

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE**del 31 gennaio 2019****relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* di una domanda di modifica del disciplinare di una denominazione del settore vitivinicolo di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio****[Πλαγιές Παίκου (Playies Paikou) (IGP)]**

(2019/C 49/04)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 97, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) La Grecia ha trasmesso una domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Πλαγιές Παίκου» (Playies Paikou) a norma dell'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013.
- (2) La Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che le condizioni stabilite agli articoli da 93 a 96, all'articolo 97, paragrafo 1, e agli articoli 100, 101 e 102 del regolamento (UE) n. 1308/2013 sono soddisfatte.
- (3) Per consentire la presentazione delle dichiarazioni di opposizione a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, è opportuno che la domanda di modifica del disciplinare della denominazione «Πλαγιές Παίκου» (Playies Paikou) sia pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

La domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Πλαγιές Παίκου» (Playies Paikou) (IGP), di cui all'articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013, figura nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla modifica del disciplinare di cui al primo comma del presente articolo entro due mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 31 gennaio 2019

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 347 del 20.12.2013, pag. 671.

ALLEGATO

«Πλαγιές Παίκου» (Playies Paikou)

PGI-GR-A1088-AM01

Data della domanda: 14.4.2016

RICHIESTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

1. Norme applicabili alla modifica

Articolo 105 del regolamento (UE) n. 1308/2013 — modifica non minore

2. Descrizione e motivi della modifica

2.1. Modifiche della composizione ampelografica del vino bianco

La scheda tecnica PGI-GR-A1088, il disciplinare di produzione e il documento unico dell'IGP «Playies Paikou» sono stati modificati al fine di includere i vitigni Xinomavro (con fermentazione del vino bianco), Negoska (con fermentazione del vino bianco), Viognier, Gewürztraminer e Riesling, in qualsiasi proporzione, nella composizione ampelografica del vino bianco (secco, abboccato, amabile e dolce).

I vitigni Xinomavro e Negoska sono utilizzati con successo per produrre un vino bianco molto interessante. Tale pratica è già applicata con buoni risultati in altre zone, ad esempio nei comuni limitrofi di Naousa e Amintaio, ed è inclusa nel disciplinare di produzione dell'IGP «Imathia».

I viticoltori della zona, inoltre, hanno anche piantato nuovi vitigni raccomandati (Gewürztraminer e Riesling) e autorizzati (Viognier), con i quali sono stati prodotti vini eccezionali e di carattere che rispecchiano le caratteristiche specifiche dei vigneti della nostra zona. Tali vitigni si sono ben adattati alle condizioni di coltivazione locali.

I vini bianchi ottenuti dai vitigni Xinomavro, Negoska, Gewürztraminer, Riesling e Viognier hanno le stesse caratteristiche dei vini bianchi descritti nella scheda tecnica dei vini dell'IGP «Playies Paikou».

Il disciplinare di produzione è stato così modificato:

— il primo paragrafo della sezione «varietà di uve da vino autorizzate» del disciplinare è stato sostituito dal seguente: «Il vino bianco dell'IGP «Playies Paikou» (secco, abboccato, amabile e dolce) è ottenuto da uve dei seguenti vitigni: Roditis, Malagouzia, Asyrtiko, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewürztraminer, Riesling e Viognier, nonché Xinomavro (con fermentazione del vino bianco) e Negoska (con fermentazione del vino bianco). I suddetti vitigni possono essere utilizzati in qualsiasi proporzione.»;

— il primo paragrafo della sezione «pratiche di vinificazione» del disciplinare è stato sostituito dal seguente:

«Produzione di vino bianco:

il vino bianco IGP «Playies Paikou» è ottenuto con le tecnologie più avanzate di vinificazione del vino bianco; durante la fermentazione alcolica la temperatura non deve superare i 20 °C. Per i vitigni a bacca rossa Xinomavro e Negoska si utilizza il metodo di fermentazione del vino bianco.».

Questa modifica trova riscontro anche nelle seguenti sezioni del disciplinare di produzione e del documento unico: «Uve da vino principali», «Varietà di uve da vino autorizzate», «Descrizione del vino (dei vini)» e relativa sottosezione «Caratteristiche organolettiche» della sezione riguardante il vino bianco (secco, abboccato, amabile e dolce) e sezione «Pratiche di vinificazione», in cui è aggiunta l'informazione riguardante la vinificazione del vino bianco da vitigni a bacca rossa.

Sono state modificate anche le sezioni «Legame con la zona geografica» del documento unico e del disciplinare, in particolare le sottosezioni «Dettagli del prodotto» e «Legame causale».

2.2. Aggiunta riguardante il vino rosato dolce

La scheda tecnica PGI-GR-A1088, il disciplinare di produzione e il documento unico dell'IGP «Playies Paikou» sono stati modificati per includervi il vino rosato dolce. Negli ultimi anni i vinificatori della zona stanno producendo vini rosati dolci che hanno acquisito un certo successo sul mercato.

In particolare, alla fine della sezione «Descrizione del vino (dei vini)» del disciplinare è stato aggiunto:

«4. Vino rosato dolce

Caratteristiche dettagliate:

— Titolo alcolometrico effettivo minimo: 11,5 % vol.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 11,0 % vol.

- Tenore totale di zucchero (g/l): minimo 45
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): minimo 4,8 - massimo 12,0
- Acidità volatile espressa in acido acetico (g/l): massimo 1,08 (18 meq/l)
- Tenore massimo di anidride solforosa dei vini (totale): 250 mg/l

Caratteristiche organolettiche: colore rosso granato intenso. Sentori di confettura di bacche rosse e rosa rossa. Gusto ricco, con finale dolce.

Per il titolo alcolometrico totale massimo si applicano i limiti previsti dalla normativa dell'UE pertinente.».

L'ultimo paragrafo della sezione «Varietà di uve da vino autorizzate» del disciplinare è stato sostituito dal seguente:

«Il vino rosato dell'IGP "Playies Paikou" (secco, abboccato, amabile e dolce) è ottenuto da uve fresche dei vitigni Xinomavro, Limnio, Negoska, Cabernet Sauvignon, Syrah e Merlot. I suddetti vitigni possono essere utilizzati in qualsiasi proporzione.»;

Questa modifica trova riscontro anche nelle sezioni «Descrizione del vino (dei vini)» e «Varietà di uve da vino autorizzate» del documento unico.

2.3. Aggiornamento della scheda tecnica dell'IGP «Playies Paikou»

Oltre alle modifiche richieste e ai fini dell'aggiornamento della scheda tecnica, sono state apportate le seguenti modifiche al disciplinare di produzione: a) sono state aggiunte/sostituite le disposizioni nazionali sui requisiti e sui controlli applicabili ai vini DOP e IGP e b) sono state modificate le informazioni relative alle autorità di controllo competenti.

In particolare, la sezione «AUTORITÀ DI CONTROLLO» è stata sostituita dalla seguente:

«AUTORITÀ DI CONTROLLO
Ministero dello sviluppo rurale e dell'alimentazione
Direzione generale per l'alimentazione
Direzione: Usi e tecnologie alimentari
Unità: Vini e bevande alcoliche
Indirizzo: Menandrou 22
10552 Atene
GRECIA

Tel. +30 2102125113, +30 2102125145

Fax +30 2105245195

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

Direzioni Economia rurale e Questioni veterinarie,
Centri regionali di protezione, qualità e controllo fitosanitario.».

Questa modifica riguarda unicamente il disciplinare di produzione e non il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione registrata

«Πλαγιές Πάικου» (Playies Paikou)

2. Tipo di indicazione geografica

IGP — Indicazione geografica protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Descrizione del vino (dei vini)

VINO ROSATO SECCO

Color rosso porpora scuro, con riflessi rosati. Profumo molto intenso, con note dominanti di rosa e agrumi. Equilibrato, con giusto grado di acidità e finale di fiori persistente in bocca.

— Titolo alcolometrico totale: minimo 11,5 % vol.

— Titolo alcolometrico naturale minimo: 11,0 % vol.

- Tenore totale di zucchero (g/l): massimo 9,0 [se il tenore di zucchero è superiore a 4 g/l si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione]
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.) | 11,5 |
| Acidità totale minima | 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 18 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 200 |

Per il titolo alcolometrico massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

VINO ROSATO ABBOCCATO

Color rosso porpora scuro, con riflessi rosati. Profumo molto intenso, con note dominanti di rosa e agrumi. Equilibrato, con giusto grado di acidità e finale di fiori persistente in bocca. Gradevole sensazione di equilibrio tra acidità e dolcezza; gusto delicato e fruttato.

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 11,0 % vol.
- Tenore totale di zucchero (g/l): minimo 4,5 — massimo 17,5 [se il tenore di zucchero è superiore a 12 g/l si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione]
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5
- Tenore massimo di anidride solforosa dei vini (totale): 250 mg/l (se il tenore di zucchero è pari o superiore a 5 g/l).

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.) | 11,5 |
| Acidità totale minima | 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 18 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 250 |

Per il titolo alcolometrico massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

VINO ROSATO AMABILE

Color rosso porpora scuro, con riflessi rosati. Profumo molto intenso, con note dominanti di rosa e agrumi. Equilibrato, con giusto grado di acidità e finale di fiori persistente in bocca. Gusto delicato, sensazione di fruttato e dolce persistente in bocca.

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 11,0 % vol.
- Tenore totale di zucchero (g/l): minimo 12,5 — massimo 45 [se il tenore di zucchero è superiore a 12 g/l si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione]
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.) | 11,5 |
| Acidità totale minima | 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 18 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 250 |

Per il titolo alcolometrico massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

VINO ROSATO DOLCE

Colore rosso granato intenso. Sentori di confettura di bacche rosse e rosa rossa. Gusto ricco, con finale dolce.

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 11,0 % vol.
- Tenore totale di zucchero (g/l): minimo 45
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 12,0
- Acidità volatile espressa in acido acetico (g/l): massimo 1,08 (18 meq/l)

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.) | 11,5 |
| Acidità totale minima | 4,8 in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 18 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 250 |

Per il titolo alcolometrico massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

VINO BIANCO SECCO

Colore verdolino lucido (con riflessi gialli nel caso di vino bianco ottenuto da uve dei vitigni Xinomavro e Negoska). Profumo molto intenso, con note dominanti di agrumi e frutta fresca e sentori di fiori. Profondità, con finale fruttato persistente in bocca.

- Titolo alcolometrico totale: minimo 11,5 % vol.
- Titolo alcolometrico naturale minimo: 11,0 % vol.
- Tenore totale di zucchero (g/l): massimo 9,0 [se il tenore di zucchero è superiore a 4 g/l si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione]
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.) | 11,5 |
| Acidità totale minima | 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 18 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 200 |

Per il titolo alcolometrico massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

VINO BIANCO ABBOCCATO

Colore verdolino lucido (con riflessi gialli nel caso di vino bianco ottenuto da uve dei vitigni Xinomavro e Negoska). Profumo molto intenso, con note dominanti di agrumi e frutta fresca e sentori di fiori. Gradevole sensazione di equilibrio tra acidità e dolcezza; gusto delicato e fruttato.

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 11,0 % vol.
- Tenore totale di zucchero (g/l): minimo 4,5 — massimo 17,5 [se il tenore di zucchero è superiore a 12 g/l si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione]
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5
- Tenore massimo di anidride solforosa dei vini (totale): 250 mg/l (se il tenore di zucchero è pari o superiore a 5 g/l).

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.) | 11,5 |
| Acidità totale minima | 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 18 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 250 |

Per il titolo alcolometrico massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

VINO BIANCO AMABILE

Colore verdolino lucido (con riflessi gialli nel caso di vino bianco ottenuto da uve dei vitigni Xinomavro e Negoska). Profumo molto intenso, con note dominanti di agrumi e frutta fresca e sentori di fiori. Gusto delicato, sensazione di fruttato e dolce persistente in bocca.

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 11,0 % vol.
- Tenore totale di zucchero (g/l): minimo 12,5 — massimo 45
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.) | 11,5 |
| Acidità totale minima | 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 18 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 250 |

Per il titolo alcolometrico massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

VINO BIANCO DOLCE

Colore lucido leggermente tendente al giallo (sfumature gialle nel caso di vino bianco ottenuto da uve dei vitigni Xinomavro e Negoska). Profumo molto intenso, con note dominanti di agrumi e sentori di fiori. Gusto delicato, sensazione di fruttato e dolce persistente in bocca.

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 11,0 % vol.
- Tenore totale di zucchero (g/l): minimo 45
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.) | 11,5 |
| Acidità totale minima | 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 18 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 250 |

Per il titolo alcolometrico massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

VINO ROSSO SECCO

Color rosso vivo, con sfumature malva scuro. Aromatico in bocca, con note di ribes nero, ciliegia e pomodoro e lieve sentore di pepe. Croccante, pieno, moderatamente tannico e con finale intenso di frutta persistente in bocca.

- Titolo alcolometrico totale: minimo 12 % vol.
- Titolo alcolometrico naturale minimo: 11,5 % vol.
- Tenore totale di zucchero (g/l): massimo 9,0 [se il tenore di zucchero è superiore a 4 g/l si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione]
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,0

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.) | 12 |
| Acidità totale minima | 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 20 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 150 |

Per il titolo alcolometrico massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

VINO ROSSO ABBOCCATO

Color rosso vivo, con sfumature malva scuro. Aromatico in bocca, con note di ribes nero, ciliegia e pomodoro e lieve sentore di pepe. Gradevole sensazione di equilibrio tra acidità e dolcezza; gusto delicato e fruttato.

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 11,5 % vol.
- Tenore totale di zucchero (g/l): minimo 4,5 — massimo 17,5 [se il tenore di zucchero è superiore a 12 g/l si applicano le condizioni di cui all'allegato XIV del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione]
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,0
- Tenore massimo di anidride solforosa dei vini (totale): 200 mg/l (se il tenore di zucchero è pari o superiore a 5 g/l).

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.) | 12 |
| Acidità totale minima | 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 20 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 200 |

Per il titolo alcolometrico massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

VINO ROSSO AMABILE

Color rosso vivo, con sfumature malva scuro. Aromatico in bocca, con note di ribes nero, ciliegia e pomodoro e lieve sentore di pepe. Gusto delicato, sensazione di fruttato e dolce persistente in bocca.

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 11,5 % vol.
- Tenore totale di zucchero (g/l): minimo 12,5 — massimo 45
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,0

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.) | 12 |
| Acidità totale minima | 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 20 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 200 |

Per il titolo alcolometrico massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

VINO ROSSO DOLCE

Color rosso vivo. Aromatico in bocca, con note di ribes nero e ciliegia. Grande profondità al palato, delicato e con finale lungo.

- Titolo alcolometrico naturale minimo: 11,5 % vol.
- Tenore totale di zucchero (g/l): minimo 45
- Acidità totale espressa in acido tartarico (g/l): massimo 7,5

Caratteristiche analitiche generali

| | |
|--|--|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol.) | |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol.) | 12 |
| Acidità totale minima | 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | 20 |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | 200 |

Per il titolo alcolometrico massimo si applicano i valori previsti dalla normativa dell'UE pertinente.

5. Pratiche di vinificazione

a. Pratiche enologiche essenziali

Pratica enologica specifica

Per la produzione di vino abboccato, amabile e dolce è autorizzata la dolcificazione conformemente alle disposizioni applicabili [allegato I D del regolamento (CE) n. 606/2009].

Tecnica di coltivazione

Le viti sono allevate secondo le tecniche tipiche della zona.

Restrizioni riguardanti la vinificazione

Produzione di vino bianco: il vino bianco IGP «Playies Paikou» è ottenuto con le tecnologie più avanzate di vinificazione del vino bianco; durante la fermentazione alcolica la temperatura non deve superare i 20 °C. Per i vitigni a bacca rossa Xinomavro e Negoska si utilizza il metodo di fermentazione del vino bianco.

Produzione di vino rosso: il vino rosso IGP «Playies Paikou» è ottenuto con il metodo classico di vinificazione del vino rosso.

Produzione di vino rosato: il vino rosato IGP «Playies Paikou» è ottenuto con le tecnologie più avanzate di vinificazione del vino rosato; durante la fermentazione alcolica la temperatura non deve superare i 20 °C.

b. Rese massime

Resa massima in ettolitri di prodotto finale per ettaro — Vini bianchi

105 ettolitri per ettaro

Resa massima in ettolitri di prodotto finale per ettaro — Vini rossi

96 ettolitri per ettaro

Resa massima in ettolitri di prodotto finale per ettaro — Vini rosati

90 ettolitri per ettaro

Resa massima di uva per ettaro — vini rossi, bianchi e rosati

12 000 chilogrammi di uva per ettaro

Resa massima di uva per ettaro — vitigno Roditis

14 000 chilogrammi di uva per ettaro

6. Zona delimitata

La zona di produzione delimitata dell'IGP «Playies Paikou» comprende i distretti comunali di Karpi, Griva, Goumenissa, Gerakonas e Filiria del comune di Goumenissa e i distretti comunali di Evropos, Polypetro e Touba nel comune di Evropos all'interno del dipartimento di Kilkis, a oltre 80 metri di altitudine.

7. Vitigni principali

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

Reisling B

Merlot N

Gewürztraminer Rs

Asyrtiko B

8. Descrizione del legame (dei legami)

Legame storico, culturale e sociale e ambiente geografico — Vino

Informazioni sulla zona geografica

A. Legame storico

La reputazione acquisita dalla zona grazie alla produzione di vini della DOP Goumenissa ha favorito il diffondersi di tecniche viticole moderne nell'intera zona dell'IGP «Playies Paikou», accompagnate dalla coltivazione di un maggior numero di vitigni dalle cui uve si ottengono vini apprezzati sul mercato. Il riconoscimento dell'IGP «Playies Paikou», pertanto, si iscrive nel contesto dell'evoluzione storica della vinificazione nella zona, basata sui metodi tradizionali preesistenti e sulle infrastrutture moderne sviluppatesi negli ultimi anni.

B. Legami culturali, sociali ed economici

Fin dall'antichità la vite e il vino sono stati indissolubilmente legati alla vita culturale, sociale ed economica delle popolazioni locali.

Tale legame è ancor oggi vivo, come testimoniano le tradizioni culturali locali e gli eventi organizzati per promuovere il vino.

C. Ambiente geografico e origine geografica

Clima

Il clima (secondo la classificazione di Lang) rientra nella categoria compresa tra il «semiarido» e il «subumido». Somma termica (temperatura base 10 °C): 1 980 gradi/giorno, da aprile ad ottobre. Continentalità: 20,93 °C. Ore di soleggiamento: 1 818, da aprile ad ottobre. Temperatura media durante il mese di maturazione delle uve: 19,8 °C. Precipitazioni: 650 mm all'anno, 65 mm durante il mese di maturazione delle uve. Venti: durante l'inverno soffia prevalentemente il «Vardaris», proveniente da nord. D'estate prevalgono venti locali deboli (brezze) provenienti principalmente da sud, ma soffiano anche venti provenienti da nord-est, i cosiddetti «Meltemi», che mitigano la calura estiva.

Suolo

Il suolo dell'intera zona del «Playies Paikou» è composto da rocce granitiche, arenarie, scisti, rocce ofiolitiche e calcaree, mentre il substrato pedogenetico è costituito da depositi di terra rossa, marne e calcari marnosi, disposti in strati duri e morbidi. Il pH varia prevalentemente dal neutro al basico. La zona presenta quantitativi di carbonato di calcio, sia equivalente che attivo, da sufficienti ad elevati, ad eccezione di alcune aree che ne sono totalmente prive. In generale, la capacità di scambio del suolo è ottima e, grazie alla presenza di un'elevata percentuale di argilla smectica e ai notevoli quantitativi di calcio e magnesio scambiati, fornisce alle piante la quantità di nutrienti di cui hanno bisogno. La sostanza organica, generalmente sufficiente negli strati superficiali, diminuisce con la profondità. Nella maggior parte dei casi la quantità di sostanza organica presente nel suolo fornisce alle piante l'azoto sufficiente alla crescita e rende quindi sporadico il ricorso ai concimi azotati.

Topografia

La zona è molto collinosa, con versanti variamente orientati e pendenze comprese tra lo 0 e il 30 %. Questa conformazione, associata al suolo e al macroclima, dà luogo a una gran varietà di ubicazione dei vigneti, che è uno dei principali fattori alla base della resa dei vitigni coltivati nella zona. I siti dei vigneti differiscono per quanto riguarda sia il suolo che il mesoclima, che è principalmente il risultato dell'interazione tra il clima e la topografia locale.

Dettagli del prodotto

Caratterizzati da sfumature verdoline, talvolta leggermente tendenti al giallo, i vini bianchi dell'IGP «Playies Paikou» presentano un profilo aromatico che include sentori di fiori, agrumi e altra frutta, a seconda del vitigno e dell'ubicazione del vigneto. Si distinguono inoltre per una profondità e un finale adeguati, dovuti principalmente al giusto grado e al sincronismo di maturazione dei vitigni in questa zona.

I vini rosati dell'IGP «Playies Paikou» si distinguono per il colore intenso e i riflessi rosati, dovuti ai vitigni utilizzati e alla zona di coltivazione. Anche il profumo è molto intenso, con note dominanti di rosa e agrumi. In tutti i tipi di vino rosato (secco, abboccato, amabile e dolce) l'equilibrio è eccellente, soprattutto grazie alla buona acidità.

I vini rossi dell'IGP «Playies Paikou» sono caratterizzati da un color rosso vivo, con sfumature malva scuro, e da un gusto aromatico unito a note di ribes nero, ciliegia e pomodoro e a un lieve sentore di pepe. La pienezza del gusto e la leggera tannicità si accompagnano a un finale intenso di frutta persistente in bocca.

Legame causale

Tenuto conto delle temperature della zona, il picco di maturazione delle uve si situa tra l'ultima decade di agosto e i primi cinque giorni di ottobre a seconda del vitigno e, insieme all'elevato grado di continentalità, fa sì che lo stile e le caratteristiche organolettiche dei vini ottenuti siano direttamente collegati al clima e alla diversa ubicazione dei vigneti. Le uve Xinomavro che maturano precocemente in vigneti impiantati su suoli calcarei, ad esempio, producono vini dagli aromi delicati, mentre le uve che maturano più tardi su suoli argillosi producono vini dai forti aromi fenolici.

Le uve Negoska maturano contemporaneamente a quelle Xinomavro e sono utilizzate per produrre vini ad elevata gradazione alcolica, colorazione intensa e acidità media, del tutto simili ai vini corrispondenti ottenuti dal vitigno Xinomavro. In media, le uve Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon maturano rispettivamente il 5, il 10 e il 20 settembre. Le uve Merlot sono usate per produrre vini delicati ad elevata gradazione alcolica e con aromi di frutta matura, mentre i vini Syrah, caratterizzati da buona struttura e intensa colorazione, si prestano ad un lungo invecchiamento. Il vitigno Cabernet Sauvignon è usato per ottenere vini dagli aromi particolari (principalmente di piccoli frutti rossi, oltre che di spezie), con buona profondità e discreta gradazione alcolica e adatti all'invecchiamento.

Le uve Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer e Malagouzia maturano nell'ultima decade di agosto, le uve Riesling e Asyrtiko nei primi cinque giorni di settembre, le uve Viognier nei secondi cinque giorni di settembre e le uve Roditis nella seconda metà di settembre. Grazie alle condizioni climatiche relativamente calde nel periodo di maturazione, i vini a base di Chardonnay presentano in genere profumi di frutta tropicale matura e grande profondità al palato, mentre i vini a base di Sauvignon Blanc sono caratterizzati da aromi di frutta, principalmente pesca, con minori note vegetali, a seconda del suolo. I vitigni Malagouzia e Gewürztraminer producono principalmente vini dall'intenso profumo di fiori, che ne accentua il gusto aromatico se combinati ad altri vitigni. I vini ottenuti dal vitigno Asyrtiko hanno grande corpo e struttura, elevata acidità e aroma caratteristico che varia dal floreale all'agrumato. I vini della zona prodotti con il vitigno Riesling si distinguono principalmente per la finezza del gusto aromatico. Il vitigno Viognier è utilizzato per produrre vini caratterizzati principalmente da forte struttura e adatti all'invecchiamento, in cui gli aromi di frutta, ad esempio l'albicocca, sono moderati da aromi più maturi di miele. Il vitigno Roditis produce vini di finezza aromatica e gusto ricco.

In conclusione, la qualità, lo stile e le peculiarità dei vini prodotti nella zona derivano dal terroir, a livello sia dell'intera zona che del singolo vigneto.

9. **Ulteriori condizioni essenziali**

Quadro giuridico di riferimento

Legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Articolo 6, paragrafo 4, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.

Quadro giuridico di riferimento

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

L'articolo 4, lettera c), della decisione ministeriale congiunta n. 392169/20.10.1999 che stabilisce norme generali relative all'uso dell'espressione «vino locale» nella descrizione del vino da tavola (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 1985/8.11.99), modificata con decisione ministeriale congiunta n. 321813/29.8.2007, recita:

«I vini da tavola per i quali è possibile utilizzare l'espressione "vino locale" unitamente all'indicazione geografica di una provincia, di un dipartimento o di una zona viticola di dimensioni inferiori a quelle di un dipartimento, sono prodotti in aziende vinicole che operano nel dipartimento o nei dipartimenti limitrofi. In particolare, i vini dell'IGP "Playies Paikou" possono essere prodotti in aziende vinicole che operano nel dipartimento di Kilkis o nei dipartimenti confinanti di Pella, Salonico e Serres.»

Quadro giuridico di riferimento

Legislazione dell'UE

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Indicazioni relative a determinati metodi di produzione

Articolo 66, paragrafi 1, 2 e 6, del regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli.

Quadro giuridico di riferimento

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Indicazioni relative a determinati metodi di produzione

Gli articoli 3 e 4 della decisione ministeriale n. 280557/9.6.2005 che stabilisce il periodo di maturazione, invecchiamento e immissione sul mercato dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini locali, nonché i termini usati per l'etichettatura degli stessi relativamente al metodo di produzione o ai metodi di preparazione (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 818/15.6.2005), stabiliscono le condizioni di utilizzo delle seguenti diciture:

- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (VINO NUOVO);
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (MATURATO IN BARRIQUE);
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (INVECCHIATO IN BARRIQUE);
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (VINIFICATO E MATURATO IN BARRIQUE);
- «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» o «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» (VINIFICATO IN BARRIQUE).

Quadro giuridico di riferimento

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Indicazione dell'annata sull'etichetta

Quando le etichette del vino riportano i termini «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» o «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» (VINO NUOVO), è obbligatorio indicare l'annata, conformemente all'articolo 1, comma 2, della decisione ministeriale n. 280557/9.6.2005 che stabilisce il periodo di maturazione, invecchiamento e immissione sul mercato dei vini a denominazione di origine di qualità superiore e dei vini locali, nonché le diciture utilizzate per l'etichettatura degli stessi relativamente al metodo di produzione o ai metodi di preparazione (Gazzetta ufficiale, serie II, n. 818/15.6.2005).

Quadro giuridico di riferimento

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Diciture da riportare in etichetta conformemente alla legislazione nazionale.

Conformemente alla decisione ministeriale n. 235309/7.2.2002, le diciture che possono essere utilizzate nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine protetta (IGP) «Playies Paikou» sono le seguenti:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de blancs (VINO BIANCO DA UVE BIANCHE), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de noir (VINO BIANCO DA UVE ROSSE), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ o ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ/Blanc de gris (VINO BIANCO DA UVE ROSATE O VINO BIANCO DA UVE GRIGIE), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ/kokineli (ΚΟΚΙΝΕΛΙ), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ/Vin de collines (VINO DELLE COLLINE), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ/Vin de coteaux (VINO DEI PENDII), ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ o ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ/Vin de vignobles Montagneux (VINO DA VIGNETI DI MONTAGNA O DA VIGNETI DA VINO DI MONTAGNA).

Link al disciplinare del prodotto

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/OINOS/PGE_trop_prodiagrafes_paikos191217.pdf