



ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

4 Σεπτεμβρίου 2024

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 5032

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. 2248/252555

Έγκριση τυπικής τροποποίησης των προδιαγραφών του προϊόντος ΠΓΕ Επανομή.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ**ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Της περ. β της παρ. 2 του άρθρου 1 και του άρθρου 5 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 περ. 22 του άρθρου 119 του ν. 4622/2019 (Α' 133),

γ) του ν. 4622/2019 «Επιτελικό Κράτος: οργάνωση, λειτουργία και διαφάνεια της Κυβέρνησης, των κυβερνητικών οργάνων και της κεντρικής δημόσιας διοίκησης» (Α' 133),

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

ε) του π.δ. 32/2024 «Διορισμός Υπουργών, και Υφυπουργών» (Α' 91).

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. Τον Εκτελεστικό Κανονισμό (ΕΕ) 2022/953 (ΕΕ L 165/23) «για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης [“Επανομή” (Epanomi) (ΠΓΕ)]».

4. Την υπ' αρ. 278474/262-2008 απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Τροποποίηση και κωδικοποίηση των υπ' αρ. 387425/11.9.2000 και 359489/25.10.1996 υπ. αποφάσεων “Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Επανομής” ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (Β' 391).

5. Την υπ' αρ. 2287/53736/17-5-2017 απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Τροποποίηση του Τεχνικού φακέλου ΠΓΕ Επανομή» (ΑΔΑ: 6ΗΝΥ4653ΠΓ-ΧΕΜ).

6. 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).

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

8. Το υπ' αρ. 1027/130193/03-05-2023 αίτημα για τροποποίηση των προδιαγραφών του προϊόντος ΠΓΕ Επανομή.

9. Το απόσπασμα του πρακτικού γνωμοδότησης της 98ης/18-7-2023 συνεδρίασης της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οиноπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

10. Την εισήγηση της Διεύθυνσης Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

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

Άρθρο 1

1. Την έγκριση της τυπικής τροποποίησης των προδιαγραφών του προϊόντος ΠΓΕ Επανομή που αφορά τη διόρθωση του αλκοολικού τίτλου του λευκού οίνου από υπερώριμα σταφύλια και συγκεκριμένα:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: από 15% σε 12% vol.

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 Επανομή και

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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

(Καν (ΕΕ) 1308/2013 Άρθρο 94, παρ. 2)

1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση:

Επανομή

Ισοδύναμος Όρος: Epanomi

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:

ΠΓΕ - ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων:

ΟΙΝΟΣ

ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΥΠΕΡΩΡΙΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

4. Περιγραφή των οίνων:

4.1 Οίνος

4.1.1 Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

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

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.

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

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

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

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11.0

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα έντονο αχνόξανθο με πρασινωπές ανταύγειες ή έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα όταν ο οίνος έχει παλαιώσει για ορισμένο χρονικό διάστημα.

Οσμή: Άρωμα εξωτικών και καλοκαιρινών φρούτων, γιασεμιού, εσπεριδοειδών, βανίλιας, μελιού και νότες καπνού.

Γεύση: Σύνθετο και πλούσιο στόμα με αρμονικά ισορροπημένη γεύση, δροσερή οξύτητα και έντονα αρωματική και μακριά επίγευση.

4.1.2 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, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ

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

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία

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 λαμπερό βαθυπόρφυρο με κεραμιδί αποχρώσεις όταν ο οίνος έχει παλαιώσει επί μακρύ χρονικό διάστημα.

Οσμή: Άρωμα φρέσκων ώριμων φρούτων, μπαχαρικών, σταφίδας, κακάο.

Γεύση: Πλούσιο σώμα με ισορροπημένη γεύση και μαλακές ταννίνες που υποστηρίζονται από φρούτο και έντονα αρωματική επίγευση.

4.2 Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

4.2.1 Οίνος λευκός από υπερώριμα σταφύλια

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 15% vol.

- Περιεκτικότητα σε φυσικά σάκχαρα (g/l): τουλάχιστον 250 g/l

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 6,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία

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)	300*

*σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται για τους γλυκούς οίνους προέλευσης Ελλάδας στο σημείο 2γ) του Παραρτήματος Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα σκούρο χρυσαφί λόγω παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια επί μακρύ χρονικό διάστημα.

Οσμή: Πολύπλοκα αρώματα λευκόσαρκων ώριμων φρούτων, όπως ροδάκινο, αχλάδι, κυδώνι, μάνγκο και μελιού.

Γεύση: Μεγάλη λιπαρότητα στο στόμα, που συμβαδίζει με καλή οξύτητα και γλυκό υπόβαθρο.

5. Οινολογικές Πρακτικές

Ειδικές οινολογικές πρακτικές Οينوποίηση λευκών οίνων:

Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Επανομή

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

Οينوποίηση ερυθρών οίνων:

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Επανομή παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οينوποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οينوποίηση λευκών οίνων από υπερώριμα σταφύλια Λευκός οίνος από υπερώριμα σταφύλια ΠΓΕ Επανομή:

Τα σταφύλια παραμένουν στο πρέμνο μέχρι να υπερωριμάσουν, μόνο τις χρονιές που οι καιρικές συνθήκες το επιτρέπουν.

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

6. Σύστημα μόρφωσης των πρέμνων

Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

7. Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Επανομή καθορίστηκε με την υπ' αρ. 340582/1.9.1989 (Β' 694) υπουργική απόφαση, η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την υπ' αρ. 420192/21.12.1992 (Β' 758), την υπ' αρ. 359489/25.10.1996 (Β' 1010), την υπ' αρ. 387425/11.9.2000 (Β' 1179) και την υπ' αρ. 278474/26.02.2008 (Β' 391).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Επανομή περιλαμβάνει την περιοχή Επανομής που βρίσκεται νότια της Θεσσαλονίκης, στο Δημοτικό Διαμέρισμα Επανομής του Δήμου Θερμαϊκού.

8. Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε έντεκα χιλιάδες (11,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Για λευκό οίνο από υπερώριμα σταφύλια η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται σε οκτώ χιλιάδες (8,000) κιλά νωπά σταφύλια.

9. Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 88 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς σε 82,5 HL τελικού προϊόντος.

Για λευκό οίνο από υπερώριμα σταφύλια η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 40 HL τελικού προϊόντος.

10. Επιτρεπόμενες οινοποιησιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Επανομή παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier.

Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Επανομή παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Λημνιό, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Mourvedre, Grenache Rouge, Merlot και Syrah.

Ο λευκός οίνος από υπερώριμα σταφύλια Π.Γ.Ε. Επανομή παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Μαλαγουζιά.

11. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Κατηγορία: Οίνος και Οίνος από υπερώριμα σταφύλια 11.1 Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Ο ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός, οικονομικός δεσμός καθώς και το γεωγραφικό περιβάλλον και η γεωγραφική προέλευση ισχύουν για τις κατηγορίες οίνος και οίνος από υπερώριμα σταφύλια

A. Ιστορικός δεσμός

Η περιοχή της Επανομής κατοικείται αδιάκοπα εδώ και 6.000 σχεδόν χρόνια. Ανήκε στην ευρύτερη περιοχή της «Καλαμαριάς» που σημαίνει Καλή Μεριά, τίτλος που δόθηκε από Γάλλους περιηγητές για να αποδώσουν την καλή ποιότητα των αγροτικών προϊόντων της περιοχής. Η οινοποίηση μαρτυρείται εδώ και 1.500 χρόνια ενώ ως γνωστός αμπελότοπος αναφέρεται και κατά τη βυζαντινή περίοδο. Είναι μάλιστα χαρακτηριστικό ότι η

πρώτη γνωστή μνεία του οικισμού ως Πανομή (απογραφή του 1302) συνδέεται με την ύπαρξη αμπελιών στην περιοχή. Αναφορά γίνεται σε ένα πρακτικό απογραφής το οποίο συνέταξε ο Δημήτριος Απελμένε: «Γεώργιος ο Θηριανός, προσκαθήμενος εις την περιοχήν της Αγάθης, και ανήκων εις την γυναικειάν μονήν της Θεομήτορος και επικεκλημένης της Καντακουζηνής, έχει αμπέλιον εις την Πανομήν εκ προικός μοδίων δύο... και Ράδος ο Πελαγωνίτης έχει αμπέλιον εις το αυτό χωρίον υποτελές τη δεσποτική μονή του Προδρόμου...».

Η παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας στην Επανομή συνεχίζεται και ως τα τελευταία χρόνια της τουρκοκρατίας (Απανομή, όπως ονομάζονταν η περιοχή κατά την τουρκοκρατία). Σύνομη αναφορά βρίσκουμε σε έκθεση του ταγματάρχη του ελληνικού στρατού Νικόλαου Σχινά: «... η Απανομή... κείται εντός χαράδρας και εις απόστασιν 10' της ώρας από της αμμώδους παραλίας. Μεταξύ της παραλίας και της κωμοπόλεως υπάρχουν αμπελώνες.».

Το Μάιο του 1821 όταν ήρθαν τα τουρκικά στρατεύματα να κάψουν την Επανομή που επαναστάτησε, λέγεται ότι δύο γυναίκες έσβησαν τη φωτιά του σπιτιού τους με νερό και κρασί. Πάντοτε σε περιόδους επιδρομών ή πριν παραδοθεί ένας τόπος, ανοίγονται τα βαρέλια και χύνεται το κρασί για να μην πέσει στα χέρια του εχθρού. Παραδόσεις για κρασί που χύνεται υπάρχουν φυσικά σε τόπους, όπου παράγεται κρασί και είναι γνωστό ήδη από τη βυζαντινή περίοδο, από τα τέλη του 11ου αιώνα, ότι στην ευρύτερη περιοχή της Επανομής υπήρχαν αμπέλια και παραγόταν εκλεκτό κρασί.

Σε απογραφή που πραγματοποιήθηκε το 1875 καταγράφονται 325 αμπελώνες ενώ σε απογραφή του 1907 καταγράφονται 586 ιδιοκτησίες αμπελώνων σε 17 περιοχές της Επανομής. Στην καταγραφή των κτηρίων του χωριού το 1907 απαντώνται 27 πατητήρια ως αυτοτελή κτίσματα. Πατητήρια όμως υπήρχαν και σε σπίτια του χωριού. Συνολικά στην Επανομή το 1907 δηλώθηκαν 49 πατητήρια.

Υπάρχουν επίσης καταγεγραμμένα στοιχεία πληρωμής φόρων στις τοπικές τουρκικές αρχές (Καπετανίκειον της Επανομής) για καλλιέργεια αμπελώνων και αντίστοιχα παραγωγής τοπικών οίνων.

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, «οι δρόμοι του κρασιού» στην Επανομή.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η αμπελουργική ζώνη της Επανομής βρίσκεται νότια της Θεσσαλονίκης, στο Δημοτικό Διαμέρισμα Επανομής του Δήμου Θερμαϊκού.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό με ήπιους χειμώνες και θερμά καλοκαίρια. Κατά τις πρώτες πρωινές ώρες παρατηρείται έντονη δρόσος, που ευνοεί τη μικρότερη διαπνοή και ακολουθείται συνήθως από μέτριας έντασης ξηρό βόρειο άνεμο, που αφαιρεί την επιπλέον υγρασία από την βλάστηση και μειώνει τον

κίνδυνο ασθενειών. Τις μεσημβρινές ώρες παρατηρείται άνεμος νότιας κατεύθυνσης, που φέρνει υγρασία από τη θάλασσα βοηθώντας το φυτό να ανταπεξέλθει στις υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού. Οι συνθήκες αυτές έχουν ως αποτέλεσμα τα σταφύλια να διατηρούν καλή φυσική οξύτητα και πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα. Ο προσανατολισμός των γραμμών φύτευσης σε συνδυασμό με την κλίση του εδάφους δημιουργούν πολύ καλές συνθήκες φωτοσύνθεσης, κατά τις ώρες της ημέρας με την πιο ευνοϊκή θερμοκρασία (πρωί- απόγευμα). Η μέση ετήσια θερμοκρασία αγγίζει τους 16°C και η μέση ετήσια βροχόπτωση είναι της τάξεως των 550mm.

Το έδαφος χαρακτηρίζεται αμμοαργιλώδες- αργιλοπηλώδες με αλκαλικό pH. Τα εδάφη μέχρι το βάθος των 60-70cm είναι αμμοπηλώδη και κάτω των 70cm και μέχρι τα 100-110cm αμμοαργιλοπηλώδη. Είναι πλούσια σε θαλασσινά απολιθώματα, καθώς όλη η γύρω λοφώδης έκταση σχηματίστηκε από προσχώσεις της θαλάσσιας περιοχής. Η συγκέντρωση του ανθρακικού ασβεστίου είναι τέτοια ώστε να βοηθάει στην καλή δομή και αποστράγγιση του εδάφους, ενώ η σχετικά μεγάλη περιεκτικότητα σε άργιλο συνεπάγεται και μεγάλη αποθήκευση θρεπτικών. Παράλληλα, η συγκέντρωση σε οργανική ουσία είναι μέτρια, με αποτέλεσμα να βοηθάει στην καλή δομή του εδάφους και στην αποστράγγιση.

Τα εδάφη, στη μεγαλύτερή τους έκταση, είναι επικλινή με μικρές μέχρι μέσες κλίσεις, γεγονός που βοηθάει στην καλύτερη απόστραγγιση και τις μικρότερες έως ελάχιστες προσβολές από τις ασθένειες και ιδιαίτερα του περονόσπορου, με συνέπεια την καλύτερη ποιότητα των σταφυλιών και την πρωιμότερη ωρίμαση. Τέλος, ο συνδυασμός της επίδρασης της θάλασσας με την κλίση των εδαφών και τον προσανατολισμό τους, μειώνουν σημαντικά τον κίνδυνο των παγετών.

11.2 Λεπτομέρειες προϊόντος

11.2.1 Λεπτομέρειες προϊόντος για την κατηγορία οίνος

Οι λευκοί οίνοι Π.Γ.Ε. Επανομή παρουσιάζουν χρώμα αχνόξανθο με πρασινωπές και ασημί ανταύγειες ή έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα, όταν ο οίνος έχει παλαιώσει σε δρύινα βαρέλια για ορισμένο χρονικό διάστημα. Τα αρώματα ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο, την ποικιλία και την παλαιώση και οι οίνοι χαρακτηρίζονται από αρώματα εξωτικών και καλοκαιρινών φρούτων, γιασεμιού, εσπεριδοειδών, βανίλιας και νότες καπνού. Τα κρασιά χαρακτηρίζονται από δροσερή οξύτητα και έχουν σύνθετο και πλούσιο στόμα με μακριά επίγευση, γεγονός που οφείλεται στις ιδανικές συνθήκες ωρίμασης των ποικιλιών.

Οι ερυθροί οίνοι Π.Γ.Ε. Επανομή έχουν έντονο κόκκινο χρώμα με κυανές αποχρώσεις και αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών, κακάο, σταφίδας. Έχουν πλούσιο σώμα με ισορροπημένη γεύση, και μαλακές ταννίνες, λόγω των ιδανικών κλιματικών συνθηκών που επικρατούν στην περιοχή και οδηγούν σε καλή τεχνολογική και φαινολική ωρίμαση.

11.2.2 Λεπτομέρειες προϊόντος για την κατηγορία οίνος από υπερώριμα σταφύλια

Οι οίνοι από υπερώριμα σταφύλια παράγονται από τις αρχές του 2000, από την ποικιλία Μαλαγουζιά, μια από

τις πιο εκλεκτές ποικιλίες του ελλαδικού χώρου, που προέρχεται από την ορεινή Ναυπακτία. Είναι φυτεμένη στην περιοχή της Επανομής πάνω από 35 χρόνια με άριστα αποτελέσματα και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Η εναρμόνιση της με το *terroir* της περιοχής είναι ιδανική, καθώς όλα τα αμπελουργικά στοιχεία καλλιέργειας είναι ευνοϊκά.

Τα σταφύλια αφήνονται να υπερωριμάσουν πάνω στα κλήματα μόνο τις χρονιές που το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες. Το χρώμα είναι σκούρο χρυσαφί, λόγω της παλαιώσης σε δρύινα βαρέλια επί μακρύ χρονικό διάστημα, ενώ τα αρώματα που χαρακτηρίζουν το κρασί είναι λευκόσαρκα ώριμα φρούτα, όπως ροδάκινο, αχλάδι, κυδώνι, μάνγκο, και μέλι. Στο στόμα παρουσιάζει μεγάλη λιπαρότητα που ισορροπεί ιδανικά με την καλή οξύτητα που χαρακτηρίζει το κρασί.

Οι οίνοι από υπερώριμα σταφύλια έχουν αποσπάσει διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς. Διεθνείς διακρίσεις για τον οίνο από υπερώριμα σταφύλια:

- Μαλαγουζιά από υπερώριμα σταφύλια 2004, Χάλκινο Μετάλλιο, International Wine & Spirit Competition 2009, Μεγάλη Βρετανία

- Μαλαγουζιά από υπερώριμα σταφύλια 2004, Ασημένιο Μετάλλιο, International Wine Challenge 2009

- Μαλαγουζιά από υπερώριμα σταφύλια 2009, Χάλκινο Μετάλλιο, DWWA 2013.

11.3 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

11.3.1 Αιτιώδης αλληλεπίδραση για την κατηγορία οίνος

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Επανομή, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες 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. Το κλίμα της Επανομής είναι ιδανικό για τις ποικιλίες που καλλιεργούνται, γιατί τα σταφύλια φτάνουν στην επιθυμητή τεχνολογική και φαινολική ωρίμαση πριν την περίοδο των έντονων βροχοπτώσεων του φθινοπώρου, που θα οδηγούσαν σε προβλήματα ποιότητας των σταφυλιών. Όλες οι ποικιλίες έχουν προσαρμοστεί ιδανικά στην περιοχή της Επανομής και παράγονται οίνοι με πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα-τυπικό της περιοχής-, γεμάτη και ισορροπημένη γεύση.

Οι ξηροθερμικές συνθήκες της περιοχής σε συνδυασμό με τον τύπο των εδαφών έχουν ως αποτέλεσμα την ωρίμαση των σταφυλιών από τα μέσα Αυγούστου μέχρι και τα μέσα Σεπτεμβρίου ανάλογα με την ποικιλία. Έτσι, οι καλλιεργούμενες ποικιλίες, που διαφέρουν ως προς τον χρόνο ωρίμασης, σε συνδυασμό με τον υψηλό δείκτη ξηροθερμίας της περιοχής, έχουν σαν αποτέλεσμα τη διαφορετικότητα στο στυλ και στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των παραγόμενων οίνων, ως άμεση αντανάκλαση του κλίματος.

Οι λευκές ποικιλίες καλλιεργούνται στα κατώτερα επίπεδα του αμπελώνα, ώστε να αποφευχθεί το έντονο υδατικό στρες, το οποίο θα είχε ως αποτέλεσμα τη μείωση της οξύτητας στους οίνους. Εξαιρείται η Μαλαγουζιά, η οποία καλλιεργείται στα μέσα και ανώτερα επίπεδα, γιατί παρουσιάζει ευαισθησία στην περίσσεια υγρασία.

Η ωρίμαση των σταφυλιών ξεκινάει γύρω στα μέσα Αυγούστου με τις λευκές ποικιλίες Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, ενώ το Ασύρτικο και η Μαλαγουζιά ωριμάζουν τέλος Αυγούστου.

Συγκεκριμένα, το Ασύρτικο, μία πολυδυναμική ποικιλία με μεγάλη προσαρμοστικότητα, έχει εγκλιματιστεί άριστα στο περιβάλλον της περιοχής, δίνοντας κρασιά με υψηλή οξύτητα, υψηλό αλκοολικό τίτλο, αρώματα πράσινων ώριμων φρούτων, νύξεις ανθικών αρωμάτων και ήπια μεταλλικότητα στο στόμα.

Η Μαλαγουζιά, που καλλιεργείται στα ανώτερα επίπεδα, ωριμάζει χωρίς προβλήματα, δίνοντας οίνους με αυξημένο αλκοολικό τίτλο, καλή οξύτητα (λόγω των ψυχρών βόρειων ανέμων) και αρώματα τροπικών φρούτων, εσπεριδοειδών (κυρίως κίτρο) και γιασεμιού.

Οι ποικιλίες Chardonnay, Viognier και Sauvignon Blanc, εξαιτίας των θερμικών συνθηκών ωρίμασης, έχουν τροπικό αρωματικό χαρακτήρα, που συνδυάζεται με πλούσιο όγκο στο στόμα, καλή οξύτητα και καλή δυνατότητα παλαιώσης.

Οι ερυθρές ποικιλίες καλλιεργούνται στα ανώτερα επίπεδα του αμπελώνα, όπου το έδαφος συγκρατεί μικρότερες ποσότητες νερού, ώστε να προκληθεί το επιθυμητό υδατικό στρες και να επιτευχθεί η καλύτερη φαινολική και τεχνολογική ωρίμαση. Στις θέσεις με αμμώδη εδάφη παράγονται οίνοι με αρωματική λεπτότητα, ενώ σε εδάφη με υψηλά ποσοστά αργίλου, οι παραγόμενοι οίνοι χαρακτηρίζονται από έντονο φαινολικό χαρακτήρα. Η ωρίμαση των σταφυλιών ξεκινάει γύρω στα τέλη Αυγούστου με τις ερυθρές ποικιλίες Merlot, Grenache Rouge, ακολουθούν οι ποικιλίες Syrah, Cabernet Sauvignon, και Mourvedre και ολοκληρώνεται αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου με τις ποικιλίες Λημνιό και Ξινόμαυρο.

Συγκεκριμένα, οι ποικιλίες Merlot και Grenache Rouge δίνουν οίνους με υψηλό αλκοολικό τίτλο, μαλακούς στο στόμα και με αρώματα ώριμων φρούτων. Οι ποικιλίες Syrah, Cabernet Sauvignon και Mourvedre δίνουν οίνους με καλή δομή, έντονο χρώμα και μεγάλη δυνατότητα παλαιώσης. Η ποικιλία Λημνιό δίνει οίνους με έντονο χρώμα, ιδιαίτερα αρωματικούς χαρακτήρες κόκκινων φρούτων και πλούσιο όγκο, και το Ξινόμαυρο οίνους με καλή χρωματική ένταση, λόγω της ιδανικής ωρίμασης της ποικιλίας στην περιοχή, καλό αλκοολικό τίτλο και χαρακτήρες κόκκινων φρούτων.

11.3.2 Αιτιώδης αλληλεπίδραση για την κατηγορία οίνος από υπερώριμα σταφύλια

Η Μαλαγουζιά είναι μία πολυδυναμική ποικιλία, η οποία ανάλογα με την καλλιέργεια και τη μέθοδο οινοποίησης μπορεί να δώσει από απλά κρασιά με αρώματα μοσχάτου και λεμονιού μέχρι πιο πολύπλοκα με σώμα και αρώματα εσπεριδοειδών (κίτρο, λεμόνι), ώριμων φρούτων, βοτάνων και άσπρου πιπεριού. Η τοποθεσία, η έκθεση, το ανάγλυφο του εδάφους καθώς και η μηχανική και χημική σύσταση του αμπελοτοπίου παίζουν σημαντικό ρόλο.

Η ποικιλία έχει καλή προσαρμοστικότητα, αλλά παρουσιάζει ευαισθησία στην υγρασία. Γι' αυτό η φύτευση γίνεται στα ανώτερα επίπεδα της περιοχής με λιγότερη υγρασία, στις θέσεις δηλαδή, που ευνοούν την ωρίμαση

των σταφυλιών. Έτσι, παράγονται πολύπλοκα κρασιά με έντονο αρωματικό χαρακτήρα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων, αλλά και με καλή οξύτητα, γεγονός που οφείλεται στους βόρειους ανέμους, που αφαιρούν την υγρασία από τη βλάστηση, και τις θαλάσσιες αύρες, που ρίχνουν τη θερμοκρασία των σταφυλιών κατά τους καλοκαιρινούς μήνες.

Το έδαφος της περιοχής είναι κατά βάση αμμώδες, φτωχό σε θρεπτικές ουσίες και επικλινές και επιτρέπει τη γρήγορη και εύκολη αποστράγγιση, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται πολύ ευνοϊκές συνθήκες για την ποικιλία, ειδικά κατά την περίοδο της ωρίμασης. Διαφορετικά, η απορρόφηση μεγάλου όγκου νερού, οδηγεί στην διάρρηξη της λεπτής επιδερμίδας της Μαλαγουζιάς και στην εμφάνιση βοτρυτή.

Παράλληλα, η επιλογή φυτών μεγάλης ηλικίας (30+ ετών), σε συνδυασμό με το φτωχό έδαφος της περιοχής, οδηγεί σε μικρή παραγωγικότητα και ευνοείται η υπερωρίμαση της ποικιλίας. Εάν όμως υπάρξουν παραγωγικές χρονιές εφαρμόζεται πράσινο τρύγος, ώστε να ευνοείται η ωρίμαση της ποικιλίας.

Η απευθείας έκθεση στον ήλιο μειώνει την ένταση των τερπενικών αρωμάτων της ποικιλίας, που προσδίδουν τα χαρακτηριστικά του μοσχάτου. Για αυτόν τον λόγο ο προσανατολισμός της φύτευσης στην περιοχή πρέπει να είναι Δύση-Ανατολή, για τη διασφάλιση της ομαλής ωρίμασης και την προστασία των σταφυλιών από την άμεση έκθεση στην ηλιακή ακτινοβολία και την αποφυγή των εγκαυμάτων. Παράλληλα, η ειδική διαχείριση της φυλλικής επιφάνειας (πάνω από 2 μέτρα), εξασφαλίζει καλύτερη σκίαση και προστασία των σταφυλιών.

Πλεονέκτημα αποτελεί και η κλωνική επιλογή. Φυτεύσεις με τον αραιόρογο κλώνο της ποικιλίας διευκολύνει τον καλύτερο αερισμό του σταφυλιού και μειώνεται ο κίνδυνος εμφάνισης βοτρυτή.

Τέλος, έχει παρατηρηθεί ότι η ποικιλία προσαρμόζεται πολύ καλά στην κλιματική αλλαγή. Η απουσία βροχοπτώσεων τους μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο τα τελευταία χρόνια στην περιοχή, επιτρέπει την καλύτερη ωρίμαση της ποικιλίας, με αποτέλεσμα να ευνοείται η παραγωγή οίνου από υπέρωριμα σταφύλια σχεδόν κάθε χρόνο.

12. Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις

12.1 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 5 παρ. 1 σημείο β 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, στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου "Τοπικός Οίνος" με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.» Συγκεκριμένα, οι οίνοι Π.Γ.Ε. Επανομή μπορούν να παραχθούν σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στον Νομό Θεσσαλονίκης ή στους όμορους Νομούς Χαλκιδικής, Ημαθίας, Πέλλας, Κιλκίς και Σερρών.

13. Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

13.1 Επισήμανση βιολογικών οίνων

Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 53 παρ. 1, 2 και ειδικότερα το Παράρτημα V και στην παρ. 6 του ιδίου άρθρου του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (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». Στην επισήμανση των βιολογικών οίνων Π.Γ.Ε. Επανομή η ένδειξη «βιολογικό» ή «βιο» σε συνδυασμό με το όνομα του προϊόντος θα συνοδεύεται υποχρεωτικά από:

- τον κωδικό αριθμό του φορέα ελέγχου
- το κοινοτικό λογότυπο
- την ένδειξη «Γεωργία ΕΕ ή και Γεωργία Ελλάδα»

13.2 Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

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), στα άρθρα 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»

13.3 Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών, όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ. 2 της 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).

13.4 Παραδοσιακές Ενδείξεις

Α) Σύμφωνα με την υπ' αρ. 235309/7-2-2002 υπουργική απόφαση οι ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Επανομή 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/kokinel, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux.

Β) Σύμφωνα με το άρθρο 112 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 113 του κανονισμού (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.) Επανομή και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής:

Τοπικός Οίνος στη θέση των Π.Γ.Ε.

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

14. Εφαρμοστές Απαιτήσεις

Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

- 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 (Β' 1723) κοινή υπουργική απόφαση,

- υπ' αρ. 340582/1.9.1989 υπουργική απόφαση «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (Β' 694),

- υπ' αρ. 420192/21.12.1992 υπουργική απόφαση «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (Β' 758),

- υπ' αρ. 359489/25.10.1996 υπουργική απόφαση «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Επανομής ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (Β' 1010),

- υπ' αρ. 387425/11.9.2000 υπουργική απόφαση «Τροποποίηση της υπ' αρ. 359489/25.10.1996 απόφασης του Υπουργού Γεωργίας "περί καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Επανομίτικος Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων"» (Β' 1179),

- υπ' αρ. 278474/26.02.2008 υπουργική απόφαση «Τροποποίηση και κωδικοποίηση των υπ' αρ. 387425/11.9.2000 και 359489/25.10.1996 υπ. Αποφάσεων "Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Επανομής" ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (Β' 391),

- 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. 398581/27-9-2001 υπουργική απόφαση «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (Β' 1293),

- 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), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει,

- 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. 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 (Β' 2322) κοινή υπουργική απόφαση,

- 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), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει,
- 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).

15. Έλεγχος

1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση 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 με την υπ' αρ. 321813/29-08-2007 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 1723),

- υπ' αρ. 278474/26.02.2008 υπουργική απόφαση «Τροποποίηση και κωδικοποίηση των υπ' αρ. 387425/11.9.2000 και 359489/25.10.1996 υπ. αποφάσεων "Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Επανομής" ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (Β' 391), όπως ισχύει,

- 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),

- 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).

2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο Π.Γ.Ε. δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση, δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο Π.Γ.Ε. αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΕΠ, 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 (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

α) Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Γενική Διεύθυνση Τροφίμων

Διεύθυνση: Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων
Τμήμα: Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Διεύθυνση: Μενάνδρου 22, Τ.Κ. 10552

Τηλ.: +30210 - 2125178,5162

e-mail: vine.wine.unit@minagric.gr

β) Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειακής Ενότητας Θεσσαλονίκης Διεύθυνση: 26ης Οκτωβρίου 24, Τ.Κ. 54627, Θεσσαλονίκη

Τηλ.: +302313330332

γ) Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών και Ποι-
οτικού και Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου Θεσσαλονίκης
Διεύθυνση: Γεωργική Σχολή Θέρμης, Θεσσαλονίκη
Τηλ.: +302310476662

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II
ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση:

Επανομή

Ισοδύναμος Όρος: Epanomi

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:

ΠΓΕ - ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων:

ΟΙΝΟΣ

ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΥΠΕΡΩΡΙΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

4. Περιγραφή των οίνων:

4.1 Οίνος

4.1.1 Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

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

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.

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

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

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

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11.0
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: Χρώμα έντονο αχνόξανθο με πρασινωπές ανταύγειες ή έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα όταν ο οίνος έχει παλαιώσει για ορισμένο χρονικό διάστημα.

Οσμή: Άρωμα εξωτικών και καλοκαιρινών φρούτων, γιασεμιού, εσπεριδοειδών, βανίλιας, μελιού και νότες καπνού.

Γεύση: Σύνθετο και πλούσιο στόμα με αρμονικά ισορροπημένη γεύση, δροσερή οξύτητα και έντονα αρωματική και μακριά επίγευση.

4.1.2 Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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

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

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα λαμπερό βαθυπόφυρο με κεραμιδί αποχρώσεις όταν ο οίνος έχει παλαιώσει επί μακρύ χρονικό διάστημα.

Οσμή: Άρωμα φρέσκων ώριμων φρούτων, μπαχαρικών, σταφίδας, κακάο.

Γεύση: Πλούσιο σώμα με ισορροπημένη γεύση και μαλακές ταννίνες που υποστηρίζονται από φρούτο και έντονα αρωματική επίγευση.

4.2 Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

4.2.1 Οίνος λευκός από υπερώριμα σταφύλια

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 15 % vol.

- Περιεκτικότητα σε φυσικά σάκχαρα (g/l): τουλάχιστον 250 g/l

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 6,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Για τις παραμέτρους για τις οποίες δεν αναφέρεται ακριβής τιμή ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στην ενωσιακή νομοθεσία.

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)	300*

*σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται για τους γλυκούς οίνους προέλευσης Ελλάδας στο σημείο 2γ) του Παραρτήματος Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα σκούρο χρυσαφί λόγω παλαιώσης σε δρύινα βαρέλια επί μακρύ χρονικό διάστημα.

Οσμή: Πολύπλοκα αρώματα λευκόσαρκων ώριμων φρούτων, όπως ροδάκινο, αχλάδι, κυδώνι, μάνγκο και μελιού.

Γεύση: Μεγάλη λιπαρότητα στο στόμα, που συμβαδίζει με καλή οξύτητα και γλυκό υπόβαθρο.

5. Οινολογικές Πρακτικές

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων:

Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Επανομή

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

Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

Ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Επανομή

Παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποίηση λευκών οίνων από υπερώριμα σταφύλια

Λευκός οίνος από υπερώριμα σταφύλια ΠΓΕ Επανομή
Τα σταφύλια παραμένουν στο πρέμνο μέχρι να υπερωριμάσουν, μόνο τις χρονιές που οι καιρικές συνθήκες το επιτρέπουν.

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

6. Σύστημα μόρφωσης των πρέμνων

Η διαμόρφωση των πρέμνων ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

7. Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Επανομή καθορίστηκε με την υπ' αρ. 340582/1.9.1989 (Β' 694) υπουργική απόφαση η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την υπ' αρ. 420192/21.12.1992 (Β' 758), την υπ' αρ. 359489/25.10.1996 (Β' 1010), την υπ' αρ. 387425/11.9.2000 (Β' 1179) και την υπ' αρ. 278474/26.02.2008 (Β' 391).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Επανομή περιλαμβάνει την περιοχή Επανομής που βρίσκεται νότια της Θεσσαλονίκης, στο Δημοτικό Διαμέρισμα Επανομής του Δήμου Θερμαϊκού.

8. Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε έντεκα χιλιάδες (11,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Για λευκό οίνο από υπερώριμα σταφύλια η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται σε οκτώ χιλιάδες (8,000) κιλά νωπά σταφύλια.

9. Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 88 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς σε 82,5 HL τελικού προϊόντος.

Για λευκό οίνο από υπερώριμα σταφύλια η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 40 HL τελικού προϊόντος.

10. Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Επανομή παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier.

Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Επανομή παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Λημνιό, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Mourvedre, Grenache Rouge, Merlot και Syrah.

Ο λευκός οίνος από υπερώριμα σταφύλια Π.Γ.Ε. Επανομή παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Μαλαγουζιά.

11. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Κατηγορία: Οίνος και Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

11.1 Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Ο ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός, οικονομικός δεσμός καθώς και το γεωγραφικό περιβάλλον και η γεωγραφική προέλευση ισχύουν για τις κατηγορίες οίνος και οίνος από υπερώριμα σταφύλια

A. Ιστορικός δεσμός

Η περιοχή της Επανομής ανήκε στην Καλαμαριά (Καλή Μεριά), τίτλος που δόθηκε από Γάλλους περιηγητές για τα καλά αγροτικά προϊόντα της. Η οινοποίηση μαρτυρείται εδώ και 1.500 χρόνια ενώ ως φημισμένος αμπελότοπος αναφέρεται και κατά τη βυζαντινή περίοδο. Η πρώτη γνωστή μνεία του οικισμού ως Πανομή (1302) συνδέεται με την ύπαρξη αμπελιών και φαίνεται ότι η αμπελοκαλλιέργεια συνεχίστηκε και ως το τέλος της τουρκοκρατίας. Σε απογραφή του 1875 καταγράφονται 325 αμπελώνες ενώ το 1907 καταγράφονται 586. Το 1907 καταγράφηκαν 27 πατητήρια ως αυτοτελή κτίσματα και 22 σε σπίτια του χωριού. Υπάρχουν στοιχεία πληρωμής φόρων στις τοπικές τουρκικές αρχές για καλλιέργεια αμπελώνων και παραγωγή τοπικών οίνων.

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

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

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου, «οι δρόμοι του κρασιού» στην Επανομή.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η αμπελουργική ζώνη της Επανομής βρίσκεται νότια της Θεσσαλονίκης, στον Δήμο Θερμαϊκού. Το κλίμα είναι μεσογειακό. Η μέση ετήσια θερμοκρασία φθάνει 16°C και η μέση ετήσια βροχόπτωση τα 550mm. Τις πρωινές ώρες

παρατηρείται έντονη δρόσος, που ευνοεί τη μικρότερη διαπνοή, και ξηρός βόρειος άνεμος, που αφαιρεί την υγρασία από την βλάστηση. Το έδαφος είναι αμμοαργιλώδες - αργιλοπηλώδες. Η συγκέντρωση του ανθρακικού ασβεστίου βοηθάει στην καλή δομή και αποστράγγιση του εδάφους, ενώ η σχετικά μεγάλη περιεκτικότητα σε άργιλο επιτρέπει μεγάλη αποθήκευση θρεπτικών. Η συγκέντρωση σε οργανική ουσία είναι μέτρια και βοηθάει στην καλή δομή του εδάφους και στην αποστράγγιση. Τα εδάφη είναι επικλινή με μικρές μέχρι μέσες κλίσεις, γεγονός που βοηθάει στην καλύτερη αποστράγγιση και τις μικρότερες έως ελάχιστες προσβολές από τις ασθένειες και ιδιαίτερα του περονόσπορου. Ο συνδυασμός της επίδρασης της θάλασσας με την κλίση των εδαφών και τον προσανατολισμό τους, μειώνουν σημαντικά τον κίνδυνο των παγετών.

11.2 Λεπτομέρειες προϊόντος

11.2.1 Λεπτομέρειες προϊόντος για την κατηγορία οίνος

Οι λευκοί οίνοι Π.Γ.Ε. Επανομή παρουσιάζουν χρώμα αχνόξανθο με πρασινωπές και ασημί ανταύγειες ή έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα, όταν ο οίνος έχει παλαιώσει σε δρύινα βαρέλια για ορισμένο χρονικό διάστημα. Τα αρώματα ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο, την ποικιλία και την παλαίωση. Τα κρασιά χαρακτηρίζονται από δροσερή οξύτητα και έχουν σύνθετο και πλούσιο στόμα με μακριά επίγευση, γεγονός που οφείλεται στις ιδανικές συνθήκες ωρίμασης των ποικιλιών.

Οι ερυθροί οίνοι Π.Γ.Ε. Επανομή έχουν έντονο κόκκινο χρώμα με κυανές αποχρώσεις και αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών, κακάο, σταφίδας. Έχουν πλούσιο σώμα με ισορροπημένη γεύση, και μαλακές ταννίνες, λόγω των ιδανικών κλιματικών συνθηκών που επικρατούν στην περιοχή και οδηγούν σε καλή τεχνολογική και φαινολική ωρίμαση.

11.2.2 Λεπτομέρειες προϊόντος για την κατηγορία οίνος από υπερώριμα σταφύλια

Οι οίνοι από υπερώριμα σταφύλια παράγονται από τις αρχές του 2000, από την ποικιλία Μαλαγουζιά. Είναι φυτεμένη στην περιοχή πάνω από 35 χρόνια με άριστα αποτελέσματα. Η εναρμόνιση της με το *terroir* της περιοχής είναι ιδανική, καθώς όλα τα αμπελουργικά στοιχεία καλλιέργειας είναι ευνοϊκά.

Τα σταφύλια αφήνονται να υπερωριμάσουν πάνω στα κλήματα μόνο τις χρονιές που το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες. Το χρώμα είναι σκούρο χρυσαφί, λόγω της παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια επί μακρύ χρονικό διάστημα, ενώ τα αρώματα που χαρακτηρίζουν το κρασί είναι λευκόσαρκα ώριμα φρούτα και μέλι. Στο στόμα παρουσιάζει μεγάλη λιπαρότητα που ισορροπεί ιδανικά με την καλή οξύτητα που χαρακτηρίζει το κρασί.

Οι οίνοι από υπερώριμα σταφύλια έχουν αποσπάσει διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς, όπως το Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, International Wine & Spirits Competition.

11.3 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

11.3.1 Αιτιώδης αλληλεπίδραση για την κατηγορία οίνος

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Γ.Ε. Επανομή, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες

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.

Το κλίμα της Επανομής είναι ιδανικό για τις ποικιλίες που καλλιεργούνται, γιατί τα σταφύλια φτάνουν στην επιθυμητή τεχνολογική και φαινολική ωρίμαση πριν την περίοδο των έντονων βροχοπτώσεων του φθινοπώρου, που θα οδηγούσαν σε προβλήματα ποιότητας των σταφυλιών.

Οι ξηροθερμικές συνθήκες της περιοχής σε συνδυασμό με τον τύπο των εδαφών έχουν ως αποτέλεσμα την ωρίμαση των σταφυλιών από τα μέσα Αυγούστου μέχρι και τα μέσα Σεπτεμβρίου ανάλογα με την ποικιλία. Έτσι, οι καλλιεργούμενες ποικιλίες σε συνδυασμό με τον υψηλό δείκτη ξηροθερμίας της περιοχής, έχουν σαν αποτέλεσμα τη διαφορετικότητα στο στυλ και στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των παραγόμενων οίνων, ως άμεση αντανάκλαση του κλίματος.

Οι λευκές ποικιλίες καλλιεργούνται στα κατώτερα επίπεδα του αμπελώνα, ώστε να αποφευχθεί το έντονο υδατικό στρες, το οποίο θα είχε ως αποτέλεσμα τη μείωση της οξύτητας στους οίνους. Εξαιρείται η Μαλαγουζιά, η οποία καλλιεργείται στα μέσα και ανώτερα επίπεδα, γιατί παρουσιάζει ευαισθησία στην περίσσεια υγρασία. Η ωρίμαση των σταφυλιών ξεκινάει γύρω στα μέσα Αυγούστου με τις ποικιλίες Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, ενώ το Ασύρτικο και η Μαλαγουζιά ωριμάζουν τέλος Αυγούστου.

Συγκεκριμένα, το Ασύρτικο έχει εγκλιματιστεί άριστα στο περιβάλλον της περιοχής, δίνοντας κρασιά με υψηλή οξύτητα, υψηλό αλκοολικό τίτλο, αρώματα πράσινων ώριμων φρούτων, νύξεις ανθικών αρωμάτων και ήπια μεταλλικότητα στο στόμα.

Η Μαλαγουζιά ωριμάζει χωρίς προβλήματα, δίνοντας οίνους με αυξημένο αλκοολικό τίτλο, καλή οξύτητα (λόγω των ψυχρών βόρειων ανέμων) και αρώματα τροπικών φρούτων, εσπεριδοειδών και γιασεμιού.

Οι ποικιλίες Chardonnay, Viognier και Sauvignon Blanc, εξαιτίας των θερμικών συνθηκών ωρίμασης, έχουν τροπικό αρωματικό χαρακτήρα, που συνδυάζεται με πλούσιο όγκο στο στόμα, καλή οξύτητα και καλή δυνατότητα παλαίωσης.

Οι ερυθρές ποικιλίες καλλιεργούνται στα ανώτερα επίπεδα του αμπελώνα, όπου το έδαφος συγκρατεί μικρότερες ποσότητες νερού, ώστε να προκληθεί το επιθυμητό υδατικό στρες και να επιτευχθεί η καλύτερη φαινολική και τεχνολογική ωρίμαση. Στις θέσεις με αμμώδη εδάφη παράγονται οίνοι με αρωματική λεπτότητα, ενώ σε εδάφη με υψηλά ποσοστά αργίλου, οι παραγόμενοι οίνοι χαρακτηρίζονται από έντονο φαινολικό χαρακτήρα. Η ωρίμαση των σταφυλιών ξεκινάει γύρω στα τέλη Αυγούστου με τις ερυθρές ποικιλίες Merlot, Grenache Rouge, ακολουθούν οι ποικιλίες Syrah, Cabernet Sauvignon, και Mourvedre και ολοκληρώνεται αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου με τις ποικιλίες Λημνιό και Ξινόμαυρο.

Συγκεκριμένα, οι ποικιλίες Merlot και Grenache Rouge δίνουν οίνους με υψηλό αλκοολικό τίτλο, μαλακούς στο στόμα και με αρώματα ώριμων φρούτων. Οι ποικιλίες

Syrah, Cabernet Sauvignon και Mourvedre δίνουν οίνους με καλή δομή, έντονο χρώμα και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Η ποικιλία Λημνιά δίνει οίνους με έντονο χρώμα, ιδιαίτερα αρωματικούς χαρακτήρες κόκκινων φρούτων και πλούσιο όγκο, και το Ξινόμαυρο οίνους με καλή χρωματική ένταση, λόγω της ιδανικής ωρίμασης της ποικιλίας στην περιοχή, καλό αλκοολικό τίτλο και χαρακτήρες κόκκινων φρούτων.

11.3.2 Αιτιώδης αλληλεπίδραση για την κατηγορία οίνος από υπερώριμα σταφύλια

Η Μαλαγουζιά ανάλογα με την καλλιέργεια και τη μέθοδο οινοποίησης μπορεί να δώσει από απλά κρασιά με αρώματα μοσχάτου και λεμονιού μέχρι πολύπλοκα με σώμα και αρώματα εσπεριδοειδών, ώριμων φρούτων, βοτάνων και άσπρου πιπεριού. Η τοποθεσία, η έκθεση, το ανάγλυφο του εδάφους καθώς και η μηχανική και χημική σύσταση του αμπελοτοπίου παίζουν σημαντικό ρόλο.

Η ποικιλία έχει καλή προσαρμοστικότητα, αλλά παρουσιάζει ευαισθησία στην υγρασία. Γι' αυτό η φύτευση γίνεται στα ανώτερα επίπεδα της περιοχής με λιγότερη υγρασία, στις θέσεις δηλαδή, που ευνοούν την ωρίμαση των σταφυλιών. Έτσι, παράγονται πολύπλοκα κρασιά με έντονο αρωματικό χαρακτήρα εσπεριδοειδών και τροπικών φρούτων, αλλά και με καλή οξύτητα, γεγονός που οφείλεται στους βόρειους ανέμους, που αφαιρούν την υγρασία από τη βλάστηση, και τις θαλάσσιες αύρες, που ρίχνουν τη θερμοκρασία των σταφυλιών κατά τους καλοκαιρινούς μήνες.

Το έδαφος της περιοχής είναι κατά βάση αμμώδες, φτωχό σε θρεπτικές ουσίες και επικλινές και επιτρέπει τη γρήγορη και εύκολη αποστράγγιση, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται πολύ ευνοϊκές συνθήκες για την ποικιλία, ειδικά κατά την περίοδο της ωρίμασης. Διαφορετικά, η απορρόφηση μεγάλου όγκου νερού, οδηγεί στη διάρρηξη της λεπτής επιδερμίδας της Μαλαγουζιάς και στην εμφάνιση βοτρυτή.

Παράλληλα, η επιλογή φυτών μεγάλης ηλικίας (30+ ετών), σε συνδυασμό με το φτωχό έδαφος της περιοχής, οδηγεί σε μικρή παραγωγικότητα και ευνοείται η υπερωρίμαση της ποικιλίας. Εάν όμως υπάρξουν παραγωγικές χρονιές εφαρμόζεται πράσινο τρύγος, ώστε να ευνοείται η ωρίμαση της ποικιλίας.

Η απευθείας έκθεση στον ήλιο μειώνει την ένταση των τερπενικών αρωμάτων της ποικιλίας, που προσδίδουν τα χαρακτηριστικά του μοσχάτου. Για αυτόν τον λόγο ο προσανατολισμός της φύτευσης στην περιοχή πρέπει να είναι Δύση-Ανατολή, για τη διασφάλιση της ομαλής ωρίμασης και την προστασία των σταφυλιών από την άμεση έκθεση στην ηλιακή ακτινοβολία και την αποφυγή των εγκαυμάτων. Παράλληλα, η ειδική διαχείριση της φυλλικής επιφάνειας (πάνω από 2 μέτρα), εξασφαλίζει καλύτερη σκίαση και προστασία των σταφυλιών.

Πλεονέκτημα αποτελεί και η κλωνική επιλογή. Φυτεύσεις με τον αραιόρογο κλώνο της ποικιλίας διευκολύνει τον καλύτερο αερισμό του σταφυλιού και μειώνεται ο κίνδυνος εμφάνισης βοτρυτή.

Τέλος, έχει παρατηρηθεί ότι η ποικιλία προσαρμόζεται πολύ καλά στην κλιματική αλλαγή. Η απουσία βροχοπτώσεων τους μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο τα τελευταία

χρόνια στην περιοχή, επιτρέπει την καλύτερη ωρίμαση της ποικιλίας, με αποτέλεσμα να ευνοείται η παραγωγή οίνου από υπερώριμα σταφύλια σχεδόν κάθε χρόνο.

12. Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις

12.1 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 5 παρ. 1 σημείο β 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, 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 στον νομό ή σε όμορους νομούς.» Συγκεκριμένα, οι οίνοι Π.Γ.Ε. Επανομή μπορούν να παραχθούν σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο Νομό Θεσσαλονίκης ή στους όμορους Νομούς Χαλκιδικής, Ημαθίας, Πέλλας, Κιλκίς και Σερρών.

13. Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

13.1 Επισήμανση βιολογικών οίνων

Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 53 παρ. 1, 2 και ειδικότερα το Παράρτημα V και στην παρ. 6 του ίδιου άρθρου του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (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». Στην επισήμανση των βιολογικών οίνων Π.Γ.Ε. Επανομή η ένδειξη «βιολογικό» ή «βιο» σε συνδυασμό με το όνομα του προϊόντος θα συνοδεύεται υποχρεωτικά από:

- τον κωδικό αριθμό του φορέα ελέγχου
- το κοινοτικό λογότυπο
- την ένδειξη «Γεωργία ΕΕ ή και Γεωργία Ελλάδα».

13.2 Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

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), στα άρθρα 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».

13.3 Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών, όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ. 2 της 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).

13.4 Παραδοσιακές Ενδείξεις

Α) Σύμφωνα με την υπ' αρ. 235309/7-2-2002 υπουργική απόφαση οι ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Επανομή είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Ή ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux.

Β) Σύμφωνα με το άρθρο 112 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 113 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και, όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμο-

ποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Επανομή και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής:

Τοπικός Οίνος στη θέση των Π.Γ.Ε.

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

Άρθρο 3

1. Από την έναρξη ισχύος της παρούσας απόφασης τροποποιείται η υπ' αρ. 278474/26-2-2008 υπουργική απόφαση «Τροποποίηση και κωδικοποίηση των υπ' αρ. 387425/11.9.2000 και 359489/25.10.1996 υπ. αποφάσεων "Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Επανομής" ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (Β' 391) ως εξής:

α) Αντικαθίσταται η παρ. 1 ως παρακάτω:

«1. Αναγνωρίζουμε το δικαίωμα χρήσης της ένδειξης "Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Επανομής" (ΠΓΕ Επανομή) για την περιγραφή λευκών και ερυθρών ξηρών οίνων και λευκών οίνων από υπερώριμα σταφύλια, που παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στις περιοχές του Δημοτικού Διαμερίσματος Επανομής του Δήμου Επανομής του Νομού Θεσσαλονίκης και πληρούν τις τεχνικές προδιαγραφές του προϊόντος ΠΓΕ Επανομή».

β) Καταργούνται τα κεφάλαια Α και Β.

2. Η υπ' αρ. 2287/53736/17-5-2017 απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Τροποποίηση του Τεχνικού φακέλου ΠΓΕ Επανομή» (ΑΔΑ: 6ΗΝΥ4653ΠΓ-ΧΕΜ) καταργείται.

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, 23 Αυγούστου 2024

Ο Υπουργός

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΣΙΑΡΑΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Το Εθνικό Τυπογραφείο αποτελεί δημόσια υπηρεσία υπαγόμενη στην Προεδρία της Κυβέρνησης και έχει την ευθύνη τόσο για τη σύνταξη, διαχείριση, εκτύπωση και κυκλοφορία των Φύλλων της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως (ΦΕΚ), όσο και για την κάλυψη των εκτυπωτικών - εκδοτικών αναγκών του δημοσίου και του ευρύτερου δημόσιου τομέα (ν. 3469/2006/Α' 131 και π.δ. 29/2018/Α' 58).

1. ΦΥΛΛΟ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ (ΦΕΚ)

- Τα **ΦΕΚ σε ηλεκτρονική μορφή** διατίθενται δωρεάν στο **www.et.gr**, την επίσημη ιστοσελίδα του Εθνικού Τυπογραφείου. Όσα ΦΕΚ δεν έχουν ψηφιοποιηθεί και καταχωριστεί στην ανωτέρω ιστοσελίδα, ψηφιοποιούνται και αποστέλλονται επίσης δωρεάν με την υποβολή αίτησης, για την οποία αρκεί η συμπλήρωση των αναγκαίων στοιχείων σε ειδική φόρμα στον ιστότοπο **www.et.gr**.

- Τα **ΦΕΚ σε έντυπη μορφή** διατίθενται σε μεμονωμένα φύλλα είτε απευθείας από το Τμήμα Πωλήσεων και Συνδρομητών, είτε ταχυδρομικά με την αποστολή αιτήματος παραγγελίας μέσω των ΚΕΠ, είτε με ετήσια συνδρομή μέσω του Τμήματος Πωλήσεων και Συνδρομητών. Το κόστος ενός ασπρόμαυρου ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1,00 €, αλλά για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο (ή μέρος αυτού) προσαυξάνεται κατά 0,20 €. Το κόστος ενός έγχρωμου ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1,50 €, αλλά για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο (ή μέρος αυτού) προσαυξάνεται κατά 0,30 €. Το τεύχος Α.Σ.Ε.Π. διατίθεται δωρεάν.

• Τρόποι αποστολής κειμένων προς δημοσίευση:

Α. Τα κείμενα προς δημοσίευση στο ΦΕΚ, από τις υπηρεσίες και τους φορείς του δημοσίου, αποστέλλονται ηλεκτρονικά στη διεύθυνση **webmaster.et@et.gr** με χρήση προηγμένης ψηφιακής υπογραφής και χρονοσήμανσης.

Β. Κατ' εξαίρεση, όσοι πολίτες δεν διαθέτουν προηγμένη ψηφιακή υπογραφή μπορούν είτε να αποστέλλουν ταχυδρομικά, είτε να καταθέτουν με εκπρόσωπό τους κείμενα προς δημοσίευση εκτυπωμένα σε χαρτί στο Τμήμα Παραλαβής και Καταχώρισης Δημοσιευμάτων.

- Πληροφορίες, σχετικά με την αποστολή/κατάθεση εγγράφων προς δημοσίευση, την ημερήσια κυκλοφορία των Φ.Ε.Κ., με την πώληση των τευχών και με τους ισχύοντες τιμοκαταλόγους για όλες τις υπηρεσίες μας, περιλαμβάνονται στον ιστότοπο (**www.et.gr**). Επίσης μέσω του ιστότοπου δίδονται πληροφορίες σχετικά με την πορεία δημοσίευσης των εγγράφων, με βάση τον Κωδικό Αριθμό Δημοσιεύματος (ΚΑΔ). Πρόκειται για τον αριθμό που εκδίδει το Εθνικό Τυπογραφείο για όλα τα κείμενα που πληρούν τις προϋποθέσεις δημοσίευσης.

2. ΕΚΤΥΠΩΤΙΚΕΣ - ΕΚΔΟΤΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ

Το Εθνικό Τυπογραφείο ανταποκρινόμενο σε αιτήματα υπηρεσιών και φορέων του δημοσίου αναλαμβάνει να σχεδιάσει και να εκτυπώσει έντυπα, φυλλάδια, βιβλία, αφίσες, μπλοκ, μηχανογραφικά έντυπα, φακέλους για κάθε χρήση, κ.ά.

Επίσης σχεδιάζει ψηφιακές εκδόσεις, λογότυπα και παράγει οπτικοακουστικό υλικό.

Ταχυδρομική Διεύθυνση: Καποδιστρίου 34, τ.κ. 10432, Αθήνα

ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ: 210 5279000 - fax: 210 5279054

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΚΟΙΝΟΥ

Πωλήσεις - Συνδρομές: (Ισόγειο, τηλ. 210 5279178 - 180)

Πληροφορίες: (Ισόγειο, Γρ. 3 και τηλεφ. κέντρο 210 5279000)

Παραλαβή Δημ. Ύλης: (Ισόγειο, τηλ. 210 5279167, 210 5279139)

Ωράριο για το κοινό: Δευτέρα ως Παρασκευή: 8:00 - 13:30

Ιστότοπος: **www.et.gr**

Πληροφορίες σχετικά με την λειτουργία του ιστότοπου: **helpdesk.et@et.gr**

Αποστολή ψηφιακά υπογεγραμμένων εγγράφων προς δημοσίευση στο ΦΕΚ: **webmaster.et@et.gr**

Πληροφορίες για γενικό πρωτόκολλο και αλληλογραφία: **grammateia@et.gr**

Πείτε μας τη γνώμη σας,

για να βελτιώσουμε τις υπηρεσίες μας, συμπληρώνοντας την ειδική φόρμα στον ιστότοπό μας.



* 0 2 0 5 0 3 2 0 4 0 9 2 4 0 0 1 6 *