

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

Αβδηρα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΒΟΥΡΒΟΥΚΕΛΗ Α.Ε. VOURVOUKELI S.A.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 67061 Αβδηρα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302541051580
Τηλεομοιοτυπία:	+0302541051997
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@ktima-vourvoukeli.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Π.Γ.Ε. ΑΒΔΗΡΑ - ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 269490/24.1.1997 (2)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 207683/23.1.2003 (3)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 320110/19.8.2008 (3)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 313009/20.9.2006 (5)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 301037/14.10.2004 (3)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Άβδηρα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Avdira (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

<i>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</i>
1. Οίνος λευκός ξηρός <ul style="list-style-type: none">- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,5% Vol.- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5% Vol.- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol.- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5, Μέγιστη 7,5- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg/l): 200
2. Οίνος λευκός ημίξηρος <ul style="list-style-type: none">- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol.- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0% Vol.- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg/l): 250***

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/ l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250

* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**1. Οίνος λευκός ξηρός**

Χρώμα λαμπερό κίτρινο με πράσινες αποχρώσεις. Έντονα αρώματα λευκόσαρκων και τροπικών φρούτων με φυτικές νότες ανθέων και εσπεριδοειδών. Στόμα πλούσιο, αρωματικό με λιπαρή δομή και ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Επίγευση με μεγάλη αρωματική διάρκεια.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Χρώμα λαμπερό κίτρινο με πράσινες αποχρώσεις. Έντονα αρώματα λευκόσαρκων και τροπικών φρούτων με φυτικές νότες ανθέων και εσπεριδοειδών. Στόμα πλούσιο με δροσερή γλυκύτητα, αρωματικό με λιπαρή δομή και ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Επίγευση με μεγάλη αρωματική διάρκεια.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Χρώμα λαμπερό κίτρινο με πράσινες αποχρώσεις. Έντονα αρώματα λευκόσαρκων και τροπικών φρούτων με φυτικές νότες ανθέων και εσπεριδοειδών. Στόμα πλούσιο, αρωματικό με λιπαρή δομή και ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Επίγευση γλυκιά με μεγάλη αρωματική διάρκεια.

Οίνος ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 150
- 2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol
 - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5% Vol.
 - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5**
 - Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
 - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200***

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2

* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Χρώμα πλούσιο πορφυρό με ιώδεις αποχρώσεις. Αρώματα γλυκών κόκκινων φρούτων (δαμάσκηνου, αγριοκέρασου) και καρυδιού σε φόντο ξηρών φρούτων και νύξεις βανίλιας και φτέρης. Στόμα γεμάτο με ευγενικές και γοητευτικές τανίνες που ισχυροποιούν το βελούδινο τελείωμα του κρασιού. Μακρά επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Χρώμα πλούσιο πορφυρό με ιώδεις αποχρώσεις. Αρώματα γλυκών κόκκινων φρούτων (δαμάσκηνου, αγριοκέρασου) και καρυδιού σε φόντο ξηρών φρούτων και νύξεις βανίλιας και φτέρης. Στόμα γεμάτο, με ευγενικές και γοητευτικές τανίνες που ισχυροποιούν το βελούδινο γλυκό τελείωμα του κρασιού. Μακρά επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Χρώμα πλούσιο πορφυρό με ιώδεις αποχρώσεις. Αρώματα γλυκών κόκκινων φρούτων (δαμάσκηνου, αγριοκέρασου) και καρυδιού σε φόντο ξηρών φρούτων και νύξεις βανίλιας και φτέρης. Στόμα γεμάτο, με ευγενικές και γοητευτικές τανίνες που ισχυροποιούν το βελούδινο τελείωμα του κρασιού. Μακρά γλυκιά επίγευση.

Οίνος ερυθρώπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250***

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250

* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

Χρώμα ζυηρό ροδαλό. Έντονα αρώματα φρέσκιας φράουλας, φραγκοστάφυλου και φρούτων του δάσους. Φρέσκια γεύση με καλή οξύτητα και γλυκιά επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Χρώμα ζυηρό ροδαλό. Έντονα αρώματα φρέσκιας φράουλας, φραγκοστάφυλου και φρούτων του δάσους. Φρέσκια γεύση με διακριτική οξύτητα και γλυκιά επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Χρώμα ζυηρό ροδαλό. Έντονα αρώματα φρέσκιας φράουλας, φραγκοστάφυλου και φρούτων του δάσους. Φρέσκια γεύση με διακριτική οξύτητα και γλυκιά επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος
Ορεινός αμπελώνας
Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Κάβα
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπταυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Άβδηρα παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και 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>	
Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Άβδηρα παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.	

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Αβδηρα παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Η διαμόρφωση των πρέμνων ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.	

b. Μέγιστες αποδόσεις**Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο**

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 80 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τους ερυθρούς σε δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Άβδηρα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 269490/24-1-1997 (ΦΕΚ 126/Β/26-2-1997) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 313009/20-9-2006 (ΦΕΚ 1436/Β/29-09-2006).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Άβδηρα περιλαμβάνει τις περιοχές που βρίσκονται στα διοικητικά όρια του πρώην δήμου (προ Καλλικράτη) Αβδήρων που περιλαμβάνει τις κοινότητες Αβδήρων, Μάνδρας, Μυροδάτου και Μαγγάνων του Δήμου Τοπείρου του Ν. Ξάνθης σε υψόμετρο έως 300 μέτρα.

a. Περιοχή NUTS

GR112	Ξάνθη
-------	-------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	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 ΟΙV

Mavroudi N
Zoumiatiko B
Moschato Alexandrias B
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Chardonnay B
Limnio N
Pamidi N

Syrah N
Athiri B
Grenache Rouge N
Ugni Blanc B
Malagousia B

γ. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Τα Άβδηρα, η πατρίδα του Δημόκριτου και του Πρωταγόρα, ένας τόπος πλούσιος σε ιστορία και με μεγάλη αμπελοοινική παράδοση. Στις λοφώδεις εκτάσεις της περιοχής, γινόταν από την αρχαιότητα η αμπελοκαλλιέργεια, γεγονός που αναφέρεται και σε παιάνα του Πινδάρου.

Τα Άβδηρα Κτισμένα μεταξύ Πόρτο Λάγους και Εκβολών του Νέστου Ποταμού (παραλία Ξάνθης), η σπουδαιότερη πόλη της Αρχαίας Θράκης. Πήρε το όνομα της από τον Άβδηρο, φίλο του Ηρακλή. Πιθανόν να είναι και Αποικία των Φοινίκων. Ιστορικά φέρεται ιδρυτής της ο εκ Κλαζομενών της Μ. Ασίας Τιμήσιος το 656 π.χ. Είναι η πατρίδα των ιδρυτών της ατομικής θεωρίας του Δημόκριτου και του Λεύκιππου, του σοφιστή Πρωταγόρα, των φιλοσόφων Ανάξαρχου και του Εκαταίου, του ποιητή Νικαινέτου και άλλων.

Οι Αβδηρίτες είχαν εμπορικές επαφές και με κατοίκους απομακρυσμένων περιοχών, όπως ο Εύξεινος Πόντος, το Αιγαίο και η Ανατολική Μεσόγειος. Το αποδεικνύουν τα νομίσματα, τα αγγεία και οι αμφορείς μεταφοράς κρασιού και λαδιού από τις πόλεις αυτές που βρέθηκαν στα Άβδηρα, καθώς και η ευρεία κυκλοφορία των νομισμάτων των Αβδήρων σε πολλές περιοχές.

Στους βυζαντινούς χρόνους τα Άβδηρα αποτελούσαν, μαζί με την περιοχή της Μαρώνειας, έναν από τους αμπελώνες του Βυζαντίου. Εδώ παραγόταν ο περίφημος «Παμίτις Οίνος», παράφραση του αρχαίου Παν-μέθη που προερχόταν κυρίως από τις σημερινές Θρακιώτικες ποικιλίες ΠΑΜΙΤΙ και Θρακιώτικο. Στα χρόνια της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, ο Γάλλος πρόξενος στην Κωνσταντινούπολη προσομοιάζει σε αναφορά του στο Παρίσι, την περιοχή με αυτή του Bordeaux της Γαλλίας. Στα τέλη του 19ου αιώνα, ο αμπελώνας καταστρέφεται από τη φυλλοξήρα και οι κάτοικοι της περιοχής στρέφονται στην καλλιέργεια του καπνού. Οι πρόσφυγες που εγκαταστάθηκαν στην περιοχή,

προερχόμενοι από την Αν. Θράκη και τη Μ. Ασία περίπου στις αρχές της δεκαετίας του '20 , ξαναφύτεψαν μικρούς οικογενειακούς αμπελώνες και η αμπελοκαλλιέργεια έτσι επαναπροσδιορίστηκε στην περιοχή έως και σήμερα.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Άβδηρα βρίσκεται στα διοικητικά όρια του πρώην δήμου (προ Καλλικράτη) Αβδήρων που περιλαμβάνει τις κοινότητες Αβδήρων, Μάνδρας, Μυρωδάτου και Μαγγάνων.

Υψομετρικά τα εδάφη κυμαίνονται από 100 έως 200 μέτρα. Πρόκειται για ημιπεδινή ζώνη. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές και λοφίσκους. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης (SL, SCL) με ουδέτερο pH και με λίγο ανθρακικό ασβέστιο. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό με ελαφριές τάσεις ηπειρωτικού κλίματος.

Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 24 C ενώ τους χειμερινούς είναι 6^o C . Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 850 mm και η κατανομή τους είναι αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Δεκέμβριο και μέχρι Απρίλιο. Η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέχει την βλαστική περίοδο. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Ο συνδυασμός των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Άβδηρα.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Άβδηρα οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος , κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) 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>Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 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>Στην αριθ. 392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ.. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ, στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:</p> <p>«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοοινικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς».</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>Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής:</p> <p>Στο 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</p>	

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>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>A) <u>Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</u> 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 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> -«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» -«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» -«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» <p>B) <u>Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</u> 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 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/B/15-6-2005).</p> <p>Γ) <u>Παραδοσιακές Ενδείξεις</u> 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 Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Άβδηρα είναι οι παρακάτω: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ</p>	

ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Η ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΛΑ/ Vin de vignobles montagneux.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΆ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Αίτηση καταχώρησης Π.Γ.Ε. Άβδηρα

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD Directorate for Processing, Standardization and Quality Control Section of Wines and Spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302102124171. +0302102124289, +0302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302105238337
<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>	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LISTA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS