



ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

20 Δεκεμβρίου 2021

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 5979

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. 3116/357273

Έγκριση τυπικών τροποποιήσεων των προδιαγραφών του προϊόντος ΠΓΕ Εύβοια.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ**ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Της περ. β της παρ. 2 του άρθρου 1 του ν.δ. 243/1969 «Περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» (Α' 144),

β) του άρθρου 90 του «Κώδικα νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα κυβερνητικά όργανα» (π.δ. 63/2005, Α' 98), όπως διατηρήθηκε σε ισχύ με την παρ. 22 του άρθρου 119 του ν. 4622/2019 (Α' 133),

γ) του π.δ. 97/2017 «Οργανισμός Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (Α' 138),

δ) του π.δ. 2/2021 «Διορισμός Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών» (Α' 2).

2. Τους κανονισμούς:

α) (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, (ΕΕ L 347/20-12-2013) «για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου».

β) (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής (ΕΕ L 9/11-1-2019) «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

γ) (ΕΕ) 2019/34 της Επιτροπής (ΕΕ L 9/11-1-2019) «σχετικά με τον καθορισμό κανόνων για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού

Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, το Μητρώο προστατευόμενων ονομασιών, την ανάκληση της προστασίας και τη χρήση συμβόλων, και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1306/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά κατάλληλο σύστημα ελέγχων».

3. Τα άρθρα 4 και 5 της υπ' αρ. 5833/155045/12-12-2013 κοινής υπουργικής απόφασης «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν. (ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (Β' 3324).

4. Την υπ' αρ. 2919/95506/13-9-2017 υπουργική απόφαση «Ταξινόμηση οиноποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου και ποικιλιών σταφιδοποιίας» (Β' 3276).

5. Το υπ' αρ. 446/57658/26-2-2021 αίτημα για τροποποίηση των προδιαγραφών του προϊόντος ΠΓΕ Εύβοια.

6. Το απόσπασμα του Πρακτικού γνωμοδότησης της υπ' αρ. 97ης/18-6-2021 Συνεδρίασης της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οиноπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

7. Την εισήγηση της Διεύθυνσης Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

8. Το γεγονός ότι από της διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

1. Την έγκριση των τυπικών τροποποιήσεων των προδιαγραφών του προϊόντος ΠΓΕ Εύβοια που αφορούν:

α) Βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των οίνων.

β) Προσθήκη στην ποικιλιακή σύνθεση του λευκού οίνου (ξηρού, ημίξηρου, ημίγλυκου γλυκού) των ποικιλιών Viognier και Μοσχάτο λευκό σε οποιοδήποτε ποσοστό.

γ) Προσθήκη στην ποικιλιακή σύνθεση του ερυθρού οίνου (ξηρού, ημίξηρου, ημίγλυκου γλυκού) της ποικιλίας Vioignier και διαμόρφωση της ποικιλιακής σύνθεσης ως εξής:

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος γλυκός) οίνος ΠΓΕ Εύβοια παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Μανδηλαριά (Μαύρη Κουντούρα), Βραδυανό, Αγιωργίτικο, Λιάτικο, Καραμπράιμης, Ρητινό, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache rouge, και Merlot, σε οποιοδήποτε ποσοστό, Vioignier σε ποσοστό έως και 10% σε συναινετική με τις υπόλοιπες ποικιλίες.

δ) Προστίθεται η φράση «σε οποιοδήποτε ποσοστό» στην ποικιλιακή σύνθεση του ερυθρού οίνου (ξηρού, ημίξηρου, ημίγλυκου και γλυκού).

ε) Προσθήκη στο ενιαίο έγγραφο της ποικιλίας Βραδυανό σε όλους τους οίνους, η οποία εκ παραδρομής δεν αναφερόταν, ενώ υπάρχει στις προδιαγραφές του προϊόντος.

στ) Τροποποίηση της οριοθετημένης περιοχής.

Αφαιρείται η προϋπόθεση της χωρικής τοποθέτησης των αμπελώνων σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 10 μέτρα.

ζ) Επικαιροποίηση του τεχνικού φακέλου ΠΓΕ Εύβοια:

ζα) Βελτίωση της περιγραφής του κεφαλαίου «Δεσμός με τη Γεωγραφική Περιοχή».

ζβ) Προσθήκη και αντικατάσταση εθνικών διατάξεων που αφορούν σε εφαρμοστέες απαιτήσεις και στους ελέγχους για τους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ και

ζγ) Αλλαγή στοιχείων στις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

2. Οι ανωτέρω τυπικές τροποποιήσεις θα κοινοποιηθούν στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή σύμφωνα με την παρ. 2 του άρθρου 17 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

Άρθρο 2

Στην παρούσα απόφαση προσαρτάται και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος αυτής:

1. Παράρτημα Ι με τις τροποποιημένες ενοποιημένες προδιαγραφές του προϊόντος ΠΓΕ Εύβοια και

2. Παράρτημα ΙΙ με το τροποποιημένο ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο του προϊόντος ΠΓΕ Εύβοια.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 1308/2013

Άρθρο 94, ΠΑΡ. 2

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ:

Εύβοια - ΕΥΒΟΙΑ

Ισοδύναμος Όρος: Evia - EVIA

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

2.1 Οίνος λευκός ξηρός Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

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

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.

- Περικτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0

- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5- Μέγιστη 7,5

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρους Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Απαλό λεμονοπράσινο χρώμα.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει έντονα αρώματα αχλαδιού, πράσινου μήλου, πεπονιού, ανανά, μάνγκο, βερίκοκου και λευκόσαρκου ροδάκινου.

Γεύση: Στόμα με λεμονάτη φρεσκάδα, πλαισιωμένη από φρουτώδη επίγευση. Επίσης με τη συμμετοχή των sauvignon blanc, viognier, μαλαγουζιάς, αποκτάτε έντονη μύτη, με αρώματα γκρέιπφρουτ, λάιμ, μάνγκο, φρούτων του πάθους και λεμονόχορτου, ίχνη φυτικότητας και φρεσκοκομένου γρασιδιού. Πλούσιο φρουτώδες στόμα, με τονισμένη οξύτητα και πολύπλοκη επίγευση.

2.2 Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.

- Περικτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρους Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για λευκούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρους Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Απαλό χρυσό χρώμα με πράσινες ανταύγειες.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει έντονα αρώματα τριαντάφυλλου, leeches, πιπεριού, μέντας, ginger, καραμέλας και μπαχαριών.

Γεύση: Στόμα πλούσιο, λιπαρό, με ένταση ανθικών αρωμάτων και μπαχαριών. Η ισορροπημένη οξύτητα κοντράρεται ευχάριστα με το λιπαρό στόμα, δημιουργώντας μακρά επίγευση.

2.3 Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για λευκούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	- 3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα κιτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει σύνθετη μύτη με νότες πεπόνι, ανανά, ροδάκινο, βερύκοκο, άνηθ εσπεριδοειδών.

Γεύση: Φρουτώδες στόμα με τον ίδιο αρωματικό χαρακτήρα με αυτόν της μύτης. Σώμα μετρίου όγκου. Μακρά γλυκιά επίγευση.

2.4 Οίνος λευκός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για λευκούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Λαμπερό χρυσαφί χρώμα.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει πολύπλοκα συμπυκνωμένα αρώματα τριαντάφυλλου, μελιού, ανθέων πορτοκαλιάς, βοτάνων με νύξεις καραμέλας βουτύρου. Μετά την παλαίωση τους τα αρώματα τους εξελίσσονται σε σταφίδας γλυκά μπαχαρικά, σοκολάτας, καραμέλας και φουντουκιού.

Γεύση: Στόμα με αρκετή γλύκα, η οποία όμως στηρίζεται από ικανοποιητική οξύτητα, έντονη ένταση αρωμάτων τριαντάφυλλου, μελιού, ροδάκινου, καραμέλας και βουτύρου. Βελούδινη υφή και καλοδομημένη μακρά επίγευση.

Β. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

2.5 Οίνος Ερυθρός ξηρός Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol.

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

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει αρώματα με έντονο πολύπλοκο bouquet, δαμάσκηνου, κερασιού, βύσσινου, μαύρων μούρων, βερίκοκου, μπαχαρικών, πιπεριού και ισορροπημένου βαρελιού.

Γεύση: Στόμα πλούσιο, πικάντικο, με βελούδινες ταννίνες και ικανοποιητική οξύτητα. Βελούδινη υφή και μακρά επίγευση.

2.6 Οίνος Ερυθρός ημίξηρος Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

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

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρους Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρους Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει αρώματα φρούτων μαύρου μούρου, δαμάσκηνου, κερασιού, φράουλας.

Γεύση: Μέτριο σώμα, με ελαφριά γλυκύτητα και με ήπιες ταννίνες. Μέτρια επίγευση.

2.7 Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

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

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρους Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει αρώματα φρούτων μαύρου μούρου, δαμάσκηνου, κερασιού, φράουλας.

Γεύση: Μέτριο σώμα, με εμφανή γλυκύτητα. Μέτρια γλυκιά επίγευση.

2.8 Οίνος ερυθρός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

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

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για

ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαιώση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει πολύπλοκα αρώματα δαμάσκηνου, μαύρων μούρων, βύσσινου, μαύρης σοκολάτας και βανίλιας.

Γεύση: Στόμα γλυκό με μαλακές τανίνες, ικανοποιητική οξύτητα και αρώματα μαρμελάδων δαμάσκηνου, μύρτιλου, κερασιού και βανίλιας. Μακρά γλυκιά επίγευση.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

2.9 Οίνος Ερυθρωπός ξηρός Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Μεγάλης παλέτας χρώματα από μέτριας έντασης σολωμού έως έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει αρώματα φράουλας, ροδιού, πετροκέρασου. Γεύση: Φρουτώδες φρέσκο στόμα με αρώματα φράουλας και ροδιού με τραγανή οξύτητα με παρουσία πικάντικου χαρακτήρα κόκκινου πιπεριού. Μακρά επίγευση.

Γεύση: Φρουτώδες φρέσκο στόμα με αρώματα φράουλας και ροδιού με τραγανή οξύτητα με παρουσία πικάντικου χαρακτήρα κόκκινου πιπεριού. Μακρά επίγευση.

2.10 Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρωπούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Μεγάλης παλέτας χρώματα από μέτριας έντασης σολωμού έως έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει αρώματα φράουλας, κερασιού.

Γεύση: Φρουτώδες φρέσκο στόμα με αρώματα φράουλας και ελαφριά γλύκα. Μέτρια επίγευση.

2.11 Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρωπούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρο, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Μεγάλης παλέτας χρώματα από μέτριας έντασης σολομού έως έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει αρώματα φράουλας, κερασιού.

Γεύση: Φρουτώδες φρέσκο στόμα με αρώματα φράουλας και ικανοποιητική γλύκα. Μέτρια επίγευση.

2.12 Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρωπούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρο, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18

Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250
---	-----

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Μεγάλης παλέτας χρώματα από μέτριας έντασης σολομού έως έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει αρώματα φράουλας, κερασιού.

Γεύση: Φρουτώδες γλυκό στόμα με αρώματα φράουλας. Μέτρια επίγευση.

3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Οινοποίηση λευκών οίνων:

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 οC.

Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Εύβοια παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων. Στην περίπτωση της προσθήκης της ποικιλίας Vioignier σε ποσοστό έως 10% εφαρμόζεται συνοινοποίηση με την κλασική μέθοδο της ερυθράς οινοποίησης.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

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

4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

α) για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (Καν. (ΕΕ) 2019/934 Παράρτημα Ι Μέρος Δ').

β) Η διαμόρφωση των πρέμνων είναι είτε γραμμική είτε κυπελλοειδής και το κλάδεμα που ακολουθείται είναι ανάλογα με την ποικιλία.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Εύβοια περιλαμβάνει την περιοχή στα διοικητικά όρια της Περιφερειακής Ενότητας (πρώην Νομός) Ευβοίας (βλέπε Χάρτη).

6. ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ) ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ

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 90.0 HL τελικού προϊόντος.

7. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Εύβοια παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Σαββατιανό, Ροδίτη, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Μοσχοφίλερο, Αηδάνι άσπρο, Αθήρι, Μονεμβασιά, Grenache Blanc, Sauvignon Blanc, Vioignier και Μοσχάτο σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Εύβοια παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών

Μανδηλαριά (Μαύρη Κουντούρα), Βραδυνό, Αγιωργίτικο, Λιάτικο, Καραμπραϊμής, Ρητινό, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache rouge, και Merlot σε οποιοδήποτε ποσοστό. Επίσης την λευκή ποικιλία Viognier σε ποσοστό έως και 10% σε συναινετική με τις ερυθρές ποικιλίες.

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Εύβοια παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Μανδηλαριά (Μαύρη Κουντούρα), Βραδυνό, Αγιωργίτικο, Λιάτικο, Καραμπραϊμής, Ρητινό, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache rouge, Merlot, Ροδίτη και Μοσχοφίλερο σε οποιοδήποτε ποσοστό.

8. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

8.1 Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ήταν αναπτυγμένη, όπως αποδεικνύεται και από τον Όμηρο στο έπος της Ιλιάδας. Αβαντίς είναι η αρχαία ονομασία της Εύβοιας προερχόμενη από το όνομα των κατοίκων της. Οι Αβαντες ήταν το πρώτο προϊστορικό ελληνικό φύλλο που εγκαταστάθηκε στην Εύβοια, κυρίως γύρω από την Χαλκίδα και την Ερέτρια, μεταξύ 2100 - 1900 π.Χ. Σύμφωνα με ένα μύθο το όνομά τους πήραν από τη νύμφη Άβα. Ήταν φιλοπόλεμος μαχητικός λαός που είχε πάρει μέρος μεταξύ άλλων και στον Τρωικό Πόλεμο με αρχηγό τον Βασιλιά Ελεφίνωρα. Ο Μεγάλος ποιητής Όμηρος αναφέρει αρκετές φορές τόσο την Εύβοια στο σύνολο της όσο και επιμέρους περιοχές, όπως την Ισταία ως «σταφυλοφόρο», δηλαδή ότι παράγουν σταφύλια.

Παρατίθεται απόσπασμα του Θεόγνι του Μεγαρέως (784, 892) που σχετίζεται με την αμπελουργική παράδοση της κεντρικής Εύβοιας από τους αρχαίους χρόνους:

«ήλθον δ' Εὐβοίης ἀπελόειν πεδίον... και Ληλάντου δ' ἀγαθὸν κείρεται οἰνοπέδου»

Σε μετάφραση: Ήρθα στην Εύβοια, η οποία είναι μια περιοχή γεμάτη αμπέλια και στο όμορφο Ληλάντιο υπάρχει μεγάλη οίνοπαραγωγή.

Επίσης, ο καρυστινός αμπελώνας, έχει μια παράδοση που χάνεται στα βάθη των αιώνων. Ιδιαίτερα το δεύτερο μισό του 20ου αιώνα έπαιξε πρωτεύοντα ρόλο στην οικονομία της περιοχής. Καρυστινοί έμποροι έκαναν γνωστό στις αγορές του Βόλου και της Θεσσαλονίκης το μούστο της Καρυστίας. Χιλιάδες ξύλινα βαρέλια με μούστο φορτώθηκαν σε μεγάλα καΐκια από το λιμάνι της Καρύστου.

Τον 6ο μ.Χ. αιώνα η ευβοϊκή Κύμη αναφέρεται ως πόλη από τον γεωγράφο Στέφανο τον Βυζάντιο, ενώ κατά την περίοδο της δυτικής κυριαρχίας στην Εύβοια (1204-1470) είναι γνωστή και ως λιμάνι (Porto Chimi).

Την τελευταία περίοδο της τουρκοκρατίας αναπτύσσεται οικονομικά χάρη, κυρίως, στην παραγωγή και το εμπόριο κρασιού. Κατά την επανάσταση του 1821 στην οποία παίρνει δυναμικά μέρος, υφίσταται μεγάλες καταστροφές. Μετά την απελευθέρωση, γίνεται πρωτεύουσα της επαρχίας Καρυστίας. Από τη δεκαετία του 1830 μέχρι το τέλος του 19ου αιώνα, η Κύμη γνωρίζει μια περίοδο οικονομικής ακμής χάρη στο εμπόριο τοπικά παραγόμενων γεωργικών προϊόντων (κρασί, λάδι, μετάξι) αλλά και κάρβουνου. Ειδικά οι εξαγωγές κρασιού κυρίως προς τη Γαλλία, ευνοούν τη συσσώρευση πλούτου στην Κύμη.

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.

Συγκεκριμένα, σήμερα στην Εύβοια υπάρχουν τρεις διαφορετικοί δρόμοι κρασιού που περιλαμβάνουν όλη τη γεωγραφική έκταση του νησιού και όλα τα οργανωμένα οίνοποιεία, στο σύνολο τους 17.

Επίσης, τα οίνοποιεία του νησιού λαμβάνουν μέρος σε όλες τις Ευρωπαϊκές εκδηλώσεις για την προώθηση του κρασιού, όπως οι «Ανοιχτές Πόρτες» και η «Ευρωπαϊκή μέρα οινoturισμού».

