

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος**I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ**

Μεσενικόλα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Ε.Α.Σ. Καρδίτσας E.A.S. Karditsas
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	10 Γρ. Λαμπράκη 43100 Καρδίτσα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302441027811
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	easkar@hol.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Αριστείδης Καλαματάς Aristidis Kalamatas
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 43067 Μεσενικόλα Καρδίτσας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302441095131
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Οινοποιείο Γ. Καραμήτρου & ΣΙΑ Ο.Ε. Inorio G. Karamitrou & SIA O.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμος Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 43067 Μεσενικόλα Καρδίτσας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 3226053
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ τελικο.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 332176/18.3.1994 ΦΕΚ 214/Β1/.4.1994
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα 16/8.2.1994 ΦΕΚ 17/Α/14.2.1994
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση 285853/27.8.2004 ΦΕΚ 1366/β/6.9.2004
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 337758/28.7.1998 ΦΕΚ 845/Β/12.8.1998
<i>Νομική αναφορά</i>	Διόρθωση Υπουργική Απόφαση 337758/28.7.1998 Φεκ 967/Β10.9.1998

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Μεσενικόλα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Mesenikola (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 1181θ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

Ερυθρός Ξηρός Οίνος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα έντονο ρουμπινί, με κεραμέρυθρες αποχρώσεις μετά από παλαίωση. Σύνθετο άρωμα φρούτων του δάσους με νότες πιπεριού, συνοδευόμενο από αρώματα βανίλιας και μπαχαρικών, όταν ο οίνος παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια. Στόμα πλούσιο σε σώμα με ισορροπημένη γεύση, μαλακές τανίνες και βελούδινη αρωματική επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

b. Στοιχείο β)

Επιλογή ή Επιλεγμένος
Πύργος
Ορεινός αμπελώνας
Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Ειδικά Επιλεγμένο
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Μεσενικόλα (Mesenikola) παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολλτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Μεσενικόλα (Mesenikola) πρέπει οι οίνοι : <ul style="list-style-type: none"> - να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες. • Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Μεσενικόλα (Mesenikola) πρέπει οι οίνοι : <ul style="list-style-type: none"> - να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες. 	

Σύστημα μόρφωσης πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> Οι οίνοι ΠΟΠ Μεσενικόλα προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων στους οποίους το σύστημα μόρφωσης των πρέμνων για τις ποικιλίες Μαύρο Μεσενικόλα και CARIGNAN είναι κυπελλοειδές ή ROYAT με βραχύ κλάδεμα ενώ για την ποικιλία SYRAH κυπελλοειδές ή διπλό GUYOT με βραχύ ή μακρό κλάδεμα αντίστοιχα. 	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή τα 96 HL ερυθρού οίνου

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Μεσενικόλα (Mesenikola) που καθορίστηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 16/8.2.1994 (ΦΕΚ 17/A/14.2.1994) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθμ. 332176/18.3.1994 (ΦΕΚ 214/B/1.4.1994). Αφορά αμπελώνες περιοχών των Τοπικών Κοινοτήτων Μοσχάτου Μεσενικόλα και Μορφοβουνίου ,του Δήμου Λίμνης Πλαστήρα , του νομού Καρδίτσας που έχουν υψόμετρο έως 750 μέτρα και περικλείονται , εντός της οριοθετικής γραμμής: Παλαιά Επαρχιακή οδός Μορφοβουνίου – Μεσενικόλα -Μονής Κορώνης –Μοσχάτου -Εργοστάσιο ΔΕΗ - Ρέμα <<Γαύρα>>- Επαρχιακή οδός Μητρόπολης - Μορφοβουνίου από το 1,5 χιλιόμετρο έως την Τοπική Κοινότητα Μορφοβουνίου

a. Περιοχή NUTS

GR141	Καρδίτσα
-------	----------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

<i>Αριθμός συνημμένων χαρτών</i>	1
----------------------------------	---

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

--

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Mavro Mesenikola N
Syrah N
Carignan N

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον****Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:****A. Ιστορικός δεσμός.**

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ήταν γνωστή εδώ και αιώνες και αποτελεί παραδοσιακή ασχολία των κατοίκων των ορεινών και ημιορεινών περιοχών των Αγράφων, όπου ανήκει και η περιοχή της ζώνης του Μεσενικόλα. Ήδη από το 1525, με τη συνθήκη του Ταμασίου, οι Αγραφιώτες απέκτησαν αυτονομία από την Οθωμανική κυριαρχία και δυνατότητα ελεύθερης καλλιέργειας των αμπελώνων και οινοπαραγωγής, ενώ καταγράφονται ως οι πρώτοι τεχνίτες της απόσταξης στον ελλαδικό χώρο. Τους επόμενους αιώνες, ξένοι περιηγητές αναφέρονται στα κρασιά της περιοχής, που λόγω των ιδανικών εδαφολογικών και κλιματολογικών συνθηκών και παρά τις δυσκολίες της επικοινωνίας και του υποτυπώδους εμπορίου που υπήρχε, χάρη στην ποιότητά τους έγιναν γνωστά σε ευρύτερες περιοχές της χώρας. Αναφέρεται ότι ποικιλίες αμπέλου, όπως το Μαύρο Μεσενικόλα, καλλιεργούνταν στην περιοχή από την περίοδο της Φραγκοκρατίας. Η παράδοση λέει ότι το όνομα της ποικιλίας, όπως και του ομώνυμου χωριού, προήλθε από κάποιον πρόκριτο ευπατρίδη του Βυζαντίου, γεννημένο και γαλουχημένο στη Γαλλία, που εγκαταστάθηκε εκεί μόνιμα. Έτσι χάριν της υψηλής καταγωγής του, έλαβε την προσωνυμία Monsieur Nicolas και έβαλε τις βάσεις για τη συστηματική αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή. Τις πρώτες δεκαετίες του 20ου αιώνα η αμπελοκαλλιέργεια στο Νομό Καρδίτσας καταλάμβανε έκταση 3200 εκταρίων. Ακολούθησε η καταστροφή των αμπελιών από την φυλλοξήρα και η αναμπέλωση με αμερικανικά υποκείμενα, φθάνοντας το 1965 τα 2300 εκτάρια καλλιέργειας. Στην περιοχή διασώθηκαν και άλλες σπάνιες ποικιλίες (όπως για παράδειγμα η ιδιαίτερα ποιοτική Λημνιώνα), που δείχνουν τον ποικιλιακό πλούτο του ιστορικού αγραφιώτικου αμπελώνα. Εδώ και σαράντα χρόνια, οι διεθνείς ποικιλίες που συμμετέχουν στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου ΠΟΠ Μεσενικόλα, και ειδικά το Syrah, εγκλιματίστηκαν τέλεια στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, αποτελώντας μία από τις πιο σημαντικές καλλιεργούμενες ποικιλίες στην περιοχή.

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός, οικονομικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ζωή των κατοίκων της περιοχής. Αποτελεί παραδοσιακή ασχολία τους από τον περασμένο αιώνα και είναι με μικρή συμβολή της κτηνοτροφίας η αποκλειστική σχεδόν πηγή εισοδήματος. Η οικονομική ανάπτυξη της περιοχής στηρίχθηκε σ' αυτή καθώς τα εδάφη είναι με κλίσεις και ο κλήρος μικρός και δεν ενδεικνύονται για άλλες καλλιέργειες. Τα τρία χωριά της ζώνης μετά από περίοδο εγκατάλειψης και μαρασμού παρουσίασαν σημεία ανάκαμψης και σ' αυτό συνέβαλε και η καθιέρωση της ονομασίας ΠΟΠ Μεσενικόλα. Τόσο τα προϊόντα της αμπέλου, όσο και το κρασί αποτελούν βασικά πολιτισμικά, κοινωνικά και διατροφικά αγαθά. Στο Δήμο Λίμνης Πλαστήρα στην Τοπική Κοινότητα λειτουργεί <<Ο Οίκος Αμπέλου και Κρασιού>> ενώ κάθε χρόνο γίνονται εκδηλώσεις με σκοπό την ανάδειξη των κρασιών της περιοχής όπως η γιορτή κρασιού Μεσενικόλα..

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η ζώνη ΠΟΠ Μεσενικόλα, βρίσκεται στην ενδοχώρα, στο κέντρο της Ελλάδας, στις ανατολικές πλαγιές της οροσειράς των Αγράφων, που αποτελούν μέρος της Πίνδου, του κύριου ορεινού όγκου της ελληνικής χερσονήσου. Το κλίμα της περιοχής

χαρακτηρίζεται ηπειρωτικό με έντονους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια λόγω του υψομέτρου των πλαγιών των Αγράφων, στις οποίες βρίσκονται οι αμπελώνες και της γεινιάσης με την ορεινή λίμνη Πλαστήρα.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Ο συνδυασμός της μακρόχρονης αμπελοοινικής παράδοσης, των εδαφοκλιματικών συνθηκών της περιοχής, των καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπέλου, των εφαρμοζόμενων καλλιεργητικών και οινοποιητικών τεχνικών, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων ΠΟΠ Μεσενικόλα.

Το Μαύρο Μεσενικόλα οινοποιούμενο μαζί με διεθνείς ποικιλίες (Syrah, Carignan), ωστόσο μονοποικιλιακοί οίνοι από Μαύρο Μεσενικόλα αποκαλύπτουν σχετικά σκούρο χρώμα, έντονα αρώματα κοκκινόμαυρων φρούτων, μαλακές ταννίνες και ισορροπημένο σώμα της ποικιλίας.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Μεσενικόλα, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (νοτιοανατολική έκθεση του αμπελώνα, γεινιάση με δασικές εκτάσεις, το ανάγλυφο του εδάφους, η γεινιάση με τη λίμνη Πλαστήρα) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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».</p>	

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>ΦΕΚ με Αριθμό Φύλλου 1452/17-6-2011 στο οποίο δημοσιεύτηκε η απόφαση του υφυπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων με αριθμό 169198 με την οποία επιτρέπεται η παραγωγή (γλευκοποίηση - οινοποίηση) ερυθρού ξηρού οίνου με <<Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Μεσενικόλα >> στις εγκαταστάσεις του Οινοποιείου της ΕΑΣ Καρδίτσας, στην Καρδίτσα από σταφύλια προερχόμενα από αμπελώνες της ζώνης ΠΟΠ Μεσενικόλα.</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη

<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>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».</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005), στο άρθρο 1 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων: - «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» - «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» - «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>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 απόφασης «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).</p> <p>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 Μεσσηνικόλα είναι οι παρακάτω:</p> <p>ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de VignoblesMontagneux.</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

α. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρισης ΠΟΠ Μεσσηνικόλα
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική νομοθεσία

VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302105238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Δεσμός:</i>	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20POP.html
----------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS