

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ  
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007  
ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

### **Περιγραφή του οίνου (οίνων) :**

Ο οίνος Π.Ο.Π. Ζίτσα (Zitsa) ανήκει στην κατηγορία 1. και 4. των Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

#### **Οίνος Λευκός Ξηρός**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,8
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

#### **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.**

1. Όψη: φωτεινό κιτρινοπράσινο χρώμα έως αχυρόχρουν.
2. Οσμή: Εσπεριδοειδών μήλου, αχλαδιού και λευκών ανθών.
3. Γεύση: Ισορροπημένη με γεμάτο σώμα και χαρακτηριστική για την περιοχή οξύτητα. Επίγευση διακριτικά αρωματική με μακρά διάρκεια.

#### **Οίνος Λευκός Αφρώδης Ποιότητας Ξηρός**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 17,0 – 32,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,8
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08

- Υπέρπριεση στη φιάλη: Ελάχιστη 3,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/l

#### **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.**

1. Όψη: φωτεινό κιτρινοπράσινο χρώμα έως αχυρόχρουν.
2. Οσμή: Εσπεριδοειδών μήλου, αχλαδιού και λευκών ανθών.
3. Γεύση: Αρωματική με έντονη οξύτητα που τονίζεται από την παρουσία του CO<sub>2</sub>

#### **Λευκού Αφρώδους Ποιότητας Ημίξηρου Οίνου**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος του cunee: Ελάχιστος 11,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 32,0 – 50,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,8
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Υπέρπριεση στη φιάλη: Ελάχιστη 3,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/l

#### **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.**

1. Όψη: φωτεινό κιτρινοπράσινο χρώμα έως αχυρόχρουν.
2. Οσμή: Εσπεριδοειδών μήλου, αχλαδιού και λευκών ανθών.
3. Γεύση: Αρωματική με έντονη οξύτητα που τονίζεται από την παρουσία του CO<sub>2</sub> και ελαφρώς γλυκιά επίγευση.

#### **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 στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Ζίτσα και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινοί Αμπελώνες, Πύργος.

### **Οινολογικές πρακτικές**

- Ο λευκός οίνος Π.Ο.Π. Ζίτσα παράγεται με τη μέθοδο της λευκής οινοποίησης. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών δεν επιτρέπεται να γίνεται με συνεχή πιεστήρια η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20°C.
- Οι αφρώδεις οίνοι παράγονται είτε με την κλασσική μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη. Η ζύμωση αυτή πραγματοποιείται στο ξηρό κρασί βάσης στη φιάλη όπου προστίθενται ζύμη και σάκχαρα. Η φιάλη σφραγίζεται αρχικά με μεταλλικό πώμα (crown), και η διαδικασία ζύμωσης μπορεί να διαρκέσει για πολλούς μήνες αλλά ακόμα και χρόνια. Μετά την αφαίρεση των ζυμών σφραγίζεται με κανονικό φελλό. Εναλλακτικά παράγονται με τη μέθοδο της ζύμωσης εντός κλειστής δεξαμενής.

### **Ειδικές οινολογικές πρακτικές**

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για οίνους Λευκούς Ξηρούς Π.Ο.Π. Ζίτσα (Zitsa) πρέπει :
  - οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.
- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για οίνους Λευκούς Ξηρούς Π.Ο.Π. Ζίτσα (Zitsa) πρέπει:
  - οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε

φιάλες.

### **Καλλιεργητικές τεχνικές**

- Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί κυπελλοειδή ή γραμμοειδή σχήματα. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται.

### **Οριοθετημένη περιοχή**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Ζίτσα καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 183/16.3.1972 (ΦΕΚ 40/Α/17.3.1972)

Η ζώνη του ΠΟΠ Ζίτσα εκτείνεται στο κεντρικό- δυτικό τμήμα της περιφερειακής ενότητας Ιωαννίνων εκτείνεται το οροπέδιο της Ζίτσας, με μέσο υψόμετρο 650μ. Βόρεια, ανατολικά και νότια περικλείεται από λόφους και βουνά και δυτικά κατηφορίζει προς τον ποταμό Θύαμη (Καλαμά). Στην ευρύτερη αυτή έκταση και σε τμήματα των περιοχών Ζίτσας (*Ζίτσα, Καρίτσα, Πρωτόπαππας*), Εκάλης (*Γαβρισιοί, Λιγοψά*) και Ευρυμενών (*Κληματιά*).

### **Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο**

#### **Προϊόν κατηγορίας 1 (οίνος).**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( ΗΑ ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 75 ΗΙ λευκού ξηρού οίνου.

#### **Για το προϊόν κατηγορίας 5 (Αφρώδης οίνος ποιότητας)**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( ΗΑ ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 75 ΗΙ λευκού οίνου βάσης.

#### **Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Ο οίνος ΠΟΠ ΖΙΤΣΑ παράγεται αποκλειστικά από την γηγενή ποικιλία Ντεμπίνα.

Η Ντεμπίνα, υπεύθυνη τόσο για την παραγωγή λευκών ξηρών κρασιών, όσο και για την παραγωγή μοναδικών αφρωδών και ημιαφρωδών. Ο ιδιαίτερα ευοξειδωτος χαρακτήρας της έκανε μέχρι πρότινος την κατανάλωσή της προνόμιο μόνο των τόπων παραγωγής της. Το κρύο κλίμα της περιοχής προικίζει τη **Ντεμπίνα** με μοναδικά φρέσκο χαρακτήρα, που δίνει σε όποιον δοκιμάζει κρασί από αυτήν την αίσθηση ότι δαγκώνει ένα ολόφρεσκο μήλο Granny Smith. Ενώ στους αφρώδεις οίνους τα αρώματα του μπριός και των μπισκότων έρχονται να εμπλουτίσουν, αλλά και να «γλυκάνουν», το βασικό πρωτογενές άρωμα της ποικιλίας.

## **Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής**

### **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του προϊόντος κατηγορίας 1 (Οίνος).**

#### **α. Ποιότητα**

Η Ντεμπίνα καλλιεργείται στην περιοχή της Ηπείρου από τον 7<sup>ο</sup> αιώνα, όπως αναφέρουν ιστορικές πηγές, ανελλιπώς μέχρι σήμερα. Παλαιότερα χρησιμοποιείτο στην χωρική οινοποίηση αλλά από τα μέσα του 20<sup>ου</sup> αιώνα όταν δημιουργήθηκαν στην περιοχή σύγχρονα οινοποιεία, η ποικιλία οινοποιήθηκε με σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης με αποτέλεσμα την ανάδειξη όλων των ιδιοτήτων της.

Πρόκειται για μια ποικιλία που καλλιεργείται αποκλειστικά στην Ήπειρο και δίνει οίνους ποιότητας τόσο ξηρούς όσο και αφρώδης. Ειδικότερα το ποικιλιακό δυναμικό της Ντεμπίνας είναι ιδανικό για την παράγωγή λευκών οίνων. Η παρουσία του ΠΟΠ Ζίτσα σε διεθνείς διαγωνισμούς και οι βραβεύσεις που έχει αποσπάσει αποδεικνύουν την ποιότητα του .

#### **β. Ιστορικός δεσμός**

Η καλλιέργεια της αμπέλου στη Ζίτσα είναι πολύ παλιά. Γλωσσολογικά και ιστορικά στοιχεία δείχνουν ότι η Ντεμπίνα πρέπει να καλλιεργούνταν εδώ από το 600 μ.χ. Το ΙΗ αιώνα η Ζίτσα έχει ήδη εδραιώσει τη φήμη της σαν κατεξοχήν αμπελουργική και οινοπαραγωγική περιοχή, ενώ οι οίνοι της ήταν ονομαστοί όχι μόνο στην Ήπειρο αλλά και πέρα από αυτή. Πολλοί ξένοι περιηγητές πέρασαν από τη Ζίτσα στις αρχές του ΙΗ αιώνα και έγραψαν με ενθουσιασμό για τη φύση και τα κρασιά της. Ανάμεσα από αυτούς ο Λόρδος Βύρων που αφιέρωσε στη Ζίτσα μακροσκελές ποίημα..

Παλαιότερα χρησιμοποιείτο στην χωρική οινοποίηση αλλά από τα μέσα του 20<sup>ου</sup> αιώνα όταν δημιουργήθηκαν στην περιοχή σύγχρονα οινοποιεία, η ποικιλία οινοποιήθηκε με σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης με αποτέλεσμα την ανάδειξη όλων των ιδιοτήτων της.

#### **γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός**

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική παράδοση, 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.

Τοπικό χαρακτηριστικό των αμπελώνων της περιοχής είναι ότι σχεδόν όλα τα αμπέλια στην περιοχή της ζώνης ΠΟΠ Ζίτσα είναι περιφραγμένα, γιατί τα αγριογούρουνα και τα άλλα μέλη της πανίδας ορέγονται τα σταφύλια της ποικιλίας Ντεμπίνα.

#### **δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση**

Η αμπελουργική ζώνη Ζίτσας μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί η ΠΟΠ Ζίτσα βρίσκεται στην Ήπειρο, περιοχή Ιωαννίνων (βλέπε και στον χάρτη). Περιλαμβάνει έξι χωριά : Ζίτσα, Πρωτόπαπα, Καρίτσα, Λιγοψιά Κληματιά, Γαβρισιοί. Η ποικιλία Ντεμπίνα καλλιεργείται εδώ σε 500 - 700 m υψόμετρο σε αβαθή ασβεστολιθικά εδάφη με μικροκλίμα που επηρεάζεται από τις θαλάσσιες αύρες που φτάνουν στην περιοχή μέσα από τα περάσματα που χάραξε ο ποταμός Καλαμάς.

Τα πλούσια σε κάλιο εδάφη προσδίδουν αντοχή στις ασθένειες εξασφαλίζοντας συγχρόνως την καλή ωρίμανση. Οι αμπελώνες είναι εγκατεστημένοι σε μεσημβρινή

κατεύθυνση, απαλλαγμένοι από υγρασίες την περίοδο του καλοκαιριού και από ψυχρά ρεύματα την περίοδο του χειμώνα. Η Ντεμπίνα είναι ποικιλία πολύ ζυγηρή και εύρωστη η οποία μάλιστα σε υψηλές αποδόσεις ανά στρέμμα δεν παρουσιάζει μείωση στην ποιότητα των σταφυλιών, όπως συμβαίνει σε άλλες ποικιλίες. Το σταφύλι είναι κυλινδροκωνικό πυκνόρωγο με μήκος γύρω στα 21cm. Η ρόγα είναι μεσαίου μεγέθους, σφαιρική με κιτρινοπράσινο χρώμα, μαλακή σάρκα, γλυκιά έως λίγο υπόξινη.

Το κλίμα της Ηπείρου χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό με δροσερά τα καλοκαίρια και μέσες θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 23 -26ο C και ήπιους έως ψυχρούς τους χειμερινούς μήνες, με θερμοκρασίες που συχνά κατεβαίνουν κάτω από 0ο C και φθάνουν έως και -10<sup>ο</sup> C σε κάποιες περιόδους αιχμής.

Η διάρκεια του χειμώνα ποικίλλει ανάλογα του υψομέτρου και της εδαφικής μορφολογίας του εδάφους ( παραθαλάσσιες, ημιορεινές και ορεινές περιοχές ). Το μέσο ύψος βροχοπτώσεων επίσης ποικίλει ανάλογα με το υψόμετρο και τις ιδιαιτερότητες της κάθε περιοχής και κυμαίνεται γύρω στα 1100- 1400 mm.

Η κατανομή των βροχοπτώσεων προσαρμόζεται προς τα μεσογειακά κλίματα με αυξημένες βροχοπτώσεις από Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Οι άνεμοι είναι από ήπιο έως ισχυροί ανάλογα με την περιοχή και τους μήνες του χρόνου.

### **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.Ο.Π. Ζίτσα .

Η Ντεμπίνα καλλιεργείται στην περιοχή της Ηπείρου από τον 7<sup>ο</sup> αιώνα, όπως αναφέρουν ιστορικές πηγές, ανελλιπώς μέχρι σήμερα. Παλαιότερα χρησιμοποιείτο στην χωρική οινοποίηση αλλά από τα μέσα του 20<sup>ου</sup> αιώνα όταν δημιουργήθηκαν στην περιοχή σύγχρονα οινοποιεία, η ποικιλία οινοποιήθηκε με σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης με αποτέλεσμα την ανάδειξη όλων των ιδιαιτεροτήτων της.

Πρόκειται για μια ποικιλία που καλλιεργείται αποκλειστικά στην Ήπειρο και δίνει λευκούς οίνους ποιότητας. Ο ιδιαίτερα ευοξειδωτος χαρακτήρας της έκανε μέχρι πρότινος την κατανάλωσή της προνόμιο μόνο των τόπων παραγωγής της. Το κρύο κλίμα της περιοχής προικίζει τη **Ντεμπίνα** με μοναδικά φρέσκο χαρακτήρα, που δίνει σε όποιον δοκιμάζει κρασί από αυτήν την αίσθηση ότι δαγκώνει ένα ολόφρεσκο μήλο Granny Smith.

Η παρουσία του ΠΟΠ Ζίτσα σε διεθνείς διαγωνισμούς και οι βραβεύσεις που έχει αποσπάσει αποδεικνύουν την ποιότητα του .

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Ζίτσα, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με την καλλιεργούμενη ποικιλία και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές και οινολογικές τεχνικές.

**Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του προϊόντος κατηγορίας 5 (Αφρώδης Οίνος Ποιότητας).**

## **α. Ποιότητα**

Η Ντεμπίνα καλλιεργείται στην περιοχή της Ηπείρου από τον 7<sup>ο</sup> αιώνα, όπως αναφέρουν ιστορικές πηγές, ανελλιπώς μέχρι σήμερα. Παλαιότερα χρησιμοποιείτο στην χωρική οινοποίηση αλλά από τα μέσα του 20<sup>ου</sup> αιώνα όταν δημιουργήθηκαν στην περιοχή σύγχρονα οινοποιεία, η ποικιλία οινοποιήθηκε με σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης με αποτέλεσμα την ανάδειξη όλων των ιδιοτήτων της.

Πρόκειται για μια ποικιλία που καλλιεργείται αποκλειστικά στην Ήπειρο και δίνει αφρώδεις οίνους ποιότητας. Ειδικότερα το δυναμικό της Ντεμπίνας είναι ιδανικό για την παράγωγη αφρωδών οίνων για αυτό άλλωστε ο οίνος ΠΟΠ Ζίτσα ήταν από τους πρώτους αφρώδεις οίνους ΠΟΠ στην Ελλάδα.

Η παρουσία του ΠΟΠ Ζίτσα σε διεθνείς διαγωνισμούς και οι βραβεύσεις που έχει αποσπάσει αποδεικνύουν την ποιότητα του .

## **β. Ιστορικός δεσμός**

Η καλλιέργεια της αμπέλου στη Ζίτσα είναι πολύ παλιά. Γλωσσολογικά και ιστορικά στοιχεία δείχνουν ότι η Ντεμπίνα πρέπει να καλλιεργούνταν εδώ από το 600 μ.χ. Το ΙΗ αιώνα η Ζίτσα έχει ήδη εδραιώσει τη φήμη της σαν κατεξοχήν αμπελουργική και οινοπαραγωγική περιοχή, ενώ οι οίνοι της ήταν ονομαστοί όχι μόνο στην Ήπειρο αλλά και πέρα από αυτή. Πολλοί ξένοι περιηγητές πέρασαν από τη Ζίτσα στις αρχές του ΙΗ αιώνα και έγραψαν με ενθουσιασμό για τη φύση και τα κρασιά της. Ανάμεσα από αυτούς ο Λόρδος Βύρων που αφιέρωσε στη Ζίτσα μακροσκελές ποίημα..

Παλαιότερα χρησιμοποιείτο στην χωρική οινοποίηση αλλά από τα μέσα του 20<sup>ου</sup> αιώνα όταν δημιουργήθηκαν στην περιοχή σύγχρονα οινοποιεία, η ποικιλία οινοποιήθηκε με σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης με αποτέλεσμα την ανάδειξη όλων των ιδιοτήτων της.

## **γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός**

Σχεδόν όλα τα αμπέλια στην περιοχή της ζώνης ΠΟΠ Ζίτσα είναι περιφραγμένα, γιατί τα αγριογούρουνα και τα άλλα μέλη της πανίδας ορέγονται τα σταφύλια της ντεμπίνας. Παραδοσιακά, στην ευρύτερη περιοχή της Ζίτσας παράγονταν αφρώδεις οίνοι, διότι η πλήρης ζύμωση του γλεύκους ολοκληρωνόταν σε 2 φάσεις, καθώς το χειμώνα, λόγω του κρύου, διακοπτόταν. Στην αρχή της άνοιξης, με την έναρξη της 2ης φάσης της ζύμωσης, τα δοχεία παρέμεναν σφραγισμένα και φυλάκιζαν το διοξείδιο. Αυτή την παράδοση αξιοποίησε ο ΠΟΠ Ζίτσα.

## **δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση**

Η αμπελουργική ζώνη Ζίτσας μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί η ΠΟΠ Ζίτσα βρίσκεται στην Ήπειρο, περιοχή Ιωαννίνων (βλέπε και στον χάρτη). Περιλαμβάνει έξι χωριά : Ζίτσα, Πρωτόπαπα, Καρίτσα, Λιγοψιά Κληματιά, Γαβρισιοί. Η ποικιλία Ντεμπίνα καλλιεργείται εδώ σε 500 - 700 m υψόμετρο σε αβαθεί ασβεστολιθικά εδάφη με μικροκλίμα που επηρεάζεται από τις θαλάσσιες αύρες που φτάνουν στην περιοχή μέσα από τα περάσματα που χάραξε ο ποταμός Καλαμάς.

Τα πλούσια σε κάλιο εδάφη προσδίδουν αντοχή στις ασθένειες εξασφαλίζοντας συγχρόνως την καλή ωρίμανση. Οι αμπελώνες είναι εγκατεστημένοι σε μεσημβρινή κατεύθυνση, απαλλαγμένοι από υγρασίες την περίοδο του καλοκαιριού και από ψυχρά ρεύματα την περίοδο του χειμώνα. Η Ντεμπίνα είναι ποικιλία πολύ ζυερή και εύρωστη η οποία μάλιστα σε υψηλές αποδόσεις ανά στρέμμα δεν παρουσιάζει μείωση στην ποιότητα



των σταφυλιών , όπως συμβαίνει σε άλλες ποικιλίες. Το σταφύλι είναι κυλινδροκωνικό πυκνόρωγο με μήκος γύρω στα 21cm. Η ρόγα είναι μεσαίου μεγέθους, σφαιρική με κιτρινοπράσινο χρώμα , μαλακή σάρκα , γλυκιά έως λίγο υπόξινη.

Το κλίμα της Ηπείρου χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό με δροσερά τα καλοκαίρια και μέσες θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 23 -26ο C και ήπιους έως ψυχρούς τους χειμερινούς μήνες, με θερμοκρασίες που συχνά κατεβαίνουν κάτω από 0ο C και φθάνουν έως και -10<sup>ο</sup> C σε κάποιες περιόδους αιχμής.

Η διάρκεια του χειμώνα ποικίλλει ανάλογα του υψομέτρου και της εδαφικής μορφολογίας του εδάφους ( παραθαλάσσιες, ημιορεινές και ορεινές περιοχές ). Το μέσο ύψος βροχοπτώσεων επίσης ποικίλει ανάλογα με το υψόμετρο και τις ιδιαιτερότητες της κάθε περιοχής και κυμαίνεται γύρω στα 1100- 1400 mm.

Η κατανομή των βροχοπτώσεων προσαρμόζεται προς τα μεσογειακά κλίματα με αυξημένες βροχοπτώσεις από Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Οι άνεμοι είναι από ήπιοι έως ισχυροί ανάλογα με την περιοχή και τους μήνες του χρόνου.

### **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.Ο.Π. Ζίτσα ..

Η Ντεμπίνα καλλιεργείται αποκλειστικά στην Ήπειρο και δίνει αφρώδεις οίνους ποιότητας. Ειδικότερα το δυναμικό της Ντεμπίνας (υψηλή οξύτητα, λεπτός αρωματικός χαρακτήρας) είναι ιδανικό για την παράγωγη αφρωδών οίνων για αυτό άλλωστε ο οίνος ΠΟΠ Ζίτσα ήταν από τους πρώτους αφρώδεις οίνους ΠΟΠ στην Ελλάδα.

Η παρουσία του ΠΟΠ Ζίτσα σε διεθνείς διαγωνισμούς και οι βραβεύσεις που έχει αποσπάσει αποδεικνύουν την ποιότητα του .

Ο ιδιαίτερα ευοξειδωτος χαρακτήρας της έκανε μέχρι πρότινος την κατανάλωσή της προνόμιο μόνο των τόπων παραγωγής της ωστόσο οι σύγχρονες μέθοδοι οινοποίησης σε συνδυασμό με το κρύο κλίμα της περιοχής προικίζει τη **Ντεμπίνα** με μοναδικά φρέσκο χαρακτήρα, που δίνοντας τις αρωματικό χαρακτήρα ολόφρεσκο πράσινου μήλου που συνυπάρχει με τα αρώματα του μπριός και των μπισκότων τα οποία έρχονται να εμπλουτίσουν, αλλά και να «γλυκάνουν», το βασικό πρωτογενές άρωμα της ποικιλίας.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Ζίτσα, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με την καλλιεργούμενη ποικιλία και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές και οινολογικές τεχνικές.

### **Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή**

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Άρθρο 6 παράγραφος 4α 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».

### **Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων**

#### **Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής**

Κοινοτική Νομοθεσία

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».

Την με 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 818/Β/15-6-2005).

#### **Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής**

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).

#### **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 Ονομασία Προέλευσης Ζίτσα είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ (ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) Η ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux.

#### **Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος**

#### **Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας**

-B. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/A/19-6-1970)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/B/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποίησης υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/B/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/B/19-5-1975).

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 183/16.3.1972 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 724/B/1.12.1981).

Υπουργική Απόφαση αριθ. 228173/3709/15.4.1972 «Περί οίνων ονομασιών προέλευσης ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 287/B/27.4.1972).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/B/12.10.1992).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 385757/18.8.1995 «Οίνοι ονομασιών Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας» (ΦΕΚ 747/B/30.08.1995).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/B/4-10-2001)

- 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/B/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/B/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/B/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/B/ 21.8.2001).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/B/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 326182/6268/27-7-1988 «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης» όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28-6-2005).

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999).

- Την με 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 818/Β/15-6-2005).

## **10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ**

---

### **10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:**

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- 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. 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. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

## **10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:**

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΖΙΤΣΑ πρέπει να υποβληθεί σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις κατά το στάδιο της παραγωγής και πριν την διαδικασία κατάταξής του. Για την πραγματοποίηση των αναλυτικών εξετάσεων λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα και αποστέλλεται σε ένα από τα εργαστήρια που είναι επιφορτισμένα με τη διεξαγωγή των επίσημων αναλύσεων στο τομέα του οίνου. Λαμβάνεται επίσης αντιπροσωπευτικό δείγμα για την πραγματοποίηση των οργανοληπτικών εξετάσεων και ο παραγωγός υποβάλλει έγγραφο αίτημα στην Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής προκειμένου να γίνει οργανοληπτική εξέταση και να πιστοποιηθεί αν ο εν λόγω οίνος έχει τα ενδεδειγμένα χαρακτηριστικά (χρώμα – διαύγεια – οσμή - γεύση) που επιτρέπουν την κατάταξή του ως ΠΟΠ Ζίτσα.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής συγκαλεί την επιτροπή οργανοληπτικών εξετάσεων προκειμένου να εξετάσει το δείγμα και να γνωμοδοτήσει για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

Ο παραγωγός του οίνου υποβάλλει στη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής επίσημα αντίγραφα της δήλωσης παραγωγής ή συγκομιδής των σταφυλιών, τα συνοδευτικά έγγραφα που αποδεικνύουν ότι ο οίνος έχει τις προϋποθέσεις που αφορούν το συγκεκριμένο οίνο ΠΟΠ ο οποίος προορίζεται να καταταχθεί καθώς και τα αποτελέσματα των αναλυτικών και οργανοληπτικών εξετάσεων του οίνου.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής αξιολογεί τα στοιχεία που υποβάλλει ο παραγωγός και αποφασίζει αν ο οίνος θα καταταχθεί.

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό ο οποίος περιλαμβάνει: Τα γράμματα **ZI** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Ζίτσα, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

### **10.3. Αρχές ελέγχου.**

10.3.1 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](mailto:ax2u249@minagric.gr), [ax2u086@minagric.gr](mailto:ax2u086@minagric.gr), [ax2u172@minagric.gr](mailto:ax2u172@minagric.gr)

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.