

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Σιάτιστα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Γκουτζιαμάνη Γεωργία - Γιάννης Μπουτάρης Ο.Ε. Goutziamani Georgia- Yiannis Boutaris O.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	5 Αγ. Νικάνορος 50300 Σιάτιστα Κοζάνης Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302465022224
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	dyofiloi@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Σιάτιστα Αειφόρος, Τιουκαλίας Ιωάννης & ΣΙΑ Siatista aiforos Tioukalias Ioannis & SIA
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Προσωπική
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 50300 Μπάρα Σιάτιστας Κοζάνης Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302465030835
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	gtioukalias@yahoo.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΠΓΕ Σιάτιστα - Προδιαγραφή Προϊόντος.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 313007/20.9.2006 ΦΕΚ 1436/β/29.9.2006
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 317101/14.1.1993 ΦΕΚ 41/β/4.2.1993
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 320082/28.71.2008 ΦΕΚ 1609/β/12.8.2008

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Σιάτιστα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Siatista (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:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<p>Οίνος λευκός ξηρός</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol. - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % Vol. - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10 % 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 - Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L <p>-</p> <p>*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής</p>
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
Ανοιχτό κίτρινοπράσινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών, φρούτων που συνθέτουν ένα χαρακτηριστικό και ιδιαίτερο μπουκέτο. Πλούσιο και λιπαρό στο στόμα, ισοροπημένο με μακρά επίγευση.

Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0% 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Βαθύ κόκκινο χρώμα με συμπυκνωμένο μπουκέτο ώριμων φρούτων, μπαχαρικών και αρωματικές νότες βαρελιού. Δομημένο στόμα με φαινολικό όγκο, νεύρο και μακρά επίγευση που του επιτρέπουν τη περαιτέρω παλαίωση στη φιάλη

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10 % 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Έντονο τριανταφυλλί χρώμα με εκρηκτικό άρωμα φρέσκων φρούτων. Γεμάτο στόμα με μακρά επίγευση, νεύρο και φρεσκάδα.

Οίνος Λιαστός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 16,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 164,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ερυθρό ή ερυθρωπό, έντονα αρωματικό κρασί με σύνθετη δομή ξηρών και γλυκών φρούτων. Εξαιρετική ισορροπία

σακχάρων, αλκοόλης, οξύτητας και πολυφαινολών που χαρίζει μεγάλη διάρκεια, ιδιαίτερη επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

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, ερυθρών, ερυθρωπών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
<p>Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Σιάσιπα Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p>Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Σιάσιπα παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p> <p>Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Σιάσιπα παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p>	

Οινοποίηση λιαστών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο λιαστός οίνος Π.Γ.Ε. Σιάτιστα Παράγεται από γλεύκη λιασμένων σταφυλιών από λευκές και ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση των οίνων με ΠΓΕ Σιάτιστα και σε οποιοδήποτε ποσοστό. Οι λιαστοί οίνοι παράγονται χωρίς εμπλουτισμό, από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Γίνεται αποβοστρύχωση και έκθλιψη των μερικώς αποξηραμένων σταφυλιών και οδηγούνται στο πιεστήριο αμέσως. Το παραγόμενο γλεύκος απολασπώνεται και ακολουθεί αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενη θερμοκρασία.</p>	

Σύστημα μόρφωσης πρέμνων

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

b. Μέγιστες αποδόσεις

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές ποικιλίες σε οκτώ χιλιάδες (8,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τις λευκές ποικιλίες σε δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια. Οι ποικιλίες που συμμετέχουν στην παραγωγή του ερυθρωπού οίνου έχουν μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται να ανέρχεται δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια.</p>

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 64 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 75 HL τελικού προϊόντος</p>