Το κρασί, επίσης παίζει σημαντικό ρόλο στην οικονομία του νησιού, τόσο στον αγροτικό και βιοτεχνικό τομέα ως κυρίαρχο προϊόν, όσο και στον τουρισμό με τη μορφή οινoturισμού.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Εύβοια βρίσκεται στα διοικητικά όρια της Περιφερειακής Ενότητας (βλέπε Χάρτη).

Η Εύβοια είναι το δεύτερο μεγαλύτερο νησί σε έκταση, της Ελλάδας και το έκτο μεγαλύτερο νησί της Μεσογείου. Εκτείνεται κατά μήκος της βορειοανατολικής Στερεάς Ελλάδας, από το Μαλιακό κόλπο μέχρι απέναντι από τις ακτές της Αττικής, χωρίζεται από αυτήν με την Ευβοϊκή θάλασσα. Τα βόρεια και βορειοανατολικά παράλια της Εύβοιας βρέχονται από το Αιγαίο Πέλαγος.

Η Εύβοια χωρίζεται σε μικρές φυσικές απομονωμένες περιφέρειες από τους μεγάλους και απότομους ορεινούς όγκους που καταλαμβάνουν τη μεγαλύτερη έκτασή της: το Τελέθριο προς βορρά, τη Δίρφη στο κεντρικό τμήμα της και την Όχη προς νότο. Ανάμεσά τους αναπτύσσονται εύφορες πεδιάδες, όπως αυτές του Λήλαντα και των Ψαχνών, μικρές κοιλάδες και παράκτιες λωρίδες ορμίσκων (όρμος Καρύστου, Στύρα κ.α.)

Γ. Μήκος 23° 48' 56.14" Ε

Γ. Πλάτος 38° 33' 42.68" Ν

Έκταση 3661,64 km²

Ανάγλυφο

Πρόκειται για μια μεγάλη έκταση με ποικιλομορφία εδαφών και τοπογραφίας. Οι καλλιεργούμενοι αμπελώνες ξεκινούν στα 10m. υψόμετρο και οι πιο ορεινοί είναι στα 600m. στον ορεινό όγκο του βουνού της Δίρφης 1745m. Παραδοσιακά τα περισσότερα αμπέλια ήταν φυτεμένα στις πιο εύφορες πεδιάδες, αλλά πλέον καλλιεργούνται σε πλαγιές με απότομη κλίση ώστε να εννοείται η αποστράγγιση και η καλύτερη έκθεση στον ήλιο. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές.

Έδαφος

Γεωλογικά η Εύβοια αποτελεί συνέχεια της Αττικής. Το έδαφός της αποτελείται κυρίως από σχιστόλιθους, ενώ παρουσιάζει πολλές γεωλογικές διαπλάσεις. Έντονη πάντως φαίνεται να υπήρξε και η φαιστική δράση κατά τη διάρκεια της τεταρτογενούς περιόδου του καινοζωικού αιώνα, όπου και αποσχίστηκε από την ηπειρωτική χώρα.

Τα εδάφη ποικίλουν από αμμώδη, πηλοαμμώδη, πηλώδη, αμμοαργιλώδη, έως και αργιλώδη. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης (SL, SCL) με ουδέτερο pH και με λίγο ανθρακικό ασβέστιο.

Κλίμα

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό. Η μέση ετήσια θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του έτους είναι 18,4 °C με τους καλοκαιρινούς μήνες να είναι 24.9 °C ενώ τους χειμερινούς μήνες να είναι 10.5 °C. Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 600 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.

8.2 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. Εύβοια.

Οι λευκοί οίνοι ΠΓΕ Εύβοια χαρακτηρίζονται από το ανοιχτό χρώμα λευκοπράσινης κυρίως απόχρωσης, ενίοτε ελαφρώς κιτρινωπής. Το αρωματικό προφίλ έχει εύρος που περιλαμβάνει αρώματα εσπεριδοειδών, ανθέων και ώριμων φρούτων. Το εύρος αυτό είναι αποτέλεσμα των ιδιαίτερων χαρακτήρων των ποικιλιών και του χώρου καλλιέργειας, αφού παραλλάσσει με την θέση και το έδαφος. Χαρακτηρίζονται επίσης από στόμα με επαρκή όγκο και επίγευση που είναι συνάρτηση τόσο των ποικιλιών όσο και της επαρκούς ωρίμασης που επιτυγχάνεται στην περιοχή.

Οι ερυθρωποί οίνοι ΠΓΕ Εύβοια διακρίνονται για μεγάλη παλέτα στο χρώμα και τις ανοιχτές ή έντονες αποχρώσεις τους, συνάρτηση των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών, της οινοποίησης και της περιοχής καλλιέργειας. Τα αρώματα είναι επίσης έντονα, όπου επικρατούν τα άνθη και τα κόκκινα φρούτα. Η έκφραση της ισορροπίας είναι εξαιρετική σε κάθε τύπο ερυθρωπού (ξηρός- ημίξηρος- ημίγλυκος-γλυκός) κυρίως λόγω της καλής οξύτητας.

Το έντονο βαθύ κόκκινο χρώμα με βαθιές μωβ ανταύγειες στη νεότητα και κεραμιδί αποχρώσεις μετά από χρόνια χαρακτηρίζει τους ερυθρούς οίνους ΠΓΕ Εύβοια, όπως και η μεγάλη αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι, μαύρα φρούτα, ίχνη πιπεριού. Το στόμα είναι γεμάτο με μαλακές τανίνες και έντονη επίγευση φρούτων που διαρκεί.

Οι οίνοι ΠΓΕ Εύβοια έχουν αποσπάσει διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς (Le Challenge International du Vin FRANCE, Decanter LONDON UK, AWC Vienna, IWSC London UK, TEXSOM IWA. USA, Sommeliers Choice Awards UK, SMV CANADA International Wine Championship)

8.3 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Εύβοια 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.

Η γεωγραφική περιοχή της γεωγραφικής ένδειξης «Εύβοια» προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία από εδαφολογικές και κλιματολογικές καταστάσεις όπου πολλές ποικιλίες σταφυλιών βρίσκουν συνθήκες ιδιαίτερα ευνοϊκές για την ωριμότητά τους. Σύμφωνα με το κλίμα που παρατηρείται στην περιοχή, οι λευκές ποικιλίες σταφυλιών κυριαρχούν στις πεδιάδες, ενώ οι κόκκινες ποικιλίες σταφυλιών, στις πλαγιές των τριών ορεινών όγκων (Τελέθριο προς βορρά, τη Δίρφη στο κεντρικό τμήμα της και την Όχη προς νότο).

Οι ανεμολογικές συνθήκες είναι μια ιδιαιτερότητα της περιοχής, που συνορεύει με τον Ευβοϊκό από τη δύση και το Αιγαίο ανατολικά. Οι υγρές αέριες μάζες από τη θάλασσα προσκρούουν στα ευβοϊκά βουνά και ανεβαίνουν απότομα με αποτέλεσμα την αλλαγή θερμοκρασίας και την αντιστροφή της κατεύθυνσής τους. Αποτέλεσμα σε όλο το νησί και ιδιαίτερα κατά τους μήνες του περασμού, να έχουμε ευεργετικούς ανέμους και πολύ καλή διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα, έως και 10 βαθμούς κάτω!

Τα υψηλής ποιότητας χαρακτηριστικά των οίνων που παράγονται στο νησί της Ευβοίας αποκτώνται λόγω των ιδιαίτερων ποικιλόμορφων εδαφικών χαρακτηριστικών της περιοχής που κυμαίνονται από αμμώδη, πηλοαμμώδη, πηλώδη, αμμοαργιλώδη έως και αργιλώδη.

Κατά τον ίδιο τρόπο, λόγω των μακροκλιματικών χαρακτηριστικών της περιοχής καταγωγής και των αλληλεπιδράσεων με το ανάγλυφο και το έδαφος, οι ποικιλίες λευκών και ερυθρωπών σταφυλιών της περιοχής δίνουν οίνους με γνωρίσματα που είναι χαρακτηριστικά της θέσης καλλιέργειας. Οι ποικιλίες Sauvignon Blanc, Μοσχάτο και Μαλαγουζιά ωριμάζουν κατά το δεύτερο δεκαήμερο του Αυγούστου, το Ασύρτικο και η Viognier κατά το τρίτο δεκαήμερο του Αύγουστου, ενώ ο Ροδίτης και το Σαββατιανό το τελευταίο δεκαεπταήμερο του Σεπτέμβρη. Οι οίνοι της ποικιλίας Sauvignon Blanc χαρακτηρίζονται από αρώματα φρούτων - κυρίως ροδάκινο - και λιγότερο από τους πράσινους χαρακτήρες. Η έκφρασή της ωστόσο ποικίλει έντονα με το αμπελοτόπι, δίνοντας ακόμη μεγαλύτερο εύρος στις επιλογές του οινοποιού. Για παράδειγμα στα πιο βαριά εδάφη ενισχύεται ο πράσινος χαρακτήρας ενώ στα πιο ελαφριά ο ώριμος φρουτώδης. Η Μαλαγουζιά κατά κύριο λόγο δίνει οίνους που έχουν έντονο τον ανθικό αρωματικό χαρακτήρα, ενισχύοντας έτσι πολύ την αρωματική παλέτα των συνδυασμών τους με τις άλλες ποικιλίες. Επιπλέον σε θέσεις που ευνοούν την πιο όψιμη ωρίμαση των σταφυλιών της, η Μαλαγουζιά, Αηδάνι άσπρο και Αθήρι, μπορεί να δώσουν οίνους με τον αρωματικό χαρακτήρα εσπεριδοειδών συνδυαζόμενους με πλούσιο στόμα και γευστική διάρκεια. Από τα σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο παράγονται οίνοι με πλούσιο σώμα και δομή, υψηλή οξύτητα και διακριτικό αρωματικό χαρακτήρα που παραλλάσσει από ανθικός

ως εκείνων των εσπεριδοειδών. Η λευκή ποικιλία Μοσχάτο στα ηλιοαμμόδη, ηλιώδη και αμμοαργιλιώδη εδάφη δίνει σύνθετα αρώματα φρούτων και ανθών φρέσκου σταφυλιού, λεμονιάς πορτοκαλιάς και άλλων εσπεριδοειδών, ροδοπέταλων και μελιού. Φρουτώδες γεμάτο σώμα με λεμονάτη οξύτητα και μακρά επίγευση.

Η λευκή ποικιλία Viognier δίνει υψηλή αρωματική ένταση εσπεριδοειδών, πυρινοκάρπων και τροπικών φρούτων πλαισιωμένη από άνθη λεμονιάς και πορτοκαλιάς. Φρουτώδες πλούσιο γεμάτο σώμα με ισορροπημένη οξύτητα και πολύπλοκη μακράς διάρκειας με όγκο επίγευση.

Το ιδιαίτερο μικρόκlima του νησιού της Εύβοιας και η αλληλεπίδραση του με τους παραγόμενους οίνους αποτυπώνεται ιδιαίτερα και στους ερυθρούς οίνους. Ως τυπικό παράδειγμα αυτών των αλληλεπιδράσεων αναφέρεται η συμπεριφορά της ποικιλίας Syrah, η οποία έχει πολυδύναμο χαρακτήρα αφού από τα σταφύλια της μπορούν να παραχθούν ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι υψηλής ποιότητας. Έτσι, από το Syrah στην ευρύτερη περιοχή της Εύβοιας παράγονται ερυθροί οίνοι με έντονο αρωματικό χαρακτήρα, και συγκέντρωση αρωματικών χαρακτήρων που παραλλάσσει ανάλογα με τη θέση (αμπελοτόπι) του αμπελώνα. Στις θέσεις με αμμοπηλώδη εδάφη δίνει οίνους με αρωματική λεπτότητα, ενώ σε εδάφη με υψηλά ποσοστά αργίλου και χαμηλότερα ανθρακικού ασβεστίου οι παραγόμενοι οίνοι χαρακτηρίζονται κυρίως από ισχυρό φαινολικό χαρακτήρα. Κατά την συγκλλιέργεια και συνοينوποίηση της λευκής ποικιλίας Viognier με τις ερυθρές επιτρεπόμενες ποικιλίες της περιοχής και πιο συγκεκριμένα την ερυθρή ποικιλία Syrah, η ποικιλία Viognier ωριμάζει πρώιμα σε σύγκριση με την ποικιλία Syrah. Τούτο έχει ως αποτέλεσμα την ημέρα της συγκομιδής η ποικιλία Viognier βρίσκεται σε υπέρωριμο στάδιο. Αυτός ο συνδυασμός- συντονισμός δίνει στους ερυθρούς οίνους χαρακτηριστικά υπέρωριμων αποξηραμένων μαύρων φρούτων με τραγανή οξύτητα. Κυρίως όμως οίνους με πλούσιο λιπαρό σώμα, στιβαρή δομή και μαλακές βελούδινες ταινίες, κατά την συνοينوποίηση με την ποικιλία Viognier.

Κατά τον ίδιο τρόπο, λόγω των μακροκλιματικών χαρακτηριστικών της περιοχής καταγωγής και των αλληλεπιδράσεων με το ανάγλυφο και το έδαφος, οι ποικιλίες ερυθρών σταφυλιών της περιοχής δίνουν οίνους με γνωρίσματα που είναι χαρακτηριστικά της θέσης καλλιέργειας. Οι ποικιλίες Μανδηλαριά (Μαύρη Κουντούρα), Βραδυανό, Καραμπραϊμής, Ρητινό, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, εκμεταλλεύόμενες τα ιδιαίτερα κλιματολογικά και μορφολογικά χαρακτηριστικά της Εύβοιας δίνουν πολύπλοκα κρασιά με καλό φαινολικό δυναμικό και με στρογγυλεμένες μαλακές ταινίες και πλούσιο στόμα.

Τα ερυθρωπά κρασιά της Εύβοιας κυρίως από τις ποικιλίες Μανδηλαριά (Μαύρη Κουντούρα), Βραδυανό, Καραμπραϊμής, Ρητινό, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot και Syrah, φυτεμένα σε αμπελοτόπια κοντά στην θάλασσα, χαρακτηρίζονται από βαθύ ροζέ χρώμα με έντονη αρωματική πολυπλοκότητα κόκκινων φρούτων και παχύ στόμα, λόγω της πολύ καλής ωρίμανσης. Ενώ όταν αυτές οι ποικιλίες φυτεύονται στις φτωχές

πλαγιές στο εσωτερικό του νησιού, αργούν να ωριμάσουν και δίνουν ανοιχτόχρωμους τριανταφυλλί οίνους με αρωματική φρεσκάδα και χαρακτηριστική οξύτητα.

9. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

9.1 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α. Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Παρ. 1 του άρθρου 5 του Καν. (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

Β. Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην υπ' αρ. 392169/20-10-1999 κοινή υπουργική απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (Β' 1985), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 321813/29-8-2007 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 1723), στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοοινικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς». Συγκεκριμένα οι οίνοι ΠΓΕ Εύβοια μπορούν να παραχθούν σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στην Περιφερειακή Ενότητα (πρώην νομός) Εύβοιας ή στην όμορη Περιφερειακή Ενότητα (πρώην νομός) Βοιωτίας.

9.2 Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Α. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Στο άρθρο 53 παράγραφοι 1, 2 και 6 Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην υπ' αρ. 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» (Β 818), 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
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 στην παρ. 2 του άρθρου 1 της υπ' αρ. 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» (Β' 818).

Γ. Παραδοσιακές Ενδείξεις

- Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την υπ' αρ. 235309/7-2-2002 υπουργική απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (Β' 179) 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.) Εύβοια 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 gis, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux,

- Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 112 του Καν (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 113 του Καν (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 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.) Εύβοια και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής:

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Ορεινός αμπελώνας, Ορεινό κτήμα.

Δ. Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών

Σύμφωνα με την υπ' αρ. 311498/10-7-2009 απόφαση (Β' 1493) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Μονεμβασία» για τους λευκούς οίνους.

9.3 Απαιτήσεις Ενωσιακής και Εθνικής Νομοθεσίας Εθνική Νομοθεσία

- υπ' αρ. 392169/20-10-1999 κοινή υπουργική απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (Β' 1985), όπως τροποποιήθηκε με την με την υπ' αρ. 321813/29-08-2007 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 1723),

- υπ' αρ. 311498/10.7.2009 υπουργική απόφαση «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Εύβοιας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (Β' 1493),

- υπ' αρ. 280557/2005 υπουργική απόφαση «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» (Β' 818),

- υπ' αρ. 285870/1.9.2004 κοινή υπουργική απόφαση «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» (Β' 1372), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 317456/4.11.2005 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 1571),

- υπ' αρ. 388052/8.8.2001 υπουργική απόφαση «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (Β' 1089),

- υπ' αρ. 235309/7.2.2002 υπουργική απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (Β' 179),

- υπ' αρ. 352347/6670/1.9.1987 κοινή υπουργική απόφαση «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (Β' 512), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 280580/21.6.2005 κοινή υπουργική απόφαση «Τροποποίηση της υπ' αρ. 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' αρ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (Β' 875),

- υπ' αρ. 3915/144646/23-10-2018 υπουργική απόφαση «Ειδικοί όροι εμφιάλωσης οίνων» (Β' 4976),

- υπ' αρ. 5833/155045/12-12-2013 κοινή υπουργική απόφαση «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (Β' 3324), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 5066/117288/27-10-2015 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 2322),

- υπ' αρ. 2453/235850/20-9-2019 υπουργική απόφαση «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Καν.(ΕΕ) 2018/273 και του Καν.(ΕΕ) 2018/274 όσον αφορά τις δηλώσεις παραγωγής, επεξεργασίας, εμπορίας και αποθεμάτων στον αμπελοοινικό τομέα» (Β' 3673), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 13/326/2-1-2020 (Β' 7),

- υπ' αρ. 5067/117292/ 27.10.2015 κοινή υπουργική απόφαση «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της έν-

δειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (Β' 2323), όπως τροποποιήθηκε από την υπ' αρ. 5852/139338/14-12-2015 «Τροποποίηση της υπ' αρ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (Β' 2708),

- ν. 427/1976 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του ν.δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» (Α' 230).

