

**DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI****z dnia 31 stycznia 2019 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zmianę w specyfikacji nazwy produktu sektora wina, o której mowa w art. 105 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013****(Πλαγιές Παίκου (Playies Paikou) (ChOG))**

(2019/C 49/04)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiające wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylające rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 97 ust. 3,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Grecja złożyła wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Πλαγιές Παίκου” (Playies Paikou) zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (2) Komisja rozpatrzyła wniosek i stwierdziła, że spełniono warunki określone w art. 93–96, w art. 97 ust. 1 oraz w art. 100, 101 i 102 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013.
- (3) Aby umożliwić składanie oświadczeń o sprzeciwie zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Πλαγιές Παίκου” (Playies Paikou) należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

*Artykuł*

Wniosek o zmianę w specyfikacji nazwy „Πλαγιές Παίκου” (Playies Paikou) (ChOG), zgodnie z art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 98 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany w specyfikacji produktu, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, przysługuje w ciągu dwóch miesięcy od daty opublikowania niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 31 stycznia 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

---

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

## ZAŁĄCZNIK

## „Πλαγιές Παίκου” (Playies Paikou)

PGI-GR-A1088-AM01

Data złożenia wniosku: 14.4.2016

## WNIOSEK O ZMIANĘ W SPECYFIKACJI PRODUKTU

## 1. Przepisy mające zastosowanie do zmiany

Art. 105 rozporządzenia (UE) nr 1308/2013 – zmiana inna niż nieznaczna

## 2. Opis i powody wprowadzenia zmiany

## 2.1. Zmiany w mieszance odmian wina białego

Dokumentację techniczną Playies Paikou PGI-GR-A1088, specyfikację produktu i jednolity dokument zmieniono w celu uwzględnienia odmian Xinomavro (z fermentacją wina białego), Negoska (z fermentacją wina białego), Viognier, Gewürztraminer i Riesling w dowolnych proporcjach w mieszance odmian wina białego (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie i słodkie).

Odmiany Xinomavro i Negoska z powodzeniem wykorzystuje się do produkcji bardzo interesującego wina białego. Praktyka ta jest już z sukcesem stosowana na innych obszarach, takich jak sąsiednie Naousa i Amintaio, a także została uwzględniona w specyfikacji produktu ChOG Imathia.

Ponadto plantatorzy winorośli z tego obszaru zasadzili również nowe zalecane (Gewürztraminer i Riesling) i dopuszczone (Viognier) odmiany, co zaowocowało uzyskaniem wyjątkowych i charakterystycznych win, które odzwierciedlają specyficzny charakter winnic z naszego obszaru. Odmiany te dobrze przystosowały się do lokalnych warunków uprawy.

Wina białe produkowane z odmian Xinomavro, Negoska, Gewürztraminer, Riesling i Viognier mają takie same właściwości jak wina białe opisane w dokumentacji technicznej win objętych oznaczeniem geograficznym Playies Paikou.

W specyfikacji produktu wprowadzono następujące zmiany:

— pierwszy akapit sekcji „Dopuszczone odmiany winorośli do produkcji wina” w specyfikacji produktu otrzymuje brzmienie: „Wino białe Playies Paikou (ChOG) (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie i słodkie) produkuje się z winogron następujących odmian: Roditis, Malagouzia, Asyrtiko, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewürztraminer, Riesling i Viognier oraz Xinomavro (z fermentacją wina białego) i Negoska (z fermentacją wina białego). Odmiany te mogą być stosowane w dowolnych proporcjach.”,

— pierwszy akapit sekcji „Praktyki winiarskie” w specyfikacji produktu otrzymuje brzmienie:

„Produkcja wina białego:

wino białe Playies Paikou (ChOG) produkuje się przy użyciu najnowocześniejszej technologii produkcji wina białego; temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C. W przypadku czerwonych odmian winorośli Xinomavro i Negoska stosuje się metodę fermentacji wina białego.”.

