Ref. Ares(2011)1406464 - 23/12/2011

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

Όνομα προς καταχώρηση: Ημαθία
Ισοδύναμος Όρος: Imathia

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Πρασινοκίτρινο χρώμα, έντονο άρωμα με φρουτώδεις χαρακτήρες, λιπαρό και μακρύ στο στόμα, εξαιρετική ισορροπία, μεγάλη διάρκεια.

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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Αχυροκίτρινη όψη, πλούσιο άρωμα με φρουτώδεις χαρακτήρες, στρογγυλό και ευχάριστο στο στόμα, εντύπωση που διαρκεί.

3. Οίνος λευκός 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Αχυροκίτρινη όψη, πλούσιο άρωμα με φρουτώδεις χαρακτήρες, στρογγυλό και ευχάριστο στο στόμα, γλυκιά 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: Σκούρο κόκκινο χρώμα, σύνθετο άρωμα που συνδυάζει τις διαφορετικές φρουτώδεις και ‘πράσινες’ αποχρώσεις των ποικιλιών. Η γευστική εντύπωση συνδυάζει δομή, όγκο και διάρκεια.

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθυκόκκινο χρώμα, άρωμα που συνδυάζει τις διαφορετικές φρουτώδεις και ‘πράσινες’ αποχρώσεις των ποικιλιών, ευχάριστη εντύπωση ισορροπίας στη γεύση που συνδυάζει όγκο και διάρκεια.

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθυκόκκινο χρώμα, άρωμα που συνδυάζει τις διαφορετικές φρουτώδεις και ‘πράσινες’ αποχρώσεις των ποικιλιών. Η γευστική εντύπωση είναι μαλακή, ευχάριστη, γλυκιά με όγκο και διάρκεια.

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, ευχάριστη.

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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: **Τ**ριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες χρώμα, έντονο φρουτώδες άρωμα. Γεύση πλούσια, αρωματική, ευχάριστη εντύπωση ισορροπίας οξύτητας – γλυκύτητας.

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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: **Τ**ριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες χρώμα, έντονο φρουτώδες άρωμα. Γεύση πλούσια, μαλακή, γλυκιά και αρωματική.

*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.) Ημαθία 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

Οινοποίηση λευκών οίνων:
Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Ημαθία παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

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

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

Ειδικές οινολογικές πρακτικές
Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ
Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Ημαθία καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 330584/7.8.1996 (ΦΕΚ 765/Β/28.8.1996) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 387426/11.9.2000 (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000) και την 201569/2-12-2011 (ΦΕΚ 2779/2-12-2011)
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Ημαθία περιλαμβάνει την διοικητική περιοχή του Ν. Ημαθίας σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 80 μέτρων.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο :
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τις λευκές ποικιλίες σε δεκατρείς χιλιάδες (13,000) 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 97,5 HL τελικού προϊόντος.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ
Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Ημαθία παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο με λευκή οινοποίηση, Αθήρι, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Πρικνάδι, Ασύρτικο, Chardonnay και Sauvignon blanc σε οποιοδήποτε ποσοστό.
Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Ημαθία παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Merlot, και Syrah. οποιοδήποτε ποσοστό.
Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε Ημαθία παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Merlot, Ροδίτη και Syrah. οποιοδήποτε ποσοστό.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στο Νομό Ημαθίας συνδέεται κυρίως με την ζώνη της Νάουσας στην οποία υπάρχει μακρόχρονη παράδοση. Η αρχή της καλλιέργειας της αμπέλου στην περιοχή της Νάουσας χάνεται στα βάθη του χρόνου, ενώ η φήμη του ναουσαίικου κρασιού πέρασε, από πολύ νωρίς, τα σύνορα της χώρας και εξαπλώθηκε στον κόσμο όλο. Η μυθολογία αναφέρει ότι στις πλαγιές του Βερμίου, που στις υπώρειες του είναι σκαρφαλωμένη η Νάουσα, έζησε η μητέρα του θεού Διόνυσου, Σεμέλη, και γεννήθηκε ο συνοδός του και έξοχος χορευτής Σειληνός. Με βάση ανέκδοτα κατάστιχα που βρίσκονται στην Εθνική Βιβλιοθήκη της Βουλγαρίας στη Σόφια και αναφέρονται στις καλλιεργούμενες εκτάσεις της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας στην κεντρική και δυτική Μακεδονία, το 1528, η περιοχή της Νάουσας (Άγουστος) εμφανίζεται ως αμπελότοπος του καζά της Βέροιας.

