Ref. Ares(2011)1406809 - 23/12/2011

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

Όνομα προς καταχώρηση: ΒΕΛΒΕΝΤΟ
Ισοδύναμος Όρος : VELVENTO

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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Αχυροκίτρινη όψη, πλούσιο άρωμα που συνδυάζει αρώματα λουλουδιών και φρούτων, με ένταση και ποιότητα. Λιπαρό και μακρύ στο στόμα, εξαιρετική ισορροπία, εντύπωση που διαρκεί.

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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθυκόκκινο χρώμα, πολύπλοκο άρωμα που συνδυάζει κόκκινα φρούτα αλλά και ελιά-ντομάτα καθώς και αρώματα του βαρελιού και της παλαίωσης. Η γευστική εντύπωση είναι μαλακή στην αρχή, δομημένη και μακριά στην συνέχεια, αρωματική και μεγάλης διάρκειας στο τέλος.

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 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: **Τ**ριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες χρώμα, έντονο φρουτώδες άρωμα. Γεύση πλούσια, αρωματική, πληθωρική. Κρασί ευχάριστο, γλυκόπιοτο.

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

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.) Βελβεντό 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, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας, Πύργος.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

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

<u>Οινοποίηση ερυθρών οίνων</u>:
Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Βελβεντό παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

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

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ
Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Βελβεντό καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 387429/11.9.2000 (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000) και τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ.201615/12-12-2011(ΦΕΚ/Β/12-12-2011)
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Βελβεντό περιλαμβάνει τη διοικητική περιοχή της Δημοτικής Ενότητας Βελβεντού του Δήμου Σερβίων – Βελβεντού του Ν. Κοζάνης.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο :
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις λευκές και ερυθρές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ
Ο λευκός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Βελβεντό παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Μπατίκι, Ροδίτης, Chardonnay, Ασύρτικο και Μαλαγουζιά σε οποιοδήποτε ποσοστό.
Ο ερυθρός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Βελβεντό παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc και Λημνιώνα σε οποιοδήποτε ποσοστό..
Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε Βελβεντό παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon και Λημνιώνα σε οποιοδήποτε ποσοστό.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.

Στην περιοχή του Βελβεντού, όπως και σε όλη την Μακεδονία, η αμπελοκαλλιέργεια έχει βαθειές ρίζες και μακρόχρονη παράδοση. Τα Βελβεντινά κρασιά, σε παλαιότερες περιόδους, ήταν γνωστά όχι μόνο στην περιφέρεια της Κοζάνης αλλά και πολύ πιο μακριά από αυτήν.
Η περιοχή της Κοζάνης ήταν γνωστή αμπελουργική περιοχή με παραγωγή υψηλής ποιότητας αμπελουργικών προϊόντων, όπως μαρτυρούν διάφορες ιστορικές πηγές. (ΕΤΒΑ 1993, Η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποιία στη Μακεδονία κατά την Τουρκοκρατία. Β. Δημητριάδης)
Σε ανέκδοτο κατάστιχο με την καταγραφή των φορολογικών προσόδων της οθωμανικής αυτοκρατορίας του 1528 που αφορά την Κεντρική και Δυτική Μακεδονία και το οποίο σώζεται στην Βιβλιοθήκη της Σόφιας, αντλούμε στοιχεία για την καλλιέργεια των αμπελιών και την παραγωγή κρασιού στον Καζά των Σερβίων που περιλαμβάνει την περιοχή της Κοζάνης, χωριό τότε με 100 περίπου σπίτια, τη Βελβενδό με πάνω από 580 σπίτια και τα Σέρβια με 860 περίπου σπίτια.
Με βάση τη μαρτυρία αυτή περίφημο ήταν το κρασί που παράγονταν σε αυτό τον καζά, στον οποίο τη μεγαλύτερη παραγωγή είχε η Βελβενδός, ακολουθούμενη από την Αιανή, την Ελάτη, τα Σέρβια κλπ.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή του Βελβεντού υπήρξε πολύ σημαντική τον 16-17^{ο} αιώνα. Πριν την εμφάνιση της φυλλοξήρας (1920), το αμπέλι ήταν μία από τις κύριες καλλιέργειες της περιοχής, καλύπτοντας μια έκταση περίπου 2600 στρεμμάτων.
Ο περίφημος καθηγητής της αμπελουργίας Λογοθέτης, στην αμπελογραφία του πριν τον πόλεμο, περιγράφοντας την ποικιλία Μαύρο Ναούσης, στο κεφάλαιο “Ονομασία - καταγωγή - ιστορική εξέλιξις”, αναφέρει ότι καλλιεργείται με αυτό το όνομα (μαύρο Ναούσης) στην Νάουσα, ως “Ποπόλκα” στην Γουμένισσα και συνεχίζει : “ Το μαύρο

Ναούσης, ποικιλία καθαρώς μακεδονική, απαντάται επίσης εις το Αμύνταιον υπό το όνομα ποπόλκα και εις την Κοζάνην, Βελβενδόν, Σιάτισταν και λοιπά παλαιά αμπελουργικά κέντρα της Δ. Μακεδονίας υπό το όνομα “ξυνόμαυρο” ή “μαύρο ξυνό”. Εις Βελβενδόν λέγεται και “ξυνόμαυρο Ναούσης”.

Με την εμφάνιση της φυλλοξήρας, ο αμπελώνας καταστρέφεται και η ανασύστασή του πραγματοποιείται μετά το 1930, σε πιο περιορισμένη όμως έκταση, αφού στην περιοχή έκανε δυνατά την εμφάνισή της η ροδακινοκαλλιέργεια.
Σήμερα οι αμπελώνες του Βελβεντού εξαπλώνονται βορειοδυτικά του οικισμού σε μια έκταση που δεν ξεπερνά τα 1000 στρέμματα.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.
Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.
Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

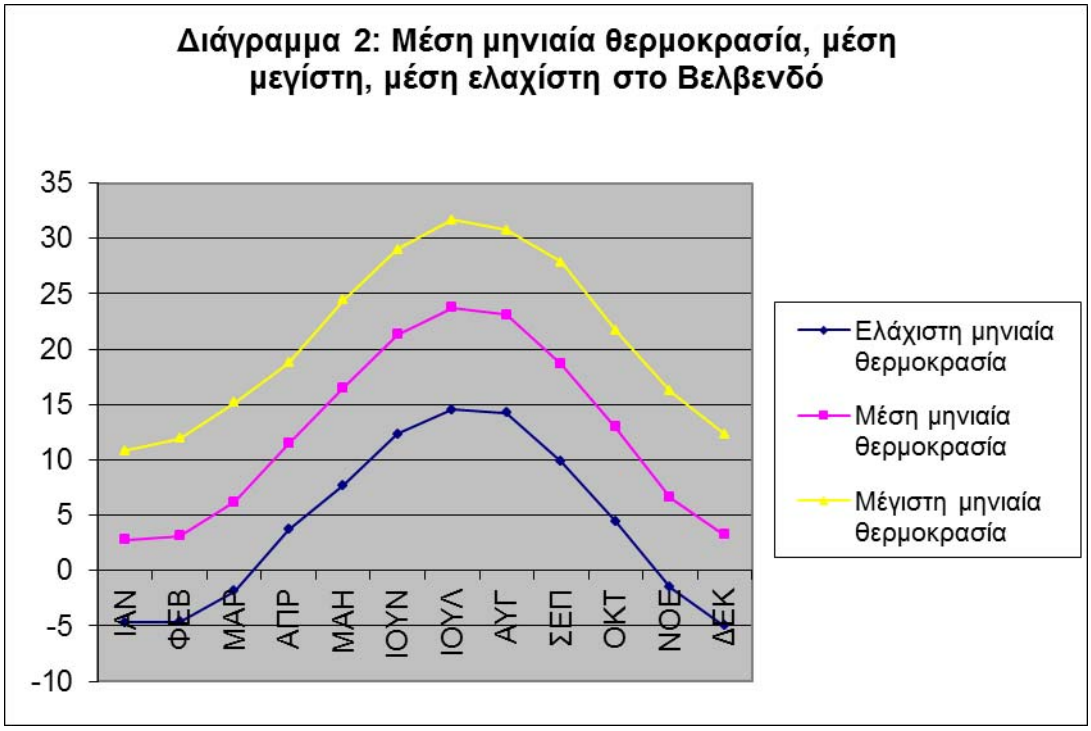
Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

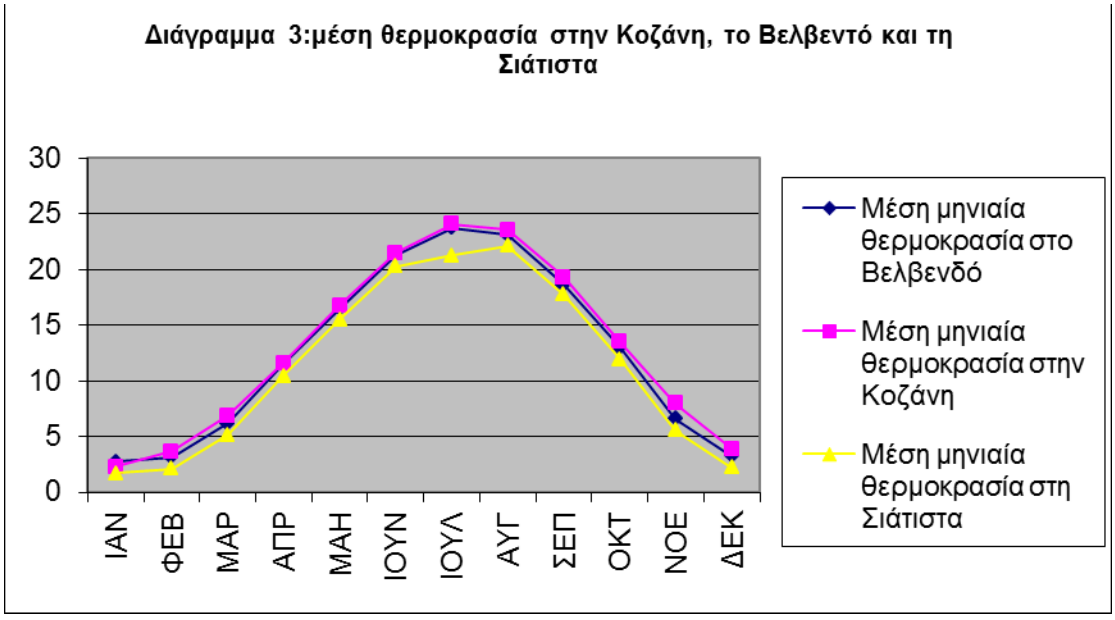
Οι αμπελώνες του Βελβεντού εξαπλώνονται βορειοδυτικά του οικισμού με συντεταγμένες γεωγραφικό μήκος 40:15. και γεωγραφικό πλάτος 22:02 περίπου.

Στην συνέχεια παρουσιάζονται τα στοιχεία που προέκυψαν από την «Μελέτη Ανάπτυξης της Αμπελοκαλλιέργειας στο Νομό Κοζάνης» Μάρτιος 2004

ΚΛΙΜΑΤΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

<u>Θερμοκρασία</u>
Στα παρακάτω διαγράμματα παρουσιάζονται τα κλιματικά δεδομένα που αφορούν τη μέση μηνιαία, τη μέση μεγίστη και τη μέση ελαχίστη θερμοκρασία των περιοχών μελέτης.
Τα δεδομένα αυτά προέρχονται από τα μετεωρολογικά στοιχεία που διαθέτει η Ε.Μ.Υ. για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης (1955-1997) και τα μετεωρολογικά δεδομένα του δασικού σταθμού Βελβεντού (1984-2000), ενώ αυτά που αφορούν την περιοχή της Σιάτιστας προέκυψαν προσεγγιστικά με βάση τις υψομετρικές διαφορές των υπό μελέτη περιοχών.





Με βάση τις ανάγκες της αμπέλου σε κάθε βλαστικό στάδιο όπως προαναφέρθηκαν και τα διαγράμματα που αφορούν τη θερμοκρασία στις υπό μελέτη περιοχές, γίνεται κατανοητό ότι:

Κάποιες χρονιές εμφανίζονται ανοιξιάτικοι παγετοί, που καταστρέφουν σημαντικό μέρος των οφθαλμών της αμπέλου και μειώνουν σημαντικά την παραγωγή, κάτι όμως που μπορεί να αντιμετωπιστεί με την επιλογή ποικιλιών όψιμης έκπτυξης και με το κατάλληλο σύστημα μόρφωσης.

Σπάνια παρατηρούνται ζημιές από τις χαμηλές θερμοκρασίες του χειμώνα (όπως η χρονιά του 2002) και πλήττουν κυρίως φυτά που δεν διαθέτουν σημαντικές αποθησαυριστικές ουσίες, κάτι που θα πρέπει να ληφθεί υπόψη στο σύστημα διαμόρφωσης των φυτών.

Παρατηρώντας το διάγραμμα 3 της μέσης θερμοκρασίας του αέρα στην Κοζάνη, το Βελβεντό και τη Σιάτιστα, παρατηρούμε ότι η θερμοκρασία τον Αύγουστο και το Σεπτέμβρη, είναι στο επίπεδο των 19-20^{o} C, που ενδείκνυται για την καλλιέργεια

ερυθρών ποικιλιών, ενώ είναι ελαφρώς χαμηλότερη κυρίως το Σεπτέμβρη στη Σιάτιστα, κάτι που θα πρέπει να ληφθεί υπόψη στην επιλογή των ποικιλιών και των τύπων των παραγόμενων οίνων.

Ηλιακή ακτινοβολία

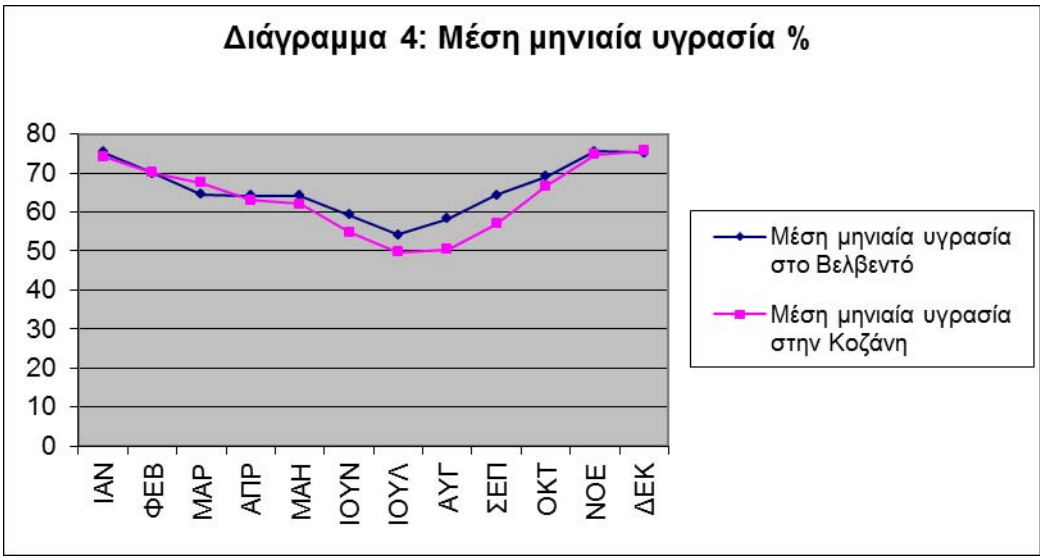
Η ηλιακή ακτινοβολία μιας περιοχής είναι σημαντικό στοιχείο για την καταλληλότητά της ως αμπελουργική περιοχή. Για το σκοπό αυτό έχουν δημιουργηθεί δείκτες κλιματικοί, σημαντικότερος εκ των οποίων είναι ο ηλιοθερμικός **δείκτης Huglin** ο οποίος υπολογίζεται από τις μέσες και μέγιστες ημερήσιες θερμοκρασίες από την πρώτη του Απρίλη ως το τέλος Σεπτέμβρη ($\sum\{(tmaxj-10)+(tmj-10)\}/2*1,02$), καθώς και οι **βαθμοημέρες του Winkler**, δείκτης ο οποίος υπολογίζεται με βάση το άθροισμα των μέσων ημερήσιων θερμοκρασιών που ξεπερνούν το μηδέν βλαστήσεως (10^o C) κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου.
Οι τιμές των παραπάνω δεικτών παρουσιάζονται στον πίνακα που ακολουθεί για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης, καθώς και την περιοχή του Βελβεντού, για τις οποίες υπάρχουν διαθέσιμα κλιματολογικά στοιχεία.

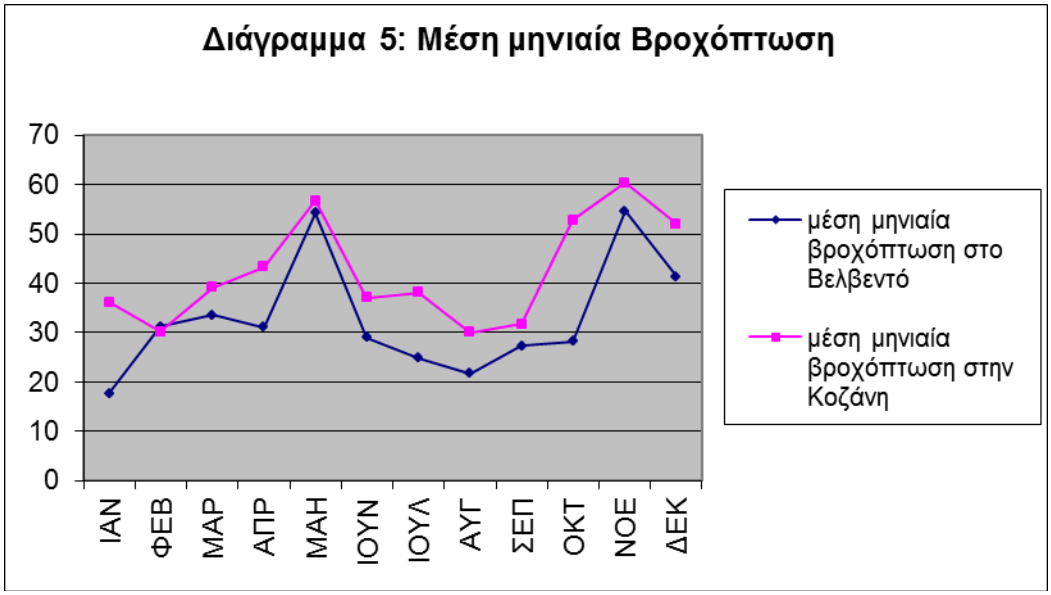
Πίνακας 1. Δείκτης Huglin και Βαθμοημέρες του Winkler για την περιοχή της Κοζάνης και του Βελβεντού

Περιοχή	Δείκτης Huglin	Βαθμοημέρες του Winkler
Κοζάνη	2260	1834,5
Βελβεντός	1620,66	1678,83

Θερμοκρασία - Υγρασία

Στα διαγράμματα που ακολουθούν παρουσιάζονται η μέση μηνιαία υγρασία και η μέση μηνιαία βροχόπτωση στην Κοζάνη και το Βελβεντό.





Για την δυνατότητα καλλιέργειας της αμπέλου σε μία περιοχή χρησιμοποιείται ο **υδροθερμικός δείκτης του Branas** (Branas et al., 1946) που προκύπτει από το άθροισμα του γινομένου της μέσης θερμοκρασίας κάθε μήνα της ευνοϊκής περιόδου βλάστησης με το μέσο ύψος βροχόπτωσης του ίδιου μήνα. Περιοχές με δείκτη μεγαλύτερο του 5000 είναι προβληματικές για την αμπελοκαλλιέργεια.

Ο υδροθερμικός δείκτης του Branas με βάση τα διαθέσιμα μετεωρολογικά στοιχεία για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης είναι 4490,5, ενώ αντίστοιχα για την περιοχή του Βελβεντού είναι 3479,1.

Εκτός όμως από την υγρασία των βροχοπτώσεων σημαντικό στοιχείο για την δυνατότητα καλλιέργειας της αμπέλου σε μία περιοχή είναι και η εξατμισοδιαπνοή, ο ρυθμός της οποίας και το ύψος της καθορίζουν την υγρασία που έχει στην διάθεσή του το φυτό.
Στην μελετηθείσα περιοχή, η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέχει την βλαστική περίοδο, με σημαντική έλλειψη διαθέσιμης υγρασίας, τουλάχιστον σε ορισμένες περιοχές της μελέτης όπως ο Κρόκος, ο Βελβεντός κ.α..

Άνεμος

Ο άνεμος επιδρά στην βλάστηση και την παραγωγή της αμπέλου και η επίδρασή του σχετίζεται με την έντασή του και με το βλαστικό στάδιο της αμπέλου.
Δυνατός άνεμος προκαλεί μηχανικής φύσης ζημιές (σπασίματα, αποκόλληση εμβολίου υποκειμένου κλπ). Σε ανεμόπληκτες περιοχές, πέρα από τις μηχανικής φύσης ζημιές παρατηρείται και σχηματισμός μικρότερου μήκους βλαστών, μικρότερων μεσογονατίων, μικρότερων ανθοταξιών και μικρότερης παραγωγής (Dry et al, 1988).
Συγχρόνως παρατηρείται μειωμένη φωτοσυνθετική δραστηριότητα (κλείσιμο των στοματίων) και έλλειψη νερού με σημαντικές επιπτώσεις στη φυσιολογική λειτουργία του φυτού.
Η ύπαρξη ανέμων σε μία περιοχή πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά την εγκατάσταση του αμπελώνα.
Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή της Κοζάνης είναι βόρειοι ενώ στην περιοχή του Βελβεντού ανατολικοί ως βορειοανατολικοί, δεν φαίνεται όμως να μπορούν να

δημιουργήσουν ιδιαίτερα σοβαρά προβλήματα την αμπελοκαλλιέργεια. Μάλιστα στην περίπτωση του Βελβεντού όπου η σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας είναι υψηλότερη την βλαστική περίοδο σε σχέση με την περιοχή της Κοζάνης, έχουν θετική επίδραση, μειώνοντας το ποσοστό της επικαθήμενης, στα φύλλα της αμπέλου, δρόσου και ως εκ τούτου, τον κίνδυνο προσβολών περονοσπόρου και γενικότερα των ασθενειών.

Συμπερασματικά για το κλίμα

Η μελετούμενη περιοχή βρίσκεται σε γεωγραφικό πλάτος 40 μοιρών (40,299-40,254^{o}) και γεωγραφικό μήκος 21,5-22^{o}. Τόσο τα διαφορετικά υψόμετρα των περιοχών όσο και γενικότερα η τοπογραφία της περιοχής (κλίσεις, προσανατολισμός κλίσεων), δημιουργούν διαφορετικά μεσοκλίματα αλλά και μικροκλίματα, που όμως η έλλειψη αντίστοιχων κλιματικών δεδομένων δεν επιτρέπει επί του παρόντος τη διάκρισή τους. Έτσι περιοριζόμενοι στην επεξεργασία των υπαρχόντων κλιματικών δεδομένων (που διαθέτει η Ε.Μ.Υ. για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης, και ο δασικός σταθμός Βελβεντού, και των δεδομένων που προκύπτουν προσεγγιστικά για την περιοχή της Σιάτιστας), καθίσταται δυνατή η διάκριση της ευρύτερης περιοχής μελέτης σε κλιματικές ζώνες, με βάση τους δείκτες ΙΗ (Indice d' Huglin) και D.J.W. (Dege-jours d' Winkler), καθώς και τη μέση θερμοκρασία και τη βροχόπτωση κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου (πίνακας 2):

Πίνακας 2: Κλιματικοί δείκτες της περιοχής της Κοζάνης και του Βελβεντού

ΠΕΡΙΟΧΗ	ΚΛΙΜΑΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ
ΚΟΖΑΝΗ	ΙΗ=2260 DJW=1834,5 Tm=12,93 Tm 4-9^{ος}=19,48 Βροχόπτωση=506 mm Βροχόπτωση τη βλαστική περίοδο= 237 mm Υδροθερμικός δείκτης του Branas= 4490,5
ΒΕΛΒΕΝΤΟΣ	ΙΗ=1620,66 DJW=1678,83 Tm=12,49 Tm 4-9^{ος}=19,14 Βροχόπτωση=395,02 mm Βροχόπτωση τη βλαστική περίοδο= 188,2 mm Υδροθερμικός δείκτης του Branas= 3479,1

Η κατάταξη μιας περιοχής σε κάποια κλιματική ζώνη, επιτρέπει την επιλογή ποικιλιών που μπορούν να προσαρμοστούν άριστα στην περιοχή, με βάση την προσαρμοστικότητά τους σε αντίστοιχες κλιματικές ζώνες, αλλά και τους τύπους των κρασιών που μπορούν να παραχθούν.
Η υπό μελέτη λοιπόν περιοχή με βάση τα προαναφερόμενα κλιματικά στοιχεία μπορεί να διακριθεί σε δύο ζώνες:

Κλιματική ζώνη 1:

Ζώνη 1 (κατά Winkler) και 2 (εύκρατη κατά Huglin). Στη ζώνη αυτή ανήκουν οι περιοχές της Σιάτιστας, της Γαλατινής, του Πελακάνου, της Εράτυρας και του Καλονερίου.

Σύμφωνα με το Winkler στη ζώνη αυτή μπορούν να προσαρμοστούν πρώιμες ποικιλίες ως μέσης εποχής ωρίμανσης, μέτριας παραγωγικότητας (π.χ. Αλπίτσα, Τσαπουρνάκος, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc κ.α.).

Κλιματική ζώνη 2:
Ζώνη 3 (κατά Winkler) και ζώνη 3 (εύκρατη ζεστή κατά Huglin). Στη ζώνη αυτή ανήκουν οι περιοχές της Κοζάνης, του Κρόκου, **του Βελβεντού**, της Αιανής, του Ροδίτη και της Μεσσιανής.
Πρόκειται για περιοχές με μέτρια ζεστό κλίμα, όπου μπορούν να προσαρμοστούν καλά ποικιλίες πρώιμες αλλά και μέσης ως όψιμης εποχής ωρίμανσης, υπό την προϋπόθεση του ελέγχου της ζωηρότητας και της παραγωγικότητάς τους (π.χ. Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο, Τσαπουρνάκος, Ροδίτης, Merlot, Cabernet Sauvignon κ.α.).

ΕΔΑΦΟΣ

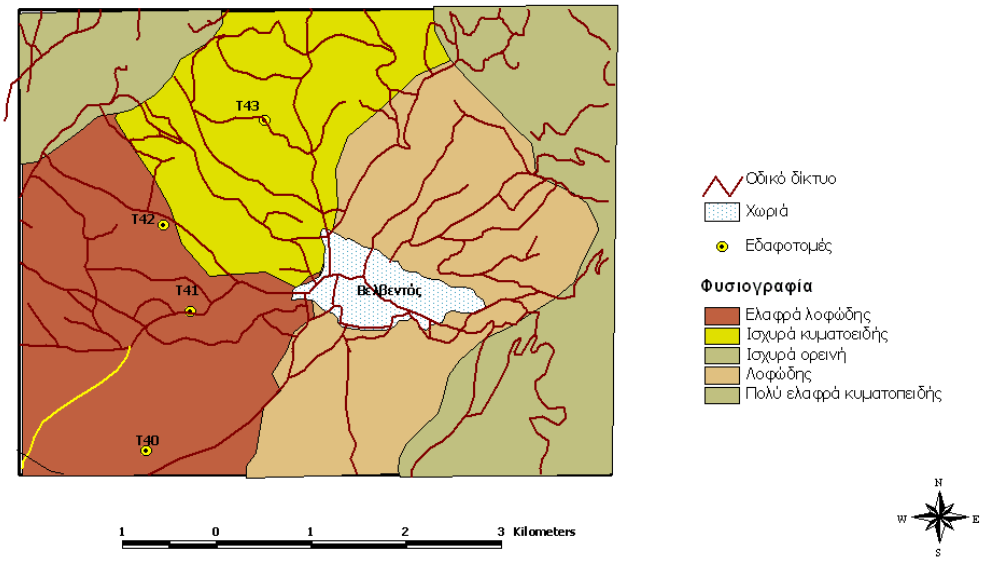
Η περιοχή αμπελοκαλλιέργειας βρίσκεται σε υψόμετρο 300-370 μ, βορειοδυτικά της Κοινότητας του Βελβεντού, σε πλαγιά με έκθεση βορειοδυτική. Πρόκειται για εδάφη μέσης και ελαφριάς μηχανικής σύστασης, με αρκετό ενεργό ανθρακικό ασβέστιο
Η ευρύτερη περιοχή ανήκει στην κατηγορία των Alfisols και στην κατηγορία των Inceptisols.

Είναι γενικά εδάφη φτωχά σε οργανική ουσία όπως και τα περισσότερα από τα πιο φημισμένα αμπελουργικά εδάφη του κόσμου.
Το κάλιο στοιχείο άμεσα συνδεόμενο με την οινική ποιότητα, αφού επηρεάζει την ενεργό οξύτητα των κρασιών και κατά συνέπεια τα γευστικά του χαρακτηριστικά, βρίσκεται σε οριακά επίπεδα, κάτι που θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη πολύ περισσότερο στην περίπτωση του Ξινόμαυρου, εξαιρετικά καλιόφιλης ποικιλίας που κυριαρχεί στην περιοχή.
Ο φωσφόρος βρίσκεται σε χαμηλά έως οριακά επίπεδα, χωρίς να δημιουργεί συμπτώματα έλλειψης, κάτι που μπορεί να εξηγηθεί όπως προαναφέρθηκε από την ύπαρξη συμβιωτικών μικροοργανισμών. Η χαμηλή όμως περιεκτικότητα των εδαφών στο στοιχείο αυτό λαμβάνεται υπόψη στην εγκατάσταση νέων αμπελώνων.
Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στα ιχνοστοιχεία με δεδομένο το υψηλό pH των εδαφών και την παρουσία υψηλού ανθρακικού ασβεστίου, και κυρίως στο σίδηρο, τον ψευδάργυρο και το βόριο, των οποίων οι συγκεντρώσεις είναι σε οριακά επίπεδα.

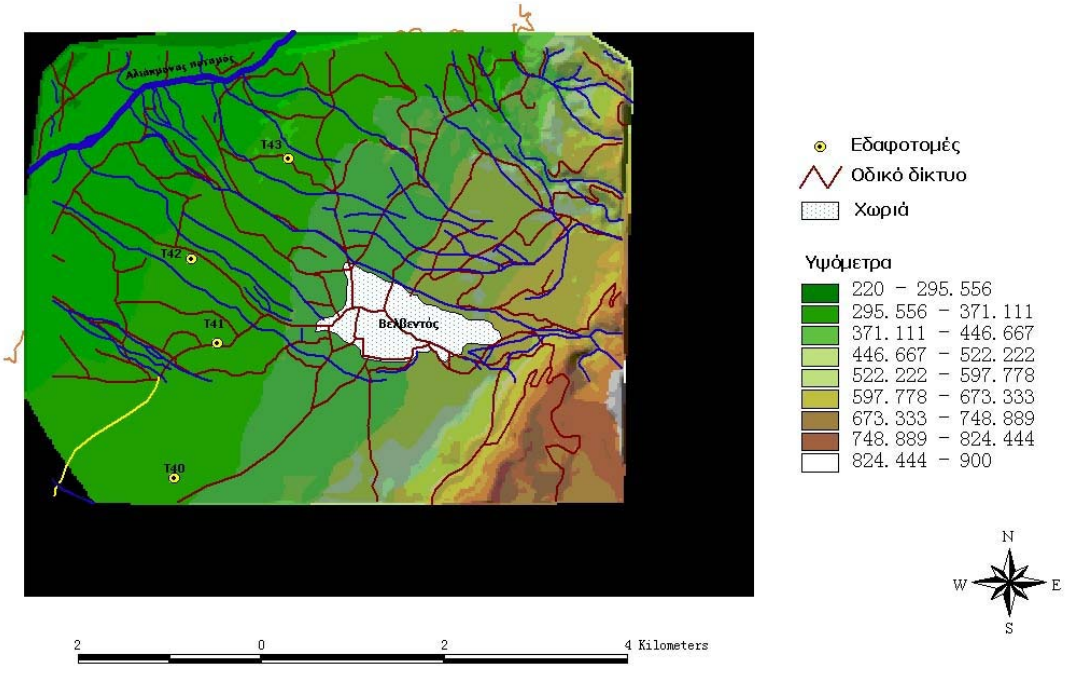
Τόσο το σχετικά χαμηλό υψόμετρο, όσο και η ελαφριά ως μέση μηχανική σύσταση των εδαφών του Βελβεντού, ευνοούν την ανάπτυξη της αμπέλου και των περισσοτέρων, από τις καλλιεργούμενες στην περιοχή, ποικιλιών, ιδιαίτερα στις πλαγιές με νότια έκθεση, αλλά και σε αμπελώνες με βορειοδυτική έκθεση, όταν διαθέτουν μικρή κλίση, που επιτρέπει την καλή ωρίμανση των σταφυλιών.

Η φυσιογραφία της περιοχής Βελβεντού χαρακτηρίζεται από αναβαθμίδες και προσχώσεις, γεωργική γη με ελαφρά κυματοειδές έως κυματοειδές ανάγλυφο, λοφώδεις περιοχές και ορεινές ημι-ορεινές εκτάσεις με ή χωρίς φυσική βλάστηση. Η διάβρωση είναι επιφανειακής και χαραδρωτικής μορφής, με σταθεροποιημένες χαράδρες. Το υψόμετρο κυμαίνεται από 220-900 μέτρα .

ΦΥΣΙΟΓΡΑΦΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΒΕΛΒΕΝΤΟΥ



ΨΗΦΙΑΚΟ ΥΨΟΜΕΤΡΙΚΟ ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΕΡΙΟΧΗΣ ΒΕΛΕΒΕΝΤΟΥ



Τα υποκείμενα που έχουν χρησιμοποιηθεί είναι κυρίως το 41 Β και σε μικρότερο βαθμό το 110Richter, ενώ τα τελευταία χρόνια ξεκίνησε η χρήση του υποκειμένου 1103 Paulsen.
Οι περισσότεροι αμπελώνες είναι διαμορφωμένοι σε γραμμικά υποστηριγμένα σχήματα (υπάρχουν και ορισμένοι παλαιοί αμπελώνες διαμορφωμένοι σε υψηλόκορμο κύπελλο), κλαδεμένοι σε αμφίπλευρο κορδόνι (Royat), με 4-6 κεφαλές των 2-3 ματιών.

διαμόρφωση φυτών στο Βελβεντό

Το ύψος διαμόρφωσης είναι γύρω στα 40-50 cm, ενώ το ύψος φυλλικής επιφάνειας είναι μεταξύ 50 και 120 cm, ανάλογα με το σύστημα διαμόρφωσης.
Οι αποστάσεις φύτευσης είναι μεταξύ των γραμμών 2.00-2.50 μ. και επί της γραμμής 1.00-1.50 μ. στην περίπτωση των γραμμικών αμπελώνων και μικρότερες στην περίπτωση των παλαιών αμπελώνων που είναι διαμορφωμένοι σε κύπελλο.
Υπάρχουν αμπελώνες ηλικίας μεγαλύτερης των 45 ετών, αλλά και πολλοί αμπελώνες που φυτεύτηκαν μετά το 1985, όπου εμφανίζεται εκ νέου ιδιαίτερο ενδιαφέρον γα την αμπελοκαλλιέργεια.
Σημαντικό ποσοστό των νέων αμπελώνων είναι αρδευόμενοι με το σύστημα της στάγδην άρδευσης.

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. Βελβεντό.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση
Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Βελβεντό 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 Κοινοτικής και 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. 387429/11.9.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Βελβεντού ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201615/12.12.2011 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη ‘Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Βελβεντό¨» (ΦΕΚ 2817/Β/13-12-2011)

- 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 «GANDE 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) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής
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.) Βελβεντός 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 gis, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux .

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. 387429/11.9.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Βελβεντού ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201615/12.12.2011 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη 'Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Βελβεντό¨» (ΦΕΚ 2817/Β/13-12-2011)
- 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 **ΒΕ**, 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.