

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης:

Δράμα

Ισοδύναμος όρος: Drama (en)

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:

ΠΠΕ - ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

3. Κατάταξη του οίνου σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, (όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143)

Κωδικός ΣΟ: 2204

4. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων:

1. ΟΙΝΟΣ

15. ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΛΙΑΣΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

5. Περιγραφή των οίνων:

5.1 ΟΙΝΟΣ

5.1.1 Οίνος Λευκός

5.1.1.1 Οίνος Λευκός ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα υποκίτρινο που βαθαίνει ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση, τον τρόπο οινοποίησης και την παλαίωση.

Άρωμα: Έντονη μύτη, υψηλής πολυπλοκότητας, με φρουτώδη αρώματα με νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Πλούσια, έντονο άρωμα γεύσης, με τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.~~

- Ελάχιστος Ολικός αλκοολικός τίτλος: 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~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- ~~- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08~~
- ~~- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L~~
- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρους Β΄ του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

5.1.1.2 Οίνος Λευκός ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα υποκίτρινο που βαθαίνει ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση, τον τρόπο οινοποίησης και την παλαίωση.

Άρωμα: Έντονη μύτη, υψηλής πολυπλοκότητας, με φρουτώδη αρώματα με νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Πλούσια, έντονο άρωμα γεύσης, με ελαφριά αίσθηση γλυκύτητας και μακρά επίγευση.

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~~
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

~~- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08~~

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

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

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

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

5.1.1.3 Οίνος Λευκός ημίγλυκος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα υποκίτρινο που βαθαίνει ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση, τον τρόπο οινοποίησης και την παλαίωση.

Άρωμα: Έντονη μύτη, υψηλής πολυπλοκότητας, με φρουτώδη αρώματα με νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Πλούσια, έντονο άρωμα γεύσης, με ευχάριστη αίσθηση γλυκύτητας και μακρά επίγευση.

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~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

~~-Πηκτική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08~~

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

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

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πηκτική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

5.1.1.4 Οίνος Λευκός γλυκός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα υποκίτρινο που βαθαίνει ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση, τον τρόπο οινοποίησης και την παλαίωση.

Άρωμα: Έντονη μύτη υψηλής πολυπλοκότητας, με φρουτώδη αρώματα με νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Πλούσια, έντονο άρωμα γεύσης, με ευχάριστη αίσθηση γλυκύτητας και μακρά επίγευση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~-Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol~~

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/ l): Ελάχιστη 45

~~-Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5-Μέγιστη 7,5~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

~~-Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08~~

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

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

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

5.1.2 Οίνος Ερυθρός

5.1.2.1 Οίνος Ερυθρός ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα βαθύ κόκκινο.

Άρωμα: Μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την διάρκεια παλαίωσης.

Γεύση: Σύνθετη και πλούσια με βελούδινες τανίνες και εξαιρετική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Επίγευση μακρά και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 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~~
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- ~~-Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2~~
- ~~-Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L~~
- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρους Β΄ του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

5.1.2.2 Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα βαθύ κόκκινο.

Άρωμα: Μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την διάρκεια παλαίωσης.

Γεύση: Σύνθετη και πλούσια με βελούδινες τανίνες και εξαιρετική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Επίγευση μακρά και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

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~~
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- ~~Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2~~
- ~~Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L***~~
- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρους Β΄ του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.
- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρους Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

5.1.2.3 Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα βαθύ κόκκινο.

Άρωμα: Μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την διάρκεια παλαίωσης.

Γεύση: Σύνθετη και πλούσια με βελούδινες τανίνες και εξαιρετική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Επίγευση μακρά και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

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~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

~~- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2~~

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

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

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

5.1.2.4 Οίνος Ερυθρός γλυκός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα βαθύ κόκκινο.

Άρωμα: Μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την διάρκεια παλαίωσης.

Γεύση: Σύνθετη και πλούσια με βελούδινες τανίνες και εξαιρετική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Επίγευση μακρά και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol~~

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη:45

~~- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 – Μέγιστη 7,0~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

~~- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2~~

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

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

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

5.1.3 Οίνος Ερυθρωπός

5.1.3.1 Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα μιας διευρυμένης χρωματικής παλέτας που εκτείνεται από ανοιχτό σομόν μέχρι ζωηρό τριανταφυλλί και ερυθρωπό.

Άρωμα: Ευχάριστα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Σύνθετη με έντονο άρωμα γεύσης, πολύ καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας και μακρά επίγευση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.~~

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% vol

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*

~~Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5 – Μέγιστη 7,5~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

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

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

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

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρους Β΄ του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

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

ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

5.1.3.2 Οίνος Ερυθροπόζημιζης

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα μιας διευρυμένης χρωματικής παλέτας που εκτείνεται από ανοιχτό σομόν μέχρι ζωηρό τριανταφυλλί και ερυθροπό.

Άρωμα: Ευχάριστα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Σύνθετη με έντονο άρωμα γεύσης, ελαφριά γλυκύτητα και μακρά επίγευση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

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

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % 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 7,5~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

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

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

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

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

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

5.1.3.3 Οίνος Ερυθρώπός ημίγλυκος

Οργανοληπτικός έλεγχος:

Όψη: Χρώμα μιας διευρυμένης χρωματικής παλέτας που εκτείνεται από ανοιχτό σομόν μέχρι ζωνρό τριανταφυλλί και ερυθρωπό.

Άρωμα: Ευχάριστα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Σύνθετη με έντονο άρωμα γεύσης, ελαφριά γλυκύτητα και μακρά επίγευση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

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

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45**

~~-Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 – Μέγιστη 7,5~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

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

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

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

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

5.1.3.4 Οίνος Ερυθρώπός γλυκός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα μιας διευρυμένης χρωματικής παλέτας που εκτείνεται από ανοιχτό σομόν μέχρι ζωηρό τριανταφυλλί και ερυθρωπό.

Αρώμα: Ευχάριστα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Σύνθετη με έντονο άρωμα γεύσης, ελαφριά γλυκύτητα και μακρά επίγευση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol~~

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % vol

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη:45

~~Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 – Μέγιστη 7,0~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

~~Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2~~

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

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

5.2. ΟΙΝΟΣ ΛΙΑΣΤΟΣ

5.2.1 Οίνος Λευκός λιαστός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα χρυσοκίτρινο που πορτοκαλίζει με την παλαίωση.

Άρωμα: Μύτη σύνθετη με αρώματα κίτρινων φρούτων, ανθέων, μελιού και καραμέλας ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Πλούσια και πολύπλοκη με **καλή υποστήριξη οξύτητας**, μακρά επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.~~

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16,0 % vol

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 45

~~Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 – Μέγιστη 7,5~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

~~Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,8~~

~~Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/L~~

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

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 400 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για γλυκούς οίνους που παράγονται από λιαστά σταφύλια και έχουν περιεκτικότητα σε

αζύμωτα σάκχαρα, εκφραζόμενη σε σάκχαρα, 45 g/l ή υψηλότερη (σύμφωνα με το Παράρτημα I Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

5.2.2 Οίνος Ερυθρός λιαστός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα βαθύ κόκκινο έως **κεραμιδί** ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την παλαίωση.

Αρωμα: Μπουκέτο φρέσκων κόκκινων φρούτων, αποξηραμένων βερίκοκων και σύκων και γλυκών μπαχαρικών.

Γεύση: Πλούσια, με πολύ καλή δομή, μακρά επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.~~

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16,0 % vol

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 45

~~Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5—Μέγιστη 7,5~~

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

~~Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,8~~

~~Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400mg/~~

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 400 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για γλυκούς οίνους που παράγονται από λιαστά σταφύλια και έχουν περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, εκφραζόμενη σε σάκχαρα, 45 g/l ή υψηλότερη (σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

6. Οινοποιητικές πρακτικές

6.1 Οίνος

Οινοποίηση λευκών οίνων

Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Δράμα

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

Ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Δράμα

Παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

Ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Δράμα

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

6.2 Οίνος λιαστός

Οινοποίηση λιαστών οίνων

Μετά τη συγκομιδή τους τα σταφύλια παραμένουν σε δίκτυα απλωμένα στον ήλιο για 5-10 μέρες μέχρις ότου αποκτήσουν την επιθυμητή συγκέντρωση σε σάκχαρα. Ακολουθεί ζύμωση σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας. **Οι λιαστοί οίνοι παράγονται από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Τα γλεύκη αυτά οινοποιούνται χωρίς την προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν.**

6.3 Ειδικές οινολογικές πρακτικές

~~Α) Η διαμόρφωση των πρέμνων ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.~~

~~Ο οίνος λιαστός παράγεται από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Τα γλεύκη αυτά οινοποιούνται χωρίς την προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν.~~

6.3 Καλλιεργητικές πρακτικές

Η διαμόρφωση των πρέμνων ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

6.4 Μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο:

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

6.5 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 90 HL τελικού προϊόντος.

7. Ποικιλίες αμπέλου από την/τις οποία/-ες λαμβάνεται/-ονται ο/οι οίνος/-οι::

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός), οίνος Π.Γ.Ε. Δράμα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών :

Ασύρτικο, Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Ρομπόλα, Μοσχάτο Αλεξάνδρειας, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Semillon, Ugni Blanc, **Βιδιανό και Gewurztraminer**.

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Δράμα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών :

Αγιωργίτικο, Λημνιό, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, **Ξινόμαυρο, Λημνιόνα, Μαυροτράγανο, Μοσχόμαυρο, Pinot Noir και Touriga Nacional**.

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Δράμα παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια των ποικιλιών :

Αγιωργίτικο, Λημνιό, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Ροδίτη, **Μαυροτράγανο, Μοσχόμαυρο, Ξινόμαυρο, Λημνιόνα, Pinot Noir, Touriga Nacional και Gewurztraminer**.

Ο οίνος λιαστός ΠΓΕ Δράμα παράγεται από γλεύκη λιασμένων σταφυλιών από τις λευκές και ερυθρές ποικιλίες, που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του τοπικού οίνου και σε οποιοδήποτε ποσοστό.

8. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

~~Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Δράμα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 413011/30.11.1995 (ΦΕΚ 1023/Β/12.12.1995) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 235258/6.2.2002 (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002), την αριθ. 278473/26.2.2008 (ΦΕΚ 363/Β/05.3.2008) και την αριθ. 280933/16.7.2010 (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).~~

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Δράμα περιλαμβάνει τις περιοχές του Νομού **της Περιφερειακής Ενότητας Δράμας**.

9. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

9.1 Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για του οίνους

Α. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια εμφανίστηκε στην περιοχή της Δράμας πριν από χιλιάδες χρόνια. Σύμφωνα με τον μύθο ο ίδιος ο Διόνυσος μύησε τους τοπικούς άρχοντες στα μυστικά του αμπελιού και αυτοί με τη σειρά τους τα διέδωσαν αργότερα στην υπόλοιπη Ελλάδα. Πληθώρα αρχαιολογικών ευρημάτων επιβεβαιώνουν την ουσία του μύθου με αποκορύφωμα την ανασκαφή ενός ναού του Διονύσου που χρονολογείται στα 400π.χ. και βρίσκεται μέσα σε μια αμπελουργική ζώνη της περιοχής.

Στην πορεία των χρόνων πολιτικοί, κοινωνικοί και οικονομικοί λόγοι οδήγησαν την αμπελοκαλλιέργεια σε σταδιακό μαρασμό. Τον εικοστό αιώνα σημειώνεται μια προοδευτική ανάκαμψη με την δημιουργία πρότυπων αμπελώνων με χιλιάδες στρέμματα και σύγχρονων

οινοποιητικών εγκαταστάσεων και αποτέλεσμα την παραγωγή ποιοτικών κρασιών διεθνώς καταξιωμένων.

B. 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 προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου. Σημαντική ερευνητική δράση και ουσιαστική συμβολή στην βελτιστοποίηση της αμπελουργικής και οινικής δραστηριότητας στην περιοχή διαδραματίζει το Τμήμα Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας του Δημοκρίτειου Πανεπιστημίου με έδρα στην πόλη της Δράμας.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η αμπελουργική περιοχή της Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ περιλαμβάνει το σύνολο της Περιφερειακής Ενότητας Δράμας. Η ΠΕ Δράμας βρίσκεται στο πλάτος 41° και $12'$ Βόρεια και μήκος 24° $00'$ Ανατολικά και έχει έκταση $3.468,3 \text{ km}^2$. Η επιφάνεια που καταλαμβάνει η περιφερειακή ενότητα είναι κατά κύριο λόγο ορεινή ($2.190,2 \text{ km}^2$) με κυρίαρχο βουνό το όρος Φαλακρό (στο κέντρο της ΠΕ) και την οροσειρά της Δυτικής Ροδόπης (στα βόρεια της ΠΕ στα σύνορα με την Βουλγαρία). Οι αμπελώνες εκτείνονται σε 4 κυρίως περιοχές, εντός των οποίων υπάρχουν συνολικά 10 μονάδες *terroir*. Πιο συγκεκριμένα, οι αμπελώνες βρίσκονται α) στο ΒΔ τμήμα της κύριας πεδιάδας της Δράμας και περιβάλλονται από ορεινούς όγκους, β) στην πεδιάδα νότια της πόλης της Δράμας, στο χαμηλότερο υψόμετρο, γ) στη στενή κοιλάδα που ξεκινά στο ανατολικό τμήμα από τον Νικηφόρο και οδηγεί στη Δράμα, καθώς και στην ευρύτερη ζώνη που βρίσκεται στο ακριβώς αντίθετο τμήμα της κοιλάδας, στις ΒΑ προσανατολισμένες πλαγιές του όρους Μενοίκιο και δ) στο δυτικό και στο ανατολικό τμήμα (αντίστοιχα) της κύριας πεδιάδας της Δράμας. Οι αμπελώνες είναι εγκατεστημένοι σε υψόμετρο που κυμαίνεται από 70 έως 1100 μέτρα. Τα εδάφη είναι κατά κύριο λόγο αμμοαργιλώδη με υψηλή, μέση ή και χαμηλή περιεκτικότητα άμμου, ασβεστολιθικά και πετρώδη.

Η Δράμα έχει ηπειρωτικό κλίμα στα πλαίσια του μεσογειακού. Η μέση ετήσια θερμοκρασία κατά την διάρκεια του έτους είναι μεταξύ 14 και 18°C . Οι μέσες μηνιαίες θερμοκρασίες είναι μεταξύ 2 και 25°C , ενώ οι μέσες μέγιστες κυμαίνονται από 25 ως 32°C , με τους καλοκαιρινούς μήνες να είναι 24.7°C , ενώ τους χειμερινούς είναι 3.8°C . Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Αύγουστο και η ελάχιστη το μήνα Φεβρουάριο. Από τον Μάιο ως τον Σεπτέμβριο σημειώνονται οι υψηλότερες θερμοκρασίες και οι λιγότερες βροχοπτώσεις, με την εξαίρεση του

Ιουνίου που τα τελευταία χρόνια καταγράφονται υψηλά επίπεδα βροχοπτώσεων. Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 600 mm.

9.1.2 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. Δράμα.

Οι λευκοί οίνοι Π.Γ.Ε. Δράμα χαρακτηρίζονται από υποκίτρινο χρώμα που ενίοτε είναι ελαφρώς κιτρινωπό ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση, την περιοχή καλλιέργειας, τον τρόπο οινοποίησης και την παλαίωση. Το αρωματικό προφίλ έχει υψηλή πολυπλοκότητα και ένταση, με αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων, νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση αλλά και την θέση του αμπελώνα. Η γεύση είναι πλούσια, με έντονο άρωμα γεύσης, τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση, που είναι συνάρτηση τόσο των ποικιλιών όσο και της επαρκούς ωρίμασης των σταφυλιών που επιτυγχάνεται στην περιοχή.

Οι ερυθροί οίνοι Π.Γ.Ε. Δράμα διακρίνονται για την διευρυμένη χρωματική τους παλέτα που εκτείνεται από ανοιχτό σομόν μέχρι ζωνρό τριανταφυλλί και ερυθροπό, συνάρτηση των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών, της οινοποίησης και της περιοχής καλλιέργειας. Τα αρώματα είναι φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Η γεύση τους είναι σύνθετη με έντονο άρωμα γεύσης, πολύ καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας και μακρά επίγευση. Η έκφραση της ισορροπίας είναι εξαιρετική σε κάθε τύπο ερυθροπού (ξηρός- ημίξηρος-ημίγλυκος-γλυκός) κυρίως λόγω της καλής οξύτητας.

Οι ερυθροί οίνοι Π.Γ.Ε. Δράμα χαρακτηρίζονται από βαθύ κόκκινο χρώμα με συχνά μωβ, κατά τη νεότητα, ανταύγειες και κεραμιδί αποχρώσεις μετά από μακρόχρονη παλαίωση. Η αρωματική παλέτα είναι πλούσια με μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την διάρκεια παλαίωσης. Η γεύση είναι σύνθετη και πλούσια, με βελούδινες τανίνες και εξαιρετική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Η επίγευση έχει μακρά διάρκεια και η δυνατότητα παλαίωσης είναι μεγάλη.

Οι οίνοι Π.Γ.Ε. Δράμα έχουν αποσπάσει πολυάριθμες διακρίσεις σε διακεκριμένους διεθνείς διαγωνισμούς οίνου (Berliner Wine Trophy Germany, Mundus Vini Germany, Chardonnay du Monde France, Mondial des Vins Blancs France, Le Challenge International du Vin France, Concours Mondial de Bruxelles Belgium, Decanter UK, AWC Vienna, IWSC UK, TEXSOM IWA, USA, Sommeliers Choice Awards UK, SMV CANADA International Wine Championship, Thessaloniki International Wine Competition Greece).

9.1.3 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Γ.Ε. Δράμα 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.

Η αμπελουργική ζώνη της γεωγραφικής ένδειξης «Δράμα» προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία εδαφολογικών και κλιματολογικών καταστάσεις όπου πολλές ποικιλίες αμπέλου βρίσκουν ιδιαίτερα ευνοϊκές συνθήκες για την επίτευξη της ιδανικής ωρίμανσής τους. Σύμφωνα με το κλίμα που παρατηρείται στην περιοχή, οι λευκές ποικιλίες σταφυλιών καλλιεργούνται κυρίως σε πιο δροσερές περιοχές.

Οι ανεμολογικές συνθήκες είναι μια ιδιαιτερότητα της περιοχής, που είναι μια κοιλάδα που περιβάλλεται από ορεινούς όγκους. Αποτέλεσμα σε όλη την περιοχή και ιδιαίτερα κατά τους μήνες του περκασμού, παρατηρούνται ευεργετικοί άνεμοι και πολύ καλή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας-νύχτας, έως και 10 βαθμούς Κελσίου.

Η σύσταση του εδάφους επίσης διαφοροποιείται εντός της ζώνης με ποικιλία εδαφικών χαρακτηριστικών που κυμαίνεται από αμμώδη, πηλοαμμώδη, πηλώδη, αμμοαργιλώδη έως και αργιλώδη, ασβεστολιθικά και πετρώδη, προσδίδοντας ιδιαίτερα και ποιοτικά χαρακτηριστικά στους οίνους που παράγονται στην Δράμα.

Τα μακροκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής καταγωγής και οι αλληλεπιδράσεις με το ανάγλυφο και το έδαφος, προσδίδουν στους οίνους που παράγονται από τις καλλιεργούμενες λευκές και ερυθρές ποικιλίες μοναδικά χαρακτηριστικά που τους συνδέουν με την περιοχή καλλιέργειας. Οι ποικιλίες Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillon, Gewurztraminer, Μαλαγουζιά και Ρομπόλα ωριμάζουν κατά το πρώτο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου, ενώ το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, η Viognier και η Ugni Blanc κατά το δεύτερο, και το Ασύρτικο, το Βιδιανό και ο Ροδίτης το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Οι οίνοι της ποικιλίας Sauvignon Blanc χαρακτηρίζονται κυρίως από αρώματα εξωτικών φρούτων. Η έκφρασή της ωστόσο ποικίλει έντονα με το αμπελοτόπι και το επίπεδο ωρίμανσης, δίνοντας ακόμη μεγαλύτερο εύρος στις επιλογές του οινοποιού. Η Μαλαγουζιά κατά κύριο λόγο δίνει οίνους που έχουν έντονο τον ανθικό αρωματικό χαρακτήρα (άνθη εσπεριδοειδών) αλλά και αρώματα φρούτων (τροπικά, εσπεριδοειδή και ροδάκινο). Επιπλέον σε θέσεις που ευνοούν την πιο όψιμη ωρίμανση των σταφυλιών τους, η Μαλαγουζιά, το Chardonnay, η Semillon, η Ugni Blanc, η Viognier μπορούν να δώσουν οίνους με τον αρωματικό χαρακτήρα εσπεριδοειδών συνδυαζόμενους με πλούσιο στόμα και γευστική διάρκεια. Από τα σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο παράγονται οίνοι με

πλούσιο σώμα και δομή, υψηλή οξύτητα και έντονο αρωματικό χαρακτήρα που κυριαρχείται άλλοτε από λευκά άνθη άλλοτε από εσπεριδοειδή ή/και νότες μεταλλικότητας. Η λευκή ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας δίνει σύνθετα αρώματα φρούτων και ανθών φρέσκου σταφυλιού, λεμονιάς πορτοκαλιάς και άλλων εσπεριδοειδών.

Το ιδιαίτερο μικρόκλιμα της Περιφερειακής Ενότητας Δράμας και η αλληλεπίδραση του με τους παραγόμενους οίνους αποτυπώνεται ιδιαίτερα και στους ερυθρούς οίνους. Ως τυπικό παράδειγμα αυτών των αλληλεπιδράσεων αναφέρεται η συμπεριφορά όλων των καλλιεργούμενων ερυθρών ποικιλιών από τις οποίες μπορούν να παραχθούν τόσο ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι υψηλής ποιότητας.

Οι ερυθρές ποικιλίες Αγιωργίτικο, Λημνιό, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Ξινόμαυρο, Λημνιώνα, Μαυροτράγανο, Μοσχόμαυρο, Pinot Noir και Touriga Nacional, εκμεταλλεζόμενες τα ιδιαίτερα κλιματολογικά και μορφολογικά χαρακτηριστικά της Περιφερειακής Ενότητας Δράμας δίνουν πολύπλοκα κρασιά με καλό φαινολικό δυναμικό, με κομψές βελούδινες τανίνες και πλούσιο άρωμα και γεύση. Ομοίως, λόγω των μακροκλιματικών χαρακτηριστικών της περιοχής καλλιέργειας και των αλληλεπιδράσεων με το ανάγλυφο και το έδαφος, οι ποικιλίες ερυθρών σταφυλιών της περιοχής δίνουν οίνους με μοναδικά χαρακτηριστικά που τις συνδέουν με την θέση καλλιέργειας.

Τα ερυθρωπά κρασιά της Περιφερειακής Ενότητας Δράμας χαρακτηρίζονται από μια διευρυμένη χρωματική παλέτα, έχουν έντονη αρωματική πολυπλοκότητα φρέσκων, συχνά κόκκινων φρούτων και πλούσια γεύση με χαρακτηριστική οξύτητα.

9.2 Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους λιαστούς οίνους

A. Ιστορικός δεσμός

Οι ερυθροί και λευκοί λιαστοί οίνοι παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή αρκετά χρόνια πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα λιαστών οίνων για οικογενειακή χρήση. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γιορτινά τραπέζια, τις γιορτές και τα πανηγύρια τους. Οι υψηλές παρατεταμένες θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή λιαστών οίνων εξαιρετικής ποιότητας.

Με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα.

Πριν από μια περίπου δεκαετία άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή τους από τα οινοποιεία της περιοχής, τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντάς τες με την σύγχρονη τεχνολογία. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιήθηκαν αρχικά για την παραγωγή των λιαστών οίνων ήταν το Merlot και το Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

Αφουγκραζόμενοι την επιθυμία του Δραμινού και πλέον μνημένου στο κρασί κοινό, οι οινοποιοί της περιοχής προέβησαν στην παραγωγή των συγκεκριμένων οίνων. Λαμβάνοντας υπόψη και τις ευνοϊκές κλιματολογικές συνθήκες που επιτρέπουν την αφυδάτωση του σταφυλιού με υγιή τρόπο (υψηλή ηλιοφάνεια-νυκτερινή απόγειος αύρα) δεν δίστασαν καθόλου στην οινοποίηση ενός επιδόρπιου οίνου **εξαιρετικής ισορροπίας, υψηλής ποιότητας και διάρκειας στον χρόνο.**

Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθώς ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

B. 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 προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον

Οι ψηλές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού δρουν ευνοϊκά για το λιάσιμο των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή λιαστών οίνων υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας.

Το γεγονός ότι ο τρύγος **στην Περιφερειακή Ενότητα** Δράμας είναι πρώιμος επιτρέπει το λιάσιμο των σταφυλιών στον καλοκαιρινό ακόμα ήλιο και σε καιρό που οι συνθήκες είναι πολύ καλές χωρίς βροχές και ακραία καιρικά φαινόμενα έτσι ώστε να αποκτηθεί πολύ **υψηλή συγκέντρωση σακχάρων** και να παραχθούν οίνοι λιαστοί υψηλής ποιότητας.

9.2.2 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. Δράμα.

Οι λευκοί λιαστοί οίνοι αντιπροσωπεύουν τον τυπικό χαρακτήρα του αρώματος των ποικιλιών από τις οποίες παράγονται και παράλληλα χαρακτηρίζονται από νότες ξηρών και γλυκών καρπών. Η γεύση τους είναι πλούσια, υποστηριζόμενη πολύ καλά από την οξύτητα και δυνατότητα παλαίωσης στο χρόνο.

Οι ερυθροί λιαστοί οίνοι παράγονται μετά από αποξήρανση των σταφυλιών, συνήθως 15 ημερών, κάτω από τον φθινοπωρινό ήλιο. Εφαρμόζεται κλασική μέθοδος ερυθρής οινοποίησης και ακολουθεί παραμονή του οίνου σε δρύινα βαρέλια. Ως εκ τούτου οι παραγόμενοι οίνοι έχουν βαθύ ερυθρό χρώμα και γλυκό, πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων, με έντονες νότες δαμάσκηνου, σοκολάτας και κόκκου καφέ. Η γεύση είναι πλούσια και βελούδινη με σύνθετη επίγευση.

9.2.3 Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Οι λιαστοί οίνοι που παράγονται στην Δράμα είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους και κυρίως του κλίματος της περιοχής παραγωγής τους.

Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και πολλές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις.

10. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

10.1 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A. Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Άρθρο 6 ~~5~~ παράγραφος ~~4α~~-1 του Καν (ΕΚ) ~~607/2009~~ (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα»:

«για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

B. 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 (ΦΕΚ 1723/Β΄/29-08-2007), 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». **Συγκεκριμένα οι οίνοι Π.Γ.Ε. Δράμα μπορούν να παραχθούν σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στην Περιφερειακή Ενότητα Δράμας ή στις όμορες Περιφερειακές Ενότητες Καβάλας, Ξάνθης, και Σερρών.**

10.2 Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

A. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Στο άρθρο ~~66-53~~ παράγραφοι 1, 2 και 6 του ~~Καν(ΕΚ)607/2009~~ **Καν (ΕΕ) 2019/33** της Επιτροπής «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

~~«για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».~~

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 818B/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»

B. Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

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/B/15-6-2005).

Γ. Παραδοσιακές Ενδείξεις

- Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/B΄/19-2002) 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.) Δράμα 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, ΛΙΑΣΤΟΣ / LIASTOS / Vin de paille, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montagneux.

- Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο ~~118α παράγραφος 1~~, **112 του Καν (ΕΕ) αριθ. 1308/2013** οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη. Σύμφωνα με το **άρθρο 113 του Καν (ΕΕ) αριθ. 1308/2013** ~~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-ambrosia», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Δράμα και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :
Τοπικός Οίνος στη θέση των Π.Γ.Ε
Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας, Πύργος και Λιαστός.

Δ. Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών στην επισήμανση των οίνων

Σύμφωνα με την με αριθ. 280933/16-7-2010 (ΦΕΚ 1125/Β/2010) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Ρομπόλα» για τους λευκούς οίνους.