Οι πρώτες βέβαια αξιόλογες γραπτές μαρτυρίες σχετικά με την ποιότητα του παραγόμενου στην περιοχή κρασιού αναφέρονται στην περίοδο μετά το 1700.

«...Η Νάουσα ή Νιάουστα κωμόπολις ακουστή δια τον εξαίρετον οίνον...» σημειώνει στο βιβλίο του «Γεωγραφία παλαιά και νέα» (Βενετία 1728) ο μητροπολίτης Αθηνών Μελέτιος.

Ο γάλλος πρόξενος του Μεγάλου Ναπολέοντα, Francois Pouqueville, γράφει στο βιβλίο του «Voyage de la Gece» (1826) ότι ο οίνος της Νάουσας είναι εκ των καλυτέρων της Μακεδονίας. «Αι σταφυλαί αι παράγουσαι τον οίνον τούτον έχουν γεύσιν οξύ-στυπτικήν, ού ένεκα ο οίνος πίνεται το 4^{ον} ή 5^{ον} έτος από του τρυγητού».

Το 1831 ο Cousinery στο «Voyage dans la Macedoine» αναφέρει ότι «ο οίνος της Ναούσης είναι εν Μακεδονία ότι ο Βουργουνδίας εν Γαλλία, τον πωλούν πάντοτε εις τιμήν διπλασίαν των άλλων οίνων... Τον μεταφέρουν εις την Θεσσαλονίκη και τας Σέρρας, όπου καταναλίσκεται αφθόνως. Εξαιρουμένου του της Τενέδου, ο οίνος ούτος θεωρούμενος ως συνήθης οίνος είναι πράγματι ο καλύτερος των οίνων όλης της Τουρκίας».

Και η Mary Adelaide Walker, που επισκέπτεται τη Δυτική Μακεδονία στα 1860 αναφέρει ότι «τα κρασιά της Κοζάνης και της Νάουσας ήταν περίφημα σε όλη τη χώρα».

Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα το Ναουσαίικο κρασί ταξιδεύει παντού στην κεντρική και ανατολική Ευρώπη αλλά και στην Αλεξάνδρεια της Αιγύπτου. Το αμπέλι καταλαμβάνει το σύνολο σχεδόν της γεωργικής γης της Νάουσας, το εξαγωγικό εμπόριο βρίσκεται σε ακμή και οι κάτοικοι εξασφαλίζουν ένα πολύ καλό εισόδημα. Έχουν μάλιστα επιβάλλει οι ίδιοι οι παραγωγοί του κρασιού τον έλεγχο γνησιότητας του προϊόντος με την ύπαρξη σε αυτό ετικέτας-σφραγίδας γνησιότητας. Πρόκειται για την απόδειξη της εισφοράς ειδικού φόρου στον δήμο Νάουσας, απαραίτητη για την εμπορία του Ναουσαίικου κρασιού στο εσωτερικό και στο εξωτερικό. Έχουν προχωρήσει και σ' ένα πρώτο διαχωρισμό των αμπελώνων με βάση το ποιοτικό τους δυναμικό. Ο Ευστάθειος Στουγιαννάκης αναφέρει ότι οι αμπελώνες της Σμίξης, της Κωτίχας, της Γάστρας, της Καραίδας, του Γαλατσιάνου παρήγαγαν φημισμένα κρασιά ενώ αυτοί στο Κουκούλι ήταν υποδεέστεροι.

Δυστυχώς η είσοδος της φυλλοξήρας αλλά και τα νέα δεδομένα που δημιούργησαν οι δύο παγκόσμιοι πόλεμοι οδήγησαν στην καταστροφή του αμπελώνα της Νάουσας, ο οποίος ανασυστάθηκε μόλις στις αρχές της δεκαετίας του 70 χάρη στην πρωτοβουλία της εταιρείας Μπουτάρη.

Με κυβερνητικό διάταγμα που υπογράφηκε το 1971, η Ονομασία Προελεύσεως «Νάουσα» δίνεται σε οίνο ερυθρό ξηρό που έχει παραχθεί από σταφύλια της ποικιλίας Ξινόμαυρο, εντός καθορισμένης περιοχής, τα γεωγραφικά όρια της οποίας

έχουν καθορισθεί από το υπουργείο Γεωργίας, και παραμένει σε δρύινα βαρέλια για ένα τουλάχιστον χρόνο.
Το 1987, με πρωτοβουλία του O.I.V. (Διεθνές Γραφείο Αμπέλου και Οίνου), η Νάουσα ανακηρύχτηκε Διεθνής Πόλη Αμπέλου και Οίνου. Η πλούσια ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής της Νάουσας, φιλοξενείται σήμερα στο μοναδικό στην Ελλάδα Μουσείο Αμπέλου και Οίνου της πόλης

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.
Το αμπέλι και το κρασί παραμένουν άρρηκτα δεμένα και σήμερα με την πολιτιστική και οικονομική ζωή της Ημαθίας. Ετήσιο θεσμό αποτελούν οι εκδηλώσεις «Οίνος και Πολιτισμός» που διοργανώνονται την περίοδο του τρύγου από τον Δήμο της Νάουσας.
Το Μουσείο Αμπέλου και Οίνου της Νάουσας παρουσιάζει την ιστορία της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοπαραγωγής στην περιοχή της Νάουσας από τον 17ο αιώνα ως τις μέρες μας. Στόχος του είναι να παρουσιάσει τη σημαντική θέση της αμπελουργίας και οινοποιίας στη Νάουσα, την εξέλιξή της στο χρόνο και την ομαλή μετάβαση από την παραδοσιακή στη σύγχρονη μορφή της.
Η αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί μια από τις κύριες γεωργικές ασχολίες και η οινοποιία σημαντικό κεφάλαιο στην μεταποιητική βιομηχανία της περιοχής. Τα επισκέψιμα οινοποιεία είναι περισσότερα των δέκα δημιουργώντας μια ενδιαφέρουσα δραστηριότητα – κίνητρο για τους επισκέπτες, εμπλουτίζοντας σημαντικά το τουριστικό προιόν της περιοχής.
Καλλιεργούνται σήμερα συνολικά περί τις 8500 στρέμματα από τα οποία τα 5500 βρίσκονται στην ζώνη ΠΟΠ Νάουσα.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η οριοθετημένη περιοχή χαρακτηρίζεται από έντονη παραλλακτικότητα στα στοιχεία της φυσιογραφίας της που έχει σαν συνέπεια την ύπαρξη πολλών επιμέρους μονάδων Terroir μεγαλύτερης κλίμακας(μικρότερου μεγέθους) που φτάνει ακόμα και στο επίπεδο μεμονωμένου αμπελώνα.

Το κλίμα χαρακτηρίζεται κατά Koeppen ως εύκρατο μεσογειακό. Το συνολικό ύψος βροχής είναι 650mm και το μεγαλύτερο μέρος αυτού συγκεντρώνεται κατά τους φθινοπωρινούς και χειμερινούς μήνες. Το θερμικό άθροισμα (βάση 10^{o}C) ανέρχεται στις 2005 βαθμοημέρες ενώ η συνολική ηλιοφάνεια είναι 2000 ώρες. Τους καλοκαιρινούς μήνες η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή υπερβαίνει το ύψος βροχής ώστε ο φυσικός εφοδιασμός των φυτών να είναι ανεπαρκής.
Τα εδάφη της περιοχής είναι κυρίως μέσης ως βαριάς μηχανικής σύστασης με μεγάλη υδατοχωρητικότητα και δομή που επιτρέπει την ικανοποιητική ανάπτυξη του ριζικού συστήματος. Ανήκουν στις κατηγορίες των Alfisols, Entisols, Inceptisols.
Το ανάγλυφο της περιοχής είναι πολύπλοκο. Ο κύριος πληθυσμός των αμπελώνων εντοπίζεται σε υψόμετρο από την μέση επιφάνεια της θάλασσας 80-350 μ. Η μεγάλη ποικιλία συνδυασμών έκθεσης, προσανατολισμού και υψομέτρου προκαλεί αντίστοιχες διαφοροποιήσεις του κλίματος των επιμέρους γεωγραφικών ενοτήτων εντός της περιοχής, που προκαλούν διαφοροποιήσεις κυρίως στην ένταση των οργανοληπτικών χαρακτήρων των οίνων.

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. Ημαθία.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση
Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Ημαθία οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος , κλίμα) 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. 330584/7.8.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ημαθίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 765/Β/28.8.1996).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387426/11.9.2000 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 330584/7.8.1996Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ημαθίας» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201569/2-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Ημαθία» (ΦΕΚ 2779/Β/2.12.2011)
- 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.) Ημαθία 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, 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 «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. 330584/7.8.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ημαθίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 765/Β/28.8.1996).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387426/11.9.2000 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 330584/7.8.1996Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ημαθίας» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201569/2-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Ημαθία» (ΦΕΚ 2779/Β/2.12.2011)

- 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 **ΗΜ**, 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.