Zmiana ta znajduje odzwierciedlenie w następujących sekcjach specyfikacji produktu i jednolitego dokumentu: „Główne odmiany winorośli do produkcji wina”, „Dopuszczone odmiany winorośli do produkcji wina”, „Opis wina lub win” i jej podsekcji „Organoleptyczne cechy charakterystyczne” sekcji dotyczącej wina białego (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie i słodkie) oraz sekcji „Praktyki winiarskie”, w której dodaje się informację o produkcji wina białego z czerwonych odmian winorośli.

Zmiana dotyczy również sekcji „Związek z obszarem geograficznym” jednolitego dokumentu i specyfikacji produktu, w szczególności podsekcji „Szczegółowe informacje o produkcie” i „Związek przyczynowy”.

## 2.2. Dodanie wina różowego słodkiego

Zmieniono dokumentację techniczną Playies Paikou PGI-GR-A1088, specyfikację produktu i jednolity dokument, aby uwzględnić słodkie wino różowe. W ostatnich latach winiarze z tego obszaru produkują słodkie wina różowe, które zdobyły ugruntowaną pozycję na rynku.

W szczególności na końcu sekcji „Opis wina lub win” w specyfikacji produktu dodano następujący fragment:

„4. Wino różowe słodkie

Szczegółowa charakterystyka:

— minimalna rzeczywista zawartość alkoholu: 11,5 % obj.

— Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.

- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 45
- całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): minimalnie 4,8 – maksymalnie 12,0
- kwasowość lotna wyrażona jako kwas octowy (g/l): maksymalnie 1,08 (18 meq/l)
- maksymalna zawartość dwutlenku siarki w winach (ogółem): 250 mg/l

Właściwości organoleptyczne: intensywny kolor owocu granatu. Zapach dżemu z czerwonych owoców jagodowych i czerwonych róż. Bogaty smak i słodki posmak.

W odniesieniu do maksymalnej całkowitej zawartości alkoholu zastosowanie mają limity przewidziane w odpowiednich przepisach UE.”

Ostatni akapit sekcji „Dopuszczone odmiany winorośli do produkcji wina do produkcji wina” w specyfikacji produktu otrzymuje brzmienie:

„Wino różowe Playies Paikou (ChOG) (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie i słodkie) produkuje się ze świeżych winogron następujących odmian: Xinomavro, Limnio, Negoska, Cabernet Sauvignon, Syrah i Merlot. Odmiany te mogą być stosowane w dowolnych proporcjach.”

Zmiana ta znalazła również odzwierciedlenie w sekcjach „Opis wina lub win” i „Dopuszczone odmiany winorośli do produkcji wina” jednolitego dokumentu.

### 2.3. Aktualizacja dokumentacji technicznej Playies Paikou (ChOG)

Oprócz wymaganych zmian oraz w celu aktualizacji dokumentacji technicznej wprowadziliśmy następujące zmiany do specyfikacji produktu: a) dodaliśmy/zastąpiliśmy przepisy krajowe dotyczące mających zastosowanie wymogów i kontroli win objętych ChNP i ChOG oraz b) zmieniliśmy informacje na temat właściwych organów kontroli.

W szczególności sekcja „ORGANY KONTROLI” otrzymuje brzmienie:

„ORGANY KONTROLI  
Ministerstwo Rozwoju Obszarów Wiejskich i Żywności  
Dyrekcja Generalna ds. Żywności  
Dyrekcja: Wykorzystanie i Technologia Żywności  
Dział: Wina i Napoje Alkoholowe  
Adres: Menandrou 22  
10552 Ateny  
GRECJA

Tel. +30 2102125113, 2102125145

Faks +30 2105245195

E-mail: lkiokakis@minagric.gr, kballa@minagric.gr

Dyrekcje ds. Gospodarki Wiejskiej i Spraw Weterynaryjnych

Regionalne Ośrodki Ochrony Roślin, Jakości i Kontroli Fitosanitarnej.”

Zmiana ta odnosi się wyłącznie do specyfikacji produktu, a nie do jednolitego dokumentu.

#### JEDNOLITY DOKUMENT

#### 1. Zarejestrowana nazwa

„Πλαγιές Πάικου” (Playies Paikou)

#### 2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

#### 3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

#### 4. Opis wina lub win

WINO RÓŻOWE WYTRAWNE

Ciemnopurpurowa barwa z różowymi refleksami. Mocny bukiet zdominowany przez nuty róży i cytrusów. Zrównoważony odpowiednią kwasowością i posmakiem kwiatów, który utrzymuje się na podniebieniu.

— Całkowita zawartość alkoholu: minimalnie 11,5 % obj.

— Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.

- Całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter):	200

W odniesieniu do maksymalnej zawartości alkoholu zastosowanie mają wartości przewidziane w odpowiednich przepisach UE.

## WINO RÓŻOWE PÓŁWYTRAWNE

Ciennopurpurowa barwa z różowymi refleksami. Mocny bukiet zdominowany przez nuty róży i cytrusów. Zrównoważony odpowiednią kwasowością i posmakiem kwiatów, który utrzymuje się na podniebieniu. Przyjemne uczucie równowagi pomiędzy kwasowością a słodyczą, wino delikatne i owocowe.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 4,5 – maksymalnie 17,5 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5
- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki w winach (ogółem): 250 mg/l (przy zawartości cukru nie mniejszej niż 5 g/l)

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter):	250

W odniesieniu do maksymalnej zawartości alkoholu zastosowanie mają wartości przewidziane w odpowiednich przepisach UE.

## WINO RÓŻOWE PÓŁSŁODKIE

Ciemnopurpurowa barwa z różowymi refleksami. Mocny bukiet zdominowany przez nuty róży i cytrusów. Zrównoważony odpowiednią kwasowością i posmakiem kwiatów, który utrzymuje się na podniebieniu. Łagodny, owocowy i słodki smak, który utrzymuje się na podniebieniu.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 12,5 – maksymalnie 45 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter):	250

W odniesieniu do maksymalnej zawartości alkoholu zastosowanie mają wartości przewidziane w odpowiednich przepisach UE.

## WINO RÓŻOWE SŁODKIE

Intensywny kolor owocu granatu. Zapach dżemu z czerwonych owoców jagodowych i czerwonych róż. Bogaty smak i słodki posmak.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 45
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 12,0
- kwasowość lotna wyrażona jako kwas octowy (g/l): maksymalnie 1,08 (18 meq/l)

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	4,8 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter):	250

W odniesieniu do maksymalnej zawartości alkoholu zastosowanie mają wartości przewidziane w odpowiednich przepisach UE.

## WINO BIAŁE WYTRAWNE

Lśniący, jasnozielony kolor (z żółtymi refleksami w przypadku wina białego z winogron odmian Xinomavro i Negoska). Mocny bukiet zdominowany przez nuty cytrusów i świeżych owoców z aromatem kwiatowym. Głęboki z owocowym posmakiem, który utrzymuje się na podniebieniu.

- Całkowita zawartość alkoholu: minimalnie 11,5 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

W odniesieniu do maksymalnej zawartości alkoholu zastosowanie mają wartości przewidziane w odpowiednich przepisach UE.

## WINO BIAŁE PÓLWYTRAWNE

Lśniący, jasnozielony kolor (z żółtymi refleksami w przypadku wina białego z winogron odmian Xinomavro i Negoska). Mocny bukiet zdominowany przez nuty cytrusów i świeżych owoców z aromatem kwiatowym. Przyjemne uczucie równowagi pomiędzy kwasowością a słodyczą, wino delikatne i owocowe.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 4,5 – maksymalnie 17,5 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5
- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki w winach (ogółem): 250 mg/l (przy zawartości cukru nie mniejszej niż 5 g/l)

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	250

W odniesieniu do maksymalnej zawartości alkoholu zastosowanie mają wartości przewidziane w odpowiednich przepisach UE.

