

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007 ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 1308/2013
ΑΡΘΡΟ 94

1. Όνομα καταχώρησης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης: ΑΜΥΝΤΑΙΟ
Ισοδύναμος όρος: **Amyndeon**

2. Περιγραφή του οίνου (οίνων) :

Ο οίνος Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyndeon) ανήκει στις κατηγορίες 1. και 4. των Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙΒ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007, όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

2.1 ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

2.1.1 Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: Χρώμα λαμπερό, βαθύ ρουμπινί με βιολετί ανταύγειες

Άρωμα Θυμή: ανάλογα με την παλαιώσή, που αρχίζει από μικρόκαρπα φρούτα του δάσους (βατόμουρο, φραγκοστάφυλο), βύσσινο και δαμάσκηνο για να εξελιχθεί σε αποξηραμένα φρούτα και να ολοκληρωθεί σε αφυδατωμένη ντομάτα και σύκο.

Γεύση: Πλούσιο στόμα με ντελικάτη δομή, χωρίς γωνίες που διεγείρει με τον συνδυασμό μπουκέτου εξέλιξης, οξύτητας και ώριμων τανινών τους γευστικούς κάλυκες. Επίγευση εξαιρετικά μεγάλης διάρκειας με παλινδρομήσεις αρωματικές.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: ~~10,5~~ **12,0** % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος ~~10,5~~ **12,0** % vol.
- ~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.~~
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4.0 g/l
- ~~Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5~~
- ~~Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2~~
- ~~Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l~~

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

- 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
- Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

2.1.2. Οίνος Ερυθρός Ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Όψη: Έντονο κόκκινο χρώμα

Άρωμα ~~Θεμή:~~ Πλούσια αρώματα που συνδυάζουν τους τυπικούς χαρακτήρες τοματοπολτού και ελιάς με αυτά των κόκκινων φρούτων

Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: ~~10,5~~ **12,0** % vol.
- ~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.~~
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα :> 4 -12 g/l ή 18 g/l ~~σύμφωνα με το XIV Μέρος Β-607/2009)~~
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστή 1,2
- ~~Μέγιστη Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg.l~~

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

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

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

- Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0

- Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
- Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2.1.3. Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Όψη: Έντονο κόκκινο χρώμα

Άρωμα ~~Θετική~~ ^{Θετική}: Πλούσια αρώματα που συνδυάζουν τους τυπικούς χαρακτήρες τοματοπολτού και ελιάς με αυτά των κόκκινων φρούτων

Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με γλυκιά μαλακή, ευχάριστη γεύση σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

- ~~Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5~~ **12,0 % vol.**
- ~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5-11,5 % vol.~~
- ~~Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα :> 12 -45 g/l~~
- ~~Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5~~
- ~~Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2~~
- ~~Μέγιστη Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg.l~~

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

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

- Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12,0
- Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
- Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2.2 ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

2.2.1 Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: Έντονο, λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα

Άρωμα Όσμη: Πλούσια αρωματική μύτη με φρουτώδεις νότες

Γεύση: Αρμονικό στόμα με πλούσια επίγευση και αρωματική επιστροφή

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- ~~Ελάχιστος~~ ολικός αλκοολικός τίτλος: ~~Ελάχιστος~~ 10,5 % vol.
- ~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.~~
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4.0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2.2.2. Οίνος Ερυθρωπός Ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: Έντονο, λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα

Άρωμα Όσμη: Πλούσια αρωματική μύτη με φρουτώδεις νότες

Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- ~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.~~
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα :> 4 -12 g/l ή 18 g/l σύμφωνα με το XIV Μέρος Β-607/2009)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l

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

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

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

2.2.3. Οίνος Ερυθρωπός Ημίγλυκος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: Έντονο, λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα

Αρωμα ~~Θεμή:~~ Πλούσια αρωματική μύτη με φρουτώδεις νότες

Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

~~-Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.~~

-Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα :> 12 -45 g/l

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

~~-Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08~~

~~-Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l~~

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

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

2.3 ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ

2.3.1 Οίνος αφρώδης ερυθρωπός brut nature, extra brut, brut, extra sec, ξηρός, ημίξηρος, γλυκός

Οίνος Ερυθρωπός αφρώδης ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

~~Όψη: Χρώμα ροδί λαμπερό με πληθωρικές φυσαλίδες.~~

~~Οσμή: Έντονη μύτη με άρωμα φράουλας και αποξηραμένης ντομάτας~~

~~Γεύση: Ισορροπημένο, γεμάτο στόμα με ευχάριστη μακριά επίγευση~~

Όψη: Χρώμα ροδί ως ανοιχτό ροζ (του άνθους της αμυγδαλιάς).

Άρωμα: Έντονη μύτη με αρώματα φράουλας, κερασιού, άγριου τριαντάφυλλου και βιολέτας.

Γεύση: Κρεμώδης αφρός με αίσθηση ροδάκινου και φράουλας που συνοδεύεται από τραγανή οξύτητα και ανάλαφρη γλυκύτητα ανάλογα με την περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

-Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 **9,0** % vol.

-~~Ελάχιστος~~ ολικός αλκοολικός τίτλος: ~~Ελάχιστος~~ 10,5 **9,0** % vol.

-Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.

-Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 17,0 — 32,0 g/l

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

-Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08

-Υπερπίεση στη φιάλη: Ελάχιστη 3,5 bar

-~~Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/l~~

-Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα για τον αφρώδη ερυθρωπό οίνο:

- με την ένδειξη Brut Nature είναι μέχρι 3g/l οι ενδείξεις αυτές μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για προϊόντα στα οποία δεν έχει προστεθεί ζάχαρη μετά τη δεύτερη ζύμωση.
- με την ένδειξη Extra Brut είναι μέχρι 6g/l
- με την ένδειξη Brut είναι μέχρι 12g/l
- με την ένδειξη Extra Sec είναι 12-17g/l
- με την ένδειξη ξηρός είναι 17-32g/l
- με την ένδειξη ημίξηρος είναι 32-50g/l
- με την ένδειξη γλυκός είναι μεγαλύτερη από 50g/l

Για τους αφρώδεις οίνους που παράγονται με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη για όλες τις κατηγορίες γλύκανσης:

- η ελάχιστη ολική οξύτητα σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ θα πρέπει να είναι 6,5g/l και
- η υπερπίεση στη φιάλη κατ' ελάχιστο 4,0 bar

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

Οίνος Αφρώδης Ερυθρώπός Ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα τριανταφυλλί με λεπτά κορδόνια φυσαλίδων

Οσμή: Άρωμα βατόμουρου και φράουλας

Γεύση: Στόμα αρμονικό με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 32,0 — 50,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Υπέρπωση στη φιάλη: Ελάχιστη 3,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/l

2.3.2. Οίνος αφρώδης λευκός brut nature, extra brut, brut, extra sec, ξηρός, ημίξηρος, γλυκός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Γκρι ως ανοιχτό κίτρινο χρώμα με μικρές φυσαλίδες.

Άρωμα: Κίτρινα πυρηνόκαρπα φρούτα, λεμόνι και άγουρο ροδάκινο

Γεύση: Έντονος και πλούσιος αφρισμός στο στόμα, έντονη οξύτητα και αρώματα πυρηνόκαρπων και ανάλαφρη γλυκύτητα ανάλογα με την περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα. Στους αφρώδεις οίνους που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη συναντούμε πιο μικρή φυσαλίδα, επιπλέον αρώματα φρυγανιάς, κόρας ψωμιού και τσουρεκιού και ακόμα πιο τραγανή οξύτητα.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 9,0% vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος cuneé: 9,0 % vol
- Υπέρπωση στη φιάλη: Ελάχιστη 3,5 bar

-Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα για τον αφρώδη λευκό οίνο είναι:

- με την ένδειξη Brut Nature είναι μέχρι 3g/l οι ενδείξεις αυτές μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για προϊόντα στα οποία δεν έχει προστεθεί ζάχαρη μετά τη δεύτερη ζύμωση.
- με την ένδειξη Extra Brut είναι μέχρι 6g/l
- με την ένδειξη Brut είναι μέχρι 12g/l
- με την ένδειξη Extra Sec είναι 12-17g/l
- με την ένδειξη ξηρός είναι 17-32g/l
- με την ένδειξη ημίξηρος είναι 32-50g/l
- με την ένδειξη γλυκός είναι μεγαλύτερη από 50g/l

Για τους αφρώδεις οίνους που παράγονται με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη για όλες τις κατηγορίες γλύκανσης:

- η ελάχιστη ολική οξύτητα σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ θα πρέπει να είναι 6,5g/l και
- η υπερπίεση στη φιάλη κατ' ελάχιστο 4,0 bar

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	185

3. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

3.1 Οινολογικές πρακτικές

3.1.1 Οινοποίηση λευκών και ερυθρωπών οίνων βάσης

Οι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι βάσης (cuvée) Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyndeon) παράγονται με τη σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών και ερυθρωπών οίνων από ερυθρά σταφύλια. Τα σταφύλια πρέπει να πιέζονται προσεκτικά για να αποφεύγεται η παρατεταμένη επαφή του γλεύκους με το φλοιό. Παραλαμβάνονται τα κλάσματα με την υψηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα και οξύτητα. Το γλεύκος διαυγάζεται και σταθεροποιείται πρωτεϊνικά. Η αλκοολική ζύμωση πραγματοποιείται σε ανοξείδωτες δεξαμενές, ή δρύινα βαρέλια ή άλλους περιέκτες από υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με την ενωσιακή νομοθεσία. Η θερμοκρασία ζύμωσης δεν ξεπερνά του 20°C.

Ο οίνος βάσης μιας σοδειάς μπορεί να αποθηκευτεί και να χρησιμοποιηθεί στην ανάμειξη με οίνους βάσης προηγούμενων ετών σε οποιοδήποτε ποσοστό.

3.1.2. Οινοποίηση ερυθρών οίνων

Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyndeon) παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C. Οι ερυθροί ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο παράγονται με διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης ή με την εφαρμογή των κλασσικών μεθόδων γλύκανσης.

3.1.3. Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

Οι ερυθρωποί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyndeon) παράγονται με τη μέθοδο παραγωγής ροζέ οίνων από ερυθρές ποικιλίες. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών δεν επιτρέπεται να γίνεται με συνεχή πιεστήρια ή με θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20°C.

Οι ερυθρωποί ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο παράγονται με διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης ή με την εφαρμογή των κλασσικών μεθόδων γλύκανσης

3.1.4. Οινοποίηση αφρωδών οίνων

Οι αφρώδεις οίνοι μπορούν να παραχθούν με την κλασσική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη. Η ζύμωση αυτή πραγματοποιείται στο ξηρό κρασί βάσης στη φιάλη όπου προστίθενται ζύμη και σάκχαρα. Η φιάλη σφραγίζεται αρχικά με μεταλλικό πώμα (crown), και η διαδικασία ζύμωσης μπορεί να διαρκέσει για πολλούς μήνες αλλά ακόμα και χρόνια. Μετά την αφαίρεση των ζυμών σφραγίζεται με κανονικό φελλό. Επιπλέον εφαρμόζεται και η μέθοδος κλειστής δεξαμενής (cuvée close). Για την παραγωγή του κρασιού βάσης πραγματοποιείται πρώιμος τρύγος, ούτως ώστε τα σταφύλια να έχουν χαμηλό δυναμικό αλκοολικό τίτλο και υψηλή οξύτητα. Ακολουθεί η δεύτερη αλκοολική ζύμωση, σε μικρές αυτόκλειστες δεξαμενές, με πολύ αργούς ρυθμούς και σε χαμηλές θερμοκρασίες.

3.2. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Αμύνταιο (Amyndeon) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες

Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Αμύνταιο (Amyndeon) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.

Η χρησιμοποίηση των όρων «ζύμωση στη φιάλη με παραδοσιακή μέθοδο» ή «Κλασσική μέθοδος» ή «Παραδοσιακή κλασσική μέθοδος» επιτρέπεται όταν το προϊόν παραμείνει με την οινολάση για δώδεκα (12) τουλάχιστον μήνες στην ίδια επιχείρηση, από τη στιγμή της σύστασης του προϊόντος βάσεως.

Για την παραγωγή των αφρωδών ερυθρωπών οίνων της κατηγορίας Brut Nature απαγορεύεται η χρήση ζάχαρης μετά τη δεύτερη ζύμωση και ειδικότερα κατά τη διαδικασία της αποσφράγισης και τελικής εμφιάλωσης, όπως αναφέρεται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ.1308/2013, Παράρτημα III, Μέρος Α.

3.3. Συστήματα μόρφωσης πρέμων

Οι οίνοι ΠΟΠ Αμύνταιο προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα.

3.4. Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 80 HL γλεύκους ερυθρών σταφυλιών και 75 HL γλεύκους λευκών οίνων.

4. Επιτρεπόμενες Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο ΟΙΝΟΣ Π.Ο.Π. ΑΜΥΝΤΑΙΟ (Amyndeon) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ερυθρής ποικιλίας Ξινόμαυρο.

Το όνομα του –Ξινόμαυρο– προέρχεται από το ξινό και το μαύρο, αν και στην πράξη, οι φλούδες των ραγών του δεν είναι ιδιαίτερα πλούσιες σε χρωστικές. Το Ξινόμαυρο χρειάζεται κατάλληλο terroir, αυξημένες καλλιεργητικές φροντίδες, χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και

κατάλληλες καιρικές συνθήκες, για να ξεδιπλώσει το μεγαλείο του. Το ρουμπινί χρώμα, το μαγικό μπουκέτο, που περιλαμβάνει από βιολέτες μέχρι ποττό ελιάς και από ντομάτα μέχρι καπνό και φραγκοστάφυλα, το υψηλόβαθμο, γεμάτο οξύτητα στόμα και οι άγριες ταννίνες, δίκαια του έχουν δώσει τον τίτλο «ελληνικό νεμπιόλο».

5. Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyndeon) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ. 183/16.3.1972 (ΦΕΚ 40/Α/1 7.3. 1 972), το οποίο τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 20/21.1.1995 (ΦΕΚ 16/Α/31.1.1995) και το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 238 /24.7.1996 (ΦΕΚ 178/Α/1.8.1996)

Οι αμπελώνες της ζώνης του ΠΟΠ Αμύνταιο εκτείνονται ~~στις περιοχές του Δήμου Αμυνταίου και των Κοινοτήτων Αγίου Παντελεήμονα, Βεγόρας, Λακκιάς, Κλειδιού, Αντίγονου, Μανιακίου, Πετρών, Ξινού Νερού, Φανού, Πεδινού, Αετού, Ροδώνα, Αγραπιδιών, Αναργύρων και Βαρικού του Νομού Φλώρινας αποκλεισμένων των βαλτωδών εκτάσεων~~ **στις περιοχές του Δήμου Αμυνταίου και στις Τοπικές Κοινότητες Αγραπιδέων, Αετού, Αναργύρων και Πεδινού της Δημοτικής Ενότητας Αετού, στις Τοπικές Κοινότητες Αγίου Παντελεήμονα, Κλειδιού, Ξινού Νερού, Πετρών, Ροδώνας και Φανού της Δημοτικής Ενότητας Αμυνταίου, στις Τοπικές Κοινότητες Αντιγονείας, Βεγορών, Λεβαίας (Λακκιάς) και Μανιακίου στη Δημοτική Ενότητα Φιλώτα και τέλος στη Τοπική Κοινότητα Βαρικού της Δημοτικής Ενότητας Βαρικού της Περιφερειακής Ενότητας Φλώρινας αποκλεισμένων των βαλτωδών εκτάσεων.**

6. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

6.1. Δεσμός με τη ~~Αετομέρεια~~ της γεωγραφικής περιοχής της ~~κατηγορίας Ι (Οίνος)~~ **για τους οίνους.**

6.1.1. Ποιότητα

Ο χαρακτήρας της ποικιλίας Ξινόμαυρο στην αμπελουργική Αμύνταιο παρουσιάζεται στον παραγόμενο οίνο με πλούσιο πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα, ντελικάτο σώμα, καλοδομημένες ταννίνες και μία οξύτητα που υποστηρίζει την μεγάλη δυναμική παλαιώσής του.

6.1.2. Ιστορικός δεσμός

Το οροπέδιο του Αμυνταίου αποτελεί μια από τις σπουδαιότερες αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδας και η καλλιέργεια του αμπελιού έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα. Τα ευρήματα της περιοχής και η πατροπαράδοτη λατρεία του Διονύσου και του Αγίου Τρύφωνα στα χριστιανικά χρόνια επιβεβαιώνουν την σχέση αμπελιού και Αμυνταίου.

Περιηγητές όπως ο Τζελεμπί και ο Πουκεβίλ εκθειάζουν τα αμπέλια της περιοχής ενώ τον 3ο Αιώνα μΧ ο Αθήναιος εκθειάζει τον Κελληνό ελαφρύ οίνο. Όταν ο Αλή πασάς γίνεται κύριος της περιοχής προμηθεύεται προϊόντα αμπελοκαλλιέργειας από τους αμπελώνες της, ενώ κατά τους Βαλκανικούς πολέμους ο Σπύρος Μελάς αναφέρεται στο εξαιρετο κρασί του Σόροβιτς (=Αμύνταιο). Ακόμα στη μεγάλη ακμή της πόλης υπάρχουν έμποροι που διακινούν το κρασί μέχρι το Μοναστήρι, το Βελιγράδι και την Βιέννη.

Στην νεώτερη περίοδο, το 1945 ιδρύθηκε η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αμυνταίου (Ε.Α.Σ) η οποία αποτελείται από 27 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς, 2.250 φυσικά μέλη και είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ). Το 1959 ιδρύθηκε το οινοποιείο της, ως μία από τις κυριότερες δραστηριότητες της Ε.Α.Σ. Τον επόμενο χρόνο, το 1960, κυκλοφόρησε το πρώτο ερυθρό κρασί της.

Η καλλιέργεια του Ξινόμαυρου στην περιοχή έχει εξελιχθεί σε πολύ υψηλά ποιοτικά επίπεδα, σήμερα καλλιεργούνται περί τα 7.000 στρέμματα.

Είναι χαρακτηριστικό ότι δεν χρησιμοποιούνται πρόσθετες ουσίες προς διόρθωση των στοιχείων

του κρασιού και ότι διαυγάζε συνήθως μόνο με την παλαίωση και σπανίως είτε με φιλτράρισμα είτε με αυγά ή ζελατίνη.

6.1.3. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή του κρασιού είναι στενά συνδεδεμένα με τη ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα. Στη σύγχρονη ζωή των κατοίκων, οι πολιτιστικές εκδηλώσεις και τα έθιμα που αναβιώνουν στην περιοχή προβάλλουν πολύ συχνά το κρασί.

6.1.4. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη της ονομασίας «ΑΜΥΝΤΑΙΟ» περιλαμβάνει αμπελώνες της οριοθετημένης περιοχής. ~~στην περιοχή που εκτείνεται γύρω τον Δήμο Αμυνταίου και τα Δημοτικά Διαμερίσματα Αγίου Παντελεήμονα, Βεγόρας, Λακκιάς, Κλειδίου, Αντιγόνου, Μανιακίου, Πετρών, Λετού, Ξινού Νερού, Φανού, Πεδινού, Λετού, Ροδόνα, Αγραπιδιών, Αναργύρων και Βαρυκού στον Νομό Φλώρινας αποκλειόμενων των βαλτωδών εκτάσεων.~~ Οι αμπελώνες εκτείνονται σε 520 – 720 μέτρα υψόμετρο.

Τα εδάφη είναι ελαφριάς προς μέσης μηχανικής σύστασης, άριστης αποστράγγισης, προσχλωσιγενή (παλαιότερες λιμναίες αποθέσεις) με πλεονέκτημα για την τυπικότερη έκφραση της ποικιλίας Ξινόμαυρο τα αμμώδη εδάφη.

6.1.5. Λεπτομέρειες του προϊόντος για τους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους

Ο οίνος Π.Ο.Π. Αμύνταιο είναι ένα προϊόν χαρακτηριστικής ποιότητας αποτέλεσμα του εδαφοκλιματικού πλούτου της περιοχής και των τεχνικών οινοποίησης υψηλών προδιαγραφών.

Οι ερυθροί οίνοι χαρακτηρίζονται από χρώμα λαμπερό, βαθύ ρουμπινί με βιολετί ανταύγειες. Το άρωμα ανάλογο με την παλαίωσή, που αρχίζει από μικρόκαρπα φρούτα του δάσους (βατόμουρο, φραγκοστάφυλο), βύσσινο και δαμάσκηνο για να εξελιχθεί σε αποξηραμένα φρούτα και να ολοκληρωθεί σε αφυδατωμένη ντομάτα και σύκο. Η γεύση είναι πλούσια έχοντας στόμα με ντελικάτη δομή, χωρίς γωνίες που διεγείρει με τον συνδυασμό μπουκέτου εξέλιξης, οξύτητας και ώριμων τανινών τους γευστικούς κάλυκες. Η επίγευση είναι εξαιρετικά μεγάλης διάρκειας με παλινδρομήσεις αρωματικές.

Οι ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται από έντονο, λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα, πλούσια αρωματική μύτη με φρουτώδεις νότες και αρμονικό στόμα με πλούσια επίγευση και αρωματική επιστροφή.

6.1.6. Αιτιώδης αλληλεπίδραση για τους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους

Τόσο η ιστορική συνέχεια στην οινοποίηση του ξηρού κρασιού που παράγεται από την ποικιλία Ξινόμαυρο στο Αμύνταιο, με όλα τα στοιχεία που συνθέτουν το ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον της ζώνης παραγωγής του, αλλά και με την συνέχεια που δείχνει ότι παρουσιάζει και στις μέρες μας.

Το Αμύνταιο χαρακτηρίζεται από ελαφρείς, ντελικάτους οίνους, με πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα και έντονη οξύτητα. Αυτό οφείλεται στους εδαφοκλιματικούς παράγοντες, τον τρόπο καλλιέργειας και τις οινοποιητικές τεχνικές.

Το Αμύνταιο χαρακτηρίζεται από ελαφριά εδάφη, που προσδίδουν ισορροπημένη βλαστική ανάπτυξη στα φυτά σε ισορροπία με την παραγωγή. Επιπλέον, η ύπαρξη ασβεστολιθικού υπόβαθρου, τόσο λόγω των αλλουβιακών εδαφών, όσο και το ασβεστόλιθου ως υπεδάφους συμβάλλουν στη δημιουργία του αρωματικού και φινετσάτου αρωματικού χαρακτήρα.

Το κλίμα χαρακτηρίζεται ως ήπιο, χωρίς πολλές βροχοπτώσεις τους καλοκαιρινούς μήνες (Köppen Cfa). Επιπλέον η ύπαρξη των τεσσάρων λιμνών με τη φυσική υγρασία που αποδίδουν στην ατμόσφαιρα και οι μεγάλες θερμοκρασιακές διαφορές ημέρας νύχτας λόγω του υψομέτρου συμβάλλουν στα προαναφερόμενα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Επιπλέον, δίνουν τη δυνατότητα παραγωγής αφρωδών οίνων με υψηλό αρωματικό δυναμικό, υψηλή οξύτητα και κρεμώδη αφρισμό.

Η αμπελουργία στην περιοχή του Αμυνταίου με τη μακραίωνη ιστορία και παράδοση, συνεχίζεται με την ίδια και μεγαλύτερη δυναμική. Πολλοί αμπελουργοί είναι επαγγελματίες, έχοντας ως κύριο επάγγελμα την αμπελουργία, συνεπώς μεγάλη εμπειρία και τεχνογνωσία. Οι παλιοί αμπελώνες της περιοχής που διατηρούνται από αμπελουργούς και οινοποιούς συμβάλλουν στο υψηλό ποιοτικό δυναμικό των οίνων.

Τα οινοποιεία της περιοχής χρησιμοποιούν σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης, όπως προζυμωτική κρυσταλλοποίηση, πίεση των σταφυλιών σε σύγχρονα πιεστήρια, ταινίες διαλογής, σύγχρονες μηχανές αποβοστρύχωσης και δεξαμενές ρυθμιζόμενης θερμοκρασίας. Όλα αυτά συμβάλλουν στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας αναδεικνύοντας τον χαρακτήρα των οίνων της περιοχής.

Όλα αυτά τα στοιχεία μπορούν να ισχυροποιηθούν από τις πρόσφατες αξιολογήσεις του πλέον έγκυρου διεθνούς συστήματος αξιολόγησης οινικών περιοχών Wine Advocate (erobertparker.com) όπου Ξινόμαυρο της περιοχής Αμυνταίου απέσπασε τις υψηλότερες βαθμολογίες που έχουν αποσπάσει μέχρι σήμερα ερυθροί οίνοι. Γίνεται αποκλειστική αναφορά στην συγκεκριμένη διάκριση, εκτός των πολλών άλλων μέχρι σήμερα, γιατί αποτελεί αδιάσειστο στοιχείο που ενισχύει με μοναδικό τρόπο την προστιθεμένη αξία, αλλά και την εμπορικότητα των συγκεκριμένων οίνων στις παγκόσμιες αγορές.

6.2. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή για τους αφρώδεις οίνους το προϊόν της κατηγορίας 4 (Αφρώδης Οίνος).

6.2.1 Φήμη Ποιότητα

Ο χαρακτήρας της ποικιλίας Ξινόμαυρο στην αμπελουργική Αμύνταιο παρουσιάζεται στον παραγόμενο οίνο με πλούσιο πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα, ντελικάτη σώμα, καλοδομημένες τανίνες και μία οξύτητα που υποστηρίζει την παραγωγή αφρωδών οίνων.

Άρθρα περιοδικών και βαθμολογίες οινολογικών:

Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW στο βιβλίου του “The wines of Greece”: “Karanika is famous for sparkling wines, and Hartman is a clear quality leader of this genre in Greece, admittedly with little competition. Nevertheless, his traditional hand-riddled and disgorged sparklings are world class.”

Οινοχόος για το Domaine Karanika Cuveé Speciale 2014 4,5/5 “Για μια ακόμη φορά αυτό το Blanc de Noir αφρώδες από το Αμύνταιο καταφέρνει να εντυπωσιάσει με την εύθραυστη, γεμάτη άγουρα εσπεριδοειδή, ορυκτά και μπριός μύτη του. Συνεπώς και το στόμα, που διαθέτει οξύτητα – ξυράφι, νεύρο επιπέδου Formula 1 και διάρκεια για πεντάχρονη παλαίωση.»

Γιάννης Καρακάσης MW: “Domaine Karanika Brut Nature Cuvee de Reserve – 92/100 pts – The latest addition for Karanika is as close to a Champagne as a Greek wine can be and this is highlighted by a brut nature style. Fresh, clean and precise this has real tension and minerality. Outstanding work. 2016-2024.

Domaine Karanika Brut Cuveé Speciale 2015 – 91/100 pts - 100% Xinomavro (blanc de noirs), method traditionnelle from Greece’s sparkling wines specialist. Aromas of brioche and yeast along with citrus fruit. On the palate it is creamy and crispy with vibrant acidity and a long aftertaste. This is the wine that kicked things for Karanika. 2016-2026.”

Julia Harding MW: “Domaine Karanika Cuveé Speciale Brut 2015 – 16/20 pts – 100% Xinomavro. Disgorged Feb 2016. From bought-in fruit. Sparkling blanc de noirs is excluded from the Amydeon PDO regulations by omission, hence Wine of Greece - though, oddly, the PDO does allow Charmat-method rosé. Karanikas makes the only traditional method blanc de noirs in the region. Very nice creamy purity on the nose, bright lemon, soft (dosage is 4–6 g/l). Six months on the lees. Very fine mousse, tastes dry but balanced. Lively, fresh, and just a slight grip in the texture. Drink 2017-2019.

Domaine Karanika Cuveé Speciale Brut 2009 – 16/20pts – Traditional method, blanc de noirs, 100% Xinomavro. Disgorged April 2016. 4-6 g/l dosage. Six years on the lees. Very pale gold. Creamy apple nose with a light yeasty note. Fine combination of cedary crisp citrus and then the more rounded quality thanks to the lees ageing. Still incredibly fresh.

Tastes pretty dry and still so fresh and youthful but with the start of autolytic complexity in a lovely toasty character on the finish, and even with all this time on the lees the toasty character is not dominating the citrus purity. Drink 2017-2022.

Domaine Karanika Cuveé de Reserve Brut Nature 2014 – 17.5/20 pts - Traditional method, blanc de noirs, 100% Xinomavro. Will be aged in batches, 3-4 years on lees. Biodynamically farmed fruit - 40- to 50-year-old vines from ungrafted vineyards in the Rasto subregion. Picked 15-20 September. pH 2.85, TA 10 g/l. Fine mousse, real citrus purity. Tight, dry beauty with a creamy texture. Lovely balance. Direct but not lean, just starting to show some tertiary roundness. Impressive length and has depth in the texture. Drink 2017-2021.”

Derek Smedly MW: “Domaine Karanika Cuveé Speciale Blanc de Noir 2016 – 91/100pts – Mineral freshness the nose is bright the start of the palate flinty citrusy. Richer in the middle there is a broader feel a hint of sweetness with citrus freshness on the finish. Drink 2017-22.

Domaine Karanika Cuveé Reserve Blanc de Noir 2016 – 92/100pts - The nose is lean the palate taut with flint and wet stones. A lime and lemon mix in the middle the palate is crisp the back palate has a hint of sweetness the finish lean citrusy flinty. Drink 2017-22.”

Βραβεύσεις σε διεθνείς και εγχώριους διαγωνισμούς:

BIWC 2013 – Karanika Brut 2010 – Silver medal

Wine System AG – Karanika Brut 2010 – Gold in der Kategorie Sekt

Decanter World Wine Awards 2016 – Karanika, Cuvee Special Xinomavro Brut NV, Silver medal – 90 points

Decanter World Wine Awards 2017 – Karanika, Cuvee Special Xinomavro Brut NV, Silver medal – 92 points

50 Great Greek Wines 2020 – Certificate to Cuveé de Reserve Brut 2016

Decanter World Wine Awards 2022 – Αμύντας Blanc de Noir – Bronze medal

6.2.2. Ιστορικός δεσμός

Το οροπέδιο του Αμυνταίου αποτελεί μια από τις σπουδαιότερες αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδας και η καλλιέργεια του αμπελιού έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα. Τα ευρήματα της περιοχής και η πατροπαράδοτη λατρεία του Διονύσου και του Αγίου Τρύφωνα στα χριστιανικά χρόνια επιβεβαιώνουν την σχέση αμπελιού και Αμυνταίου.

Περιηγητές όπως ο Τζελεμπί και ο Πουκεβίλ εκθειάζουν τα αμπέλια της περιοχής ενώ τον 3ο Αιώνα μΧ ο Αθήναιος εκθειάζει τον Κελληνό ελαφρύ οίνο. Όταν ο Αλή πασάς γίνεται κύριος της περιοχής προμηθεύεται προϊόντα αμπελοκαλλιέργειας από τους αμπελώνες της, ενώ κατά τους Βαλκανικούς πολέμους ο Σπύρος Μελάς αναφέρεται στο εξαιρετο κρασί του Σόροβιτς (=Αμύνταιο). Ακόμα στη μεγάλη ακμή της πόλης υπάρχουν έμποροι που διακινούν το κρασί μέχρι το Μοναστήρι, το Βελιγράδι και την Βιέννη.

Στην νεώτερη περίοδο, το 1945 ιδρύθηκε η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αμυνταίου (Ε.Α.Σ) η οποία αποτελείται από 27 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς, 2.250 φυσικά μέλη και είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ). Το 1959 ιδρύθηκε το οινοποιείο της, ως μία από τις κυριότερες δραστηριότητες της Ε.Α.Σ. Τον επόμενο χρόνο, το 1960, κυκλοφόρησε το πρώτο ερυθρό κρασί της.

Η καλλιέργεια του Ξινόμαυρου στην περιοχή έχει εξελιχθεί σε πολύ υψηλά ποιοτικά επίπεδα, σήμερα καλλιεργούνται περί τα 7.000 στρέμματα.

6.2.3. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή του κρασιού είναι στενά συνδεδεμένα με τη ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα. Στη σύγχρονη ζωή των κατοίκων, οι πολιτιστικές εκδηλώσεις και τα έθιμα που αναβιώνουν στην περιοχή προβάλλουν πολύ συχνά το κρασί.

Ογδόντα χρόνια πριν, το κρασί του Αμυνταίου, που παραγόταν από Ξινόμαυρο, το αγόραζαν και το εκμεταλλευόταν έμποροι από τις γύρω περιοχές, κυρίως από το Πισοδέρι. Τη δεκαετία του '30 επισκέφτηκε την περιοχή ένας οινολόγος, υπάλληλος του Υπουργείου Γεωργίας, ο οποίος στην προσπάθειά του να παρακινήσει τους αμπελουργούς του Αμυνταίου να δημιουργήσουν ένα οινοποιείο, έδωσε μια διάλεξη στην οποία ανέφερε ως παράδειγμα προς μίμηση τα συμμετοχικά οινοποιεία της Κρήτης. Σιγά-σιγά έγινε συνείδηση ότι θα μπορούσε να δημιουργηθεί και εδώ μια «κοινοπραξία αμπελουργών».

Όντως, το 1945 ιδρύθηκε η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αμυνταίου (Ε.Α.Σ) η οποία αποτελείται από 27 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς, 2.250 φυσικά μέλη και είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ). Το 1959 ιδρύθηκε το οινοποιείο της.

Σταθμός στην οινική ιστορία της Ε.Α.Σ. Αμυνταίου υπήρξε η χρονιά του 1971, όταν άρχισαν οι πρώτες προσπάθειες για την οινοποίηση αφρώδους οίνου από Ξινόμαυρο. Οι πειραματικές οινοποιήσεις έδωσαν λαμπρά αποτελέσματα. Και δεν είναι φυσικά τυχαίο το ότι το ελληνικό κράτος αναγνώρισε επίσημα το 1972, ως «ΑΜΥΝΤΑΙΟ Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας» τόσο το ερυθρό, όσο και στην συνέχεια το ροζέ, ήρεμο και αφρώδες κρασί που παράγεται στην περιοχή. Η μοναδική ροζέ Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας που υπάρχει στην Ελλάδα.

Την τελευταία δεκαετία το σύνολο των οινοποιείων της περιοχής έχουν εξοπλιστεί με άριστο μηχανολογικό εξοπλισμό, κατάλληλο να παράγουν υψηλών προδιαγραφών

αφρώδεις οίνους (ειδικές αυτόκλειστες δεξαμενές, συστήματα εμφιάλωσης με αντιπίεση κλπ). Σαν αποτέλεσμα της άριστης αξιοποίησης της πρώτης ύλης, παρατηρείται συνεχής αλματώδης αύξηση των πωλήσεων και αλληπάλληλες βραβεύσεις που έχει σαν αποτέλεσμα την είσοδο στο χώρο νέων επενδυτών οινοποιών

Οι αμπελουργοί της περιοχής είναι ενθουσιασμένοι με τα αποτελέσματα και βλέπουν το μέλλον τους να διαμορφώνεται σε μια πλατφόρμα για την παραγωγή ποιοτικής πρώτης ύλης για τους αφρώδεις οίνους. Έξαλλου αυτή η καλλιέργεια (Ξινόμαυρο για αφρώδεις οίνους) μεγιστοποιεί τα οφέλη.

6.2.4. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη της ονομασίας «ΑΜΥΝΤΑΙΟ» περιλαμβάνει αμπελώνες της οριοθετημένης περιοχής. στην περιοχή που εκτείνεται γύρω τον Δήμο Αμυνταίου και τα Δημοτικά Διαμερίσματα Αγίου Παντελεήμονα, Βεγόρας, Λακκιάς, Κλειδίου, Αντιγόνου, Μανιακίου, Πετρών, Αετού, Ξινού Νερού, Φανού, Πεδινού, Αετού, Ροδόνα, Αγραπιδιών, Αναργύρων και Βαρυκού στον Νομό Φλώρινας αποκλειόμενων των βαλτωδών εκτάσεων. Οι αμπελώνες εκτείνονται σε 520 – 720 μέτρα υψόμετρο.

Τα εδάφη είναι ελαφριάς προς μέσης μηχανικής σύστασης, άριστης αποστράγγισης, προσχωσιγενή (παλαιότερες λιμναίες αποθέσεις) με πλεονέκτημα για την τυπικότερη έκφραση της ποικιλίας Ξινόμαυρο τα αμμώδη εδάφη.

Η ποικιλία Ξινόμαυρο στη ζώνη Αμυνταίου – Πετρών και Ξινού Νερού παρουσιάζει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Το ιδιαίτερο μικροκλίμα σε συνδυασμό με την ελαφριά σύσταση των εδαφών, σε ορισμένες ιδιαίτερα περιοχές, εφοδιάζει τα σταφύλια με αυξημένη οξύτητα που οφείλεται στο συνδυασμό μηλικού και τρυγικού οξέος. Αυτό σε συνδυασμό με τον φρουτώδη και ανθικό χαρακτήρα, δημιουργούν εξαιρετική πρώτη ύλη για την παραγωγή αφρωδών οίνων.

Η ποικιλία Ξινόμαυρο χαρακτηρίζεται ως πολυδυναμική. Τα παραγόμενα προϊόντα από έναν και μόνο αμπελώνα με κατάλληλη επιλογή ή και από διάφορους αμπελώνες της περιοχής μπορούν να είναι από αφρώδη λευκά παραγόμενα με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη ως και ερυθρά παλαίωσης. Η φυσική οξύτητα της ποικιλίας, τα ελαφριά αμμόδη εδάφη με ασβεστολιθικό υπόβαθρο, σε συνδυασμό με το ήπιο κλίμα της περιοχής (Κλίμακα Köppen Cfa), τη σχετική υγρασία αέρα λόγω της ύπαρξης των τεσσάρων λιμνών (Βεγορίτιδα, Πετρών, Ζάζαρη, Χειμαδίτιδα) και των μεγάλων διαφορών θερμοκρασίας ημέρας – νύχτας κατά την περίοδο της ωρίμασης λόγω του υψομέτρου (μέσο υψόμετρο 600 μέτρα), δίνουν τη δυνατότητα διατήρησης υψηλής οξύτητας και ταυτόχρονα εξαιρετικού αρωματικού δυναμικού, κατάλληλων για την παραγωγή αφρωδών οίνων και των δύο τύπων. Τα παραπάνω εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά επιπλέον παρατείνουν την περίοδο ωρίμασης με αποτέλεσμα η συγκέντρωση σακχάρων στο γλεύκος να είναι χαμηλή και παράλληλα βελτιώνεται η φαινολική ωρίμαση, απαραίτητη για την παραγωγή αφρωδών οίνων υψηλού ποιοτικού δυναμικού.

6.2.5. Λεπτομέρειες του προϊόντος για αφρώδεις οίνους

Ο οίνος Π.Ο.Π. Αμύνταιο αφρώδης είναι ένα προϊόν χαρακτηριστικής ποιότητας αποτέλεσμα του εδαφοκλιματικού πλούτου της περιοχής και των τεχνικών οινοποίησης υψηλών προδιαγραφών.

Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι χαρακτηρίζονται από χρώμα ροδί ως ανοιχτό ροζ (του άνθους της αμυγδαλιάς), με έντονη μύτη με αρώματα φράουλας, κερασιού, άγριου τριαντάφυλλου και βιολέτας. Ο αφρός είναι κρεμώδης με αίσθηση ροδάκινου και φράουλας που συνοδεύεται από τραγανή οξύτητα και ανάλαφρη γλυκύτητα ανάλογα με την περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα. Στους αφρώδεις οίνους που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη συναντούμε πιο μικρή φυσαλίδα, επιπλέον αρώματα φρυγανιάς, κόρας ψωμιού και τσουρεκιού και ακόμα πιο τραγανή οξύτητα.

Οι λευκοί αφρώδεις οίνοι χαρακτηρίζονται από γκρι ως ανοιχτό κίτρινο χρώμα με μικρές φυσαλίδες, άρωμα με κίτρινα πυρηνόκαρπα φρούτα, λεμόνι και άγουρο ροδάκινο και στόμα με έντονο και πλούσιο αφρισμό στο στόμα, έντονη οξύτητα και αρώματα πυρηνόκαρπων και ανάλαφρη γλυκύτητα ανάλογα με την περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα. Στους αφρώδεις οίνους που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη συναντούμε πιο μικρή φυσαλίδα, επιπλέον αρώματα φρυγανιάς, κόρας ψωμιού και τσουρεκιού και ακόμα πιο τραγανή οξύτητα.

6.2.6. Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Τόσο η ιστορική συνέχεια στην οινοποίηση του ξηρού κρασιού που παράγεται από την ποικιλία Ξινόμαυρο στο Αμύνταιο, με όλα τα στοιχεία που συνθέτουν το ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον της ζώνης παραγωγής του, αλλά και με την συνέχεια που δείχνει ότι παρουσιάζει και στις μέρες μας.

Το Αμύνταιο χαρακτηρίζεται από ελαφρείς, ντελικάτους οίνους, με πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα και έντονη οξύτητα. Αυτό οφείλεται στους εδαφοκλιματικούς παράγοντες, τον τρόπο καλλιέργειας και τις οινοποιητικές τεχνικές.

Το Αμύνταιο χαρακτηρίζεται από ελαφριά εδάφη, που προσδίδουν ισορροπημένη βλαστική ανάπτυξη στα φυτά σε ισορροπία με την παραγωγή. Επιπλέον, η ύπαρξη ασβεστολιθικού υποβάθρου, τόσο λόγω των αλλουβιακών εδαφών, όσο και το ασβεστόλιθου ως υπεδάφους συμβάλλουν στη δημιουργία του αρωματικού και φινετσάτου αρωματικού χαρακτήρα.

Το κλίμα χαρακτηρίζεται ως ήπιο, χωρίς πολλές βροχοπτώσεις τους καλοκαιρινούς μήνες (Köppen Cfa). Επιπλέον η ύπαρξη των τεσσάρων λιμνών με τη φυσική υγρασία που αποδίδουν στην ατμόσφαιρα και οι μεγάλες θερμοκρασιακές διαφορές ημέρας νύχτας λόγω του υψομέτρου συμβάλλουν στα προαναφερόμενα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Επιπλέον, δίνουν τη δυνατότητα παραγωγής αφρωδών οίνων με υψηλό αρωματικό δυναμικό, υψηλή οξύτητα και κρεμώδη αφρισμό.

Η αμπελουργία στην περιοχή του Αμυνταίου με τη μακραίωνη ιστορία και παράδοση, συνεχίζεται με την ίδια και μεγαλύτερη δυναμική. Πολλοί αμπελουργοί είναι επαγγελματίες, έχοντας ως κύριο επάγγελμα την αμπελουργία, συνεπώς μεγάλη εμπειρία και τεχνογνωσία. Οι παλιοί αμπελώνες της περιοχής που διατηρούνται από αμπελουργούς και οινοποιούς συμβάλλουν στο υψηλό ποιοτικό δυναμικό των οίνων.

Τα οινοποιεία της περιοχής χρησιμοποιούν σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης, όπως προζυμωτική κρυοεκχύλιση, πίεση των σταφυλιών σε σύγχρονα πιεστήρια, ταινίες διαλογής, σύγχρονες μηχανές αποβοστρύχωσης και δεξαμενές ρυθμιζόμενης θερμοκρασίας. Όλα αυτά συμβάλλουν στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας αναδεικνύοντας τον χαρακτήρα των οίνων της περιοχής.

Επιπλέον, η περιοχή του Αμυνταίου χαρακτηρίζεται από παράδοση στην παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων. Τα φυσικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών επιτρέπουν την παραγωγή αφρωδών οίνων τόσο με τη μέθοδο δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη, όσο και με τη μέθοδο κλειστής δεξαμενής. Υπάρχει τεχνογνωσία, παράδοση και τεχνολογία και για τις δύο μεθόδους. Η Ε.Α.Σ. Αμυνταίου παρήγαγε εμπορικά αφρώδεις οίνους με τη μέθοδο της κλειστής δεξαμενής αφρώδεις οίνους από τη δεκαετία του '60 και πειραματικά αφρώδεις οίνους με τη μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη. Τα τελευταία είκοσι χρόνια παράγονται πλέον εμπορικά με επιτυχία αφρώδεις οίνοι με τη μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη και έχει δημιουργηθεί η απαραίτητη τεχνογνωσία για την παραγωγή αφρωδών οίνων υψηλού ποιοτικού δυναμικού.

Όλα αυτά τα στοιχεία μπορούν να ισχυροποιηθούν από τις πρόσφατες αξιολογήσεις του πλέον έγκυρου διεθνούς συστήματος αξιολόγησης οινικών περιοχών Wine Advocate (erobertparker.com) όπου Ξινόμαυρο της περιοχής Αμυνταίου απέσπασε τις υψηλότερες βαθμολογίες που έχουν αποσπάσει μέχρι σήμερα ερυθροί οίνοι. Γίνεται αποκλειστική αναφορά στην συγκεκριμένη διάκριση, εκτός των πολλών άλλων μέχρι σήμερα, γιατί αποτελεί αδιάσειστο στοιχείο που ενισχύει με μοναδικό τρόπο την προστιθεμένη αξία, αλλά και την εμπορικότητα των συγκεκριμένων οίνων στις παγκόσμιες αγορές.

7. Εφαρμοστές απαιτήσεις

Για την παραγωγή του οίνου ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ, εφαρμόζονται οι γενικές και ειδικές διατάξεις της ισχύουσας Ενωσιακής και Εθνικής Νομοθεσίας.

7.1. Απαιτήσεις εθνικής νομοθεσίας

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 «Περί τροποποίησης υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).
- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 183/16.3.1972 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 40/Α/1 7.3. 1 972).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 228173/3709/15.4.1972 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 287/Β/27.4. 1 972).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 20/21.1.1995 «Τροποποίηση του Β.Δ. 183/1972 » (ΦΕΚ 16/Α/31.1.1995).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 385757/18.8.1995 «Περί ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 747/Β/30.08.1 995).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 238 /24.7.1996 «Τροποποίηση του Β.Δ. 183/1972 » (ΦΕΚ 178/Α/1.8.1996).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 « Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης

και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανση τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 «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» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «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» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 326182/6268/27-7-1988 «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης» όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 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' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28-6-2005).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999).

- Υπουργική Απόφαση με. αριθμ. 280557/9-6-2005 «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).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 3915/144646/23-10-2018 «Ειδικοί όροι εμφιάλωσης οίνων» (ΦΕΚ 4976/Β'/8-11-2018)

- Κοινή Υπουργική απόφαση αριθ. 5833/155045/12-12-2013 «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» (ΦΕΚ 3324/Β'/27-12-2013), όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 5066/117288/27-10-2015 ΚΥΑ (ΦΕΚ 2322/Β'/27-10-2015).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 2453/235850/20-9-2019 «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» (ΦΕΚ 3673/Β'/3-10-2019), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 2323/Β'/27-10-2015), όπως τροποποιήθηκε από την αριθμ. 5852/139338/14-12-2015 «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων

χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 2708/Β'/15-12-2015).

-Νόμος υπ' αριθ. 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» (ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014)

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

7.2 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: ~~Κοινοτική~~ Ενωσιακή Νομοθεσία

Άρθρο ~~6~~ **5** παράγραφος ~~4α-1~~ του Καν (ΕΚ) 607/2009 **(ΕΕ) 2019/33** 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».

«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».

7.3. Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

7.3.1 Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Α) Νομικό πλαίσιο: ~~Κοινοτική~~ Ενωσιακή Νομοθεσία

Άρθρο ~~66-53~~ παράγραφοι 1, 2, **3, 4** και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 **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».

~~«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».~~

Η χρησιμοποίηση των όρων «ζύμωση στη φιάλη με παραδοσιακή μέθοδο» ή «Κλασική μέθοδος» ή «Παραδοσιακή κλασική μέθοδος» επιτρέπεται όταν το προϊόν παραμένει με την οινολάσπη για δώδεκα (12) τουλάχιστον μήνες στην ίδια επιχείρηση, από τη στιγμή της σύστασης του προϊόντος βάσεως.

Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

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).

7.3.2 Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

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 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).

7.3.3. Παραδοσιακές Ενδείξεις

-Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Αμύνταιο είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / VIN DE COLLINES, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / VIN DE COTEAUX, ΟΙΝΟΙ ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ/ VIN DE VIGNOBLES MONTAGNEUX ΟΙΝΟΙ ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ / VIN DE VIEUX VIGNOBLES / VIN DE VIEILLES VIGNES/

-Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 112 του Καν (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 ~~118κα παράγραφος 1~~, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη. Σύμφωνα με το άρθρο 113 του Καν (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 ~~40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Αμύνταιο και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της ~~Κοινοτικής~~ **Ενωσιακής** και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :~~

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινοί Αμπελώνες, Πύργος.

8. **ΕΛΕΓΧΟΙ- ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ**

8.1 . Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

-Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

~~-Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « 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» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).~~

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «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» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

~~Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)~~

~~Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 «Περί τροποποιήσεως υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).~~

~~Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).~~

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 3915/144646/23-10-2018 «Ειδικοί όροι εμφιάλωσης οίνων» (ΦΕΚ 4976/Β'/8-11-2018)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 2453/235850/20-9-2019 «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 και ισχύει.

- Κοινή Υπουργική απόφαση αριθ. 5833/155045/12-12-2013 «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» (ΦΕΚ 3324/Β'/27-12-2013), όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 5066/117288/27-10-2015 ΚΥΑ (ΦΕΚ 2322/Β'/27-10-2015).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 2323/Β'/27-10-2015), όπως τροποποιήθηκε από την αριθμ. 5852/139338/14-12-2015 «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 2708/Β'/15-12-2015).

-Νόμος υπ' αριθ. 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» (ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014)

8.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ πρέπει να υποβληθεί σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις κατά το στάδιο της παραγωγής και πριν την διαδικασία κατάταξής του. Για την πραγματοποίηση των αναλυτικών εξετάσεων λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα και αποστέλλεται σε ένα από τα εργαστήρια που είναι επιφορτισμένα με τη διεξαγωγή των επίσημων αναλύσεων στο τομέα του οίνου. Λαμβάνεται επίσης αντιπροσωπευτικό δείγμα για την πραγματοποίηση των οργανοληπτικών εξετάσεων και ο παραγωγός υποβάλλει έγγραφο αίτημα στην αρμόδια Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής προκειμένου να γίνει οργανοληπτική εξέταση και να πιστοποιηθεί αν ο εν λόγω οίνος έχει τα ενδεδειγμένα χαρακτηριστικά (χρώμα – διαύγεια – οσμή - γεύση) που επιτρέπουν την κατάταξή του ως ΠΟΠ

Αμύνταιο.

Η **αρμόδια** Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής συγκαλεί την επιτροπή οργανοληπτικών εξετάσεων προκειμένου να εξετάσει το δείγμα και να γνωμοδοτήσει για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

Ο παραγωγός του οίνου υποβάλλει στην **αρμόδια** Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής επίσημα αντίγραφα της δήλωσης παραγωγής ή συγκομιδής των σταφυλιών, τα συνοδευτικά έγγραφα που αποδεικνύουν ότι ο οίνος έχει τις προϋποθέσεις που αφορούν το συγκεκριμένο οίνο ΠΟΠ ο οποίος προορίζεται να καταταχθεί καθώς και τα αποτελέσματα των αναλυτικών και οργανοληπτικών εξετάσεων του οίνου.

Η **αρμόδια** Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής αξιολογεί τα στοιχεία που υποβάλλει ο παραγωγός και αποφασίζει αν ο οίνος θα καταταχθεί.

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η **αρμόδια** Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό ο οποίος περιλαμβάνει: Τα γράμματα **ΑΜ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Αμύνταιο, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

8.3. Αρχές ελέγχου.

8.3.1. Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Γενική Διεύθυνση Τροφίμων

Διεύθυνση ~~Μεταποίησης Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου~~ **Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων**

Τμήμα **Αμπέλου**, Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: ~~Αχαρνών~~ **Μενάνδρου 22** 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101-76 **105 52**

Τηλ.: ~~210-212 4171, 210-212 4287, 210-2124289,~~ **210 212 5162, 210 212 5178**

Fax: 210 - 52-38-337 **5245195**

e-mail: ~~ax2u249@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr~~
Vine.wine.unit@minagric.gr

8.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

8.3.3. Περιφερειακά Κέντρα-Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου