

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Γουμένισσα (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	I. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ & ΥΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε. I. BOUTARIS & SON INORITIKI A.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς Αριθμό Χωρίς Οδό 59200 Στενήμαχος Ημαθίας, Νάουσσα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302332059700
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	dimitris.taskos@boutari.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΓΡΟΤΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΧΑΤΖΗΒΑΡΥΤΗΣ Α.Ε. AMPELOURGIKI INORITIKI AGROTOTOURISTIKI CHATZIVARITIS A.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	6ο χλμ Γουμένισσας Γιαννιτσών 61300 Γουμένισσα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302343041236
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-</i>	infothes@itd.gr

ταχυδρομείου:	
---------------	--

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΪΔΑΡΙΝΗΣ ΧΡΙΣΤΟΣ ΟΙΝΟΠΟΪΑ AIDARINIS CHRISTOS INOPIIA
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείριση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	1ο χλμ Γουμένισσας Κιλκίς 61300 Γουμένισσα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302343042555
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	aidarini@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΤΑΤΣΗΣ ΣΤΕΡΓΙΟΣ TATSIS STERGIOS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείριση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	4 Μπιζανίου 61300 Γουμένισσα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302343041053
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@ktimatatsis.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΤΑΤΣΗΣ ΠΕΡΙΚΛΗΣ TATSIS PERIKLIS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείριση

Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	2ο χλμ Γουμένισσας Φιλυριάς 61300 Γουμένισσα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302343043060
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@ktimatatsis.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΕΥΤΥΧΙΔΗΣ ΕΥΤΥΧΙΟΣ EFTICHIDIS EFTICHIOS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείριση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	81 Θ. Σοφούλη 55131 Θεσσαλονίκη Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302310273620
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ προδιαγραφή τελικο.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 344530/7792/26.10.1979 ΦΕΚ 1109/Β/15.12.1979
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα 13/28.12.1981 ΦΕΚ 2/Α/5.1.1982
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 280557/9.6.2005 ΦΕΚ 818/Β/15.6.2005
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 397721/1.10.1992 ΦΕΚ

	617/B/12.10.1992
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 313749/19.12.2002 ΦΕΚ 1602/B/27.12.2002

**V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ**

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Γουμένισσα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Goumenissa (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118iθ 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 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 : 0-4 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

1. Όψη : Λαμπερό σκούρο μπορντό χρώμα.
2. Οσμή : Άρωμα έντονο, σύνθετο, όπου συνδυάζονται αρμονικά ο φρουτώδης χαρακτήρας του κρασιού( χυμός ντομάτας, φρούτα του δάσους) με τα γλυκά αρώματα παλαιώσης ( κανέλα, δρύινο βαρέλι, σοκολάτα, ξηροί καρποί)
3. Γεύση : Λιπαρό, γεμάτο με καλή. Στο στόμα διακρίνουμε άρωμα υπερώριμων και αποξηραμένων φρούτων σε συνδυασμό με άρωμα σοκολάτας, κακάο και βανίλιας

**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
Αγρέπταυλη

## 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

## a. Οινολογικές πρακτικές

## Οινοποίηση ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Γουμένισσα (Goumenissa) παράγεται 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.</li> </ul>	

## Ειδικές οινολογικές πρακτικές

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

**Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων**

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>• Η μόρφωση των πρέμνων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμοειδή σχήματα με διπλό κορδόνι. Οι οίνοι προέρχονται από σταφυλές αμπελώνων των οποίων η ηλικία είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων (4) ετών και δεν αρδεύονται. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή, δεν επιτρέπονται.</p>	

**b. Μέγιστες αποδόσεις****Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο**

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( HA ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 80 HL οίνου.</p>

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

<p>Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Γουμένισσα (Goumenissa) καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθμ 344530/7792/26.10.1979 (ΦΕΚ 1109/Β/15.12.1979 ) που στη συνέχεια τροποποιήθηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 13/28.12.1981 (ΦΕΚ 2/Α/5.1.1982 ).          Η ζώνη παραγωγής του οίνου Π.Ο.Π. Γουμένισσα εκτείνεται στην περιοχή των κοινοτήτων Γουμένισσα, Φυλλυριάς, Στάθης, Γοργόπης, Κάρπης, Γρίβας, Πεντάλοφου, Πολύπετρου, Γερακώνας. Εξαιρούνται οι περιοχές εντός των ορίων των αρδευτικών δικτύων και αυτές που βρίσκονται σε υψόμετρο μικρότερο από 150 μέτρα.</p>
--

**a. Περιοχή NUTS**

GR123	Κιλκίς
-------	--------

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

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

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

04. ΧΙΝΟΜΑΒΡΟ
---------------

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

Negoska N

**c. Άλλες ποικιλίες:****7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ****Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον****Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:****α. Ποιότητα**

Η ποιότητα των οίνων ΠΟΠ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ και η σταθερότητά της στις συνθήκες της περιοχής καταγωγής καθορίζεται κυρίως από την εφαρμοζόμενη αμπελοκομική τεχνική.

**β. Ιστορικός δεσμός**

Η περιοχή της Γουμένισσας ήταν πολύ γνωστή για το κρασί της και την ποιότητά του. Στο Λεξικόν Εγκυκλοπαιδικόν, τ.3, εκδ. Μπαρτ και Χηρς, Ιανουάριος 1892 και στο λήμμα «Γκομέντζα» διαβάζουμε: «Γκομέντζα κώμη της Μακεδονίας. Παράγει άριστον οίνον, τον της Γκομέντζας λεγόμενον, ούτινος γίνεται μεγάλη εξαγωγή...». Επίσης στο λήμμα «οίνος» του ίδιου λεξικού διαβάζουμε «...Από τα κρασιά της δούλης Ελλάδος ονομαστά είναι της Ναούσης, Γκομέντζας και Σιατίστης...». Στα τέλη του προ-προηγούμενου αιώνα και στις αρχές του προηγούμενου καλλιεργούνταν περισσότερο από 11000 στρέμματα αμπέλια, κυρίως με ερυθρές οινοποιήσιμες ποικιλίες από τις οποίες παράγονταν τα φημισμένα μαύρα ταννινούχα κρασιά Γουμένισσης. Πριν τον ερχομό των προσφύγων (1924), στην περιοχή καλλιεργούνταν τρεις ερυθρές οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου: Το Ξινόμαυρο (ξινή Ποπόλκα) η Νεγκόσκα (γλυκιά Ποπόλκα) και το Φαρτσάλο, καθώς και το άσπρο «Μουμίνουκ» ή Μουμίντοσκο» το οποίο χρησιμοποιούσαν κυρίως για το τσίπουρο. Κατά τη διάρκεια του πρώτου Παγκόσμιου Πολέμου η Γουμένισσα βρέθηκε στη γραμμή του Μακεδονικού Μετώπου. Υπήρξε έδρα των Γάλλων, οι οποίοι εξέτιμσαν ιδιαίτερα τα κρασιά της. Θεωρείται μάλιστα από τους κατοίκους της περιοχής ότι αυτοί έφεραν και τη μαστίγα της φυλλοξήρας (1917-1920).

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

Η καταγραμμένη μακρόχρονη αμπελοοινική δραστηριότητα στην περιοχή συνδέθηκε με ποικίλες εκφάνσεις της πολιτιστικής και κοινωνικής δραστηριότητας της τοπικής κοινωνίας. Προεξάρχουσα εκδήλωση του δεσμού της οινοπαραγωγής με τη κοινωνία της περιοχής είναι ο εορτασμός του Αγίου Τρύφωνα, προστάτη των αμπελουργών, και το πλουσιο τελετουργικό που τη συνοδεύει με ενσωματωμένα στοιχεία της θρησκευτικής και πολιτισμικής κληρονομιάς.

Η αμπελοοινική παραγωγή αποτέλεσε ιστορικά βασικό πυλώνα της τοπικής οικονομίας κάτι που ισχύει και σήμερα. Σήμερα στην περιοχή υπάρχουν πέντε σύγχρονα οινοποιεία ενώ οι επενδύσεις στην σύγχρονη αμπελουργική παραγωγή και η εμπλοκή νέου ηλικιακά τμήματος του πληθυσμού είναι εντεινόμενες.

**δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση****Κλίμα**

Το κλίμα κατατάσσεται (κατά LANG) στην κατηγορία του υπόξηρου ως ύφυγρου αντίστοιχα. Θερμικό άθροισμα (βάση 10°C): 1980 βαθμοήμερες από τον Απρίλιο ως τον Οκτώβριο. Ηπειρωτικότητα: 20.93 °C. Ώρες ηλιοφάνειας: 1818 από τον Απρίλιο ως τον Οκτώβριο. Μέση θερμοκρασία του μήνα ωρίμασης: 19.8 °C. Υετός: 650 mm κατά έτος, 35 mm κατά τον μήνα ωρίμασης. Άνεμοι: Τη χειμερινή περίοδο επικρατεί ο Βόρειος άνεμος Βαρδάρης. Το καλοκαίρι επικρατούν ήπιοι τοπικοί άνεμοι (αύρες) κυρίως νότιας διεύθυνσεως αλλά και Βορειοανατολικοί (μελέμια) που μειώνουν την επίδραση των θερμοκρασιών του θέρους.

**Έδαφος**

Η ευρύτερη περιοχή της Γουμένισσας αποτελείται από γρανιτικού τύπου πετρώματα, ψαμμίτες, σχιστόλιθους, οφιόλιθους, ασβεστόλιθους, ενώ το μητρικό υλικό της από αποθέσεις με κοκκινόχωματα, μάργες και μαργαικούς ασβεστόλιθους σε σκληρές και μαλακές στρώσεις. Τα εδάφη της ζώνης είναι στην πλειονότητά τους ουδέτερης ως αλκαλικής αντίδρασης. Η περιοχή διαθέτει ικανές έως μεγάλες ποσότητες τόσο ισοδύναμου όσο και ενεργού ανθρακικού ασβεστίου εκτός από ορισμένες θέσεις που απουσιάζει το ανθρακικό ασβέστιο. Γενικά η εναλλακτική ικανότητα των εδαφών της περιοχής βρίσκεται σε πολύ ικανοποιητικά επίπεδα και εφοδιάζει επαρκώς τα φυτά σε θρεπτικά στοιχεία, λόγω της παρουσίας μεγάλου ποσοστού σμεκτιτών στα ορυκτά της αργίλου, ενώ η παρουσία τόσο του εναλλακτικού ασβεστίου όσο και του εναλλακτικού μαγνησίου είναι υψηλή. Η οργανική ουσία είναι γενικά ικανοποιητική στους επιφανειακούς ορίζοντες και



μειώνεται με το βάθος. Η οργανική ουσία των εδαφών της ζώνης, στην πλειονότητα των περιπτώσεων, είναι ικανή να τροφοδοτήσει τα φυτά με το απαραίτητο για την ανάπτυξή τους άζωτο, χωρίς να χρειάζεται συμπληρωματική αζωτούχος λίπανση.

Ανάγλυφο

Το ανάγλυφο της περιοχής είναι κυματοειδές, έντονο, με ποικίλους προσανατολισμούς και κλίσεις από 0 ως 30% και αποτελεί ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά που διαμορφώνουν τη συμπεριφορά των καλλιεργούμενων ποικιλιών στη περιοχή δεδομένου ότι οι υψομετρικές διαφορές μεταξύ των αμπελώνων είναι μικρές(0-70μ.). Η πλειονότητα των αμπελώνων βρίσκεται σε υψόμετρο 200-270 μ.

### *Λεπτομέρειες του προϊόντος:*

Το όνομα της ποικιλίας –**Ξινόμαυρο**– προέρχεται από το ξινό και το μαύρο, αν και στην πράξη, οι φλούδες των ρωγών του δεν είναι ιδιαίτερα πλούσιες σε χρωστικές. Το **Ξινόμαυρο** χρειάζεται κατάλληλο terroir, αυξημένες καλλιεργητικές φροντίδες, χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και κατάλληλες καιρικές συνθήκες, για να ξεδιπλώσει το μεγαλείο του. Το ρουμπινί χρώμα, το μαγικό μπουκέτο, που περιλαμβάνει από βιολέτες μέχρι πολύ ελιάς και από ντομάτα μέχρι καπνό και φραγκοστάφυλα, το υψηλόβαθμο, γεμάτο οξύτητα στόμα και οι άγριες ταννίνες, δίκαια του έχουν δώσει τον τίτλο «ελληνικό νεμπόλο».

Η Νεγκόσκα αποτελεί μια ελληνική ποικιλία που λόγω της μικρής της παραγωγής σπανίως συναντάται οινοποιημένη μόνη της. Η Νεγκόσκα συμπληρώνει το Ξινόμαυρο δίνοντας στους οίνους βαθύ χρώμα, φρουτώδη αρώματα και στρογγυλεύει την γεύση τους προσδίδοντας τους σοκολατένια γεύση.

Η συμπεριφορά των δύο ποικιλιών από τις οποίες παράγεται ο ΠΟΠ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ στο περιβάλλον της οροθετημένης παραγωγής είναι τέτοια που επιτρέπει τον αρμονικό συνδυασμό των ιδιαίτερων χαρακτήρων τους στο τελικό προϊόν. Η συμμετοχή της ποικιλίας Νεγκόσκα στην ποικιλιακή σύνθεση των οίνων ΠΟΠ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ είναι ο κύριος παράγων διαφοροποίησης από άλλους οίνους στους οποίους χρησιμοποιείται η ποικιλία Ξινόμαυρο. Επιπλέον, η ωρίμαση του Ξινόμαυρου στην περιοχή και κάτω από το εφαρμοζόμενο σύστημα διαχείρισης, συντελείται σε συνθήκες που διαφοροποιούν αισθητά το αποτέλεσμα από άλλες περιοχές καλλιέργειας της ποικιλίας αυτής.

### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η συνοינוποίηση των σταφυλιών Ξινόμαυρου και Νεγκόσκας που παράγονται μέσα στο πολύμορφο φυσικό περιβάλλον της περιοχής δημιουργεί ένα μοναδικό συνδυασμό αρωματικών και γευστικών χαρακτήρων στο παραγόμενο προϊόν.

## 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>	
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».	

### 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

**Περιγραφή των προϋποθέσεων**

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».

**Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>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, 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><b>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 Γουμένισσα 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:**

<b>Περιγραφή:</b>
Αίτηση Καταχώρισης
<b>Περιγραφή:</b>
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>	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20POP.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20POP.html</a>
----------------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**