Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/221

3.1.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυποποιημένης τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/221)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Επανομή»

PGI-GR-A0858-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 4.10.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΙΗΣΗΣ

Η τροποποίηση περιλαμβάνει τη διόρθωση του αλκοολικού τίτλου του λευκού οίνου από υπερώριμα σταφύλια και συγκεκριμένα: - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: από 15 % σε 12 % vol.

Στην τροποποίηση των τεχνικών προδιαγραφών για το προϊόν ΠΓΕ Επανομή με ημερομηνία αρχικής υποβολής της αίτησης: 30-7-2015 και ημερομηνία τελικής δημοσίευσης στην επίσημη εφημερίδα της ΕΕ του Καν (ΕΕ) 2022/953, «για την έγκριση τροποποίησης των προδιαγραφών προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης ή προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης ["Επανομή" (Epanomi) (ΠΓΕ)]» 21/6/2022, εκ παραδρομής το 2018 στην ψηφιακή πλατφόρμα e-ambrosia αλλά και σε όλα τα μεταγενέστερα έγγραφα, γράφηκε ως ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος 15 % vol αντί για 12 % τον οποίο περιελάμβανε στην αρχική αίτηση ο ενδιαφερόμενος.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Περιγραφή του Οίνου».

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία(ες)**

Επανομή

2. **Γεωγραφική ένδειξη τύπου**

ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

16. Οίνος από υπερώριμα σταφύλια

3.1. *Κωδικός συνδυασμένης ονοματολογίας*

— 22 - ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 - Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Περιγραφή του (των) οίνου(-ων)**

1. *Οίνος ερυθρός ξηρός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

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 Μέρος 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.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

'Οψη: 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.

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 ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 150

2. *Οίνος λευκός ξηρός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

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 Μέρος 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.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

'Οψη: 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 & μακριά επίγευση.

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 ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 18

— Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 200

3. *Οίνος λευκός από υπερώριμα σταφύλια*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

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.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

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

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

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): 20

— Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): 300

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Σύστημα μόρφωσης των πρέμνων

Καλλιεργητική πρακτική

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

2. Οινοποίηση λευκών οίνων

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Οινοποίηση 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.

3. Οινοποίηση ερυθρών οίνων

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

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

4. Οινοποίηση λευκών οίνων από υπερώριμα σταφύλια

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

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.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο -Οίνος ερυθρός

88 εκατόλιτρο ανά εκτάριο

2. Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο-Οίνος λευκός

82,5 εκατόλιτρο ανά εκτάριο

3. Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο-Οίνος λευκός από υπερώριμα σταφύλια

40 εκατόλιτρο ανά εκτάριο

4. Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο-Οίνος ερυθρός

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο-Οίνος λευκός

11 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο-Οίνος λευκός από υπερώριμα σταφύλια

8 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Επανομή καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 340582/1.9.1989 (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 420192/21.12.1992 (ΦΕΚ 758/Β/31.12.1992), την αριθ. 359489/25.10.1996 (ΦΕΚ 1010/Β/5.11.1996), την αριθ. 387425/11.9.2000 (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000) και την αριθ. 278474/26.02.2008 (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Επανομή περιλαμβάνει την περιοχή Επανομής που βρίσκεται νότια της Θεσσαλονίκης, στο Δημοτικού Διαμέρισμα Επανομής του Δήμου Θερμαϊκού.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Grenache Rouge N

Merlot N

Mourvedre N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Viognier B

Ασύρτικο Β

Λημνιό Ν

Μαλαγουζιά Β

Ξινόμαυρο Ν - Ξινόγκαλτσο, Ποπόλκα

8. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

8.1. *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής -Οίνος και Οίνος από υπερώριμα σταφύλια*

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

Α. 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.

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 προβάλουν 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 Δήμο Θερμαϊκού. Το κλίμα είναι μεσογειακό. Η μέση ετήσια θερμοκρασία φθάνει 16 oC 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 απόστραγγιση και τις μικρότερες έως ελάχιστες προσβολές από τις ασθένειες και ιδιαίτερα του περονόσπορου. Ο συνδυασμός της επίδραση της θάλασσας με την κλίση των εδαφών και τον προσανατολισμό τους, μειώνουν σημαντικά τον κίνδυνο των παγετών.

8.2. *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.

8.3. *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: Decanter World Wine Awards, International Wine Challenge, International Wine & Spirits Competition.

8.4. *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.

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 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.

8.5. *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 βοτρύτη.

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 πράσινος 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 την 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 βοτρύτη.

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.

9. **Αλλεσ ουσιωδεισ προϋποθεσεισ (συσκευασια, επισημανση, αλλεσ απαιτησεισ)**

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος περαιτέρω όρου:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή του όρου:

Στο άρθρο 53 παράγραφοι 1, 2 και ειδικότερα το Παράρτημα V και στην παράγραφο 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»

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής.

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

— «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»

— «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

— «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

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

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

Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής.

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

Ενδείξεις επισήμανσης σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία

Σύμφωνα με την αριθμ 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 / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Είδος περαιτέρω όρου:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή του όρου:

Στο άρθρο 5 παράγραφος 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»

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος περαιτέρω όρου:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή του όρου:

Στην αριθμ. 392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου "Τοπικός Οίνος" ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ, στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

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

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.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/2021/prodiagrafes_epanomi_031024.pdf