Ref. Ares(2011)1386129 - 20/12/2011

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)

Όνομα προς καταχώρηση: Σέρρες – ΣΕΡΡΕΣ / Serres- SERRES

Περιγραφή των οίνων

Α. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 –Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα. Πλούσιο στόμα με δροσερή οξύτητα, χαρακτηρίζεται από γευστική αρμονία. Στο μπουκέτο του μπλέκονται αρώματα πεπονιού, ανανά, αχλαδιού, λεμονιού και εξωτικών φρούτων και συνθέτουν ένα αρωματικό λευκό κρασί. Μακρά αρωματική επίγευση.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):250***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα. Πλούσιο στόμα με δροσερή οξύτητα και γλυκύτητα, χαρακτηρίζεται από γευστική αρμονία. Στο μπουκέτο του μπλέκονται αρώματα πεπονιού, ανανά, αχλαδιού, λεμονιού και εξωτικών φρούτων και συνθέτουν ένα αρωματικό λευκό κρασί. Μακρά αρωματική επίγευση.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/ l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.08

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα. Πλούσιο στόμα με καλή οξύτητα και ευχάριστη γλυκύτητα χαρακτηρίζεται από γευστική αρμονία. Στο μπουκέτο του μπλέκονται ευχάριστα αρώματα πεπονιού, ανανά, αχλαδιού, λεμονιού και εξωτικών φρούτων και συνθέτουν ένα μοναδικό αρωματικό λευκό κρασί. Μακρά αρωματική επίγευση.

Β. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 150

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό χρώμα . Καλή δομή, με πλούσιο σώμα, στρογγυλεμένες ταννίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Άρωμα βατόμουρου, μπαχαρικών, κέδρου και σοκολάτας. Μακρά και απαλή επίγευση. Μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g /l): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g /l): Ελάχιστη 3,5-Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: : Βαθύ πορφυρό χρώμα . Καλή δομή, με πλούσιο σώμα, στρογγυλεμένες ταννίνες , ισορροπημένη οξύτητα και ελαφριά γλυκύτητα. Άρωμα βατόμουρου, μπαχαρικών, κέδρου και σοκολάτας . Μακρά και απαλή επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- 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): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg / l): 200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: : Βαθύ πορφυρό χρώμα . Καλή δομή, με πλούσιο σώμα, στρογγυλεμένες ταννίνες , ισορροπημένη οξύτητα. Άρωμα βατόμουρου, μπαχαρικών, κέδρου και σοκολάτας. Μακρά, απαλή και γλυκιά επίγευση.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g /l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g /l): Ελάχιστη 3.5- Μέγιστη7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ζωηρό χρώμα ροδιού. Έντονα φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Ισορροπημένη οξύτητα, πλούσιο σώμα, γεύση με πολυπλοκότητα και μακρά αρωματική επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g /l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ζωηρό και έντονο χρώμα ροδιού. Έντονα φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Καλοδομημένη οξύτητα, ελαφριά γλυκύτητα, πλούσιο σώμα, γεύση με πολυπλοκότητα και μακρά αρωματική επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g /l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5-Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg / l): 250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ζωηρό χρώμα ροδιού. Έντονα φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Καλοδομημένη οξύτητα, πλούσιο σώμα, γεύση με πολυπλοκότητα και μακρά αρωματική και γλυκιά επίγευση.

***όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής**

****όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής**
***** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l**

Παραδοσιακές ενδείξεις
Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.
Σύμφωνα με το άρθρο 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 και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Σέρρες και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :
Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ
Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

<u>Οινοποίηση λευκών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων</u>:
Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Σέρρες
Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

<u>Οινοποίηση ερυθρών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων</u>:
Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Σέρρες παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

<u>Οινοποίηση ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων</u>:
Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Σέρρες παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές
α) για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεταο η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)
β) Το σύστημα μόρφωσης των πρέμνων ακολουθεί τις συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.
γ)Κατά την οινοποίηση του Π.Γ.Ε. Σερρών δύναται να γίνει χρήση της προζυμωτικής κρυοεκχύλισης στη λευκή αλλά και στην ερυθρά οινοποίηση.
Δύναται επίπλέον η χρήση επιλεγμένων ζυμομυκήτων αλλά και χρήση θρεπτικών συστατικών όπως θειαμίνης, κυτταρίνης, όξινου φωσφορικού αμμωνίου ή θειϊκού αμμωνίου για την ανάπτυξη των ζυμομυκήτων. Η χρήση αδρανών αερίων και διοξειδίου του άνθρακα είναι επίσης δυνατή για την προστασία των οίνων και την απαλλαγή τους από το εγκλωβισμένο διοξείδιο. Επίσης μπορεί να γίνεται χρήση οξυγόνωσης με αέριο οξυγόνο (micro – macro) για την ωρίμανση των οίνων.
Γίνεται ψύξη και μετά διήθηση για την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Σέρρες καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 413013/30.11.1995 (ΦΕΚ 1031/Β/14.12.1995) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 316845/29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004) και αριθ. 310948/24.12.2010 (ΦΕΚ 2040/Β/29.12.2010).
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Σέρρες περιλαμβάνει τα διοικητικά όρια του νομού Σερρών.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τους ερυθρούς σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τους λευκούς οίνους σε δεκατρείς χιλιάδες (13,000) κιλά νωπά σταφύλια. Σχετικά με τους ερυθρωπούς η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) είναι δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια για τις ερυθρές ποικιλίες και δεκατρείς χιλιάδες (13,000) κιλά νωπά σταφύλια για τις λευκές ποικιλίες.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 97,5 HL τελικού προϊόντος

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Σέρρες παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγούμαστος, Αθήρι, Ασπρούδα Σερρών, Ασύρτικο Ζουμιάτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Μπατίκι, Ροδίτης, Chardonnay, Sauvignon Blanc και Ugni Blanc.
Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Σέρρες παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Κοϊνιάρικο, Λημνιό,Παμίδι, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cinsaut,Merlot και Syrah.
Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε Σέρρες παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών που χρησιμουποιούνται στους λευκούς και ερυθρούς οίνους.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στης Σέρρες, όπως και σε όλη την Ελλάδα, ήταν γνωστή από την αρχαιότητα. Πολλοί θρύλοι και ιστορίες γεννήθηκαν στις Σέρρες και στις παρυφές του Παγγαίου Όρους όπου ζούσε ο Διόνυσος και έπαιζε τη λύρα του ο Ορφέας .
Όλες σχεδόν οι παραστάσεις των αγγείων που χαρίζει κάθε τόσο η Σερραϊκή γη, η μεγάλη αυτή μητέρα, είναι εμπνευσμένες από την λατρεία του αινιγματικού αυτού Θεού.
Έλεγαν πως στην Βισαλτία υπήρχε μεγάλο και ωραίο Ιερό του Διονύσου στο οποίο έλαμπε τη νύχτα της γιορτής του εκθαμβωτικό φώς, σημάδι πως θα δώσει ο Θεός άφθονο θερισμό.
Επίσης στην αρχαία Γάζωρο πόλη κτισμένη μεταξύ δύο ρεμάτων που ιδρύθηκε από τους Ηδωνούς γύρω στο 700 π.χ και υπήρξε μια από τις σημαντικότερες ανεξάρτητες

πόλεις της Ηδωνίας μέχρι και την εποχή του Μεγάλου Αλεξάνδρου, βρέθηκε Ιερό αφιερωμένο στην θεά Αρτέμιδα Γαζωρίτιδα από το ποίο έλαβε η πόλη το όνομα της. Κύριο εύρημα των ανασκαφών ήτα μια πέτρινη πλάκα του **158 μ.χ** με αρχαία Ελληνική επιγραφή 27 στίχων που αναφερόταν στην αμπελοκαλλιέργεια που ανθούσε στην περιοχή μας ***<Αγαθή Τύχη Παρα Σύρου του Ευάλκου Του δημοσίους τόπους ενφυτεύσεως αμπέλων έχειν επικαρπίαν αμπέλου με εξ ημισείας και των λοιπωμ οπώρων και στεμφύλων >*** δημοσιοποιούσε την απόφαση της τοπικής βουλής του Δήμου. Σήμερα η πλάκα αυτή βρίσκετε στο μουσείο των Σερρών .

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

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

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.

Η Σέρρες μια περιοχή που άλλοτε είχε πολλούς αμπελώνες και γενικότερα οπωρώνες χάρισε σε πολλά χωριά το όνομα τους π.χ <<Αμπελη>> .

Η διακίνηση των προϊόντων γινόταν οδικώς από την αρχαία Εγνατία Οδό που περνούσε παράλληλα με την σημερινή και έφτανε μέχρι την Κωνσταντινούπολη, καθώς και από το γνωστό στην αρχαιότητα λιμάνι της Αμφιπόλεως, όπου γινόταν η διακίνηση του κρασιού, των σταφυλιών και γενικότερα των οπωροφόρων καρπών και του καπνού

Μετά τον τρύγο οδηγούσαν τα σταφύλια στα πέτρινα πατητήρια ή στα ξύλινα <<ΚΟΥΡΙΤΟΣ>>.

Ο τρύγος ήταν μεγάλη γιορτή, τον Άί-Δημήτρη προς το τέλος Οκτωβρίου δοκίμαζαν τα κρασιά και ο νοικοκύρης πριν δοκιμάσει χύνει λίγο κρασί για να ευχαριστήσει τα αγαθά που τους πρόσφερε η Γαία .

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου, <<ΚΟΥΡΙΤΟΣ>>στις Σέρρες , γιορτή κρασιού στις Σέρρες.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Σέρρες απλώνεται στην οριοθετημένη περιοχή της Σέρρες και σε υψόμετρο από 50 – 300 μέτρα

Η έκθεση του αμπελώνα Σέρρες , το ανάγλυφο του εδάφους παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι.

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών , με την ποικιλία των εδαφών τις περιοχής , τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου , τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε Σέρρες.

Ο αμπελώνας των Σερρών , κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού και ο άνεμος δεν επιτρέπει την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Σέρρες.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Σέρρες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος , κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ
Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 413013/30.11.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Σερρών ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1031/Β/14.12.1995).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316845/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 413013/30.11.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Σερρών» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 310948/24.12.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 316845/29.11.2004 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Σερρών ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 2040/Β/29.12.2010).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15.06.2005).
- 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. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) 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)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία
Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του Καν(ΕΚ)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».

Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία
Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:
«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων
Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία
Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)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
Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818Β/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:
-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»
-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

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

Γ) 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 Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Σέρρες είναι οι παρακάτω:

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

ΕΛΕΓΧΟΙ

1.Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:

- 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).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «ΤοπικόςΟίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 413013/30.11.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Σερρών ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1031/Β/14.12.1995).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316845/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 413013/30.11.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Σερρών» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 310948/24.12.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 316845/29.11.2004 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Σερρών ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 2040/Β/29.12.2010).

- 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).

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

τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.
3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα **ΣΕ**, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

α)Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου
Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76
Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289
Fax: 210 - 52 38 337
e-mail: ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.