

## ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 31ης Ιανουαρίου 2019

σχετικά με τη δημοσίευση στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* αίτησης τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

[Πλαγιές Πάικου (Playies Païkou) (ΠΓΕ)]

(2019/C 49/04)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 17ης Δεκεμβρίου 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 (<sup>1</sup>), και ιδίως το άρθρο 97 παράγραφος 3,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Η Ελλάδα υπέβαλε αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών της ονομασίας «Πλαγιές Πάικου» (Playies Païkou) σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (2) Η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση και διαπίστωσε ότι πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στα άρθρα 93 έως 96, στο άρθρο 97 παράγραφος 1 και στα άρθρα 100, 101 και 102 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.
- (3) Ως εκ τούτου, για να καταστεί δυνατή η υποβολή ενστάσεων σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, θα πρέπει να δημοσιευθεί στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Πλαγιές Πάικου» (Playies Païkou),

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:

*Άρθρο μόνο*

Η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Πλαγιές Πάικου» (Playies Païkou) (ΠΓΕ), σύμφωνα με το άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, εμφανίζεται στο παράρτημα της παρούσας απόφασης.

Σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, η δημοσίευση της παρούσας απόφασης παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της τροποποίησης των προδιαγραφών του προϊόντος, η οποία αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο του παρόντος άρθρου, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία δημοσίευσης της παρούσας απόφασης στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Βρυξέλλες, 31 Ιανουαρίου 2019.

Για την Επιτροπή

Phil HOGAN

Μέλος της Επιτροπής

(<sup>1</sup>) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

## «Πλαγιές Πάικου» (Playies Païkou)

PGI-GR-A1088-AM01

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 14.4.2016

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

## 1. Κανόνες που διέπουν την τροποποίηση

Άρθρο 105 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 — μη ήσσονος σημασίας τροποποίηση

## 2. Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης

## 2.1. Τροποποίηση της ποικιλιακής σύνθεσης του λευκού οίνου

Η τροποποίηση του Τεχνικού Φακέλου PGI-GR-A1088 Πλαγιές Πάικου, Προδιαγραφή του Προϊόντος και Ενιαίο Έγγραφο, αφορά στην προσθήκη στην ποικιλιακή σύνθεση του λευκού οίνου (ξηρού, ημίξηρου, ημίγλυκου και γλυκού) των ποικιλιών Ξινόμαυρο (με λευκή οινοποίηση), Νεγκόσκα (με λευκή οινοποίηση), Viognier, Gewürstraminer και Riesling σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Οι ποικιλίες Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα χρησιμοποιούνται επιτυχώς δίνοντας έναν πολύ ενδιαφέροντα λευκό οίνο. Η πρακτική αυτή ακολουθείται με επιτυχία ήδη και σε άλλες περιοχές, όπως οι γειτονικές Νάουσα και Αμύνταιο, ενώ υπάρχει και στην προδιαγραφή παραγωγής του ΠΤΕ Ημαθία.

Συγχρόνως, νέες φυτεύσεις με συνιστώμενες (Gewürstraminer και Riesling) και επιτρεπόμενες (Viognier) ποικιλίες έχουν γίνει από οινοποιούς της περιοχής· από τις νέες αυτές φυτεύσεις προήλθαν εξαιρετικοί οίνοι με χαρακτήρα, που αποδίδουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των αμπελότοπων της περιοχής μας. Η καλλιεργητική τους προσαρμογή είναι ικανοποιητική.

Τα χαρακτηριστικά των λευκών οίνων που παράγονται από τις ποικιλίες Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Gewürstraminer, Riesling και Viognier, ταυτίζονται με τα χαρακτηριστικά των λευκών οίνων που αναφέρονται στον τεχνικό φάκελο των οίνων με την Γεωγραφική Ένδειξη «Πλαγιές Πάικου».

Η προδιαγραφή προϊόντος έχει τροποποιηθεί ως εξής:

- η πρώτη παράγραφος της ενότητας «Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπελού» της Προδιαγραφής του Προϊόντος αντικαθίσταται ως εξής: «Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών: Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Sauvignon blanc, Chardonnay, Gewürztraminer, Riesling και Viognier, καθώς και Ξινόμαυρο (με λευκή οινοποίηση) και Νεγκόσκα (με λευκή οινοποίηση). Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.»
- Η πρώτη παράγραφος της ενότητας «Οινολογικές πρακτικές» της Προδιαγραφής του Προϊόντος αντικαθίσταται ως εξής:

«Οινοποίηση λευκών οίνων:

Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου παράγεται σύμφωνα με τη σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων· η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Στην περίπτωση των ερυθρών ποικιλιών Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα εφαρμόζεται η μέθοδος της λευκής οινοποίησης.»

Από την ως άνω τροποποίηση επηρεάζονται οι παρακάτω ενότητες των προδιαγραφών προϊόντος και το Ενιαίο Έγγραφο: «Κύρια οινοποιήσιμα σταφύλια», «Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπελού», η «Περιγραφή των οίνων» και η υποενότητα «Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά» του λευκού οίνου (ξηρού, ημίξηρου, ημίγλυκου και γλυκού) και η ενότητα «Οινολογικές πρακτικές», καθώς προστίθενται στοιχεία όσον αφορά την οινοποίηση λευκών οίνων από ερυθρές ποικιλίες.

Επιπλέον επηρεάζεται η ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου και των προδιαγραφών του προϊόντος και συγκεκριμένα οι υποενότητες «Λεπτομέρειες του προϊόντος» και «Αιτιώδης αλληλεπίδραση».

## 2.2. Προσθήκη του ερυθρωπού γλυκού οίνου

Η τροποποίηση του Τεχνικού Φακέλου PGI-GR-A1088 Πλαγιές Πάικου, Προδιαγραφή του Προϊόντος και Ενιαίο Έγγραφο, αφορά στην προσθήκη του ερυθρωπού γλυκού οίνου. Τα τελευταία χρόνια οι οινοποιίες της περιοχής παράγουν ερυθρωπούς γλυκούς οίνους που έχουν καθιερωθεί στην αγορά.

Συγκεκριμένα, στην προδιαγραφή προϊόντος, στο τέλος της ενότητας «Περιγραφή των οίνων», προστίθεται:

«4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,8 - Μέγιστη 12,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08 (18 meq/l)
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα έντονο του ροδιού. Αρώματα μαρμελάδας φρούτων του δάσους και κόκκινου τριαντάφυλλου. Πλούσια γεύση με γλυκιά επίγευση.

Για τις τιμές του μέγιστου ολικού αλκοολικού τίτλου ισχύουν τα όρια που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.»

Η τελευταία παράγραφος της ενότητας «Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» στην Προδιαγραφή του Προϊόντος αντικαθίσταται ως εξής:

«Ο ερυθρώπρος (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε Πλαγιές Πάικου παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Λημνιό, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon, Syrah και Merlot. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.»

Από την τροποποίηση αυτή επηρεάζονται επίσης οι ενότητες «Περιγραφή των οίνων» και «Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

### 2.3. Επικαιροποίηση του Τεχνικού Φακέλου ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου

Πέραν των αιτούμενων τροποποιήσεων και στο πλαίσιο της επικαιροποίησης του τεχνικού φακέλου, έγιναν οι εξής αλλαγές στην Προδιαγραφή του Προϊόντος: α) προσθήκη/αντικατάσταση εθνικών διατάξεων που αφορούν σε «εφαρμοστές απαιτήσεις» και στους «ελέγχους» για τους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ και β) αλλαγή των στοιχείων στις αρμόδιες «αρχές ελέγχου».

Συγκεκριμένα η ενότητα «ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ» αντικαθίσταται ως εξής:

«ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Γενική Διεύθυνση Τροφίμων

Διεύθυνση: Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Μενάνδρου 22

10552 Αθήνα

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλ. +30 2102125113, 2102125145

Φαξ +30 2105245195

Email: lkiokakis@minagric.gr, kballa@minagric.gr

Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών, Ποιοτικού και Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου.»

Η τροποποίηση αυτή συνδέεται αποκλειστικά με τις προδιαγραφές προϊόντος και όχι με το ενιαίο έγγραφο.

#### ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

#### 1. Καταχωρισμένη ονομασία

«Πλαγιές Πάικου» (Playies Païkou)

#### 2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

#### 3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

#### 4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΞΗΡΟΣ

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

— Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % vol.

— Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.

- Περικτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4 g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του παραρτήματος XIV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 7,5

## 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, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):        | 18                                                    |
| Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | 200                                                   |

Για την τιμή του μέγιστου αλκοολικού τίτλου ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

## ΟΙΝΟΣ ΕΥΡΥΘΡΩΠΟΣ ΗΜΙΞΗΡΟΣ

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

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περικτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12 g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του παραρτήματος XIV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 7,5
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο (εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή υψηλότερη)

## 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, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):        | 18                                                    |
| Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | 250                                                   |

Για την τιμή του μέγιστου αλκοολικού τίτλου ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

## ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ

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

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12 g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του παραρτήματος XIV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής).
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 7,5

## 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, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):        | 18                                                    |
| Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | 250                                                   |

Για την τιμή του μέγιστου αλκοολικού τίτλου ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

## ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ ΓΛΥΚΟΣ

Χρώμα έντονο του ροδιού. Αρώματα μαρμελάδας φρούτων του δάσους και κόκκινου τριαντάφυλλου. Πλούσια γεύση με γλυκιά επίγευση.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 12,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08 (18 meq/l)

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

|                                                                  |                                                       |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):                    |                                                       |
| Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):              | 11,5                                                  |
| Ελάχιστη ολική οξύτητα:                                          | 4,8 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):        | 18                                                    |
| Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | 250                                                   |

Για την τιμή του μέγιστου αλκοολικού τίτλου ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

## ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ

Λευκοπράσινο λαμπερό χρώμα (με κίτρινες ανταύγειες στην περίπτωση της λευκής οινοποίησης των σταφυλιών της ποικιλίας Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα). Έντονα αρώματα όπου επικρατούν οι χαρακτήρες εσπεριδοειδών καθώς και φρέσκα αρώματα φρούτων με ίχνη λουλουδιών. Όγκος με φρουτώδη επίγευση που διαρκεί.

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4 g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του παραρτήματος XIV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 7,5

## 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, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):        | 18                                                    |
| Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | 200                                                   |

Για την τιμή του μέγιστου αλκοολικού τίτλου ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

## ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΗΜΙΞΗΡΟΣ

Λευκοπράσινο λαμπερό χρώμα (με κίτρινες ανταύγειες στην περίπτωση της λευκής οινοποίησης των σταφυλιών της ποικιλίας Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα). Έντονα αρώματα όπου επικρατούν οι χαρακτήρες εσπεριδοειδών καθώς και φρέσκα αρώματα φρούτων με ίχνη λουλουδιών. Ευχάριστη εντύπωση ισορροπίας μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας, μαλακό και φρουτώδες.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12 g/l, ισχύουν οι προϋποθέσεις του παραρτήματος XIV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 7,5
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο (εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή υψηλότερη)

## 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, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):        | 18                                                    |
| Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | 250                                                   |

Για την τιμή του μέγιστου αλκοολικού τίτλου ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

**ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ**

Λευκοπράσινο λαμπερό χρώμα (με κίτρινες ανταύγειες στην περίπτωση της λευκής οινοποίησης των σταφυλιών της ποικιλίας Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα). Έντονα αρώματα όπου επικρατούν οι χαρακτήρες εσπεριδοειδών καθώς και φρέσκα αρώματα φρούτων με ίχνη λουλουδιών. Μαλακή γεύση, φρουτώδης και γλυκιά εντύπωση που διαρκεί.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 7,5

**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, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):        | 18                                                    |
| Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | 250                                                   |

Για την τιμή του μέγιστου αλκοολικού τίτλου ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

**ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΓΛΥΚΟΣ**

Λαμπερό χρώμα με κιτρινωπή απόχρωση (με κίτρινες ανταύγειες στην περίπτωση της λευκής οινοποίησης των σταφυλιών της ποικιλίας Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα). Έντονα αρώματα όπου επικρατούν οι χαρακτήρες εσπεριδοειδών καθώς και ίχνη λουλουδιών. Μαλακή γεύση, φρουτώδης και γλυκιά εντύπωση που διαρκεί.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 7,5

**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, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):        | 18                                                    |
| Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | 250                                                   |

Για την τιμή του μέγιστου αλκοολικού τίτλου ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

## ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ

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

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12 % vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4 g/l, ισχύουν οι προϋποθέσεις του παραρτήματος XIV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής).
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 7,0

## 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, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):        | 20                                                    |
| Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | 150                                                   |

Για την τιμή του μέγιστου αλκοολικού τίτλου ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

## ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΗΜΙΞΗΡΟΣ

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

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5 (όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12 g/l, ισχύουν οι προϋποθέσεις του παραρτήματος XIV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 7,0
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο (εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή υψηλότερη)

## 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, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):        | 20                                                    |
| Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | 200                                                   |

Για την τιμή του μέγιστου αλκοολικού τίτλου ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

**ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ**

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

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 7,0

**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, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):        | 20                                                    |
| Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | 200                                                   |

Για την τιμή του μέγιστου αλκοολικού τίτλου ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

**ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ ΓΛΥΚΟΣ**

Ζωηρό κόκκινο χρώμα. Αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι. Στόμα πλούσιο σε όγκο, μαλακό, μεγάλης διάρκειας.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 7,5

**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, εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ |
| Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):        | 20                                                    |
| Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): | 200                                                   |

Για την τιμή του μέγιστου αλκοολικού τίτλου ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της ΕΕ.

## 5. Οινοποιητικές πρακτικές

### α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 606/2009 παράρτημα Ι Δ).

### Καλλιεργητική πρακτική

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

### Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Οινοποίηση λευκών οίνων: Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου παράγεται σύμφωνα με τη σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων· η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Στην περίπτωση των ερυθρών ποικιλιών Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα εφαρμόζεται η μέθοδος της λευκής οινοποίησης.

Οινοποίηση ερυθρών οίνων: Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων: Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πάικου παράγεται σύμφωνα με τη σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων· η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

### β. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο – Λευκοί οίνοι

105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο – Ερυθροί οίνοι

96 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο – Ερυθρωποί οίνοι

90 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) σταφυλιών ανά εκτάριο – Ερυθροί, λευκοί και ερυθρωποί οίνοι

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση σταφυλιών ανά εκτάριο – Ποικιλία Ροδίτης

14 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

## 6. Οριοθετημένη περιοχή

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

## 7. Κυριότερες οινοποιήσιμες ποικιλίες

Ροδίτης Rs - Αλεπού

Ξινόμαυρο N - Ξινόγκαλτσο, Ποπόλκα

Νεγκόσκα N

Cabernet Sauvignon N

Μαλαγουζιά B

Λημνιό N

Chardonnay B

Viognier B

Syrah N

Sauvignon Blanc B

Reisling B

Merlot N

Gewürtztraminer Rs

Ασύρτικο B

## 8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

### **Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον — Οίνος**

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

#### **A. Ιστορικός δεσμός**

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

#### **B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός**

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

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

#### **Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση**

##### **Κλίμα**

Το κλίμα κατατάσσεται κατά LANG στην κατηγορία του υπόξηρου ως ύφυγρου. Θερμικό άθροισμα (βάση 10 °C): 1 980 βαθμοήμερες από τον Απρίλιο ως τον Οκτώβριο. Ηπειρωτικότητα: 20,93 °C. Ώρες ηλιοφάνειας: 1 818 από τον Απρίλιο ως τον Οκτώβριο. Μέση θερμοκρασία του μήνα ωρίμασης: 19,8 °C. Υετός: 650 mm κατά το έτος, 65 mm κατά τον μήνα ωρίμασης. Άνεμοι: Τη χειμερινή περίοδο επικρατεί ο βόρειος άνεμος Βαρδάρης. Το καλοκαίρι επικρατούν ήπιοι τοπικοί άνεμοι (αύρες) κυρίως νότιας διεύθυνσεως αλλά και βορειοανατολικοί (μελτέμια) που μειώνουν την επίδραση των θερμοκρασιών του θέρους.

##### **Έδαφος**

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

##### **Ανάγλυφο**

Το ανάγλυφο της περιοχής είναι κυματοειδές, έντονο, με ποικίλους προσανατολισμούς και κλίσεις από 0 ως 30 %. Σε συνδυασμό με το έδαφος και το μακροκλίμα δημιουργεί ποικιλία αμπελουργικών θέσεων (αμπελοτόπια) που αποτελούν ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά που διαμορφώνουν τη συμπεριφορά των καλλιεργούμενων ποικιλιών στην περιοχή. Τα αμπελοτόπια διαφέρουν ως προς το μεσοκλίμα, που διαμορφώνεται κυρίως από την αλληλεπίδραση του κλίματος με το τοπικό ανάγλυφο, και ως προς τα χαρακτηριστικά του εδάφους.

##### **Λεπτομέρειες του προϊόντος**

Οι λευκοί οίνοι ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου χαρακτηρίζονται από το ανοιχτό χρώμα λευκοπράσινης κυρίως απόχρωσης, ενίοτε ελαφρώς κιτρινωπής. Το αρωματικό προφίλ περιλαμβάνει αρώματα εσπεριδοειδών, ανθέων και άλλων φρούτων, ανάλογα με την ποικιλία και το αμπελοτόπι. Χαρακτηρίζονται επίσης από επαρκή όγκο και επίγευση, κυρίως λόγω της επαρκούς και συγχρονισμένης ωρίμασης των ποικιλιών στην περιοχή.

Οι ερυθρωποί οίνοι ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου διακρίνονται για το έντονο χρώμα και τις τριανταφυλλί αποχρώσεις τους, συνάρτηση των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών και της περιοχής καλλιέργειας. Τα αρώματα είναι επίσης έντονα, όπου επικρατούν τα άνηθ τριανταφυλλιάς και εσπεριδοειδών. Η έκφραση της ισορροπίας είναι εξαιρετική σε κάθε τύπο ερυθρωπού (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός), κυρίως λόγω της καλής οξύτητας.

Το ζωηρό κόκκινο χρώμα με βαθιές μωβ ανταύγειες χαρακτηρίζει τους ερυθρούς οίνους ΠΓΕ Πλαγιές Πάικου, όπως και η αρωματική παλέτα με νότες από φραγκοστάφυλο, κεράσι, ντομάτα, ίχνη πιπεριού. Το στόμα είναι γεμάτο με μαλακές τανίνες και έντονη επίγευση φρούτων που διαρκεί.

### Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Στο θερμικό καθεστώς της περιοχής, η ωρίμαση των σταφυλιών κλιμακώνεται από το τρίτο δεκαήμερο του Αυγούστου ως το πρώτο πενήντημερο του Οκτωβρίου, ανάλογα με την ποικιλία. Λόγω της κλιμάκωσης αυτής και του υψηλού δείκτη ηπειρωτικότητας, το στυλ και οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες των παραγόμενων οίνων διαμορφώνονται άμεσα από το κλίμα και τις διαφοροποιήσεις των αμπελοτοπιών. Για παράδειγμα, το Ξινόμαυρο στα πρώιμες ωρίμασης και με ασβεστούχα εδάφη αμπελοτόπια δίνει οίνους με αρωματική λεπτότητα, ενώ στα οψιμότερα και με αργιλώδη εδάφη οι παραγόμενοι οίνοι έχουν ισχυρό φαινολικό χαρακτήρα.

Η ποικιλία Νεγκόσκα ωριμάζει ταυτόχρονα με το Ξινόμαυρο και παράγει οίνους υψηλόβαθμους, με έντονο χρώμα και μέτρια όξινη γεύση που συναρμόζονται άριστα με τους αντίστοιχους της ποικιλίας Ξινόμαυρου. Οι ποικιλίες Merlot, Syrah και Cabernet Sauvignon ωριμάζουν κατά μέσο όρο και αντίστοιχα στις 5, 10 και 20 Σεπτεμβρίου. Η Merlot δίνει οίνους πλούσιους σε αλκοόλη, μαλακούς με αρώματα ώριμων φρούτων, ενώ οι οίνοι της Syrah χαρακτηρίζονται από ισχυρή δομή, έντονο χρώμα και δυνατότητα μακράς παλαίωσης. Από την Cabernet Sauvignon παράγονται οίνοι με ιδιαίτερους αρωματικούς χαρακτήρες (κυρίως μικρά κόκκινα φρούτα αλλά και πικάντικοι), πολύ όγκο, συγκέντρωση και δυνατότητα παλαίωσης.

Οι Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer και Μαλαγουζιά ωριμάζουν κατά το τελευταίο δεκαήμερο του Αυγούστου, οι Riesling και Ασύρτικο κατά το πρώτο πενήντημερο του Σεπτεμβρίου, η Voignier κατά το δεύτερο πενήντημερο του Σεπτεμβρίου και ο Ροδίτης το τελευταίο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Εξαιτίας των σχετικά θερμών συνθηκών ωρίμασης, οίνοι της Chardonnay κατά κύριο λόγο έχουν τον ώριμο τροπικό αρωματικό χαρακτήρα που συνδυάζεται με πλούσιο όγκο στο στόμα, ενώ οι οίνοι της Sauvignon Blanc χαρακτηρίζονται από αρώματα φρούτων —κυρίως ροδάκινο— και λιγότερο από τους πράσινους χαρακτήρες, ανάλογα και με το έδαφος. Η Μαλαγουζιά και η Gewürztraminer κατά κύριο λόγο δίνουν οίνους που έχουν έντονο τον ανθικό αρωματικό χαρακτήρα, ενισχύοντας έτσι την αρωματική παλέτα των συνδυασμών τους με τις άλλες ποικιλίες. Από τις σταφυλές της ποικιλίας Ασύρτικο παράγονται οίνοι με πλούσιο σώμα και δομή, υψηλή οξύτητα και διακριτικό αρωματικό χαρακτήρα που παραλλάσσει από ανθικός ως εκείνων των εσπεριδοειδών. Οι οίνοι της ποικιλίας Riesling στην περιοχή χαρακτηρίζονται κυρίως από τη φινετσάτη αρωματική παλέτα. Από την ποικιλία Voignier παράγονται οίνοι που χαρακτηρίζονται κυρίως από την ισχυρή δομή και τη δυνατότητα παλαίωσης, οπότε ο αρωματικός χαρακτήρας φρούτων όπως του βερίκοκου μετριάζεται από τα πιο ώριμα αρώματα το μελιού. Ο ροδίτης δίνει οίνους με αρωματική φινέτσα και πλούσιο στόμα.

Εν κατακλείδι, η ποιότητα, το στυλ και η ιδιαιτερότητα των παραγόμενων οίνων της περιοχής, είναι αποτέλεσμα της λειτουργίας του Terroir τόσο στην κλίμακα της ευρύτερης περιοχής όσο και στην πιο περιορισμένη κλίμακα των μεμονωμένων αμπελώνων (αμπελοτόπια).

### 9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Νομικό πλαίσιο: Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης: Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα.

Νομικό πλαίσιο: Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης: Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στην αριθ. 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 αριθ. 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 αμπελοοικονομικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς. Συγκεκριμένα, οι οίνοι Π.Γ.Ε Πλαγιές Πάικου μπορούν να παραχθούν σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό Κιλκίς ή στους όμορους νομούς Πέλλας, Θεσσαλονίκης και Σερρών.»

Νομικό πλαίσιο: Στη νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης: Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης: Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα.

Νομικό πλαίσιο: Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης: Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης: Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Στην αριθ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμασης, 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» (ΦΕΚ 818B/15-6-2005), 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».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης: Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης: Αναγραφή του έτους συγκομιδής στην επισήμανση

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 παράγραφος 2 της αριθ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφασης «Καθορισμός του χρόνου ωρίμασης, 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» (ΦΕΚ 818B/15-6-2005).

Νομικό πλαίσιο: Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης: Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης: Ενδείξεις επισήμανσης σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία.

Σύμφωνα με την αριθ. 235309/7.2.2002 υπουργική απόφαση οι ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Πλαγιές Πάικου είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Ή ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/kokinelí, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ/Vin de vignobles montagneux.

#### Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/PGE\\_trop\\_prodiagrafes\\_paikos191217.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/PGE_trop_prodiagrafes_paikos191217.pdf)