10 ΕΛΕΓΧΟΙ - ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ

10.1 Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:

- υπ' αρ. 388052/8.8.2001 υπουργική απόφαση «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (Β' 1089),

- υπ' αρ. 392169/20-10-1999 κοινή υπουργική απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (Β' 1985), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 321813/29-08-2007 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 1723),

- υπ' αρ. 311498/10.7.2009 υπουργική απόφαση «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Εύβοιας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (Β' 1493),

- υπ' αρ. 285870/1.9.2004 κοινή υπουργική απόφαση «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» (Β' 1372), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 317456/4.11.2005 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 1571),

- υπ' αρ. 5833/155045/12-12-2013 κοινή υπουργική απόφαση «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (Β' 3324), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 5066/117288/27-10-2015 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 2322),

- υπ' αρ. 2453/235850/20-9-2019 υπουργική απόφαση «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Καν.(ΕΕ) 2018/273 και του Καν.(ΕΕ) 2018/274 όσον αφορά τις δηλώσεις παραγωγής, επεξεργασίας, εμπορίας και αποθεμάτων στον αμπελοοινικό τομέα» (Β' 3673), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 13/326/2-1-2020 (Β' 7),

- υπ' αρ. 3915/144646/23-10-2018 υπουργική απόφαση «Ειδικοί όροι εμφιάλωσης οίνων» (Β' 4976),

- ν. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις

αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (Α' 32),

- υπ' αρ. 434/82574/25-6-2014 υπουργική απόφαση «Καθορισμός των συντελεστών των κριτηρίων επιμέτρησης που εφαρμόζονται για την επιβολή των διοικητικών κυρώσεων του άρθρου 23 του ν. 4235/2014 (Α' 32) στους τομείς των τροφίμων, της υγείας και προστασίας των ζώων και της διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων και παράγωγων προϊόντων αυτών» (Β' 1710),

- υπ' αρ. 673/141426/10-11-2014 υπουργική απόφαση «Υποδείγματα εντύπων για την εφαρμογή των άρθρων 1 έως 36 του ν. 4235/2014 (Α' 32) στον τομέα των τροφίμων» (Β' 3109).

10.2 Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων

Η ετήσια διαδικασία πιστοποίησης των οίνων Π.Γ.Ε. Εύβοια σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία, ενδεικτικά, είναι η ακόλουθη:

Οι επιχειρήσεις οι οποίες επιθυμούν να πιστοποιήσουν προϊόντα παραγωγής τους υποβάλουν στην αρμόδια Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής σχετική αίτηση πιστοποίησης.

Πραγματοποιείται έλεγχος, με τον οποίο εξασφαλίζονται στοιχεία διοικητικού χαρακτήρα από τα οποία αποδεικνύεται ότι οι ενδείξεις που αναγράφονται στην ετικέτα των σχετικών οίνων και αφορούν την εν λόγω Π.Γ.Ε ή τις οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου και το έτος εσοδείας είναι αληθείς. Προκειμένου να επισημανθεί ένας οίνος ως Π.Γ.Ε, πρέπει να έχει πιστοποιηθεί κατά το στάδιο της παραγωγής του είτε παράγεται για την ίδια την επιχείρηση είτε για τρίτους (φασόν) είτε πωλείται χύμα με σκοπό την εμφιάλωση από άλλη επιχείρηση. Η επιχείρηση, πριν τη διάθεση στην αγορά των εμφιαλωμένων οίνων, αιτείται στην αρμόδια αρχή την χορήγηση ειδικών κωδικών αριθμών, ενημερώνοντας για τον αριθμό και τον όγκο των περιεκτών στους οποίους θα εμφιαλωθούν οι οίνοι.

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 ΕΥ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της περιοχής όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

10.3 Αρχές ελέγχου

α) Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Γενική Διεύθυνση Τροφίμων

Διεύθυνση: Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Τμήμα: Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Μενάνδρου 22, ΤΚ 10552

Τηλ.: 210-2125178, 210-2125162

e-mail: a.petrovoulou@minagric.gr, dgrammatikos@minagric.gr

β) Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Εύβοιας Λ. Χαϊνά 93 Διοικητήριο, ΤΚ 34 100, Χαλκίδα

e-mail: s.partinis.s@evia.pste.gov.gr

γ) Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών, Ποιοτικού και Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου Βόλου Τορούντζια-Νικολαΐδη Πεδ. Άρεως, Τ.Κ. 38334, Βόλος e-mail: d.lykas@minagric.gr

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση:
Εύβοια - ΕΥΒΟΙΑ Ισοδύναμος όρος: Evia - EVIA
2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:
ΠΓΕ - ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ
3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων:

1. ΟΙΝΟΣ

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων:

4.1 Οίνος Λευκός

4.1.1 Οίνος Λευκός Ξηρός

Όψη: Απαλό λεμονοπράσινο χρώμα.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει έντονα αρώματα αχλαδιού, πράσινου μήλου, πεπονιού, ανανά, μάνγκο, βερίκοκου και λευκόσαρκου ροδάκινου.

Γεύση: Στόμα με λεμονάτη φρεσκάδα, πλαισιωμένη από φρουτώδη επίγευση. Επίσης με τη συμμετοχή των sauvignon blanc, viognier, μαλαγουζιάς, αποκτάτε έντονη μύτη, με αρώματα γκρέιπφρουτ, λάϊμ, μάνγκο, φρούτων του πάθους και λεμονόχορτου, ίχνη φυτικότητας και φρεσκοκομένου γρασιδιού. Πλούσιο φρουτώδες στόμα, με τονισμένη οξύτητα και πολύπλοκη επίγευση.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο,

εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρους Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4.1.2 Οίνος Λευκός Ημίξηρος

Όψη: Απαλό χρυσό χρώμα με πράσινες ανταύγειες

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει έντονα αρώματα τριαντάφυλλου, leeches, πιπεριού, μέντας, ginger, καραμέλας και μπαχαριών.

Γεύση: Στόμα πλούσιο, λιπαρό, με ένταση ανθικών αρωμάτων και μπαχαριών. Η ισορροπημένη οξύτητα

κοντράρεται ευχάριστα με το λιπαρό στόμα, δημιουργώντας μακρά επίγευση

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρους Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για λευκούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα I Μέρους Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

4.1.3 Οίνος Λευκός Ημίγλυκος

Όψη: Χρώμα κιτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει σύνθετη μύτη με νότες πεπόνι, ανανά, ροδάκινο, βερύκοκο, άνθη εσπεριδοειδών.

Γεύση: Φρουτώδες στόμα με τον ίδιο αρωματικό χαρακτήρα με αυτόν της μύτης. Σώμα μετρίου όγκου.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για λευκούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα I Μέρους Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	- 3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

4.1.4 Οίνος Λευκός Γλυκός

Όψη: Λαμπερό χρυσαφί χρώμα.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει πολύπλοκα συμπυκνωμένα αρώματα τριαντάφυλλου, μελιού, ανθέων πορτοκαλιάς, βοτάνων με νύξεις καραμέλας βουτύρου. Μετά την παλαίωση τους τα αρώματα τους εξελίσσονται σε σταφίδας γλυκά μπαχάρια, σοκολάτας, καραμέλας και φουντουκιού.

Γεύση: Στόμα με αρκετή γλύκα, η οποία όμως στηρίζεται από ικανοποιητική οξύτητα, έντονη ένταση αρωμάτων τριαντάφυλλου, μελιού, ροδάκινου, καραμέλας και βουτύρου. Βελούδινη υφή και καλοδομημένη μακρά επίγευση.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για λευκούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

4.2 Οίνος Ερυθρός

4.2.1 Οίνος Ερυθρός ξηρός

Όψη: Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει αρώματα με έντονο πολύπλοκο bouquet, δαμάσκηνο, κερασιού, βύσσινου, μαύρων μούρων, βερίκοκου, μπαχαρικών, πιπεριού και ισορροπημένου βαρελιού.

Γεύση: Στόμα πλούσιο, πικάντικο, με βελούδινες ταννίνες και ικανοποιητική οξύτητα. Βελούδινη υφή και μακρά επίγευση.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 12,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρους Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

4.2.2 Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Όψη: Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει αρώματα φρούτων μαύρου μούρου, δαμάσκηνο, κερασιού, φράουλας.

Γεύση: Μέτριο σώμα, με ελαφριά γλυκύτητα και με ήπιες ταννίνες. Μέτρια επίγευση.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρους Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την

παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4.2.3 Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Όψη: Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει αρώματα φρούτων μαύρου μούρου, δαμάσκηνο, κερασιού, φράουλας.

Γεύση: Μέτριο σώμα, με εμφανή γλυκύτητα. Μέτρια γλυκιά επίγευση.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4.2.4 Οίνος Ερυθρός γλυκός

Όψη: Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει πολύπλοκα αρώματα δαμάσκηνο, μαύρων μούρων, βύσσινου, μαύρης σοκολάτας και βανίλιας.

Γεύση: Στόμα γλυκό με μαλακές τανίνες, ικανοποιητική οξύτητα και αρώματα μαρμελάδων δαμάσκηνο, μύρτιλου, κερασιού και βανίλιας. Μακρά γλυκιά επίγευση.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4.3 Οίνος Ερυθρωπός

4.3.1 Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Όψη: Μεγάλης παλέτας χρώματα από μέτριας έντασης σολωμού έως έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει αρώματα φράουλας, ροδιού, πετροκέρασο.

Γεύση: Φρουτώδες φρέσκο στόμα με αρώματα φράουλας και ροδιού με τραγανή οξύτητα με παρουσία πικάντικου χαρακτήρα κόκκινου πιπεριού. Μακρά επίγευση.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4.3.2 Οίνος Ερυθρώπης ημίξηρος

Όψη: Μεγάλης παλέτας χρώματα από μέτριας έντασης σολωμού έως έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει αρώματα φράουλας, κερασιού.

Γεύση: Φρουτώδες φρέσκο στόμα με αρώματα φράουλας και ελαφριά γλύκα. Μέτρια επίγευση.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρώπους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα I Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

4.3.3 Οίνος Ερυθρώπης ημίγλυκος

Όψη: Μεγάλης παλέτας χρώματα από μέτριας έντασης σολωμού έως έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει αρώματα φράουλας, κερασιού.

Γεύση: Φρουτώδες φρέσκο στόμα με αρώματα φράουλας και ικανοποιητική γλύκα. Μέτρια επίγευση.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρώπους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα I Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

4.3.4 Οίνος Ερυθρώπης γλυκός

Όψη: Μεγάλης παλέτας χρώματα από μέτριας έντασης σολωμού έως έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες.

Οσμή: Η αρωματική παλέτα περιλαμβάνει αρώματα φράουλας, κερασιού.

Γεύση: Φρουτώδες γλυκό στόμα με αρώματα φράουλας. Μέτρια επίγευση.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρώπους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα I Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18

Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250
---	-----

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1 Οινολογικές Πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων:

Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Εύβοια παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20oC.

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Εύβοια παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων. Στην περίπτωση της προσθήκης της ποικιλίας Viognier σε ποσοστό έως 10% εφαρμόζεται συνοινοποίηση με την κλασική μέθοδο της ερυθράς οινοποίησης.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

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

5.2 Ειδικές οινολογικές πρακτικές

α) για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις του Καν (ΕΕ) 2019/934 Παράρτημα Ι Μέρος Δ'.

β) Η διαμόρφωση των πρέμνων είναι είτε γραμμική είτε κυπελλοειδής και το κλάδεμα που ακολουθείται είναι ανάλογα με την ποικιλία.

5.3 Μέγιστη απόδοση 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.

5.4 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 90.0 HL τελικού προϊόντος.

6. Ποικιλίες αμπέλου από την/τις οποία/-ες λαμβάνεται/-ονται ο/οι οίνος/-οι:

Ασύρτικο
Cabernet Sauvignon
Λιάτικο
Αγιωργίτικο
Ροδίτης
Σαββατιανό
Βραδυανό
Μονεμβασιά
Μοσχοφίλερο
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Αηδάνι Άσπρο
Syrah N Ρητινό
Καραμπραϊμή
Αθήρι
Grenache Rouge N
Grenache Blanc B

Μανδηλαριά Μαλαγουζιά

Viognier

Μοσχάτο

7. Ορισμός της οριοθετημένης περιοχής:

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Εύβοια περιλαμβάνει την περιοχή στα διοικητικά όρια της Περιφερειακής Ενότητας (πρώην Νομός) Εύβοιας (βλέπε Χάρτη).

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

8.1 Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

8.1.1 Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ήταν αναπτυσσόμενη, όπως αποδεικνύεται και από τον Όμηρο στο έπος της Ιλιάδας. Αβαντίς είναι η αρχαία ονομασία της Εύβοιας προερχόμενη από το όνομα των κατοίκων της. Οι Άβαντες ήταν το πρώτο προϊστορικό ελληνικό φύλλο που εγκαταστάθηκε στην Εύβοια, κυρίως γύρω από την Χαλκίδα και την Ερέτρια, μεταξύ 2100 - 1900 π.Χ. Σύμφωνα με ένα μύθο το όνομά τους πήραν από τη νύμφη Άβα. Ήταν φιλοπόλεμος μαχητικός λαός που είχε πάρει μέρος μεταξύ άλλων και στον Τρωικό Πόλεμο με αρχηγό τον Βασιλιά Ελεφώνωρα. Ο Μεγάλος ποιητής Όμηρος αναφέρει αρκετές φορές τόσο την Εύβοια στο σύνολο της όσο και επιμέρους περιοχές, όπως την Ισταία ως 'σταφυλοφόρο', δηλαδή ότι παράγουν σταφύλια.

Παρατίθεται απόσπασμα του Θεόγνι του Μεγαρέως (784, 892) που σχετίζεται με την αμπελουργική παράδοση της Εύβοιας από τους αρχαίους χρόνους.:

"ήλθον δ' Εὐβοίης ἀπελόειν πεδίον.. και Ληλάντου δ' ἀγαθὸν κείρεται οἰνοπέδου".

Σε μετάφραση: Ήρθα στην Εύβοια, η οποία είναι μια περιοχή γεμάτη αμπέλια και στο όμορφο Ληλάντιο υπάρχει μεγάλη οινοπαραγωγή.

Επίσης, ο καρυστινός αμπελώνας, έχει μια παράδοση που χάνεται στα βάθη των αιώνων. Ιδιαίτερα το δεύτερο μισό του 20ου αιώνα έπαιξε πρωτεύοντα ρόλο στην οικονομία της περιοχής. Καρυστινοί έμποροι έκαναν γνωστό στις αγορές του Βόλου και της Θεσσαλονίκης το μούστο της Καρυστίας. Χιλιάδες ξύλινα βαρέλια με μούστο φορτώθηκαν σε μεγάλα καΐκια από το λιμάνι της Καρύστου.

Τον 6ο μ.Χ. αιώνα η ευβοϊκή Κύμη αναφέρεται ως πόλη από τον γεωγράφο Στέφανο τον Βυζάντιο, ενώ κατά την περίοδο της δυτικής κυριαρχίας στην Εύβοια (1204-1470) είναι γνωστή και ως λιμάνι (Porto Chimi).

Την τελευταία περίοδο της τουρκοκρατίας αναπτύσσεται οικονομικά χάρη, κυρίως, στην παραγωγή και το εμπόριο κρασιού. Κατά την επανάσταση του 1821 στην οποία παίρνει δυναμικά μέρος, υφίσταται μεγάλες καταστροφές. Μετά την απελευθέρωση, γίνεται πρωτεύουσα της επαρχίας Καρυστίας. Από την δεκαετία του 1830 μέχρι το τέλος του 19ου αιώνα, η Κύμη γνωρίζει μια περίοδο οικονομικής ακμής χάρη στο εμπόριο τοπικά παραγόμενων γεωργικών προϊόντων (κρασί, λάδι, μετάξι) αλλά και κάρβουνου. Ειδικά οι εξαγωγές κρασιού κυρίως προς τη Γαλλία, ευνοούν τη συσσώρευση πλούτου στην Κύμη.

8.1.2 Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων

πων 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.

Συγκεκριμένα, σήμερα στην Εύβοια υπάρχουν τρεις διαφορετικοί δρόμοι κρασιού που περιλαμβάνουν όλη την γεωγραφική έκταση του νησιού και όλα τα οργανωμένα οινοποιεία, στο σύνολο τους 17.

Επίσης, τα οινοποιεία του νησιού λαμβάνουν μέρος σε όλες τις Ευρωπαϊκές εκδηλώσεις για την προώθηση του κρασιού, όπως οι «Ανοιχτές Πόρτες» και η «Ευρωπαϊκή μέρα οινοτουρισμού».

Το κρασί, επίσης παίζει σημαντικό ρόλο στην οικονομία του νησιού, τόσο στον αγροτικό και βιοτεχνικό τομέα ως κυρίαρχο προϊόν, όσο και στον τουρισμό με την μορφή οινοτουρισμού.

8.1.3 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Εύβοια βρίσκεται στα διοικητικά όρια της Περιφερειακής Ενότητας Ευβοίας (βλέπε Χάρτη).

Η Εύβοια είναι το δεύτερο μεγαλύτερο νησί σε έκταση, της Ελλάδας και το έκτο μεγαλύτερο νησί της Μεσογείου. Εκτείνεται κατά μήκος της βορειοανατολικής Στερεάς Ελλάδας, από το Μαλιακό κόλπο μέχρι απέναντι από τις ακτές της Αττικής, χωρίζεται από αυτήν με την Ευβοϊκή θάλασσα. Τα βόρεια και βορειοανατολικά παράλια της Εύβοιας βρέχονται από το Αιγαίο Πέλαγος.

Η Εύβοια χωρίζεται σε μικρές φυσικές απομονωμένες περιφέρειες από τους μεγάλους και απότομους ορεινούς όγκους που καταλαμβάνουν τη μεγαλύτερη έκτασή της: το Τελέθριο προς βορρά, τη Δίρφη στο κεντρικό τμήμα της και την Όχη προς νότο. Ανάμεσά τους αναπτύσσονται εύφορες πεδιάδες, όπως αυτές του Λήλαντα και των Ψαχνών, μικρές κοιλάδες και παράκτιες λωρίδες ορμίσκων (όρμος Καρύστου, Σ τύρα κ.α.)

Γ. Μήκος 23ο 48' 56.14" Ε

Γ. Πλάτος 38ο 33' 42.68" Ν

Έκταση 3661,64 km²

Ανάγλυφο

Πρόκειται για μια μεγάλη έκταση με ποικιλομορφία εδαφών και τοπογραφίας. Οι καλλιεργούμενοι αμπελώνες ξεκινούν στα 10m. υψόμετρο και οι πιο ορεινοί είναι στα 600m. στον ορεινό όγκο του βουνού της Δίρφης 1745m. Παραδοσιακά τα περισσότερα αμπέλια ήταν φυτεμένα στις πιο εύφορες πεδιάδες, αλλά πλέον καλλιεργούνται σε πλαγιές με απότομη κλίση ώστε να εννοείται η αποστράγγιση και η καλύτερη έκθεση στον ήλιο. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές.

Έδαφος

Γεωλογικά η Εύβοια αποτελεί συνέχεια της Αττικής. Το έδαφός της αποτελείται κυρίως από σχιστόλιθους, ενώ παρουσιάζει πολλές γεωλογικές διαπλάσεις. Έντονη πάντως φαίνεται να υπήρξε και η φαισטיακή δράση κατά τη διάρκεια της τεταρτογενούς περιόδου του καινοζωϊκού αιώνα, όπου και αποσχίστηκε από την ηπειρωτική χώρα.

Τα εδάφη ποικίλουν από αμμόδη, πηλοαμμόδη, πηλώδη, αμμοαργιλώδη, έως και αργιλώδη. Τα εδάφη των

αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης (SL, SCL) με ουδέτερο pH και με λίγο ανθρακικό ασβέστιο.

Κλίμα

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό. Η μέση ετήσια θερμοκρασία κατά την διάρκεια του έτους είναι 18,4 οC με τους καλοκαιρινούς μήνες να είναι 24,9 οC ενώ τους χειμερινούς μήνες να είναι 10,5 οC. Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 600 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 βορειοανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως.

8.2.2 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. Εύβοια.

Οι λευκοί οίνοι ΠΓΕ Εύβοια χαρακτηρίζονται από το ανοιχτό χρώμα λευκοπράσινης κυρίως απόχρωσης, ενίοτε ελαφρώς κιτρινωπής. Το αρωματικό προφίλ έχει εύρος που περιλαμβάνει αρώματα εσπεριδοειδών, ανθέων και ώριμων φρούτων. Το εύρος αυτό είναι αποτέλεσμα των ιδιαίτερων χαρακτήρων των ποικιλιών και του χώρου καλλιέργειας, αφού παραλλάσσει με την θέση και το έδαφος. Χαρακτηρίζονται επίσης από στόμα με επαρκή όγκο και επίγευση που είναι συνάρτηση τόσο των ποικιλιών όσο και της επαρκούς ωρίμασης που επιτυγχάνεται στην περιοχή.

Οι ερυθρωποί οίνοι ΠΓΕ Εύβοια διακρίνονται για μεγάλη παλέτα στο χρώμα και τις ανοιχτές ή έντονες αποχρώσεις τους, συνάρτηση των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών, της οινοποίησης και της περιοχής καλλιέργειας. Τα αρώματα είναι επίσης έντονα, όπου επικρατούν τα άνθη και τα κόκκινα φρούτα. Η έκφραση της ισορροπίας είναι εξαιρετική σε κάθε τύπο ερυθρωπού (ξηρός-ημίξηρος-ημίγλυκος-γλυκός) κυρίως λόγω της καλής οξύτητας.

Το έντονο βαθύ κόκκινο χρώμα με βαθιές μωβ ανταύγειες στη νεότητα και κεραμιδί αποχρώσεις μετά από χρόνια χαρακτηρίζει τους ερυθρούς οίνους ΠΓΕ Εύβοια, όπως και η μεγάλη αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι, μαύρα φρούτα, ίχνη πιπεριού. Το στόμα είναι γεμάτο με μαλακές τανίνες και έντονη επίγευση φρούτων που διαρκεί.

Οι οίνοι ΠΓΕ Εύβοια έχουν αποσπάσει διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς (Le Challenge International du Vin FRANCE, Decanter LONDON UK, AWC Vienna, IWSC London UK, TEXSOM IWA. USA, Sommeliers Choice Awards UK, SMV CANADA International Wine Championship).

8.3 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Εύβοια 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.

Η γεωγραφική περιοχή της γεωγραφικής ένδειξης «Εύβοια» προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία από εδαφολογικές και κλιματολογικές καταστάσεις όπου πολλές ποικιλίες σταφυλιών βρίσκουν συνθήκες ιδιαίτερα ευνοϊκές για την ωριμότητά τους. Σύμφωνα με το κλίμα που παρατηρείται στην περιοχή, οι λευκές ποικιλίες σταφυλιών κυριαρχούν στις πεδιάδες, ενώ οι κόκκινες ποικιλίες σταφυλιών, στις πλαγιές των τριών ορεινών όγκων (Τελέθριο προς βορρά, τη Δ ίρφη στο κεντρικό τμήμα της και την Όχη προς νότο).

Οι ανεμολογικές συνθήκες είναι μια ιδιαιτερότητα της περιοχής, που συνορεύει με τον Ευβοϊκό από τη δύση και το Αιγαίο ανατολικά. Οι υγρές αέριες μάζες από τη θάλασσα προσκρούουν στα ευβοϊκά βουνά και ανεβαίνουν απότομα με αποτέλεσμα την αλλαγή θερμοκρασίας και την αντιστροφή της κατεύθυνσής τους. Αποτέλεσμα σε όλο το νησί και ιδιαίτερα κατά τους μήνες του περικασμού, να έχουμε ευεργετικούς ανέμους και πολύ καλή διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα, έως και 10 βαθμούς κάτω!

Τα υψηλής ποιότητας χαρακτηριστικά των οίνων που παράγονται στο νησί της Εύβοιας αποκτώνται λόγω των ιδιαίτερων ποικιλόμορφων εδαφικών χαρακτηριστικών της περιοχής που κυμαίνονται από αμμόδη, πηλοαμμόδη, πηλώδη, αμμοαργιλώδη έως και αργιλώδη.

Κατά τον ίδιο τρόπο, λόγω των μακροκλιματικών χαρακτηριστικών της περιοχής καταγωγής και των αλληλεπιδράσεων με το ανάγλυφο και το έδαφος, οι ποικιλίες λευκών και ερυθρωπών σταφυλιών της περιοχής δίνουν οίνους με γνωρίσματα που είναι χαρακτηριστικά της θέσης καλλιέργειας. Οι ποικιλίες Sauvignon Blanc, Moσχάτο και Μαλαγουζιά ωριμάζουν κατά το δεύτερο δεκαήμερο του Αυγούστου, το Ασύρτικο και η Viognier κατά το τρίτο δεκαήμερο του Αύγουστου, ενώ ο Ροδίτης και το Σαββατιανό το τελευταίο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Οι οίνοι της ποικιλίας Sauvignon Blanc χαρακτηρίζονται από αρώματα φρούτων - κυρίως ροδάκινο - και λιγότερο από τους πράσινους χαρακτήρες. Η έκφρασή της ωστόσο ποικίλει έντονα με το αμπελοτόπι, δίνοντας ακόμη μεγαλύτερο εύρος στις επιλογές του οινοποιού. Για παράδειγμα στα πιο βαριά εδάφη ενισχύεται ο πράσινος χαρακτήρας ενώ στα πιο ελαφριά ο ώριμος φρουτώδης. Η Μαλαγουζιά κατά κύριο λόγο δίνει οίνους που έχουν έντονο τον ανθικό αρωματικό χαρακτήρα, ενισχύοντας έτσι πολύ την αρωματική παλέτα των συνδυασμών τους με τις άλλες ποικιλίες. Επιπλέον σε θέσεις που ευνοούν την πιο όψιμη ωρίμαση των σταφυλιών της, η Μαλαγουζιά, Αηδάνι άσπρο και Αθήρι, μπορεί να δώσουν οίνους με τον αρωματικό χαρακτήρα εσπεριδοειδών συνδυαζόμενους με πλούσιο στόμα και γευστική διάρκεια. Από τα σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο παράγονται οίνοι με πλούσιο σώμα και δομή, υψηλή οξύτητα και διακριτικό αρωματικό χαρακτήρα που παραλλάσσει από ανθικός

ως εκείνων των εσπεριδοειδών. Η λευκή ποικιλία Moσχάτο στα πηλοαμμόδη, πηλώδη και αμμοαργιλώδη εδάφη δίνει σύνθετα αρώματα φρούτων και ανθών φρέσκου σταφυλιού, λεμονιάς πορτοκαλιάς και άλλων εσπεριδοειδών, ροδοπέταλων και μελιού. Φρουτώδες γεμάτο σώμα με λεμονάτη οξύτητα και μακρά επίγευση.

Η λευκή ποικιλία Viognier δίνει υψηλή αρωματική ένταση εσπεριδοειδών, πυρινοκάρπων και τροπικών φρούτων πλαισιωμένη από άνθη λεμονιάς και πορτοκαλιάς. Φρουτώδες πλούσιο γεμάτο σώμα με ισορροπημένη οξύτητα και πολύπλοκη μακράς διάρκειας με όγκο επίγευση.

Το ιδιαίτερο μικρόκlima του νησιού της Εύβοιας και η αλληλεπίδραση του με τους παραγόμενους οίνους αποτυπώνεται ιδιαίτερα και στους ερυθρούς οίνους. Ως τυπικό παράδειγμα αυτών των αλληλεπιδράσεων αναφέρεται η συμπεριφορά της ποικιλίας Syrah, η οποία έχει πολυδύναμο χαρακτήρα αφού από τα σταφύλια της μπορούν να παραχθούν ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι υψηλής ποιότητας. Έτσι, από το Syrah στη ευρύτερη περιοχή της Εύβοιας παράγονται ερυθροί οίνοι με έντονο αρωματικό χαρακτήρα, και συγκέντρωση αρωματικών χαρακτήρων που παραλλάσσει ανάλογα με τη θέση (αμπελοτόπι) του αμπελώνα. Στις θέσεις με αμμοπηλώδη εδάφη δίνει οίνους με αρωματική λεπτότητα, ενώ σε εδάφη με υψηλά ποσοστά αργίλου και χαμηλότερα ανθρακικού ασβεστίου οι παραγόμενοι οίνοι χαρακτηρίζονται κυρίως από ισχυρό φαινολικό χαρακτήρα. Κατά την συγκαλλιέργεια και συνοινοποίηση της λευκής ποικιλίας Viognier με τις ερυθρές επιτρεπόμενες ποικιλίες της περιοχής και πιο συγκεκριμένα την ερυθρή ποικιλία Syrah, η ποικιλία Viognier ωριμάζει πρώιμα σε σύγκριση με την ποικιλία Syrah. Τούτο έχει ως αποτέλεσμα την ημέρα της συγκομιδής η ποικιλία Viognier βρίσκεται σε υπέρωριμο στάδιο. Αυτός ο συνδυασμός-συντονισμός δίνει στους ερυθρούς οίνους χαρακτηριστικά υπέρωριμων αποξηραμένων μαύρων φρούτων με τραγανή οξύτητα. Κυρίως όμως οίνους με πλούσιο λιπαρό σώμα, στιβαρή δομή και μαλακές βελούδινες ταινίες, κατά την συνοινοποίηση με την ποικιλία Viognier.

Κατά τον ίδιο τρόπο, λόγω των μακροκλιματικών χαρακτηριστικών της περιοχής καταγωγής και των αλληλεπιδράσεων με το ανάγλυφο και το έδαφος, οι ποικιλίες ερυθρών σταφυλιών της περιοχής δίνουν οίνους με γνωρίσματα που είναι χαρακτηριστικά της θέσης καλλιέργειας. Οι ποικιλίες Μανδηλαριά (Μαύρη Κουντούρα), Βραδυανό, Καραμπραϊμης, Ρητινό, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, εκμεταλλεζόμενες τα ιδιαίτερα κλιματολογικά και μορφολογικά χαρακτηριστικά της Εύβοιας δίνουν πολύπλοκα κρασιά με καλό φαινολικό δυναμικό και με στρογγυλεμένες μαλακές ταινίες και πλούσιο στόμα.

Τα ερυθρωπά κρασιά της Εύβοιας κυρίως από τις ποικιλίες Μανδηλαριά (Μαύρη Κουντούρα), Βραδυανό, Καραμπραϊμης, Ρητινό, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot και Syrah, φυτεμένα σε αμπελοτόπια κοντά στην θάλασσα, χαρακτηρίζονται από βαθύ ροζέ χρώμα με έντονη αρωματική πολυπλοκότητα κόκκινων φρούτων και παχύ στόμα, λόγω της πολύ καλής ωρί-

μανσης. Ενώ όταν αυτές οι ποικιλίες φυτεύονται στις φτωχές πλαγιές στο εσωτερικό του νησιού, αργούν να ωριμάσουν και δίνουν ανοιχτόχρωμους τριανταφυλλί οίνους με αρωματική φρεσκάδα και χαρακτηριστική οξύτητα.

9. Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις:

9.1 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α. Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Παρ. 1 του άρθρου 5 του Καν. (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

Β. Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην υπ' αρ. 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 υπ' αρ. 321813/29-8-2007 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 1723), 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 οиноποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς». Συγκεκριμένα οι οίνοι ΠΓΕ Εύβοια μπορούν να παραχθούν σε οиноποιεία που βρίσκονται μέσα στην Περιφερειακή Ενότητα (πρώην νομός) Εύβοιας ή στην όμορη Περιφερειακή Ενότητα (πρώην νομός) Βοιωτίας.

9.2 Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Α. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Στο άρθρο 53 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην υπ' αρ. 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» (Β' 818/2005), 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

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 στην παρ. 2 του άρθρου 1 της υπ' αρ. 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» (Β 818).

Γ. Παραδοσιακές Ενδείξεις

- Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 υπουργική απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β'/19-2002) 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.) Εύβοια 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,

- Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 112 του Καν (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 113 του Καν. (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και, όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «eAmbrosia», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Εύβοια και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής:

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Ορεινός αμπελώνας, Ορεινό κτήμα.

Άρθρο 3

Από την έναρξη ισχύος της παρούσας απόφασης τροποποιείται η υπ' αρ. 311498/10-7-2009 υπουργική απόφαση «Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Εύβοιας» (Β' 1493) ως εξής:

1. αντικαθίσταται η παρ. 1 ως παρακάτω:

«1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης

Τοπικός Οίνος Εύβοιας για την περιγραφή λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών επιτραπέζιων οίνων, που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στα διοικητικά όρια του Νομού Ευβοίας.».

2. καταργούνται τα κεφάλαια Α, Β και Γ.

Όπου στην κείμενη νομοθεσία γίνεται παραπομπή στις ως άνω καταργούμενες διατάξεις, εφαρμόζονται αναλόγως οι διατάξεις της παρούσας απόφασης.

Άρθρο 4

Η παρούσα ισχύει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 10 Δεκεμβρίου 2021

Ο Υπουργός

ΣΠΥΡΙΔΩΝ – ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΛΙΒΑΝΟΣ