

**Αίτηση για νέα τροποποίηση****I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ**

Αμύνταιο (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ-ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ-ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΟΙΝΩΝ Etairia paragogis-metapoiesis-emporias oinon
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ 2ο ΧΛΜ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ-ΑΓ. ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΟΝΑ 53200 ΑΜΥΝΤΑΙΟ ΦΛΩΡΙΝΗΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2386020111
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	2386020132
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Κτημα ΑΛΦΑ ΑΕ
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	2ο χλμ. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ-ΑΓΙΟΥ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΟΝΑ ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2103226053
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	

Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr
--------------------------------	-----------------

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ ΑΕ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΓΙΑΝΝΑΚΟΧΩΡΙ ΗΜΑΘΙΑΣ ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ 59200 ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2103226053
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΜΠΟΣΚΟΣ ΧΡΗΣΤΟΣ & ΣΙΑ Ε.Ε
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΟΝΑΣ ΑΜΥΝΤΑΙΟ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2103226053
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Γ.ΠΑΥΛΟΥ-Β.ΚΑΓΚΑΣ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ Ο.Ε.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση	

νομικών προσώπων):	
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΑΓΙΟΣ ΠΑΝΤΕΛΕΗΜΟΝΑΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2103226053
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	7 ΓΥΜΝΑΣΤΗΡΙΟΥ 53200 ΑΜΥΝΤΑΙΟ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2106923102
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	keosoe@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΧΑΡΤΜΑΝ ΛΩΡΕΝΣ & ΣΙΑ Ε.Ε.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΝΙΚΑ 53070 ΛΕΒΑΙΑ ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2103226053
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΧΑΤΖΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ 1ο ΧΛΜ. ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ-ΑΓΙΟΥΠΑΝΤΕΛΕΗΜΟΝΑ 53200 ΑΜΥΝΤΑΙΟ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2103226053
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Τροποποίηση Προδιαγραφής ΠΟΠ Αμύνταιο.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 238 /24.7.1996 (ΦΕΚ 178/Α/1.8.1996)
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 20/21.1.1995 (ΦΕΚ 16/Α/31.1.1995).
Νομική αναφορά	Β. Διάταγμα υπ'αριθ. 183/16.3.1972 (ΦΕΚ 40/Α/17.3.1972)
Νομική αναφορά	Υπουργική απόφαση αριθ. 228173/3709/15.4.1972 (ΦΕΚ 287/Β/27.4.1972)
Νομική αναφορά	Υπουργικής Απόφαση με. αριθμ. 280557/9-6-2005 (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Αμύνταιο (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Amyndeon (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Τύπος τροποποίησης:	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

### 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος
4. Αφρώδης οίνος

### 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος ερυθρός και ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<p><b>1. Οίνος Ερυθρός Ξηρός</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.</li> <li>- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % vol.</li> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4.0 g/l</li> <li>- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5</li> <li>- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2</li> <li>- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l</li> </ul> <p><b>2. Οίνος Ερυθρός Ημίξηρος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.</li> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα :&gt; 4 -12 g/l ( ή 18 g/l σύμφωνα με το XIV Μέρος Β- 607/2009)</li> <li>- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5</li> <li>- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2</li> <li>- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l</li> </ul> <p><b>3. Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.</li> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα :&gt; 12 -45 g/l</li> </ul>

- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

#### 4. Οίνος Ερυθρωπός Ξηρός

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % 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 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

#### 5. Οίνος Ερυθρωπός Ημίξηρος

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα :> 4 -12 g/l ( ή 18 g/l σύμφωνα με το XIV Μέρος Β- 607/2009)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l

#### 6. Οίνος Ερυθρωπός Ημίγλυκος

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα :> 12 -45 g/l
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

#### 1. Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Όψη: Χρώμα λαμπερό, βαθύ ρουμπινί με βιολετί ανταύγειες

Οσμή: ανάλογα με την παλαιώσή, που αρχίζει από μικρόκαρπα φρούτα του δάσους (βατόμουρο, φραγκοστάφυλο), βύσσινο και δαμάσκηνο για να εξελιχθεί σε αποξηραμένα φρούτα και να ολοκληρωθεί σε αφυδατωμένη ντομάτα και σύκο.

Γεύση: Πλούσιο στόμα με ντελικάτη δομή, χωρίς γωνίες που διεγείρει με τον συνδυασμό μπουκέτου εξέλιξης, οξύτητας και ώριμων τανινών τους γευστικούς κάλυκες. Επίγευση εξαιρετικά μεγάλης διάρκειας με παλινδρομήσεις αρωματικές.

#### 2. Οίνος Ερυθρός Ημίξηρος

1. Όψη: Έντονο κόκκινο χρώμα

2. Οσμή: Πλούσια αρώματα που συνδυάζουν τους τυπικούς χαρακτήρες τοματοπολτού και ελιάς με αυτά των κόκκινων φρούτων

3. Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

#### 3. Οίνος Ερυθρός Ημίγλυκος

1. Όψη: Έντονο κόκκινο χρώμα

2. Οσμή: Πλούσια αρώματα που συνδυάζουν τους τυπικούς χαρακτήρες τοματοπολτού και ελιάς με αυτά των κόκκινων φρούτων

3. Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με γλυκιά μαλακή, ευχάριστη γεύση σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

#### 4. Οίνος Ερυθρωπός Ξηρός

Όψη: Έντονο, λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα

Οσμή: Πλούσια αρωματική μύτη με φρουτώδεις νότες

Γεύση: Αρμονικό στόμα με πλούσια επίγευση και αρωματική επιστροφή

#### 5. Οίνος Ερυθρωπός Ημίξηρος

1. Όψη: Έντονο, λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα

2. Οσμή: Πλούσια αρωματική μύτη με φρουτώδεις νότες

3. Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

#### 6. Οίνος Ερυθρωπός Ημίγλυκος

1. Όψη: Έντονο, λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα

2. Οσμή: Πλούσια αρωματική μύτη με φρουτώδεις νότες

3. Γεύση: Πλούσιο αρμονικό στόμα με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

**Οίνος αφρώδης ερυθρώπός ξηρός, ημίξηρος****Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος Αφρώδης Ερυθρώπός Ξηρός**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 17,0 – 32,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Υπέρπωση στη φιάλη: Ελάχιστη 3,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/l

**2. Οίνος Αφρώδης Ερυθρώπός Ημίξηρος**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 32,0 – 50,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Υπέρπωση στη φιάλη: Ελάχιστη 3,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/l

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος Αφρώδης Ερυθρώπός Ξηρός**

Όψη: Χρώμα ροδί λαμπερό με πληθωρικές φυσαλίδες.

Οσμή: Έντονη μύτη με άρωμα φράουλας και αποξηραμένης ντομάτας

Γεύση: Ισορροπημένο, γεμάτο στόμα με ευχάριστη μακριά επίγευση

**2. Οίνος Αφρώδης Ερυθρώπός Ημίξηρος**

Όψη: Χρώμα τριανταφυλλί με λεπτά κορδόνια φυσαλίδων

Οσμή: Άρωμα βατόμουρου και φράουλας

Γεύση: Στόμα αρμονικό με ανάλαφρη γλυκύτητα σε ισορροπία με την τραγανή οξύτητα

**3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ****a. Στοιχείο α)**

Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)
---

**b. Στοιχείο β)**

Επιλογή ή Επιλεγμένος
-----------------------

Πύργος
--------

Ορεινός αμπελώνας
-------------------

Ορεινό κτήμα
--------------

Μοναστήρι
-----------

Μετόχι
--------

Κτήμα
-------

Κάστρο
--------

Ειδικά Επιλεγμένο
Αρχοντικό
Αμπελώννας(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>	
<p>Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyndeon) 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.</p> <p>Οι ερυθροί ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο παράγονται με διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης ή με την εφαρμογή των κλασικών μεθόδων γλύκανσης</p>	

##### Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι ερυθρωποί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyndeon) παράγονται με τη μέθοδο παραγωγής ροζέ οίνων από ερυθρές ποικιλίες. 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.</p> <p>Οι ερυθρωποί ημίξηροι και ημίγλυκοι οίνοι Π.Ο.Π. Αμύνταιο παράγονται με διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης ή με την εφαρμογή των κλασικών μεθόδων γλύκανσης</p>	

##### Οινοποίηση αφρωδών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι αφρώδεις οίνοι μπορούν να παραχθούν με την κλασική 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. Επιπλέον εφαρμόζεται και η μέθοδος κλειστής δεξαμενής (cune close). Για την παραγωγή του κρασιού βάσης πραγματοποιείται πρώιμος τρύγος, ούτως ώστε τα σταφύλια να έχουν χαμηλό δυναμικό αλκοολικό τίτλο και υψηλή οξύτητα. Ακολουθεί η δεύτερη αλκοολική ζύμωση, σε μικρές αυτόκλειστες δεξαμενές, με πολύ αργούς ρυθμούς και σε χαμηλές θερμοκρασίες.</p>	



## Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Αμύνταιο (Amyndeon) πρέπει οι οίνοι :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul> <p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Αμύνταιο (Amyndeon) πρέπει οι οίνοι :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> </ul>	

## Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι οίνοι ΠΟΠ Αμύνταιο προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα.</p>	

### b. Μέγιστες αποδόσεις

#### Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( HA ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά ερυθρά σταφύλια

#### Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) δεν υπερβαίνει τα 80 HL γλεύκους ερυθρών σταφυλιών

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Αμύνταιο (Amyndeon) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ. 183/16.3.1972 (ΦΕΚ 40/Α/17.3.1972), το οποίο τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 20/21.1.1995 (ΦΕΚ 16/Α/31.1.1995) και το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 238 /24.7.1996 (ΦΕΚ 178/Α/1.8.1996)

Οι αμπελώνες της ζώνης του **ΠΟΠ Αμύνταιο** εκτείνονται στις περιοχές του Δήμου Αμυνταίου και των Κοινοτήτων Αγίου Παντελεήμονα, Βεγόρας, Λακκιάς, Κλειδιού, Αντίγονου, Μανιακίου, Πετρών, Ξυνού Νερού, Φανού, Πεδινού, Αετού, Ροδώνα, Αγραπιδιών, Αναργύρων και Βαρυκού του Νομού Φλώρινας απο-κλειομένων των

βαλτωδών εκτάσεων».

**a. Περιοχή NUTS**

GR134

Φλώρινα

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

Αριθμός συνημμένων  
χαρτών

1

**6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

**a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

04. ΧΙΝΟΜΑΥΡΟ

**b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ**

**c. Άλλες ποικιλίες:**

**7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός των Οίνων της Κατηγορίας 1 και γεωγραφικό περιβάλλον

**Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:**

**α. Ποιότητα**

Ο χαρακτήρας της ποικιλίας Ξινόμαυρο στην αμπελουργική Αμύνταιο παρουσιάζεται στον παραγόμενο οίνο με πλούσιο πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα, ντελικάτη σώμα, καλοδομημένες τανίνες και μία οξύτητα που υποστηρίζει την μεγάλη δυναμική παλαιώσής του.

**β. Ιστορικός δεσμός**

Το οροπέδιο του Αμυνταίου αποτελεί μια από τις σπουδαιότερες αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδας και η καλλιέργεια του αμπέλιού έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα. Τα ευρήματα της περιοχής και η πατροπαράδοτη λατρεία του Διονύσου και του Αγίου Τρύφωνα στα χριστιανικά χρόνια επιβεβαιώνουν την σχέση αμπέλιού και Αμυνταίου.

Περιηγητές όπως ο Τζελεμπί και ο Πουκεβίλ εκθειάζουν τα αμπέλια της περιοχής ενώ τον 3ο Αιώνα μΧ ο Αθήναιος εκθειάζει τον Κελληνό ελαφρύ οίνο. Όταν ο Αλή πασάς γίνεται κύριος της περιοχής προμηθεύεται προϊόντα αμπελοκαλλιέργειας από τους αμπελώνες της, ενώ κατά τους Βαλκανικούς πολέμους ο Σπύρος Μελάς αναφέρεται στο εξαιρετο κρασί του Σόροβιτς (=Αμύνταιο). Ακόμα στη μεγάλη ακμή της πόλης υπάρχουν έμποροι που διακινούν το κρασί μέχρι το Μοναστήρι, το Βελιγράδι και την Βιέννη.

Στην νεώτερη περίοδο, το 1945 ιδρύθηκε η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αμυνταίου (Ε.Α.Σ) η οποία αποτελείται από

27 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς, 2.250 φυσικά μέλη και είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ). Το 1959 ιδρύθηκε το οινοποιείο της, ως μία από τις κυριότερες δραστηριότητες της Ε.Α.Σ. Τον επόμενο χρόνο, το 1960, κυκλοφόρησε το πρώτο ερυθρό κρασί της.

Η καλλιέργεια του Ξινόμαυρου στην περιοχή έχει εξελιχθεί σε πολύ υψηλά ποιοτικά επίπεδα, σήμερα καλλιεργούνται περί τα 7.000 στρέμματα.

Είναι χαρακτηριστικό ότι δεν χρησιμοποιούνται πρόσθετες ουσίες προς διόρθωση των στοιχείων του κρασιού και ότι διαύγαζε συνήθως μόνο με την παλαίωση και σπανίως είτε με φιλτράρισμα είτε με αυγά ή ζελατίνη.

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

Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή του κρασιού είναι στενά συνδεδεμένα με τη ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα. Στη σύγχρονη ζωή των κατοίκων, οι πολιτιστικές εκδηλώσεις και τα έθιμα που αναβιώνουν στην περιοχή προβάλλουν πολύ συχνά το κρασί.

#### δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η ζώνη της ονομασίας «ΑΜΥΝΤΑΙΟ» περιλαμβάνει αμπελώνες στην περιοχή που εκτείνεται γύρω τον Δήμο Αμυνταίου και τα Δημοτικά Διαμερίσματα Αγίου Παντελεήμονα, Βεγόρας, Λακκιάς, Κλειδίου, Αντιγόνου, Μανιακίου, Πετρών, Αετού, Ξινού Νερού, Φανού, Πεδινού, Αετού, Ροδώνα, Αγραπιδίων, Αναργύρων και Βαρυκού στον Νομό Φλώρινας αποκλειόμενων των βαλτωδών εκτάσεων. Οι αμπελώνες εκτείνονται σε 520 – 720 μέτρα υψόμετρο.

Τα εδάφη είναι ελαφριάς προς μέσης μηχανικής σύστασης, άριστης αποστράγγισης, προσχλωσιγενή (πλαιότερες λιμναίες αποθέσεις) με πλεονέκτημα για την τυπικότερη έκφραση της ποικιλίας Ξινόμαυρο τα αμμώδη εδάφη.

#### Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Ο οίνος Π.Ο.Π. Αμύνταιο είναι ένα προϊόν χαρακτηριστικής ποιότητας αποτέλεσμα του εδαφοκλιματικού πλούτου της περιοχής και των τεχνικών οινοποίησης υψηλών προδιαγραφών.

#### Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Τόσο η ιστορική συνέχεια στην οινοποίηση του ξηρού κρασιού που παράγεται από την ποικιλία Ξινόμαυρο στο Αμύνταιο, με όλα τα στοιχεία που συνθέτουν το ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον της ζώνης παραγωγής του, αλλά και με την συνέχεια που δείχνει ότι παρουσιάζει και στις μέρες μας.

Όλα αυτά τα στοιχεία μπορούν να ισχυροποιηθούν από τις πρόσφατες αξιολογήσεις του πλέον έγκυρου διεθνούς συστήματος αξιολόγησης οινικών περιοχών Wine Advocate (erobertparker.com) όπου Ξινόμαυρο της περιοχής Αμυνταίου απέσπασε τις υψηλότερες βαθμολογίες που έχουν αποσπάσει μέχρι σήμερα ερυθροί οίνοι. Γίνεται αποκλειστική αναφορά στην συγκεκριμένη διάκριση, εκτός των πολλών άλλων μέχρι σήμερα, γιατί αποτελεί αδιάσειστο στοιχείο που ενισχύει με μοναδικό τρόπο την προστιθεμένη αξία, αλλά και την εμπορικότητα των συγκεκριμένων οίνων στις παγκόσμιες αγορές.

## Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός του Αφρώδη Οίνου της Κατηγορίας 4 και γεωγραφικό περιβάλλον

#### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

##### α. Ποιότητα

Ο χαρακτήρας της ποικιλίας Ξινόμαυρο στην αμπελουργική Αμύνταιο παρουσιάζεται στον παραγόμενο οίνο με πλούσιο πολύπλοκο αρωματικό χαρακτήρα, ντελικάτη σώμα, καλοδομημένες τανίνες και μία οξύτητα που υποστηρίζει την παραγωγή αφρωδών οίνων.

##### β. Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το οροπέδιο του Αμυνταίου αποτελεί μια από τις σπουδαιότερες αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδας και η καλλιέργεια του αμπελιού έχει τις ρίζες του στην αρχαιότητα. Τα ευρήματα της περιοχής και η πατροπαράδοτη λατρεία του Διονύσου και του Αγίου Τρύφωνα στα χριστιανικά χρόνια επιβεβαιώνουν την σχέση αμπελιού και Αμυνταίου.

Περιηγητές όπως ο Τζελεμπί και ο Πουκεβίλ εκθειάζουν τα αμπέλια της περιοχής ενώ τον 3ο Αιώνα μΧ ο Αθήναιος εκθειάζει τον Κελληνό ελαφρύ οίνο. Όταν ο Αλή πασάς γίνεται κύριος της περιοχής προμηθεύεται προϊόντα αμπελοκαλλιέργειας από τους αμπελώνες της, ενώ κατά τους Βαλκανικούς πολέμους ο Σπύρος Μελάς αναφέρεται στο εξαιρετο κρασί του Σόροβιτς (=Αμύνταιο). Ακόμα στη μεγάλη ακμή της πόλης υπάρχουν έμποροι που διακινούν το κρασί μέχρι το Μοναστήρι, το Βελιγράδι και την Βιέννη.

Στην νεώτερη περίοδο, το 1945 ιδρύθηκε η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αμυνταίου (Ε.Α.Σ) η οποία αποτελείται από 27 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς, 2.250 φυσικά μέλη και είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ). Το 1959 ιδρύθηκε το οινοποιείο της, ως μία από τις κυριότερες δραστηριότητες της Ε.Α.Σ. Τον επόμενο χρόνο, το 1960, κυκλοφόρησε το πρώτο ερυθρό κρασί της.

Η καλλιέργεια του Ξινόμαυρου στην περιοχή έχει εξελιχθεί σε πολύ υψηλά ποιοτικά επίπεδα, σήμερα καλλιεργούνται περί τα

7.000 στρέμματα.

Η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή του κρασιού είναι στενά συνδεδεμένα με τη ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα. Στη σύγχρονη ζωή των κατοίκων, οι πολιτιστικές εκδηλώσεις και τα έθιμα που αναβιώνουν στην περιοχή προβάλλουν πολύ συχνά το κρασί.

Ογδόντα χρόνια πριν, το κρασί του Αμυνταίου, που παραγόταν από Ξινόμαυρο, το αγόραζαν και το εκμεταλλευόταν έμποροι από τις γύρω περιοχές, κυρίως από το Πισοδέρι. Τη δεκαετία του '30 επισκέφτηκε την περιοχή ένας οινολόγος, υπάλληλος του Υπουργείου Γεωργίας, ο οποίος στην προσπάθειά του να παρακινήσει τους αμπελουργούς του Αμυνταίου να δημιουργήσουν ένα οينوποιείο, έδωσε μια διάλεξη στην οποία ανέφερε ως παράδειγμα προς μίμηση τα συμμετοχικά οينوποιεία της Κρήτης. Σιγά-σιγά έγινε συνείδηση ότι θα μπορούσε να δημιουργηθεί και εδώ μια «κοινοπραξία αμπελουργών».

Όντως, το 1945 ιδρύθηκε η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Αμυνταίου (Ε.Α.Σ) η οποία αποτελείται από 27 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς, 2.250 φυσικά μέλη και είναι Νομικό Πρόσωπο Ιδιωτικού Δικαίου (Ν.Π.Ι.Δ). Το 1959 ιδρύθηκε το οينوποιείο της.

Σταθμός στην οινική ιστορία της Ε.Α.Σ. Αμυνταίου υπήρξε η χρονιά του 1971, όταν άρχισαν οι πρώτες προσπάθειες για την οينوποίηση αφρώδους οίνου από Ξινόμαυρο. Οι πειραματικές οينوποιήσεις έδωσαν λαμπρά αποτελέσματα. Και δεν είναι φυσικά τυχαίο το ότι το ελληνικό κράτος αναγνώρισε επίσημα το 1972, ως «ΑΜΥΝΤΑΙΟ Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας» τόσο το ερυθρό, όσο και στην συνέχεια το ροζέ, ήρεμο και αφρώδες κρασί που παράγεται στην περιοχή. Η μοναδική ροζέ Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας που υπάρχει στην Ελλάδα.

Την τελευταία δεκαετία το σύνολο των οينوποιείων της περιοχής έχουν εξοπλιστεί με άριστο μηχανολογικό εξοπλισμό, κατάλληλο να παράγουν υψηλών προδιαγραφών αφρώδεις οίνους (ειδικές αυτόκλειστες δεξαμενές, συστήματα εμφιάλωσης με αντιπίεση κλπ). Σαν αποτέλεσμα της άριστης αξιοποίησης της πρώτης ύλης, παρατηρείται συνεχής αλματώδης αύξηση των πωλήσεων και αλληπάλληλες βραβεύσεις που έχει σαν αποτέλεσμα την είσοδο στο χώρο νέων επενδυτών οينوποιών. Οι αμπελουργοί της περιοχής είναι ενθουσιασμένοι με τα αποτελέσματα και βλέπουν το μέλλον τους να διαμορφώνεται σε μια πλατφόρμα για την παραγωγή ποιοτικής πρώτης ύλης για τους αφρώδεις οίνους. Έξαλλου αυτή η καλλιέργεια (Ξινόμαυρο για αφρώδεις οίνους) μεγιστοποιεί τα οφέλη.

#### **Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση**

Η ζώνη της ονομασίας «ΑΜΥΝΤΑΙΟ» περιλαμβάνει αμπελώνες στην περιοχή που εκτείνεται γύρω τον Δήμο Αμυνταίου και τα Δημοτικά Διαμερίσματα Αγίου Παντελεήμονα, Βεγόρας, Λακκιάς, Κλειδίου, Αντιγόνου, Μανιακίου, Πετρών, Αετού, Ξινού Νερού, Φανού, Πεδινού, Αετού, Ροδώνα, Αγραπιδιών, Αναργύρων και Βαρυκού στον Νομό Φλώρινας αποκλειόμενων των βαλτωδών εκτάσεων. Οι αμπελώνες εκτείνονται σε 520 – 720 μέτρα υψόμετρο.

Τα εδάφη είναι ελαφριάς προς μέσης μηχανικής σύστασης, άριστης αποστράγγισης, προσχωσιγενή (παλαιότερες λιμναίες αποθέσεις) με πλεονέκτημα για την τυπικότερη έκφραση της ποικιλίας Ξινόμαυρο τα αμμώδη εδάφη.

Η ποικιλία Ξινόμαυρο στη ζώνη Αμυνταίου – Πετρών και Ξινού Νερού παρουσιάζει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Το ιδιαίτερο μικροκλίμα σε συνδυασμό με την ελαφριά σύσταση των εδαφών, σε ορισμένες ιδιαίτερα περιοχές, εφοδιάζει τα σταφύλια με αυξημένη οξύτητα που οφείλεται στο συνδυασμό μηλικού και τρυγικού οξέος. Αυτό σε συνδυασμό με τον φρουτώδη και ανθικό χαρακτήρα, δημιουργούν εξαιρετική πρώτη ύλη για την παραγωγή αφρώδων οίνων.

#### **Λεπτομέρειες του προϊόντος:**

Ο οίνος Π.Ο.Π. Αμύνταιο αφρώδης είναι ένα προϊόν χαρακτηριστικής ποιότητας αποτέλεσμα του εδαφοκλιματικού πλούτου της περιοχής και των τεχνικών οينوποίησης υψηλών προδιαγραφών.

#### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Τόσο η ιστορική συνέχεια στην οينوποίηση του ξηρού κρασιού που παράγεται από την ποικιλία Ξινόμαυρο στο Αμύνταιο, με όλα τα στοιχεία που συνθέτουν το ιδιαίτερο εδαφοκλιματικό περιβάλλον της ζώνης παραγωγής του, αλλά και με την συνέχεια που δείχνει ότι παρουσιάζει και στις μέρες μας.

Όλα αυτά τα στοιχεία μπορούν να ισχυροποιηθούν από τις πρόσφατες αξιολογήσεις του πλέον έγκυρου διεθνούς συστήματος αξιολόγησης οινικών περιοχών Wine Advocate (erobertparker.com) όπου Ξινόμαυρο της περιοχής Αμυνταίου απέσπασε τις υψηλότερες βαθμολογίες που έχουν αποσπάσει μέχρι σήμερα ερυθροί οίνοι. Γίνεται αποκλειστική αναφορά στην συγκεκριμένη διάκριση, εκτός των πολλών άλλων μέχρι σήμερα, γιατί αποτελεί αδιάσειστο στοιχείο που ενισχύει με μοναδικό τρόπο την προστιθεμένη αξία, αλλά και την εμπορικότητα των συγκεκριμένων οίνων στις παγκόσμιες αγορές

## 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>	

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p><b>α) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b> 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, παλαιώσης 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><b>β) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b> 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 Αμύνταιο είναι οι παρακάτω: ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΙΝΟΙ ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΛΑ/ Vin de vignobles Montagneux ΟΙΝΟΙ ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΛΑ Ή ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΑ ΚΛΗΜΑΤΑ / Vin de vieux vignobles / Vin de vieilles vignes .</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση Καταχώρησης
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία
<i>Περιγραφή:</i>
Επεξήγηση τροποποίησης τεχνικού Φακέλου ΠΟΠ Αμύνταιο

**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>	+30 210 5238337
<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>	<a href="http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/LISTA-OINON-POP/lista_POP.pdf">http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/LISTA-OINON-POP/lista_POP.pdf</a>
----------------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:**