## WINO BIAŁE PÓLSŁODKIE

Łśniący, jasnozielony kolor (z żółtymi refleksami w przypadku wina białego z winogron odmian Xinomavro i Negoska). Mocny bukiet zdominowany przez nuty cytrusów i świeżych owoców z aromatem kwiatowym. Łagodny, owocowy i słodki smak, który utrzymuje się na podniebieniu.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 12,5 – maksymalnie 45
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter):	250

W odniesieniu do maksymalnej zawartości alkoholu zastosowanie mają wartości przewidziane w odpowiednich przepisach UE.

## WINO BIAŁE SŁODKIE

Łśniący kolor z żółtawym odcieniem (z żółtymi refleksami w przypadku wina białego z winogron odmian Xinomavro i Negoska). Mocny bukiet zdominowany przez nuty cytrusów z aromatem kwiatowym. Łagodny, owocowy i słodki smak, który utrzymuje się na podniebieniu.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,0 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 45
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.):	11,5
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter):	18
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter):	250

W odniesieniu do maksymalnej zawartości alkoholu zastosowanie mają wartości przewidziane w odpowiednich przepisach UE.

## WINO CZERWONE WYTRAWNE

Intensywnie czerwone z ciemnofioletoworóżowymi refleksami. Aromatyczne na podniebieniu z nutami czarnych porzeczek, wiśni i pomidorów z domieszką pieprzu. Wyrzyszte, pełne łagodnych tanin i mocnego posmaku owoców, który utrzymuje się na podniebieniu.

- Całkowita zawartość alkoholu: minimalnie 12 % obj.
- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): maksymalnie 9,0 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 4 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,0

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	150

W odniesieniu do maksymalnej zawartości alkoholu zastosowanie mają wartości przewidziane w odpowiednich przepisach UE.

## WINO CZERWONE PÓŁWYTRAWNE

Intensywnie czerwone z ciemnofioletoworóżowymi refleksami. Aromatyczne na podniebieniu z nutami czarnych porzeczek, wiśni i pomidorów z domieszką pieprzu. Przyjemne uczucie równowagi pomiędzy kwasowością a słodyczą, wino delikatne i owocowe.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 4,5 – maksymalnie 17,5 (w przypadku gdy zawartość cukru przekracza 12 g/l, zastosowanie mają warunki określone w załączniku XIV do rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009)
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,0
- Maksymalna zawartość dwutlenku siarki w winach (ogółem): 200 mg/l (przy zawartości cukru nie mniejszej niż 5 g/l)

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	200

W odniesieniu do maksymalnej zawartości alkoholu zastosowanie mają wartości przewidziane w odpowiednich przepisach UE.



## WINO CZERWONE PÓLSŁODKIE

Intensywnie czerwone z ciemnofioletoworóżowymi refleksami. Aromatyczne na podniebieniu z nutami czarnych porzeczek, wiśni i pomidorów z domieszką pieprzu. Łagodny, owocowy i słodki smak, który utrzymuje się na podniebieniu.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 12,5 – maksymalnie 45
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,0

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter):	200

W odniesieniu do maksymalnej zawartości alkoholu zastosowanie mają wartości przewidziane w odpowiednich przepisach UE.

## WINO CZERWONE SŁODKIE

Intensywnie czerwone. Aromatyczne na podniebieniu z nutami czarnych porzeczek i wiśni. Bogaty i głęboki smak, który jest łagodny na podniebieniu i długo pozostaje w ustach.

- Minimalna naturalna zawartość alkoholu: 11,5 % obj.
- Całkowita zawartość cukru (g/l): minimalnie 45
- Całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy (g/l): maksymalnie 7,5

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % obj.):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % obj.):	12
Minimalna kwasowość ogólna:	3,5 grama na liter, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter):	20
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter):	200

W odniesieniu do maksymalnej zawartości alkoholu zastosowanie mają wartości przewidziane w odpowiednich przepisach UE.

## 5. Praktyki winiarskie

### a) *Podstawowe praktyki enologiczne*

*Szczególne praktyki enologiczne*

Zgodnie z mającymi zastosowanie przepisami (załącznik I D do rozporządzenia (WE) nr 606/2009) dosładzanie wina jest dozwolone w przypadku produkcji wina półwytrawnego, półsłodkiego i słodkiego.

### **Technika uprawy**

Winorośl jest uprawiana zgodnie z typowymi lokalnymi technikami uprawy.

### **Ograniczenia dotyczące produkcji win**

Produkcja wina białego: wino białe Playies Paikou (ChOG) produkuje się przy użyciu najnowocześniejszej technologii produkcji wina białego; temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C. W przypadku czerwonych odmian winorośli Xinomavro i Negoska stosuje się metodę fermentacji wina białego.

Produkcja wina czerwonego: czerwone wino Playies Paikou (ChOG) produkuje się zgodnie z klasyczną metodą produkcji wina czerwonego.

Produkcja wina różowego: wino różowe Playies Paikou (ChOG) produkuje się przy użyciu najnowocześniejszej technologii do produkcji wina różowego; temperatura podczas fermentacji alkoholowej nie może przekraczać 20 °C.

### b) *Maksymalne zbiory*

Maksymalny zbiór z hektara wyrażony w hektolitrach produktu końcowego – wina białe

105 hektolitrów z hektara

Maksymalny zbiór z hektara wyrażony w hektolitrach produktu końcowego – wina czerwone

96 hektolitrów z hektara

Maksymalny zbiór z hektara wyrażony w hektolitrach produktu końcowego – wina różowe

90 hektolitrów z hektara

Maksymalne zbiory winogron z hektara – wina czerwone, białe i różowe

12 000 kg winogron z hektara

Maksymalne zbiory winogron z hektara – odmiana Roditis

14 000 kg winogron z hektara

## 6. Wyznaczony obszar

Wyznaczony obszar produkcji wina Playies Paikou (ChOG) obejmuje obszary dystryktów Karpi, Griva, Goumenissa, Gerakonas i Filiria w gminie Goumenissa oraz dystryktów Evropos, Polypetro i Touba w gminie Evropos w prefekturze Kilkis na wysokości ponad 80 metrów.

## 7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Roditis Rs – Alepou

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka

Negoska N

Cabernet Sauvignon N

Malagouzia B

Limnio N

Chardonnay B

Viognier B

Syrah N

Sauvignon Blanc B

Riesling B

Merlot N

Gewürztraminer Rs

Asyrtiko B

## 8. Opis związku lub związków

### Związek historyczny, kulturowy i społeczny oraz środowisko geograficzne – wino

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

#### A. Związek historyczny

Renoma, jaką obszar ten zyskał dzięki produkcji win objętych ChNP Goumenissa, przyczyniła się do rozpowszechnienia nowoczesnych technik uprawy winorośli na całym obszarze objętym ChOG Playies Paikou, gdzie uprawia się większą liczbę odmian winorośli, z których produkuje się wina popularne na rynku. Uznanie ChOG Playies Paikou nastąpiło zatem w kontekście historycznego rozwoju produkcji wina na tym obszarze w oparciu o istniejącą tradycję i współczesną infrastrukturę zbudowaną w ostatnich latach.

#### B. Związki kulturowe, społeczne i gospodarcze

Już od czasów starożytnych winorośl i wino są nierozdzielnie związane z życiem kulturalnym, społecznym i gospodarczym miejscowej ludności.

Związek ten istnieje do dziś, o czym świadczą wydarzenia organizowane w celu promowania wina, a także lokalne tradycje kulturowe.

#### C. Środowisko geograficzne oraz pochodzenie geograficzne

##### Klimat

Klimat (według Langa) należy do kategorii klimatu półsuchego i półwilgotnego. Suma termiczna (temperatura bazowa 10 °C): 1 980 stopniodni od kwietnia do października. Kontynentalność: 20,93 °C. Liczba godzin nasłonecznienia: 1 818 od kwietnia do października. Średnia temperatura w miesiącu, w którym dojrzewają winogrona: 19,8 °C. Opady: 650 mm rocznie, 65 mm w miesiącu, w którym dojrzewają winogrona. Wiatry: zimą przeważa wiatr północny Vardaris. Latem przeważają łagodne wiatry lokalne (bryzy), wiejące głównie z południa, ale występują również wiatry północno-wschodnie Meltemi, które łagodzą letnie upały.

##### Gleba

Szerszy obszar Playies Paikou jest zbudowany ze skał typu granitowego, piaskowca, łupków, ofiolitów i wapienia, podczas gdy materiał macierzysty składa się ze złóż z terra rossa, marglem i wapieniem marglistym w twardych i miękkich warstwach. Większość gleb na tym obszarze ma pH neutralne do zasadowego. Obszar ten charakteryzuje się wystarczającymi lub dużymi ilościami zarówno równoważnego, jak i aktywnego węgla wapnia, z wyjątkiem niektórych obszarów, na których w ogóle nie występuje. Ogólnie rzecz biorąc, bardzo dobra pojemność sorpcyjna gleby na tym obszarze zapewnia roślinom konieczne ilości składników odżywczych ze względu na dużą zawartość smektytów w minerałach ilastych, podczas gdy w glebie występują duże ilości zarówno wymiennego wapnia, jak i wymiennego magnezu. Zawartość materii organicznej w warstwach wierzchnich jest na ogół wystarczająca i maleje wraz z głębokością. W większości przypadków ilość materii organicznej w glebie wystarcza do zasilenia roślin w azot niezbędny do wzrostu, w związku z czym nawozy azotowe muszą być stosowane jedynie sporadycznie.

##### Ukształtowanie terenu

Obszar ten jest wyjątkowo pagórkowaty, o różnych orientacjach i nachyleniach od 0 do 30 %. W połączeniu z glebą i makroklimatem tworzy to liczne lokalizacje dla winnic, które są jednym z głównych czynników wpływających na wydajność odmian uprawianych na tym obszarze. Lokalizacje winnic różnią się pod względem mezoklimatu, który wynika głównie z interakcji między klimatem a lokalną topografią, jak również pod względem gleby.

##### Szczegółowe informacje o produkcji

Białe wina Playies Paikou (ChOG) charakteryzują się jasnozieloną barwą, niekiedy o żółtawym odcieniu. Ich profil aromatyczny obejmuje aromaty cytrusów, kwiatów i innych owoców, w zależności od odmiany i położenia winnicy. Cechują je również dostateczna głębia smaku i posmak, głównie dzięki odpowiedniemu i zsynchronizowanemu dojrzewaniu odmian na tym obszarze.

Wina różowe Playies Paikou (ChOG) wyróżniają się intensywną barwą i różowymi odcieniami, które zawdzięczają stosowanym odmianom i obszarowi, na którym są uprawiane. Mają one również mocny bukiet zdominowany przez róże i cytrusy. Wszystkie rodzaje wina różowego (wytrawne, półwytrawne, półsłodkie i słodkie) są doskonale wyważone, głównie ze względu na dobrą kwasowość.

Czerwone wina Playies Paikou (ChOG) mają intensywnie czerwoną barwę z ciemnofioletoworóżowymi refleksami. Są aromatyczne na podniebieniu z nutami czarnych porzeczek, wiśni i pomidorów z domieszką pieprzu. Mają one pełny smak z łagodnymi taninami i silnie wyczuwalnym posmakiem owoców, który utrzymuje się na podniebieniu.

### Związek przyczynowy

Ze względu na temperatury panujące na tym obszarze szczytowa faza dojrzewania winogron przypada między ostatnimi dziesięcioma dniami sierpnia a pierwszymi pięcioma dniami października, w zależności od odmiany. Ze względu na ten okres, w którym przypada szczytowa faza dojrzewania, oraz wysoki stopień kontynentalności styl i organoleptyczne cechy charakterystyczne produkowanych win wynikają bezpośrednio z klimatu i różnic w położeniu winnic. Na przykład z odmiany Xinomavro, która dojrzewa wcześniej w winnicach uprawianych na glebach wapiennych, produkuje się wina o delikatnym aromacie, podczas gdy z odmian, które dojrzewają później w miejscach o gliniastej glebie, produkuje się wina o silnym charakterze fenolowym.

Odmiana Negoska dojrzewa w tym samym czasie co Xinomavro i jest używana do produkcji win o wysokiej zawartości alkoholu, intensywnej barwie i średniej kwasowości, które można bardzo dobrze sparować z odpowiadającymi im winami odmiany Xinomavro. Odmiany Merlot, Syrah i Cabernet Sauvignon dojrzewają odpowiednio około 5, 10 i 20 września. Odmianę Merlot wykorzystuje się do produkcji win łagodnych o wysokiej zawartości alkoholu i aromacie dojrzałych owoców, natomiast wina z odmiany Syrah charakteryzują się dobrą strukturą i mocną barwą oraz są odpowiednie do długiego leżakowania. Odmianę Cabernet Sauvignon wykorzystuje się do produkcji win o szczególnych aromatach (głównie małych czerwonych owoców, ale także o ostrych aromatach), odpowiedniej głębi smaku, zawartości alkoholu i możliwości leżakowania.

Odmiany Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer i Malagouzia dojrzewają w ostatnich dziesięciu dniach sierpnia, odmiany Riesling i Asyrtiko – w pierwszych pięciu dniach września, odmiana Viognier – w drugich pięciu dniach września, zaś odmiana Roditis – w drugiej połowie września. Ze względu na stosunkowo ciepłe warunki dojrzewania wina Chardonnay zwykle mają dojrzały bukiet tropikalny połączony z bogatą głębią na podniebieniu, zaś wina Sauvignon Blanc charakteryzują się aromatem owoców, głównie brzoskwiń, a w mniejszym stopniu aromatem roślin zielonych, w zależności od gleby. Z odmian Malagouzia i Gewürztraminer uzyskuje się głównie wina o intensywnie kwiatowym bukietcie, aromatyczne na podniebieniu, wzmocnione w połączeniu z innymi odmianami. Wina produkowane z odmiany Asyrtiko mają bogatą strukturę, wysoką kwasowość i wyróżniający aromat, który zmienia się od kwiatowego po cytrusowy. Wina produkowane na tym obszarze z odmiany Riesling wyróżniają się głównie finezją aromatyczności na podniebieniu. Odmianę Viognier wykorzystuje się do produkcji win, które charakteryzują się silną strukturą i możliwością leżakowania i których owocowy aromat, np. moreli, łągodzą dojrzsze aromaty miodowe. Z odmiany Roditis produkuje się wina o aromatycznej finezji i bogatej palecie na podniebieniu.

Podsumowując, jakość, styl i szczególny charakter win produkowanych na tym obszarze wynikają z *terroir*, zarówno na szerszym obszarze, jak i na poziomie poszczególnych winnic.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Ramy prawne: określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych: odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Art. 6 ust. 4 lit. b) rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 ustanawiającego niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określił tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina.

Ramy prawne: określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych: odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Art. 4 lit. c) wspólnego zarządzenia ministerialnego nr 392169/20.10.1999 ustanawiającego ogólne zasady dotyczące stosowania określenia „wino regionalne” do opisu wina stołowego (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 1985/8.11.99), zmienionego wspólnym zarządzeniem ministerialnym nr 321813/29.8.2007, stanowi, że:

„Wina stołowe, w przypadku których określenie »wino regionalne« może być stosowane z oznaczeniem geograficznym prowincji, prefektury lub obszaru uprawy winorośli, który jest mniejszy niż prefektura, produkuje się w wytwórniach wina działających w danej prefekturze lub w przyległych prefekturach. W szczególności wina Playies Paikou (ChOG) mogą być produkowane w wytwórniach wina działających w prefekturze Kilkis lub w sąsiednich prefekturach Pela, Tesaloniki i Seres”.

Ramy prawne: określone w przepisach UE

Rodzaj wymogów dodatkowych: przepisy uzupełniające dotyczące etykietowania

Opis wymogu: określenia dotyczące niektórych metod produkcji

Art. 66 ust. 1, 2 i 6 rozporządzenia Komisji (WE) nr 607/2009 ustanawiającego niektóre szczegółowe przepisy wykonawcze do rozporządzenia Rady (WE) nr 479/2008 w odniesieniu do chronionych nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych, określę tradycyjnych, etykietowania i prezentacji niektórych produktów sektora wina.

Ramy prawne: określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych: przepisy uzupełniające dotyczące etykietowania

Opis wymogu: Określenia dotyczące niektórych metod produkcji

W art. 3 i 4 decyzji ministerialnej nr 280557/9.6.2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzenia na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win regionalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15.6.2005) określono warunki stosowania następujących określeń:

- „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” lub „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” (MŁODE WINO),
- „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (DOJRZEWAJĄCE W BECZKACH),
- „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (STARZEJĄCE SIĘ W BECZKACH),
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (PODDAWANE WINIFIKACJI I DOJRZEWAJĄCE W BECZKACH),
- „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” lub „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ” (PODDAWANE WINIFIKACJI W BECZKACH).

Ramy prawne: określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych: przepisy uzupełniające dotyczące etykietowania

Opis wymogu: podanie rocznika na etykiecie

W przypadku użycia określeń „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ” lub „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ” („MŁODE WINO”) na etykiecie wina obowiązkowe jest podanie rocznika, zgodnie z art. 1 ust. 2 decyzji ministerialnej nr 280557/9.6.2005 w sprawie czasu dojrzewania, leżakowania i wprowadzenia na rynek win wysokiej jakości pochodzących ze ściśle określonego obszaru oraz win lokalnych, a także określeń używanych do ich etykietowania dotyczących metod ich wytwarzania lub przygotowywania (Dziennik Urzędowy, seria II, nr 818/15.6.2005).

Ramy prawne: określone w przepisach krajowych

Rodzaj wymogów dodatkowych: przepisy uzupełniające dotyczące etykietowania

Opis wymogu: umieszczanie określeń na etykietach zgodnie z przepisami krajowymi.

Zgodnie z decyzją ministerialną nr 235309/7.2.2002 etykiety win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym (ChOG) Playies Paikou mogą zawierać następujące określenia:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (BIAŁE Z BIAŁYCH WINOGRON), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir (BIAŁE Z CZERWONYCH WINOGRON), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ lub ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (BIAŁE Z RÓŻOWYCH WINOGRON lub BIAŁE Z SZARYCH WINOGRON), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/ΚΟΚΙΝΕΛΙ, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (WINO ZE WZGÓRZ), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux (WINO ZE ZBOCZY), ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ lub ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΛΑ/Vin de vignobles Montagneux (WINNICE GÓRSKIE lub WINO Z WINNIC GÓRSKICH).

### Link do specyfikacji produktu

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/PGE\\_trop\\_prodiagrafes\\_paikos191217.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/PGE_trop_prodiagrafes_paikos191217.pdf)