

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Σέρρες (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Μητροπούλου Ευανθία Mitropoulou Evanthia
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	15 χλμ ΕΟ Σερρών Δράμας 62048 Πεντάπολη Σερρών Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302321024387
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+3023210 24387
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ktimanagerantzi@aol.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Μανωλόπουλος Κ. – Τούνα Φ. Ο.Ε. Manolopoulos K. - Touna F
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη Εταιρία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 62048 Εμμανουήλ Παπάς Σερρών Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302321092042
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302321092042
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@kyathoswines.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Γούλας Απόστολος Goulas Apostolos
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 62048 Πεθελινός Σερρών Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302321073280
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	kerkinitiswine@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Τσιάρα Λουκία Tsiara Loukia
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 62200 Δημητρίτσι Σερρών Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302321058409
Τηλεομοιοτυπία:	+302321049254
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	etsiara@teiser.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Ρωμαλίδης Νικόλαος Romalidis Nikolaos
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό

Διεύθυνση:	62200 Άμπελοι Σερρών Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302392024860
Τηλεομοιοτυπία:	+302392024869
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	nik.i.romalidis@hotmail.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Μελίδου Ευαγγελία Melidou Evaggelia
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 62300 Σιδηρόκαστρο Σερρών Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302323024574
Τηλεομοιοτυπία:	+302323025299
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	melidou@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Χατζηπάντος Ιωάννης Chatzipantos Ioannis
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 62053 Ροδόπολη Σερρών Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302327022097
Τηλεομοιοτυπία:	+302327022105
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	antonis_rodopoli@yahoo.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Σ.Φλώρος – Ε. Γαλάτση Ο.Ε. S. Floros - E. Galatsi
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη Εταιρία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 62200 Άμπελοι Σερρών Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+3023222020830
Τηλεομοιοτυπία:	+3023222020831
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Χρόνης Δημήτριος Chronis Dimitrios
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 62045 Αλιστράτη Σερρών Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302324031777
Τηλεομοιοτυπία:	+302324031777
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Σίμογλου Αριστείδης Simoglou Aristidis
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό

Διεύθυνση:	62041 Ροδολίβος Σερρών Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302324072420
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Χαραλαμπόγλου Γεώργιος Haraboglou Georgios
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 62047 Κρηνίδα Σερρών Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302324091756
Τηλεομοιοτυπία:	+302324091756
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	ktima@haralaboglou.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Παγωνάς Δημοσθένης Pagonas Dimosthenis
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 62047 Κορμίστα Σερρών Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302521038811
Τηλεομοιοτυπία:	+302521038811
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	pagonasdimos@yahoo.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Σ. Παπαδάκης – Α. Κούτρας Ο.Ε. S. Papadakis - A. Koutras
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη Εταιρία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 62052 Μεσολακιά Σερρών Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302324093076
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Σέρρες Προδιαγραφή Προϊόντος.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 316845/29-11-2004
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 413013/30-11-1995
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 310948/24-12-2010

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Σέρρες (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Serres (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:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λευκός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % 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 7,5
- 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 λευκός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % 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 7,5
- 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 λευκός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % 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 7,5
- 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

Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα. Πλούσιο στόμα με δροσερή οξύτητα, χαρακτηρίζεται από γευστική αρμονία. Στο μπουκέτο του μπλέκονται αρώματα πεπονιού, ανανά, αχλαδιού, λεμονιού και εξωτικών φρούτων και συνθέτουν ένα αρωματικό λευκό κρασί. Μακρά αρωματική επίγευση.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα. Πλούσιο στόμα με δροσερή οξύτητα και γλυκύτητα, χαρακτηρίζεται από γευστική αρμονία. Στο μπουκέτο του μπλέκονται αρώματα πεπονιού, ανανά, αχλαδιού, λεμονιού και εξωτικών φρούτων και συνθέτουν ένα αρωματικό λευκό κρασί. Μακρά αρωματική επίγευση.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα. Πλούσιο στόμα με καλή οξύτητα και ευχάριστη γλυκύτητα χαρακτηρίζεται από γευστική αρμονία. Στο μπουκέτο του μπλέκονται ευχάριστα αρώματα πεπονιού, ανανά, αχλαδιού, λεμονιού και εξωτικών φρούτων και συνθέτουν ένα μοναδικό αρωματικό λευκό κρασί. Μακρά αρωματική επίγευση.

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: 11,0 % 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: 11,0 % 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 7,0
- 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: 11,0 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg / l): 200

*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

Βαθύ πορφυρό χρώμα . Καλή δομή, με πλούσιο σώμα, στρογγυλεμένες ταννίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Άρωμα βατόμουρου, μπαχαρικών, κέδρου και σοκολάτας. Μακρά και απαλή επίγευση. Μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Βαθύ πορφυρό χρώμα . Καλή δομή, με πλούσιο σώμα, στρογγυλεμένες ταννίνες , ισορροπημένη οξύτητα και ελαφριά γλυκύτητα. Άρωμα βατόμουρου, μπαχαρικών, κέδρου και σοκολάτας . Μακρά και απαλή επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Βαθύ πορφυρό χρώμα . Καλή δομή, με πλούσιο σώμα, στρογγυλεμένες ταννίνες , ισορροπημένη οξύτητα. Άρωμα βατόμουρου, μπαχαρικών, κέδρου και σοκολάτας. Μακρά, απαλή και γλυκιά επίγευση.

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % 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 7,5
- 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: 11,0 % 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 7,5
- 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: 11,0 % 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 7,5
- 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 Ερυθρώπός ξηρός

Ζωηρό χρώμα ροδιού. Έντονα φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Ισορροπημένη οξύτητα, πλούσιο σώμα, γεύση με πολυπλοκότητα και μακρά αρωματική επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρώπός ημίξηρος

Ζωηρό και έντονο χρώμα ροδιού. Έντονα φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Καλοδομημένη οξύτητα, ελαφριά γλυκύτητα, πλούσιο σώμα, γεύση με πολυπλοκότητα και μακρά αρωματική επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρώπός ημίγλυκος

Ζωηρό χρώμα ροδιού. Έντονα φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Καλοδομημένη οξύτητα, πλούσιο σώμα, γεύση με πολυπλοκότητα και μακρά αρωματική και γλυκιά επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων

Τύπος οινολογικής

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Σέρρες Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p>	

Οινοποίηση ερυθρών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Σέρρες παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p>	

Οινοποίηση ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Σέρρες παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °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 την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ) β) Κατά την οινοποίηση του Π.Γ.Ε. Σερρών δύναται να γίνει χρήση της προζυμωτικής κρουοεγχύλισης στη λευκή αλλά και στην ερυθρά οινοποίηση. Δύναται επίπλέον η χρήση επιλεγμένων ζυμομυκήτων αλλά και χρήση θρεπτικών συστατικών όπως θειαμίνης, κυτταρίνης, όξινου φωσφορικού αμμωνίου ή θειϊκού αμμωνίου για την ανάπτυξη των ζυμομυκήτων. Η χρήση αδρανών αερίων και διοξειδίου του άνθρακα είναι επίσης δυνατή για την προστασία των οίνων και την απαλλαγή τους από το εγκλωβισμένο διοξείδιο. Επίσης μπορεί να γίνεται χρήση οξυγόνωσης με αέριο οξυγόνο (micro – macro) για την ωρίμανση των οίνων. Γίνεται ψύξη και μετά διήθηση για την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων.</p>	

Συστήματα μόρφωσης πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Το σύστημα μόρφωσης των πρέμνων ακολουθεί τις συνήθειες στην περιοχή</p>	

καλλιεργητικές τεχνικές.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τους ερυθρούς σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τους λευκούς οίνους σε δεκατρείς χιλιάδες (13,000) κιλά νωπά σταφύλια. Σχετικά με τους ερυθρωπούς η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) είναι δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια για τις ερυθρές ποικιλίες και δεκατρείς χιλιάδες (13,000) κιλά νωπά σταφύλια για τις λευκές ποικιλίες.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 97,5 HL τελικού προϊόντος

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Σέρρες καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 413013/30.11.1995 (ΦΕΚ 1031/Β/14.12.1995) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 316845/29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004) και αριθ. 310948/24.12.2010 (ΦΕΚ 2040/Β/29.12.2010).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Σέρρες περιλαμβάνει τα διοικητικά όρια του νομού Σερρών.

a. Περιοχή NUTS

GR126

Σέρρες

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχήςΑριθμός 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 ΟΙΥ

Agoumastos B
Batiki B
Zoumiatiko B
Cabernet Franc N
Moschato Alexandrias B
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Chardonnay B
Limnio N
Pamidi N
Syrah N
Asprouda Serron B
Koiniariko N
Athiri B
Cinsaut N
Ugni Blanc B
Malagousia B

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 στις Σέρρες, όπως και σε όλη την Ελλάδα, ήταν γνωστή από την αρχαιότητα. Πολλοί θρύλοι και ιστορίες γεννήθηκαν στις Σέρρες και στις παρυφές του Παγγαίου Όρους όπου ζούσε ο Διόνυσος και έπαιζε τη λύρα του ο Ορφείας .

Όλες σχεδόν οι παραστάσεις των αγγείων που χαρίζει κάθε τόσο η Σερραϊκή γη, η μεγάλη αυτή μητέρα, είναι εμπνευσμένες από την λατρεία του αιγιματικού αυτού Θεού.

Έλεγαν πως στην Βισαλτία υπήρχε μεγάλο και ωραίο Ιερό του Διονύσου στο οποίο έλαμπε τη νύχτα της γιορτής του εκθαμβωτικό φως, σημάδι πως θα δώσει ο Θεός άφθονο θερισμό.

Επίσης στην αρχαία Γάζωρο πόλη κτισμένη μεταξύ δύο ρεμάτων που ιδρύθηκε από τους Ηδωνούς γύρω στο 700 π.χ και υπήρξε μια από τις σημαντικότερες ανεξάρτητες πόλεις της Ηδωνίας μέχρι και την εποχή του Μεγάλου Αλεξάνδρου, βρέθηκε Ιερό αφιερωμένο στην θεά Αρτέμιδα Γαζωρίτιδα από το ποίο έλαβε η πόλη το όνομα της. Κύριο εύρημα των ανασκαφών ήταν μια πέτρινη πλάκα του 158 μ.χ με αρχαία Ελληνική επιγραφή 27 στίχων που αναφερόταν στην αμπελοκαλλιέργεια που ανθούσε στην περιοχή μας <Αγαθή Τύχη Παρα Σύρου του Ευάλκου

Του δημοσίου τόπου ενφυτεύσεως αμπέλων έχειν επικαρπίαν αμπέλου με εξ ημισείας και των λοιπών οπύρων και στεμφύλων > δημοσιοποιούσε την απόφαση της τοπικής βουλής του Δήμου. Σήμερα η πλάκα αυτή βρίσκεται στο μουσείο των Σερρών .

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.

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.

Η Σέρρες μια περιοχή που άλλοτε είχε πολλούς αμπελώνες και γενικότερα σπρωρώνες χάρισε σε πολλά χωριά το όνομα τους π.χ <<Αμπελη>> .

Η διακίνηση των προϊόντων γινόταν οδικώς από την αρχαία Εγνατία Οδό που περνούσε παράλληλα με την σημερινή και έφτανε μέχρι την Κωνσταντινούπολη, καθώς και από το γνωστό στην αρχαιότητα λιμάνι της Αμφιπόλεως, όπου γινόταν η διακίνηση του κρασιού, των σταφυλιών και γενικότερα των σπρωφόρων καρπών και του καπνού

Μετά τον τρύγο οδηγούσαν τα σταφύλια στα πέτρινα πατητήρια ή στα ξύλινα <<ΚΟΥΡΙΤΟΣ>>.

Ο τρύγος ήταν μεγάλη γιορτή, τον Αί-Δημήτρη προς το τέλος Οκτωβρίου δοκίμαζαν τα κρασιά και ο νοικοκύρης πριν δοκιμάσει χύνει λίγο κρασί για να ευχαριστήσει τα αγαθά που τους πρόσφερε η Γαία .

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

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Σέρρες απλώνεται στην οριοθετημένη περιοχή της Σέρρες και σε υψόμετρο από 50 – 300 μέτρα

Η έκθεση του αμπελώνα Σέρρες , το ανάγλυφο του εδάφους

παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι.

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

Ο αμπελώνας των Σερρών , κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού και ο άνεμος δεν επιτρέπει την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλύτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Ο συνδυασμός αυτών 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. Σέρρες.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Σέρρες 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**

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

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Στην αριθμ .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 αριθμ. 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

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<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 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

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</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 818Β/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:</p> <p>-«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> <p>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</p> <p>Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία</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 απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων</p>	

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/Β/15-6-2005).

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 Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Σέρρες είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ 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.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Αίτημα τροποποίησης ΠΓΕ Σέρρες

Περιγραφή:

Αίτηση καταχώρισης

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 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2102124171 ,+302102124289,+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 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