχή, και παράγουν, προωθούν και διανέμουν το προϊόν ΠΓΕ Κόρινθος. Η Ένωση Ελλήνων Οινοποιών που είχε υποβάλει αρχικά την αίτηση εξ όσων γνωρίζουμε δεν υφίσταται πλέον. Άλλωστε, σύμφωνα με την παρ. 2 άρθρο 4 του καν (ΕΕ) 2025/27 δεν είναι αποκλειστικό προνόμιο της αρχικώς αιτούσας ομάδας η τροποποίηση του τεχνικού φακέλου μιας ονομασίας προέλευσης.

2. Κεφάλαιο ή κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που επηρεάζεται από την/τις τροποποίηση/-εις

- α) Περιγραφή των Οίνων
- β) Οινολογικές Πρακτικές
- γ) Επιτρεπόμενες Οινοποιήσιμες Ποικιλίες Αμπέλου
- δ) Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή
- ζ) Εφαρμοστές Απαιτήσεις

3. Τύπος τροποποίησης/-εων

Η αιτούμενη τροποποίηση εμπίπτει σύμφωνα με το άρθρο 14 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 στην κατηγορία των τυπικών τροποποιήσεων αφού:

- α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην προστατευόμενη ονομασία προέλευσης,
- β) δεν συνιστά αλλαγή, διαγραφή ή προσθήκη κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος, όπως αναφέρεται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013
- γ) δεν ακυρώνει ούτε μεταβάλλει τον δεσμό που αναφέρεται στο άρθρο 93 παράγραφος 1 στοιχείο α) σημείο i) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και
- δ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

4. Τροποποίηση/-εις

(α) Προσθήκη στην ποικιλιακή σύνθεση των λευκών οίνων οι ποικιλίες Αϊδάκι, Αθήρι, Κυδωνίτσα, Μονεμβασιά, Μοσχάτο Λευκό, Ρομπόλα, Σκλάββα, Σιδερίτης, Gewürztraminer, Malvasia di Candia Aromatica, Riesling, Ugni Blanc,

Vioigner, των ερυθρών οίνων οι ποικιλίες Λημνιώνα, Μαυροδάφνη, Βερτζαμί, Καλαβρυτινό Μαύρο, Cabernet Franc, Cot (Malbec), Pinot Noir, Tempranillo και των ερυθρωπών οίνων η ποικιλία Μοσχοφίλερο και διαμόρφωση της ποικιλιακής σύνθεσης ως εξής:

Ο λευκός ξηρός οίνος ΠΓΕ Κόρινθος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Μοσχοφίλερο, Σαββατιανό, Ασπρούδες, Ασύρτικο, Λαγόρθη, Μαλαγουζιά, Chardonnay, Sauvignon blanc, Αϊδάνι, Αθήρι, Κυδωνίτσα, Μονεμβασιά, Μοσχάτο Λευκό, Ρομπόλα, Σκλάβα, Φιλέρι, Σιδερίτης, Gewürztraminer, Malvasia di Candia Aromatica, Riesling, Ugni Blanc και Vioigner. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρός ξηρός οίνος ΠΓΕ Κόρινθος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Μαυρούδι, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Λημνιώνα, Μαυροδάφνη, Βερτζαμί, Καλαβρυτινό Μαύρο, Cabernet Franc, Cot (Malbec), Pinot Noir και Tempranillo. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος ΠΓΕ Κόρινθος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Μαυρούδι, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Ροδίτη και Μοσχοφίλερο. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Αιτιολόγηση: Στην περιοχή παραγωγής των οίνων ΠΓΕ Κόρινθος από πολλών ετών έχουν φυτευτεί και καλλιεργούνται αμπέλια των παραπάνω ποικιλιών και παράγονται οίνοι με εξαιρετικά αποτελέσματα, δεδομένου του ότι οι εν λόγω ποικιλίες μετέχουν στην σύνθεση και του οίνου ΠΓΕ Πελοπόννησος. Πρόκειται αφενός για ελληνικές ποικιλίες (Αϊδάνι, Αθήρι, Κυδωνίτσα, Μονεμβασιά, Μοσχάτο Λευκό, Ρομπόλα, Σκλάβα, Σιδερίτης, Λημνιώνα, Μαυροδάφνη, Βερτζαμί, Καλαβρυτινό Μαύρο) με τεράστιο οινολογικό ενδιαφέρον και ισχυρό εξαγωγικό δυναμικό αλλά και για ξενικές ποικιλίες (Gewürztraminer, Malvasia di Candia Aromatica, Riesling, Ugni Blanc, Vioigner, Cabernet Franc, Cot (Malbec), Pinot Noir, Tempranillo), οι οποίες είναι γνωστές και στους ξένους καταναλωτές και για αυτό οι προερχόμενοι από αυτές οίνοι απορροφώνται εύκολα στις ξένες αγορές.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Επιτρεπόμενες Οινοποιήσιμες ποικιλίες» και «Οινολογικές Πρακτικές».

(β) Αύξηση της στρεμματικής απόδοσης της ποικιλίας Αγιωργίτικο από 1.200 σε 1.500 kg .

Αιτιολόγηση: Η περιοχή της Κορίνθου, έχει υποστεί σημαντικές επιπτώσεις από την κλιματική αλλαγή, όπου παρατηρούνται ακραία καιρικά φαινόμενα, αυξημένες θερμοκρασίες, ξηρασίες και άλλα φαινόμενα που επηρεάζουν την αγροτική παραγωγή και ιδιαίτερα την αμπελοκαλλιέργεια, με την ποικιλία Αγιωργίτικο, που είναι και η χαρακτηριστικότερη ποικιλία της περιοχής, να είναι ιδιαίτερα ευάλωτη σε αυτές τις αλλαγές. Ειδικότερα:

Η αύξηση των θερμοκρασιών είναι ένα από τα πιο εμφανή αποτελέσματα της κλιματικής αλλαγής στην Κόρινθο. Η περιοχή έχει βιώσει αυξημένα επίπεδα θερμοκρασίας και ακραία καιρικά φαινόμενα τα τελευταία χρόνια. Για παράδειγμα, το καλοκαίρι του 2024 καταγράφηκε ως το θερμότερο στην ιστορία της Ελλάδας, με μέση θερμοκρασία 2,9°C υψηλότερη από τον μέσο όρο της περιόδου 1991–2020. Οι

υψηλότερες θερμοκρασίες, ειδικά κατά την περίοδο της ωρίμανσης των σταφυλιών, μπορεί να επηρεάσουν την ποιότητα των σταφυλιών και του κρασιού. Για την ποικιλία Αγιωργήτικο, η υψηλή θερμοκρασία μπορεί να οδηγήσει σε πρόωρη ωρίμανση των σταφυλιών, με αποτέλεσμα την αυξημένη συγκέντρωση σακχάρων και λιγότερη οξύτητα, κάτι που μπορεί να οδηγήσει σε πιο «βαριά» και λιγότερο ισχυρά κρασιά, αλλαγές στην αρωματική και γευστική έκφραση των οίνων, καθώς η υπερβολική θερμότητα μπορεί να «καταστρέψει» τα αρωματικά συστατικά.

Επίσης, λόγω των εντινόμενων καυσώνων, η συνεχής έκθεση σε υπερβολικές θερμοκρασίες μπορεί να προκαλέσει θερμικό στρες στα αμπέλια, μειώνοντας την ποιότητα και την ποσότητα της παραγωγής και έντονη ξηρασία, η οποία επιφέρει περιορισμένη διαθεσιμότητα νερού μπορεί να περιορίσει την ανάπτυξη των αμπέλων και να μειώσει τη στρεμματική απόδοση.

Ενόψει των παραπάνω, η αύξηση της στρεμματικής απόδοσης από 1200 σε 1500 κιλά για την ποικιλία **Αγιωργήτικο** αποτελεί μία στρατηγική προσαρμογής στην κλιματική αλλαγή, καθώς επιτρέπει στους παραγωγούς να διαχειριστούν καλύτερα την αβεβαιότητα του καιρού, να μειώσουν τους κινδύνους από ξηρασία ή ακραία καιρικά φαινόμενα και να ενισχύσουν τη βιωσιμότητα των αμπελώνων τους. Παράλληλα, επιτρέπει μεγαλύτερη παραγωγή και καλύτερη διαχείριση των διαθέσιμων πόρων. Η αύξηση της στρεμματικής απόδοσης προσφέρει περισσότερους καρπούς ανά στρέμμα, κάτι που βοηθά τα αμπέλια να ανταποκριθούν καλύτερα σε καταστάσεις ξηρασίας ή αυξημένης θερμότητας, αφού η αύξηση της απόδοσης συχνά συνεπάγεται πιο ανθεκτικά και πιο παραγωγικά φυτά. Επιπλέον, η μεγαλύτερη παραγωγή σταφυλιών μειώνει την εξάρτηση από τη μεμονωμένη συγκομιδή των λιγότερων καρπών, δίνοντας στο αμπέλι την ευχέρεια να παράγει πιο ισχυρούς και ανθεκτικούς καρπούς, οι οποίοι θα μπορούσαν να αντέξουν καλύτερα τις νέες κλιματικές συνθήκες.

Η αύξηση της απόδοσης μπορεί να εξισορροπήσει τους κινδύνους αυτούς, δίνοντας στον παραγωγό τη δυνατότητα να εξασφαλίσει μεγαλύτερη ποσότητα προϊόντος ακόμη και αν οι καιρικές συνθήκες είναι λιγότερο ευνοϊκές σε κάποιες περιόδους της χρονιάς. Επίσης, θα δώσει μεγαλύτερη ελευθερία στον παραγωγό να επιλέξει τον σωστό χρόνο συγκομιδής, εξασφαλίζοντας καλύτερη ποιότητα και διαχείριση του προϊόντος.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Μέγιστες αποδόσεις».

(γ) Συμπλήρωση στοιχείων που αφορούν στην περιγραφή των φυσικών, ανθρώπινων ή άλλων ιστορικών στοιχείων που διαμορφώνουν την ιδιαιτερότητα του προϊόντος.

Συμπλήρωση της παραγράφου Β ως εξής:

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 της Κορίνθου από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Ο οίνος από την Κόρινθο αποτελεί από την αρχαιότητα προϊόν εμπορικών συναλλαγών των κατοίκων της Αρχαίας Φλιασίας με τις υπόλοιπες Πόλεις-Κράτη στην Αρχαία Ελλάδα μέχρι σήμερα. Ο οίνος που παράγεται στην περιοχή αποτελεί επίσης

αναπόσπαστο κομμάτι των γιορτών και των εκδηλώσεων των κατοίκων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.

Στην περιοχή λειτουργούν σήμερα περίπου 45 οινοποιεία, συμπεριλαμβάνοντας μεγάλη οινοποιεία αλλά και μικρές οικοτεχνίες.

Η περιοχή έχει γνωρίσει ραγδαία ανάπτυξη από τη δεκαετία του 1990 και μετά, με σημαντικές επενδύσεις σε ποιοτική οινοπαραγωγή και οινοτουρισμό. Ο οινοτουρισμός στην Κόρινθο αποτελεί έναν από τους πιο ανεπτυγμένους και ποιοτικούς οινοτουριστικούς προορισμούς στην Ελλάδα. Συνδυάζει εξαιρετικά κρασιά, φυσική ομορφιά, αρχαιολογικά μνημεία και φιλόξενες οινοτουριστικές εμπειρίες. Υπάρχουν δεκάδες επισκέψιμα οινοποιεία προσφέρουν πλήρεις εμπειρίες: ξενάγηση, γευστιγνωσία, περιήγηση στους αμπελώνες, pairing με φαγητό κ.ά.

Συμπλήρωση παραγράφου Γ ως εξής:

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Ο νομός Κορινθίας (ή Περιφερειακή Ενότητα Κορινθίας, όπως ονομάζεται σήμερα) βρίσκεται στο βορειοανατολικό τμήμα της Πελοποννήσου και έχει ποικίλο και ενδιαφέρον γεωγραφικό περιβάλλον. Ακολουθεί μια περιγραφή των βασικών γεωγραφικών χαρακτηριστικών του:

Το έδαφος είναι πολύμορφο και αποτελείται από ορεινές περιοχές όπως τα Όρη Ζήρεια (Κυλλήνη), το μεγαλύτερο βουνό της περιοχής (2.374 μ. ύψος), και τα Αριστοναυτικά Όρη, ημιορεινές και πεδινές εκτάσεις ιδιαίτερα γύρω από την Κόρινθο, το Ξυλόκαστρο, το Κιάτο και το Βέλο και παραθαλάσσιες ζώνες: Εκτείνονται κατά μήκος των βόρειων και ανατολικών ακτών. Δεν υπάρχουν μεγάλοι ποταμοί, αλλά υπάρχουν αρκετά ρέματα και χειμάρροι.

Το κλίμα είναι μεσογειακό, με ήπιους χειμώνες και θερμά, ξηρά καλοκαίρια. Οι ορεινές περιοχές έχουν πιο ψυχρό και υγρό κλίμα σε σχέση με τις παραθαλάσσιες.

Η ζώνη παραγωγής των οίνων με ΠΓΕ Κόρινθος είναι αρκετά εκτεταμένη αρχίζοντας από υψόμετρο 200 μέτρων και φθάνοντας μέχρι τα 850 μέτρα. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 750mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο. Η σύσταση των εδαφών του νομού Κορινθίας ποικίλλει ανάλογα με τη γεωμορφολογία της περιοχής, και επηρεάζει άμεσα τις γεωργικές καλλιέργειες και τη χρήση γης. Στις πεδινές και παράκτιες περιοχές (Κόρινθος, Βόχα, Κιάτο κ.ά.) τα εδάφη είναι αμμοπηλώδη έως αμμώδη, σχετικά ελαφριά, καλά στραγγιζόμενα, πλούσια σε ανόργανα στοιχεία λόγω προσχώσεων από χειμάρρους, επομένως κατάλληλα για αμπέλια.

Στις ημιορεινές περιοχές (Νεμέα, Ξυλόκαστρο, Ζευγολατιό κ.ά.) τα εδάφη είναι ασβεστολιθικά και αργιλοπηλώδη εδάφη, μεσαίας σύστασης, με καλή αποστράγγιση, μέτρια έως καλή γονιμότητα. Στις ορεινές Περιοχές (Ζήρεια, Στυμφαλία, Φενεός) πρόκειται για εδάφη λεπτά, πετρώδη εδάφη, συχνά φτωχά σε οργανική ουσία.

Γενικά τα εδάφη της Κορινθίας είναι καλά στραγγιζόμενα, κυρίως λόγω ασβεστολιθικής γεωλογίας, ποικιλόμορφα, με δυνατότητα εξειδικευμένων καλλιεργειών.

(δ) Συμπλήρωση στο τμήμα «Λεπτομέρειες του προϊόντος»

Συμπλήρωση της παραγράφου ως εξής:

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. Κόρινθος, τα οποία έχουν ως εξής:

Για τους λευκούς οίνους, πρόκειται για κρασιά φρέσκα, με τραγανή οξύτητα, αρώματα εσπεριδοειδών, λουλουδιών και φρούτων με κουκούτσι. Πολλά από αυτά έχουν καλή δυνατότητα παλαίωσης σε βαρέλι ή οινολάσπες.

Για τους ερυθρούς οίνους, πρόκειται για κρασιά με βαθύ ρουμπινί χρώμα, άρωμα κόκκινων φρούτων, πινελιές μπαχαρικών και βανίλιας με στρογγυλό στόμα, απαλές τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα.

Για τους ερυθροπούς οίνους, πρόκειται για κρασικά φρουτώδη, ελαφριά και αρωματικά, κατάλληλα για καλοκαιρινή κατανάλωση και συνδυασμούς με ποικιλία φαγητών.

(ε) Συμπλήρωση στο τμήμα «Αιτιώδης αλληλεπίδραση»

Συμπλήρωση της παραγράφου ως εξής:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κόρινθος 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. Πιο συγκεκριμένα:

Στην Κορινθία, τα εδάφη είναι κυρίως ασβεστολιθικά, αργιλώδη και χαλικώδη. Αυτά τα χαρακτηριστικά συμβάλλουν στην ανάπτυξη υγιούς αμπελώνα και στην παραγωγή σταφυλιών με καλή φαινολική ωρίμανση. Το έδαφος δίνει στα κρασιά καλή οξύτητα και μικρή πικράδα, προσδίδοντας ισορροπία στη γεύση.

Η Κορινθία έχει μεσογειακό κλίμα με ζεστά, ξηρά καλοκαίρια και ήπιους, βροχερούς χειμώνες. Η μεγάλη διακύμανση θερμοκρασίας ημέρας-νύχτας βοηθά στη διατήρηση της φρεσκάδας και των αρωμάτων στα σταφύλια. Το ξηρό κλίμα μειώνει την πιθανότητα ασθενειών στον αμπελώνα, επιτρέποντας φυσικότερη και υγιέστερη ανάπτυξη.

Το υψηλό υψόμετρο δροσίζει τους αμπελώνες, επιμηκύνοντας την περίοδο ωρίμανσης. Αυτό δίνει στα σταφύλια πιο πολύπλοκα αρώματα και καλύτερη ισορροπία ανάμεσα

σε σάκχαρα και οξύτητα. Η διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στη μέρα και τη νύχτα επιβραδύνει την ωρίμανση, βελτιώνοντας την ποιότητα του κρασιού.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε πλαγιές και λόφους με καλή έκθεση στον ήλιο, που βοηθά την ομοιόμορφη ωρίμανση. Η φυσική προστασία από βόρειους ανέμους και η προσέγγιση της θάλασσας σε κάποιες περιοχές δημιουργούν μικροκλίματα που επηρεάζουν το προφίλ των κρασιών.

Συνοψίζοντας, το γεωγραφικό περιβάλλον της Κορινθίας — με τα ποικίλα εδάφη, το μεσογειακό κλίμα, το υψόμετρο και την ποικιλία μικροκλιμάτων — διαμορφώνει κρασιά με ισορροπημένη οξύτητα και σώμα, πολύπλοκα φρουτώδη και μπαχαρένια αρώματα, καλή δυνατότητα παλαίωσης μοναδικό χαρακτήρα που ξεχωρίζει τα κρασιά της περιοχής διεθνώς

(ζ) Επικαιροποίηση του τεχνικού φακέλου ΠΓΕ Κόρινθος.

Στο πλαίσιο της επικαιροποίησης των τεχνικών φακέλων έγιναν οι εξής αλλαγές στην Προδιαγραφή του Προϊόντος: προσθήκη και αντικατάσταση εθνικών διατάξεων που αφορούν σε εφαρμοστέες απαιτήσεις και στους ελέγχους για τους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Εφαρμοστέες Απαιτήσεις».

5. Παραρτήματα

5.1 Το ενοποιημένο και δεόντως συμπληρωμένο ενιαίο έγγραφο, όπως τροποποιήθηκε

5.2 Η ενοποιημένη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος όπως τροποποιήθηκαν

5.3 Συνοδευτικά αρχεία που υποστηρίζουν την αίτηση τροποποίησης