

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

### I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Πλαγιές Μελίτωνα (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΚΤΗΜΑ ΠΟΡΤΟ ΚΑΡΡΑΣ ΣΤΙΜΑ PORTO CARRAS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	20 Σολωμού 17456 Άλιμος ,Αττικής Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 9977000
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 23750 71 229
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	keosoe@otenet.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΠΛΑΓΙΕΣ ΜΕΛΙΤΩΝΑ ενιαίο έγγραφο TELIKO.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 14/28.12.1981
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση 290772/5115/10.06.1983

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Πλαγιές Μελίτωνα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Slopes of Meliton (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ 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)

#### Οίνος Λευκός ξηρός

##### 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 gr/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

##### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Όψη : λαμπερό κίτρινο.
2. Οσμή : αρωματική μύτη λευκόσαρκων φρούτων και εσπεριδοειδών.
3. Γεύση : ισορροπημένη γεύση, σώμα μετρίου όγκου και αρωματική επίγευση.

#### Οίνος Ερυθρός ξηρός

##### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % vol.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : : Μέγιστη 4,0 gr/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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/l

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

1. Όψη: βαθύ πορφυρό χρώμα.
2. Οσμή: καθαρή και σύνθετη αρωματική μύτη χαρακτηριστική των ποικιλιών που συμμετέχουν.
3. Γεύση: πλούσιο και λιπαρό σώμα με μακρά αρωματική επίγευση.

### **3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**

#### **a. Στοιχείο α)**

Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)

#### **b. Στοιχείο β)**

Επιλογή ή Επιλεγμένος

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Ειδικά Επιλεγμένο

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαυλη

### **4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

#### **a. Οινολογικές πρακτικές**

##### **Οινοποίηση λευκών οίνων**

*Τύπος οινολογικής πρακτικής:*

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

*Περιγραφή πρακτικής:*

Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτων (Slopes of Meliton) παράγεται με τη μέθοδο της προζυμωτικής εκχύλισης, ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρές επιλεγμένες ζύμες οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα . Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20

°C.
-----

### Οινοποίηση ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Πλαγίες Μελίτωνα (Slopes of Meliton) παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.</p>	

### Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>α. Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Πλαγίες Μελίτωνα (Slopes of Meliton) πρέπει:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.</li> </ul> <p>β. Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πλαγίες Μελίτωνα (Slopes of Meliton) πρέπει οι οίνοι :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.</li> </ul> <p>γ. Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πλαγίες Μελίτωνα (Slopes of Meliton) 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>δ. Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πλαγίες Μελίτωνα (Slopes of Meliton) 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 πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>. Η μόρφωση των πρέμνων γίνεται σε κυπελοειδή ή γραμμοειδή σχήματα και το κλάδεμα καρποφορίας που ακολουθείται είναι είτε το Royat είτε το Guyot ανάλογα με την ποικιλία και την τοποθεσία του αμπελώνα.</p> <p>Οι οίνοι προέρχονται από σταφυλές αμπελώνων των οποίων :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- η απόδοση δεν υπερβαίνει τα 800 χιλιόγραμμα σταφυλών ανά στρέμμα,</li> <li>- η ηλικία είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων (4) ετών,</li> <li>-δεν αρδεύονται.</li> </ul> <p>Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή, δεν επιτρέπονται.</p>	

**b. Μέγιστες αποδόσεις****Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο**

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
α.Για τον λευκό ξηρό:8000 kg
β.Για τον ερυθρό ξηρό:8000kg

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

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 60 HL για λευκούς οίνους και 64 HL για τους ερυθρούς οίνους

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτων (Slopes of Meliton) που καθορίστηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 14/28.12.1981 (ΦΕΚ 2/Α/5.1.1982 ) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθμ 301963/25.2.1998 (ΦΕΚ 227/Β/9.3.1998 ) και περιλαμβάνει την περιοχή Νέου Μαρμαρά στη Σιθωνία Χαλκιδικής.

**a. Περιοχή NUTS**

GR127	Χαλκιδική
-------	-----------

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

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

**6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ****a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON
02. RODITIS

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

Cabernet Franc N

Limnio N

Athiri B

## c. Άλλες ποικιλίες:

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

Για την αρχαϊκή και την κλασική περίοδο έχουμε πολλές πληροφορίες για την καλλιέργεια της αμπέλου και την οινοποιία στη Μακεδονία κυρίως από κείμενα της περιόδου, από παραστάσεις σε νομίσματα κυρίως του 6ου αι π.Χ. και σε μικρότερο βαθμό από παραστάσεις σε αγγεία της κλασικής περιόδου. Σύμφωνα με τις πληροφορίες, υπήρχαν αμπελώνες στη Χαλκιδική (στη Μένδη, Σκιώνη, Άκανθο και στη χερσόνησο του Αγίου Όρους), στη Θάσο, στην Πέλλα και στα Στάγειρα, όπου και ο ίδιος ο Αριστοτέλης διατηρούσε αμπελώνα.

Στον αμπελώνα στη Χαλκιδική, ο πιο ονομαστός οίνος ήταν ο λευκός οίνος Μένδης. Για πολλούς αιώνες συγκαταλεγόταν μέσα στους διάσημους και ιδιαίτερα εμπορικούς ελληνικούς οίνους, ενώ και άλλες περιοχές της Χαλκιδικής ακολουθούσαν με τα κρασιά τους (οίνος Τορώνης και οίνος Ακάνθου). Στη Βυζαντινή εποχή, η αμπελοκαλλιέργεια εδώ βρέθηκε σε μεγάλη άνθηση.

Εξίσου σημαντική, αν όχι σημαντικότερη περιοχή για την οινοπαραγωγή στην περίοδο του Βυζαντίου ήταν η Χαλκιδική. Λόγω των πολλών μονών στο Άγιο Όρος -πολλών περισσότερων από ότι σήμερα- και της θέσης του κρασιού ως βασικού στοιχείου διατροφής των μοναχών, όλη σχεδόν η Χαλκιδική, τόσο στο νότο, όσο και στα βορειοδυτικά, μέχρι τη σημερινή Καλαμαριά, ήταν γεμάτη από αμπέλια που χρησίμευαν για οινοπαραγωγή. Η συστηματική καλλιέργεια των αμπελιών είχε ως αποτέλεσμα τον 10<sup>ο</sup> αι. να υπάρχει αφθονία κρασιού στο Άγιο Όρος, να αρχίσει η εμπορία του πρώτα στη Θεσσαλονίκη και αργότερα η μεταφορά του με πλοία σε άλλες περιοχές της Μακεδονίας, στην Κωνσταντινούπολη και σε άλλες χώρες. Το κρασί αποθηκευόταν σε ειδικές αποθήκες μέσα στις μονές, τα βαγεναριά, και σε αντίστοιχες αποθήκες στα μετόχια των μονών σε όλη τη Χαλκιδική.

Από τα παλιά χρόνια, στην αρχαία Άκανθο, στην περιοχή της σημερινής Ιερισσού Χαλκιδικής, υπήρχε η παράδοση της παραγωγής κρασιού, από σταφύλια εκλεκτής ποιότητας. Μάλιστα, το κρασί της περιοχής ήταν γνωστό, όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και πέρα από τα σύνορα αυτής. Σημαντικό ρόλο προς αυτή την κατεύθυνση διαδραμάτισε το λιμάνι της Ιερισσού, που πολλές φορές αποτελούσε σημείο αναφοράς πολλών εμπορικών πλοίων.

Η παραγωγή οίνου στην περιοχή βεβαιώνεται και από το Θουκυδίδη, αλλά και από την παράσταση φύλλων αμπελιού σε σειρά από τετράδραχμά της, που ως ένα βαθμό μαρτυρά τη μεγάλη εξαγωγή του κρασιού, λόγω της πολύ καλής ποιότητάς του. Οι κάτοικοι της Ακάνθου πρέπει κατά παράδοση να ήταν έμπειροι αμπελουργοί, αφού θεός τους τότε ήταν ο Διόνυσος,

τον οποίο λάτρευαν και στον οποίο είχαν αφιερώσει ναό και άλσος της περιοχής. Λέγεται, μάλιστα, πως ο οίνος της Ακάνθου ήταν από τους καλύτερους σε ποικιλία που παραγόταν στον ελληνικό χώρο.

Η μεγάλη οικονομική της άνθηση, ήδη από τις αρχές του 6ου αι., επιβεβαιώνεται από την μεγάλη κυκλοφορία των νομισμάτων της και οφείλεται κυρίως στις εξαγωγές του περίφημου "Μενδαίου οίνου".

Το 1992 βρέθηκε στις ακτές της Αλοννήσου αρχαίο ναυάγιο του πέμπτου αιώνα π.Χ. σε βάθος 30 μέτρων που είχε 3000 περίπου αμφορείς με οίνο από τη Μένδη.

Η καλλιέργεια της αμπέλου και η παραγωγή οίνου κουβαλούν μια μακραίωνη ιστορία στην περιοχή με το τοπωνύμιο της Τωρώνη, επίσης αναφέρεται και η αρχαία πόλη Άμπελος.

Η σκέψη για τη αναβίωση αυτής της περιοχής, γεννήθηκε γύρω στις αρχές του 1965 όποτε ξεκίνησαν οι πρώτες φυτεύσεις αμπελιών στις μοναδικές Πλαγιές του Μελίτωνα.για να δημιουργήσουν μια αληθινή επανάσταση στην Οινοποιητική εικόνα της τότε Ελλάδος.

Ο σχεδιασμός του αμπελώνα που πραγματοποιήθηκε από καθηγητές Πανεπιστημίου της Γεωπονικής Σχολής Θεσσαλονίκης υπήρξε παραδειγματικός, ώστε τα φυτά να προσαρμοστούν στο περιβάλλον της περιοχής, για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Αξιοσημείωτη ήταν η συμβολή του καθηγητή του Πανεπιστημίου του Μπορντό, Εμίλ Πεινό (Emile Peynaud), ο οποίος καθιέρωσε την ιστορική διαδρομή ξενικών ποικιλιών στην Ελλάδα, όπως Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot κ.α.

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

Για αιώνες τώρα η γη της Χαλκιδικής, ήταν πάντα κατάφυτη με αμπέλια και ελαιώνες. Τα φημισμένα κρασιά της στον τότε γνωστό κόσμο, με τα τοπωνύμια Τωρώνη, Άκανθος, και Όλυμπος, που αναφέρονται σε πολλά κείμενα της εποχής εκείνης, ήταν οι πρόγονοι των σημερινών, που προέρχονται από την νομοθετημένη πλέον Ονομασία Προέλευση "Πλαγιές του Μελίτωνα" Ανώτερη Ποιότητα.

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

Η αμπελοργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθούν οι οίνοι ΠΟΠ «Πλαγιές Μελίτωνα» βρίσκεται στη δυτική πλευρά της χερσονήσου Σιθωνίας της Χαλκιδικής. Είναι αρκετά εκτεταμένη ζώνη αρχίζοντας από υψόμετρο 100 μέτρων και φθάνοντας μέχρι τα 350 μέτρα. Οι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές σε πρωτότυπες αναβαθμίδες που βοηθούν την συγκράτηση νερού βροχής.

Η διαμόρφωση του εδάφους, η γεινίαση με τη θάλασσα από μια πλευρά και στο κέντρο του αμπελώνα η κορυφή του Μελίτωνα (ύψος 491,30 μ.) δημιουργούν ιδανικές συνθήκες μικροκλιμάτων παραθαλασσίων και ημιορεινών αμπελοτοπιών. Στα παραθαλάσσια αμπελοτόπια η ευνοϊκή επίδραση της θάλασσας μειώνει τις ημερήσιες εξάρσεις της θερμοκρασίας, δημιουργώντας ευνοϊκότερα μεσοκλίματα για το αμπέλι, ειδικά κατά τις θερμές ώρες της ημέρας, μειώνει τη θερμοκρασία στο περιβάλλον των σταφυλιών και βελτιώνει το φωτισμό τους, βοηθώντας στην ομαλότερη ωρίμασή τους.

Στα ημιορεινά αμπελοτόπια η άνοδος σε υψόμετρο εξασφαλίζει μείωση της μέσης ημερήσιας θερμοκρασίας, περίπου κατά 0,5 έως 0,9°C ανά 100μ., τροποποιώντας το γενικό κλίμα. Δημιουργούνται έτσι τοπικές κλιματικές συνθήκες ευνοϊκές για την προσαρμογή και την ευδοκίμηση μεγαλύτερης γκάμας ποικιλιών αμπέλου. Επίσης σημαντικό ρόλο παίζει και η έκθεση της πλαγιάς επικλινών αμπελώνων καθώς επηρεάζοντας το ποσό της ηλιακής ακτινοβολίας που δέχεται ο αμπελώνας.

Το κλίμα της περιοχής είναι τυπικό Μεσογειακό, συνήθως αίθριο με λίγες βροχοπτώσεις, αίθριους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια με πολύ ήλιο. Οι αλλαγές καιρού είναι πιο έντονες από τα νότια στα βόρεια

Η μέση θερμοκρασία ημέρας και νύχτας κυμαίνεται μεταξύ 31β. και 18 βαθμών Κελσίου αντίστοιχα κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Τους καλοκαιρινούς μήνες η ηλιοφάνεια ξεπερνά τις 10 ώρες τη μέρα.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται μέχρι 500 χιλιοστά, με το μεγαλύτερο ποσοστό βροχής πέφτει κατά την περίοδο από Δεκέμβριο μέχρι Απρίλιο μήνα.

Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, ασβεστοσχιστολιθικά με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο.

#### **Λεπτομέρειες του προϊόντος:**

Ο ξεχωριστός χαρακτήρας των ερυθρών και λευκών οίνων Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα οφείλεται τόσο στις ποικιλίες που καλλιεργούνται αιώνες στην περιοχή, όσο στον εγκλιματισμό τους με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά επιλεγμένων αμπελοπεριοχών. Η επικράτηση του ξηρού κλίματος ισορροπείται από την υγρασία των αέριων θαλάσσιων μαζών, από το δροσερό μικροκλίμα των πευκοκορυφών, καθώς επίσης από τα ασβεστοσχιστολιθικά εδάφη με μεγάλη ικανότητα συγκράτησης νερού. Επίσης σημαντικό ρόλο παίζει και η έκθεση των πλαγιών επικλινών αμπελώνων καθώς επηρεάζοντας το ποσό της ηλιακής ακτινοβολίας που δέχεται ο αμπελώνας. Όλα αυτά τα στοιχεία εξασφαλίζουν ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες που προσδίδουν τα απολαυστικά αρώματα και χαρακτηριστικά χρώματα των οίνων Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα.

#### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής, 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>	

### 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>A. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b></p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»</li> <li>- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> <li>- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> </ul> <p><b>B. Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b></p> <p>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>	



**Γ. 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 Πλαγιές Μελίτωνα είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.

**9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ****a. Άλλα δικαιολογητικά:**

Περιγραφή:

Αίτημα καταχώρησης

Περιγραφή:

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 101 76 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+30 210 2124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ****3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Δεσμός:</i>	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
----------------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:****5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**