

ΑΙΤΗΣΗ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

[Καταχωρισμένη ονομασία]

«Αμύνταιο(el)»

[Σημειώστε «X» στο κατάλληλο τετραγωνίδιο:] ☒ ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ

1. Αιτών και έννομο συμφέρον

- Αμύνταιον Οίνος Αστική Μη Κερδοσκοπική Εταιρεία, Γυμναστηρίου 7, Αμύνταιο, Π.Ε. Φλώρινας, +302386023813
- Α.Σ.Ε.Π.Αμυνταίου, 1^ο χλμ. Αμυνταίου-Φλώρινας, Αμύνταιο Π.Ε. Φλώρινας, +302386022258, info@amyntaswines.gr
- Αργυρόπουλος Παύλος και ΣΙΑ Ε.Ε., Αναλήψεως και Τραπεζούντος 6, Κολινδρός Π.Ε. Πιερίας, +302392033505, info@blinkwines.gr
- Κτήμα Άλφα Α.Ε., 2^ο χλμ. Αμυνταίου-Αγ.Παντελεήμονα, Αμύνταιο, Π.Ε. Φλώρινας, +302386020111, info@alpha-estate.com
- Κτήμα Δημόπουλος, Ξινό Νερό, Π.Ε. Φλώρινας, +302386081088, info@dimoroulosestate.gr
- Κυρ-Γιάννη Α.Ε., Γιαννακοχώρι, Π.Ε. Ημαθίας, +302332051100, info@kiryianni.gr
- Μαρκούλη Ιουλία, Πέτρες, Π.Ε. Φλώρινας, +302386022061
- Μπόσκος Χρήστος και ΣΙΑ Ε.Ε., Αγ.Παντελεήμονας, Π.Ε. Φλώρινας, +302386061120, contact@vegoritis.com
- Noema Winery, 1^ο χλμ. Αμυνταίου-Ξινού Νερού, +306987313829
- Πάντου Νικόλαος, Υδρούσα, Π.Ε. Φλώρινας, +302385029623, bio@ktima-Pantou.gr
- Τσίπας Αναστάσιος και Μιχαήλ Ο.Ε., Αγ.Παντελεήμονας, Π.Ε. Φλώρινας, +302386061116, info@invinoestate.com
- Χάρτμαν Λώρενς και ΣΙΑ Ε.Ε., 1^ο χλμ. Βεγόρας – Λεβαίας, Π.Ε. Φλώρινας, +306945326267, info@karanika.com

2. Κεφάλαιο ή κεφάλαια των προδιαγραφών προϊόντος που επηρεάζεται από την/τις τροποποίηση/-εις

1. Περιγραφή του οίνου
2. Οινοποιητικές πρακτικές
3. Δεσμός με τη Γεωγραφική Περιοχή
4. Εφαρμοστέες Απαιτήσεις
5. Έλεγχοι - Στοιχεία Αρχών και Οργανισμών Ελέγχου.

3. Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης

Η εν λόγω τροποποίηση είναι συνήθης σύμφωνα με το άρθρο 24 παράγραφος 4 του Καν (ΕΕ) 1143/2024 καθώς:

- α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία, χρήση της ονομασίας ή κατηγορία του προϊόντος ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ
- β) δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο και
- γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

4. Περιγραφή της συνήθους τροποποίησης

Οι τροποποιήσεις συνοπτικά:

1. Μείωση του ελάχιστου φυσικού και του ελάχιστου ολικού αλκοολικού τίτλου του αφρώδη ερυθρωπού οίνου από 10,5% σε 9%.
2. Αύξηση του ελάχιστου φυσικού, του ελάχιστου ολικού και του ελάχιστου αποκτημένου αλκοολικού τίτλου στους ερυθρούς ξηρούς οίνους από 10,5% σε 12%.
3. Αύξηση του ελάχιστου φυσικού και του ελάχιστου αποκτημένου αλκοολικού τίτλου στους ερυθρούς ημίξηρους και ημίγλυκους οίνους από 10,5% σε 12%.
4. Προσθήκη των υπόλοιπων επιπέδων γλύκανσης για τους αφρώδεις οίνους
5. Ενοποίηση των οργανοληπτικών και αναλυτικών χαρακτηριστικών του αφρώδη ερυθρωπού οίνου για όλα τα επίπεδα γλύκανσης.
6. Τροποποίηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του αφρώδους ερυθρωπού οίνου.
7. Προσθήκη του αφρώδους λευκού οίνου
8. Καθορισμός των αναλυτικών χαρακτηριστικών του αφρώδους λευκού και ερυθρωπού οίνου με τη κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη.
9. Προστίθεται στις οινολογικές πρακτικές η οινοποίηση λευκών και ερυθρωπών οίνων βάζης.
10. Προσθήκη της ειδικής οινολογικής πρακτικής συμπαράμονής με τις οινολάσπες για δώδεκα (12) μήνες για τους αφρώδεις οίνους που παράγονται με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη
11. Προσθήκη της ειδικής οινολογικής πρακτικής για την παραγωγή των αφρωδών ερυθρωπών οίνων της κατηγορίας Brut Nature, που απαγορεύει τη χρήση ζάχαρης μετά τη δεύτερη ζύμωση και ειδικότερα κατά τη διαδικασία της αποσφράγισης και τελικής εμφιάλωσης.
12. Προσθήκη της παραδοσιακής ένδειξης ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir
13. Επικαιροποίηση του τεχνικού φακέλου ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ.

Οι τροποποιήσεις αναλυτικά:

4.1 Μείωση του ελάχιστου φυσικού και του ελάχιστου ολικού αλκοολικού τίτλου στον αφρώδη ερυθρωπό οίνο από 10,5% σε 9,0%.

Στα αναλυτικά χαρακτηριστικά του αφρώδους ερυθρωπού οίνου μειώνεται ο ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος από 10,5% σε 9,0% με επακόλουθο να μειώνεται και ο φυσικός αλκοολικός τίτλος από 10,5% σε 9,0%.

Αιτιολόγηση

Οι αφρώδεις οίνοι ΠΟΠ Αμύνταιο παράγονται με πρόωμη συγκομιδή σταφυλιών με χαμηλό δυναμικό αλκοολικό τίτλο και υψηλή οξύτητα. Η αύξηση της θερμοκρασίας κατά την περίοδο της ωρίμανσης έχει επιταχύνει τη μείωση της οργανικών οξέων με συνέπεια τη μείωση της ολικής οξύτητας. Αυτό έχει ως συνέπεια οι οινοποιοί της ζώνης να πρέπει να συγκομίσουν τα σταφύλια σε χαμηλότερο επίπεδο συγκέντρωσης σακχάρων, ώστε να έχουν την επιθυμητή ολική οξύτητα. Η μείωση του ολικού και φυσικού αλκοολικού τίτλου στο 9,0% δεν αντίκειται στα χαρακτηριστικά του ορισμού

του αφρώδους οίνου ποιότητας, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 1308/2013, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII, ΜΕΡΟΣ II, Κατηγορία 5.

4.2 Αύξηση του ελάχιστου φυσικού, του ελάχιστου ολικού και του ελάχιστου αποκτημένου αλκοολικού τίτλου στους ερυθρούς ξηρούς οίνους από 10,5% σε 12,0%.

Στα αναλυτικά χαρακτηριστικά του ερυθρού ξηρού οίνου αυξάνεται ο ελάχιστος φυσικός, ο ολικός και ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος από 10,5% σε 12,0%.

Αιτιολόγηση

Οι ερυθροί οίνοι για να έχουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που ορίζονται στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του ΠΟΠ Αμύνταιο Ερυθρού θα πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε αλκοόλ τουλάχιστον 12,0%. Σε μικρότερες συγκεντρώσεις οι οίνοι δεν έχουν την απαιτούμενη ωρίμανση.

4.3 Αύξηση του ελάχιστου φυσικού και του ελάχιστου αποκτημένου αλκοολικού τίτλου στους ερυθρούς ημίξηρους και ημίγλυκους οίνους από 10,5% σε 12,0%.

Στα αναλυτικά χαρακτηριστικά του ερυθρού ημίξηρου και ερυθρού ημίγλυκου οίνου αυξάνεται ο ελάχιστος φυσικός και ο ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος από 10,5% σε 12,0%.»

Αιτιολόγηση

Οι ερυθροί οίνοι για να έχουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που ορίζονται στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά θα πρέπει να έχουν περιεκτικότητα σε αλκοόλ τουλάχιστον 12,0%. Σε μικρότερες συγκεντρώσεις οι οίνοι δεν έχουν την απαιτούμενη ωρίμανση.

4.4 Προσθήκη των υπόλοιπων επιπέδων γλύκανσης για τους αφρώδεις οίνους

Στους οίνους Αφρώδεις Ερυθρούς Ξηρούς (Sec), Ημίξηρους (Demi-Sec), προστίθενται οι κατηγορίες επιπέδου γλύκανσης brut nature, extra brut, brut και extra sec και γλυκός (doux).

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

- με την ένδειξη Brut Nature είναι μέχρι 3g/l.
- 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.»

Αιτιολόγηση

Οι αφρώδεις οίνοι από την ποικιλία Ξινόμαυρο παράγονται στη ζώνη ΠΟΠ Αμύνταιο από το 1971 και είναι αναγνωρισμένοι από το Ελληνικό κράτος από το 1972 με το Βασιλικό Διάταγμα 183/16-03-1972. Η παραγωγή τους συνεχίζεται διαχρονικά από τότε και πλέον οι οινοποιοί της περιοχής παράγουν αφρώδεις οίνους από την ποικιλία Ξινόμαυρο και με διαφορετικά επίπεδα γλύκανσης πέραν του ξηρού και ημίξηρου που έχουν ήδη θεσμοθετηθεί ως ΠΟΠ Αμύνταιο. Η προσθήκη τους κρίνεται απαραίτητη καθώς οι αφρώδεις οίνοι στις πιο ξηρές εκδοχές (Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Sec) χαρακτηρίζονται ως premium όσον αφορά στα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους. Επιπλέον, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 1308/2013, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII, ΜΕΡΟΣ II, Κατηγορία 5, ο ορισμός του «αφρώδους οίνου» δεν περιορίζει τα επίπεδα γλύκανσης, τα οποία προσδιορίζονται εξ' ορισμού από την προσθήκη του «liqueur d'expédition» μετά την εκπωμάτιση.

4.5 Ενοποίηση των οργανοληπτικών και αναλυτικών χαρακτηριστικών του αφρώδους ερυθρωπού οίνου για όλα τα επίπεδα γλύκανσης

Αιτιολόγηση

Λόγω της εισαγωγής όλων των επιπέδων γλύκανσης και δεδομένου ότι τα οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά παραμένουν ίδια, οι ξεχωριστές κατηγορίες αφρώδους ερυθρωπού (ξηρού, ημίξηρου) οίνου ενοποιούνται σε μία.

4.6 Τροποποίηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των Αφρωδών Ερυθρωπών Οίνων

Στα Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αφαιρούνται οι δύο κατηγορίες και διατηρείται μία με τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των Αφρωδών Ερυθρωπών Οίνων, εμπλουτισμένα σε σχέση με τα χαρακτηριστικά που περιγράφονταν. Επιπλέον, προστίθενται τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των Αφρωδών Ερυθρωπών Οίνων που παράγονται με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη.

«Οίνος Αφρώδης Ερυθρωπός

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

Οσμή: 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.

Στους αφρώδεις οίνους που παράγονται με την παραδοσιακή μέθοδο συναντούμε πιο μικρή φυσαλίδα, επιπλέον αρώματα φρυγανιάς, κόρας ψωμιού και τσουρεκιού και ακόμα πιο τραγανή οξύτητα.»

Αιτιολόγηση

Η τυπικότητα των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των παραπάνω αναφερόμενων οίνων είναι κοινή και δεν απαιτείται η ανάλυση ανά κατηγορία γλύκανσης.

Τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των Αφρώδων Οίνων που παράγονται με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη πρέπει να αναφέρονται, ώστε να διαχωρίζεται σαφώς από τους Αφρώδεις Οίνους που παράγονται με τη μέθοδο της κλειστής δεξαμενής.

4.7 Προσθήκη του Αφρώδους Λευκού Οίνου

Προστίθεται στους αφρώδεις οίνους ο λευκός αφρώδης οίνος με τα παρακάτω οργανοληπτικά και αναλυτικά χαρακτηριστικά:

«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

Οίνος Αφρώδης Λευκός

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

- Ολικός αλκοολικός τίτλος cuveé: Ελάχιστος 9,0 % vol.

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

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : *

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

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) : Μέγιστη 18

- Υπέρπριση στη φιάλη: Ελάχιστη 3,5 bar

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

Αιτιολόγηση

Τα οινοποιία της περιοχής Αμυνταίου παράγουν και εμπορεύονται διαχρονικά και με εξαιρετική επιτυχία, τόσο τους Ο.Π.Α.Π. (Π.Ο.Π.) αφρώδεις ερυθρωπούς οίνους, όσο και τους λευκούς αφρώδεις οίνους από σταφύλια της ποικιλίας Ξινόμαυρο (Blanc de noir). Από το αρχείο του οινοποιείου Ε.Α.Σ. Αμυνταίου διαπιστώνεται πως παρήγαγε Φυσικό Λευκό Ξηρό Αφρώδης Οίνο με την ονομασία Δούκισσα, με τη μέθοδο κλειστής δεξαμενής με αρ.άδειας εμφιαλωτή 12/65 ΔΧΥ Θεσσαλονίκης.

Οι πειραματισμοί για την παραγωγή αφρώδων οίνων από την ποικιλία Ξινόμαυρο είχαν ξεκινήσει ξεκίνησαν το 1971, που οδήγησαν στην παραπάνω αναγνώριση άμεσα από το Ελληνικό κράτος. Στο αρχείο εγγράφων εντοπίζεται για πρώτη φορά το 1971 η απόφαση χορήγησης ειδικής άδειας παρασκευής φυσικού αφρώδους οίνου δια της

μεθόδου ζυμώσεως εντός κλειστών δοχείων (FERMENTE EN CUVE CLOSE) με αριθμ. Πρωτ. 47230/8428 στο οινοποιείο της Ε.Α.Σ. Αμυνταίου.

Αναφορά σε πρακτικό Διοικητικού Συμβουλίου 02/03/1983 με Θέμα 1: Ανατίμηση προϊόντων Οινοποιείου.

Α. Φυσικός Αφρώδης Αμύνταιο rose sec 740γρ 255 δραχμές

Β. Φυσικός Αφρώδης Αμύνταιο rose demi sec 740γρ 255 δραχμές

Γ. Φυσικός Αφρώδης Δούκισσα sec 740γρ 245 δραχμές

Δ. Φυσικός Αφρώδης Δούκισσα demi sec 740γρ 245 δραχμές

Το παραπάνω επιβεβαιώνει την κατ' εξακολούθηση παραγωγή λευκού αφρώδους οίνου.

Από τις αρχές του 2000 και άλλοι οινοποιοί πειραματίστηκαν και ανέδειξαν λευκούς αφρώδεις οίνους, κυρίως από τις Ελληνικές ποικιλίες Ξινόμαυρο και Ασύρτικο. Οι αφρώδεις λευκοί οίνοι από Ξινόμαυρο χαρακτηρίζονται από λεπτές φυσαλίδες, κρεμώδη αφρό, αρώματα κίτρινων πυρηνόκαρπων φρούτων, λεμονιού και άγουρου ροδάκινου και στόμα με έντονο και πλούσιο αφρισμός, υψηλή οξύτητα και αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων. 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 αφρώδεις αυτοί οίνοι έχουν υψηλό δυναμικό παλαιώσης, λόγω της εγγενούς υψηλής οξύτητας της ποικιλίας. Τα ποιοτικά και εμπορικά αποτελέσματα, έχουν ξεπεράσει τις προσδοκίες και πλέον και άλλοι οινοποιοί πειραματίζονται και ενδιαφέρονται να προσθέσουν στην γκάμα τους οίνους αυτής της κατηγορίας.

Αυτό πιστοποιείται από άρθρα διάσημων περιοδικών του κλάδου, από βραβεύσεις των αναφερόμενων αφρώδων οίνων αλλά και από γευστικές δοκιμές τους, όπου συγκρίνονται με τα αφρώδη των παραδοσιακά πιο φημισμένων περιοχών του κόσμου για τα αφρώδη. Ενδεικτικά αναφέρονται τα εξής:

Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW στο βιβλίου του "The wines of Greece"

Οινοχόος για το Domaine Karanika Cuveé Speciale 2014 4,5/5

Γιάννης Καρακάσης MW: "Domaine Karanika Brut Nature Cuvee de Reserve – 92/100

Domaine Karanika Brut Cuveé Speciale 2015 – 91/100 pts

Julia Harding MW: "Domaine Karanika Cuveé Speciale Brut 2015 – 16/20

Domaine Karanika Cuveé Speciale Brut 2009 – 16/20pts

Domaine Karanika Cuveé de Reserve Brut Nature 2014 – 17.5/20 pts

Derek Smedly MW: "Domaine Karanika Cuveé Speciale Blanc de Noir 2016 – 91/100pts

Domaine Karanika Cuveé Reserve Blanc de Noir 2016 – 92/100pts

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

4.8 Καθορισμός των αναλυτικών χαρακτηριστικών των αφρώδων οίνων (ερυθρωπού, λευκού) με τη κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη

Προστίθενται αυστηρότερες προδιαγραφές για τους Αφρώδεις Οίνους που παράγονται με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη. Συγκεκριμένα

«Για τους αφρώδεις οίνους που παράγονται με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη, η ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ θα πρέπει να είναι κατ' ελάχιστο 6,5g/l και η υπερπίεση στη φιάλη κατ' ελάχιστο 4,0 bar, για όλες τις κατηγορίες γλύκανσης.»

Αιτιολόγηση

Οι Αφρώδεις Οίνοι που παράγονται με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη θεωρούνται ότι είναι υψηλότερης ποιότητας σε σχέση με αυτούς που παράγονται με τη μέθοδο κλειστής δεξαμενής. Η υψηλή ολική οξύτητα και η αυξημένη υπερπίεση στη φιάλη είναι χαρακτηριστικά που διακρίνουν του αφρώδεις οίνους υψηλών ποιοτικών προδιαγραφών. Αυστηροποιώντας τα αναλυτικά χαρακτηριστικά τους, εξασφαλίζεται η παραγωγή αφρώδων οίνων με ποιοτικότερα χαρακτηριστικά.

4.9 Προστίθεται στις οινολογικές πρακτικές η οινοποίηση λευκών και ερυθρωπών οίνων βάσης

Στις οινολογικές πρακτικές, προστίθεται η 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.»

Αιτιολόγηση

Από τη στιγμή που ζητείται η προσθήκη του προϊόντος Αφρώδης Λευκός Οίνος, πρέπει να περιγραφεί η διαδικασία παραγωγής του οίνου βάσης του. Επίσης, προστίθεται η περιγραφή παραγωγής του ερυθρωπού οίνου βάσης, η οποία παραλείπεται στο προηγούμενο ενιαίο έγγραφο.

Η ανάμειξη του οίνου βάσης από διαφορετικούς αμπελώνες, διαφορετικές ποιότητες και χρονιές είναι απαραίτητη για τη διατήρηση της ποιότητας και του χαρακτήρα του παραγωγού από χρονιά σε χρονιά και προσδιορίζεται κυρίως από γευστικά χαρακτηριστικά.

4.10 Προσθήκη της ειδικής οινολογικής πρακτικής συμπαραμονής με τις οινολάσπες για δώδεκα (12) μήνες για τους αφρώδεις οίνους που παράγονται με την κλασική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη

Στις ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή οίνων προστίθεται πρακτική ως εξής: «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.

Αιτιολόγηση

Σύμφωνα με το άρθρο 120 παράγραφος 1 στοιχείο στ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, τα αμπελοοινικά προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα VII μέρος II σημεία 1 έως 11, 13, 15 και 16 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 μπορούν να φέρουν ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των όρων «ζύμωση στη φιάλη με παραδοσιακή μέθοδο» ή «Κλασική μέθοδος» ή «Παραδοσιακή κλασική μέθοδος», όταν το προϊόν παρέμεινε με την οινολάσπη για εννέα (9) τουλάχιστον μήνες στην ίδια επιχείρηση, από τη στιγμή της σύστασης του προϊόντος βάσεως. Ζητούμε την αναφορά και αυστηροποίηση με δώδεκα (12) μήνες συμπαραμονής του προϊόντος βάσεως με τις οινολάσπες, γιατί ο περισσότερος χρόνος προσφέρει καλύτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά, όπως πιο πολύπλοκα αρώματα ζυμών.

4.11 Προσθήκη της ειδικής οινολογικής πρακτικής για την παραγωγή των αφρωδών ερυθρωπών οίνων της κατηγορίας Brut Nature, που απαγορεύει τη χρήση ζάχαρης μετά τη δεύτερη ζύμωση και ειδικότερα κατά τη διαδικασία

Στις ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή οίνων προστίθεται «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.»

Αιτιολόγηση

Αναφέρεται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ.1308/2013, Παράρτημα ΙΙΙ, Μέρος Α.

4.12 Προσθήκη της παραδοσιακής ένδειξης ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir

Στις πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων προστίθεται η παραδοσιακή ένδειξη ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir.»

Αιτιολόγηση

Στην ίδια αίτηση τροποποίησης ζητείται η προσθήκη του Αφρώδη Λευκού Οίνου που παράγεται από την ερυθρή ποικιλία Ξινόμαυρο. Η παραγωγή του γίνεται με πίεση των σταφυλιών με άμεση απομάκρυνση του γλεύκους από τους φλοιούς, ώστε να μην εκχυλιστούν ανθοκυάνες.

4.13 Επικαιροποίηση του τεχνικού φακέλου ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Στο πλαίσιο της επικαιροποίησης των τεχνικών φακέλων έγιναν οι εξής αλλαγές στην Προδιαγραφή του Προϊόντος και στο ενιαίο έγγραφο:

- α) Επικαιροποίηση της οριοθετημένης περιοχής σύμφωνα με τα καλλικρατικά διοικητικά όρια και ονόματα.
- α) Βελτίωση της περιγραφής του κεφαλαίου «Δεσμός με τη Γεωγραφική Περιοχή».
- β) Προσθήκη και αντικατάσταση εθνικών διατάξεων που αφορούν σε εφαρμοστέες απαιτήσεις και στους ελέγχους για τους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ και
- γ) Αλλαγή στοιχείων στις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

5. Παραρτήματα

- 5.1.1 Το ενοποιημένο και δεόντως συμπληρωμένο ενιαίο έγγραφο, όπως τροποποιήθηκε
- 5.1.2 Η ενοποιημένη έκδοση των προδιαγραφών προϊόντος όπως τροποποιήθηκαν
- 5.1.3 Συνοδευτικά αρχεία που υποστηρίζουν την αίτηση τροποποίησης

Δήλωση έννομου συμφέροντος

Οι παραπάνω αιτούντες έχουν έννομο συμφέρον για τις αιτούμενες αλλαγές. Αυτό προκύπτει από το γεγονός πως όλοι κατέχουν ή ενοικιάζουν νόμιμες εγκαταστάσεις εντός της ζώνης ΠΟΠ Αμύνταιο και παράγουν ή σκοπεύουν να παράξουν τα προϊόντα που αναφέρονται στο ενιαίο έγγραφο.