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

<p>Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Σιάτιστα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 317101/14.01.1993 (ΦΕΚ 41/04.02.1993) όπως τροποποιήθηκε από την Υπουργική Απόφαση αριθ. 313007/20.09.2006 (ΦΕΚ 1436/29.02.2006) και την Υπουργική Απόφαση αριθ. 320082/28.07.2008 (ΦΕΚ 1609/12.08.2008). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Σιάτιστα περιλαμβάνει τη διοικητική περιοχή της Δημοτικής Ενότητας Σιάτιστας του Δήμου Βοίου της περιφερειακής ενότητας Κοζάνης σε υψόμετρο 600 μέτρα και άνω.</p>
--

a. Περιοχή NUTS

GR133	Κοζάνη
-------	--------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1
---------------------------	---

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

06. CABERNET SAUVIGNON
04. ΧΙΝΟΜΑΥΡΟ

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Batiki B
Moschomavro N
Gewürztraminer Rs
Merlot N
Cinsaut N
Chondromavro N
Priknadi B

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:
<p>A. Ιστορικός δεσμός.</p> <p>Από πολύ παλιά ασχολήθηκαν οι κάτοικοι της Σιάτιστας με την αμπελουργία. Οι καλλιεργήσιμες εκτάσεις της παλιά ανέρχονταν σε 15.000 στρέμματα, ενώ σήμερα δεν υπερβαίνουν τις 3.000 στρέμματα. Η άριστη ποιότητα των σιατιστινών κρασιών οφείλεται στα πετρώδη εδάφη, όπου καλλιεργείται η άμπελος.</p> <p>Ο Άγγλος περιηγητής Lake, που επισκέφτηκε τη Σιάτιστα το 1805, διαπιστώνει ότι "Οι Σιατιστείς κατασκευάζουν εν είδος κρασιού εκ των αρίστων της Ρουμελίας". Το κρασί αποτελούσε εμπορεύσιμο είδος από παλιά. Οι αμπελουργοί φυλάγουν τα κρασιά τους σε κατώγια για πολλά χρόνια. Ονομαστό είναι το "ηλιαστό" κρασί της Σιάτιστας, που προέρχεται από ποικιλία μαύρων μοσχοστάφυλων, που τα ηλιάζουν μέχρι και δύο μήνες. Επίσης από τα τσίπουρα παράγεται η πολύ καλή ρακή</p>

μαύρων μοσχοστάφυλων, που τα ηλιάζουν μέχρι και δύο μήνες. Επίσης από τα τσίπουρα παράγεται η πολύ καλή ρακή (τσίπουρο) της Σιάτιστας.

Στο Λεξικόν Εγκυκλοπαιδικόν, τ.3, εκδ. Μπαρτ και Χηρς, Ιανουάριος, 1892, στο λήμμα «οίνος» διαβάζουμε «...από τα κρασιά της δούλης Ελλάδος ονομαστά είναι της Ναούσης, Γκομέντζας και Σιατίστης...».

Διάφορες ταξιδιωτικές εντυπώσεις αλλά και λαογραφικά κείμενα μαρτυρούν τόσο την αμπελοκαλλιέργεια όσο και τη σύνδεση του κρασιού ως αναπόσπαστο στοιχείο της καθημερινής ζωής των ανθρώπων στην ευρύτερη περιοχή της μελέτης (Λαογραφικά Εράτουρας, 1993- The wines of Greece, 1990).

Ενδεικτικά αναφέρουμε τις εντυπώσεις του Άγγλου περιηγητή Lake που επισκέφτηκε τη Σιάτιστα το 1805: “Από το προϊόν αυτό “Τα σταφύλια” οι Σιατιστείς παρασκευάζουν ένα είδος κρασιού εκ των αρίστων της Ρουμελίας (Βαλκανικής Χερσονήσου), από το οποίο πωλούν αρκετό εις την Μακεδονίαν, την Θεσσαλίαν, την Ήπειρον και την Ευρώπην. Το κρασί είναι τεσσάρων ειδών: 1) Ηλιασμένον ή Ηλιοστεγνωμένον, μίγμα άσπρων και κόκκινων σταφυλιών εκτεθειμένων επί οκτώ ημέρας εις τον ήλιον ή και εναποτειθεμένων εις σκεπασμένην συσκευήν επί έξι εβδομάδας, κατόπιν των οποίων το προϊόν γίνεται άσπρο γλυκό κρασί δυνατής ουσίας και υψηλής γεύσεως 2) Ένα ξηρό άσπρο κρασί 3) Ένα κόκκινο κρασί 4) Το αφιθινόν ή κρασί αφιθίου (είδος Βερμούτ), παρασκευαζόμενον και εις άλλα μέρη της Ελλάδος. Το κρασί τούτο είναι γλυκό και ευγευστότατον. Οι Σιατιστινοί φυλάγουν το κρασί των τρία, τέσσερα, πέντε, κάποτε δε και περισσότερα χρόνια, στα βαγένια, καλαισθητικώς αραδιασμένα, όπως και εις την πεπολιτισμένην Ευρώπην. Το άριστο κρασί παράγεται εις πετρώδη μέρη...”

Να τι γράφει και ο περιηγητής Francois Rouqueville, που επισκέφτηκε τη Σιάτιστα το 1806, στο βιβλίο του “Ταξίδι στη Δυτική Μακεδονία. Άνοιξη του 1806”: “ Η Σιάτιστα ήταν η πόλη της Ειρήνης. Το σχολείο της, μίαν αγνή πηγή ηθικής, και αυτός ο ξεχωριστός πληθυσμός της, ένα παράδειγμα ομόνοιας που μπορούμε να το συστήσουμε στους άλλους κατοίκους της Ανατολής. Σ’ όλη τη Μακεδονία καυκιοούνται για τα γλυκίσματά τους και πρώτ’ απ’ όλα για τις πίτες, ένα είδος γλύκισμα από φύλλα της Σιάτιστας, που τις στέλνουν σ’ όλη την αυτοκρατορία. Τα κρασιά της είναι το ίδιο ονομαστά και αυτά, είναι, όπως πιστεύω, τα καλύτερα της Μακεδονίας”.

Η εμφάνιση της φυλλοξήρας αλλά και η ενασχόληση των κατοίκων με άλλες δραστηριότητες όπως η γούνα είχαν σαν αποτέλεσμα να περιοριστεί σημαντικά η αμπελοκαλλιέργεια. Αξίζει να σημειωθεί ότι μόνο στην περιοχή της Σιάτιστας αναφέρεται ότι καλλιεργούνταν γύρω στα 15.000 στρέμματα αμπέλια, ενώ σήμερα η έκταση αυτή έχει περιοριστεί σε λιγότερο από 2.000 στρέμματα.

A1. Ιστορικός δεσμός για τους λιαστούς οίνους

Οι λιαστοί οίνοι παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή πολλά χρόνια πριν.

Ενδεικτικά αναφέρουμε τις εντυπώσεις του Άγγλου περιηγητή Lake που επισκέφτηκε τη Σιάτιστα το 1805: “Από το προϊόν αυτό “Τα σταφύλια” οι Σιατιστείς παρασκευάζουν ένα είδος κρασιού εκ των αρίστων της Ρουμελίας (Βαλκανικής Χερσονήσου), από το οποίο πωλούν αρκετό εις την Μακεδονίαν, την Θεσσαλίαν, την Ήπειρον και την Ευρώπην. Το κρασί είναι τεσσάρων ειδών: 1) Ηλιασμένον ή Ηλιοστεγνωμένον, μίγμα άσπρων και κόκκινων σταφυλιών εκτεθειμένων επί οκτώ ημέρας εις τον ήλιον ή και εναποτειθεμένων εις σκεπασμένην συσκευήν επί έξι εβδομάδας, κατόπιν των οποίων το προϊόν γίνεται άσπρο γλυκό κρασί δυνατής ουσίας και υψηλής γεύσεως 2) Ένα ξηρό άσπρο κρασί 3) Ένα κόκκινο κρασί 4) Το αφιθινόν ή κρασί αφιθίου (είδος Βερμούτ), παρασκευαζόμενον και εις άλλα μέρη της Ελλάδος. Το κρασί τούτο είναι γλυκό και ευγευστότατον. Οι Σιατιστινοί φυλάγουν το κρασί των τρία, τέσσερα, πέντε, κάποτε δε και περισσότερα χρόνια, στα βαγένια, καλαισθητικώς αραδιασμένα, όπως και εις την πεπολιτισμένην Ευρώπην. Το άριστο κρασί παράγεται εις πετρώδη μέρη...”

Αναλυτικά παρουσιάζονται ντοκουμέντα και αναφορές στο λιαστό κρασί της Σιάτιστας στο Παράρτημα.

B. 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.

Οι αμπελώνες της Σιάτιστας στις αρχές του προηγούμενου αιώνα καταλάμβαναν το μεγαλύτερο μέρος της γεωργικής της γης. Με την πάροδο του χρόνου και κυρίως με την ανάπτυξη της επεξεργασίας της γούνας, η αμπελοκαλλιέργεια συρρικνώθηκε και οι πρώτες περιοχές στις οποίες η καλλιέργεια της αμπέλου εγκαταλείφθηκε ήταν και οι πιο «προβληματικές περιοχές», οι οποίες παρουσίαζαν δυσκολία στην καλλιέργεια ή υποβαθμισμένη, λόγω ατελούς ωρίμανσης των σταφυλιών, παραγωγή (αμπελώνες γύρω από την πόλη, αριστερά του οδικού άξονα Κοζάνης-Σιάτιστας, κλπ).

Σήμερα οι αμπελώνες περιορίζονται κυρίως στα δεξιά του οδικού άξονα Κοζάνης –Σιάτιστας (περιοχή Δερβένι), στην Κάτω Σιάτιστα (μικρή έκταση), και τα τελευταία χρόνια λόγω δυνατότητας καλύτερης εκμηχάνισης της καλλιέργειας στις περιοχές του Μεσοποτάμου και της Τσιάγκινας. Με βάση τα στοιχεία της Εθνικής Στατιστικής Υπηρεσίας η έκταση που καταλαμβάνουν δεν ξεπερνά τα 2.800 στρέμματα.

Η περιοχή της Σιάτιστας είναι, λόγω υψομέτρου που κυμαίνεται μεταξύ 680 και 850 μέτρων, μία από τις δροσερότερες περιοχές του Νομού Κοζάνης, στην οποία εν μέρει διατηρήθηκε μέχρι σήμερα ο παραδοσιακός τρόπος αμπελοκαλλιέργειας.

ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ

Ο κύριος όγκος του αμπελώνα της Σιάτιστας εκτείνεται σε δύο περιοχές:

α. βόρεια και νότια του οδικού άξονα Κοζάνης-Σιάτιστας (κυρίως βόρεια, περιοχή Δερβένι) και

β. βόρεια και νότια της παλαιάς εθνικής οδού Θεσσαλονίκης- Ιωαννίνων (περιοχή Τσιάγκινας και Μεσοποτάμου).

Ακολουθεί μία επιγραμματική παρουσίαση των κυριότερων χαρακτηριστικών του εδάφους των επι μέρους περιοχών.

A. Δερβένι

Όπως προκύπτει από την εδαφολογική μελέτη, η περιοχή του Δερβενίου είναι μία ενιαία εδαφολογικά, περιοχή, με εδάφη προερχόμενα από την αποσάθρωση ασβεστολίθου, που είναι όλος ο ορεινός όγκος, βόρεια της περιοχής. Εμφανίζει αρκετά σημαντική κλίση και νότια έκθεση που βοηθάει στην καλύτερη ωρίμανση των ποικιλιών (με εξαίρεση την περιοχή που βρίσκεται αριστερά της εθνικής οδού Θεσσαλονίκης-Ιωαννίνων, που έχει βόρεια έκθεση).

Στην περιοχή αυτή έχουν διατηρηθεί οι παλιές αναβαθμίδες, καλλιεργούμενες στην πλειοψηφία τους με αμπέλια παλιότερα, από τα οποία ένα τμήμα τους παρέμεινε έως σήμερα, ενώ υπάρχουν και πολλοί ακαλλιέργητοι αγροί, εξαιτίας της δυσκολίας καλλιέργειας των εδαφών αυτών.

Λόγω της διατήρησης του παραδοσιακού τρόπου καλλιέργειας στην περιοχή αυτή, τα εδάφη είναι πολύ καλά κατεργασμένα (στρεμματισμένα), μέχρι βάθους σχεδόν ενός μέτρου, με αποτέλεσμα να διαθέτουν μια πολύ καλή δομή. Πιο συγκεκριμένα ο στρεμματισμός δημιούργησε εδάφη χαλαρά, που ευνοούν τη διείσδυση του ριζικού συστήματος της αμπέλου, με μεγάλη υδατοικανότητα, με κανονικά κατανεμημένους λίθους σε όλο το βάθος του εδάφους και με αυξημένο ποσοστό οργανικής ουσίας, λόγω της καλύτερης αποσύνθεσης των φυτικών υπολειμμάτων.

Βέβαια η παρουσία πολλών λίθων στην επιφάνεια του εδάφους λόγω της επιφανειακής διάβρωσης, κάνει αρκετά δύσκολη την καλλιέργεια του εδάφους και απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων καθώς και σημαντική χειρωνακτική εργασία. Από την άλλη όμως η παρουσία τους στην επιφάνεια προωίμζει την παραγωγή και διατηρεί την υγρασία του εδάφους.

Όσον αφορά τα χαρακτηριστικά και τη γονιμότητα των εδαφών, τα εδάφη στο Δερβένι είναι μέσης ως βαριάς μηχανικής σύστασης, με καλή όμως στράγγιση και λόγω προηγούμενης επεξεργασίας χαλαρά, με καλή δομή και καλή οργανική ουσία. Ως εκ τούτου είναι εδάφη που εφοδιάζουν επαρκώς τα φυτά με το αναγκαίο για την ανάπτυξή τους άζωτο.

Είναι στην πλειονότητά τους αλκαλικά, με αρκετό, λόγω μητρικού πετρώματος ανθρακικό ασβέστιο (10-70%, ως 17% ενεργό).

Η εναλλακτική ικανότητα των εδαφών που σχετίζεται άμεσα με τη διαθεσιμότητα των μακρο- και μικροθρεπτικών είναι σε πολύ ικανοποιητικά επίπεδα, ενώ σε υψηλά επίπεδα βρίσκεται το εναλλακτικό ασβέστιο και το εναλλακτικό μαγνήσιο.

Όσον αφορά το κάλιο, εμφανίζεται σε επάρκεια, είναι οριακό ή χαμηλό, ανάλογα με την τομή, ενώ ο φωσφόρος βρίσκεται σε χαμηλά επίπεδα σε όλη την περιοχή.

Αναφορικά με τα ιχνοστοιχεία δεν φαίνεται να υπάρχει σημαντική έλλειψη σε κανένα από αυτά, με εξαίρεση το βόριο, το οποίο βρίσκεται σε χαμηλά γενικά επίπεδα.

B. Περιοχή Μεσοποτάμου-Τσιάγκινας

B.1. Μεσοπόταμος

Η περιοχή του Μεσοποτάμου, υψόμετρο 570-700 μ. εκτείνεται κάτω από την εθνική οδό Θεσσαλονίκης-Ιωαννίνων. Είναι ελαφρά κυματοειδής, με χαραδρωτικές διαβρώσεις και νότια έκθεση.

Τα εδάφη της περιοχής προέρχονται από σκληρούς ασβεστόλιθους, είναι σε μεγάλο ποσοστό στα επιφανειακά στρώματα απασβεστωμένα (Terra rosa), κυρίως βαριάς μηχανικής σύστασης, σκληρά, κολλώδη, τύπου Alfisols, χωρίς καθόλου ή με ελάχιστους λίθους στην κατατομή τους. Η οργανική ουσία είναι σε χαμηλά επίπεδα και ως εκ τούτου και το άζωτο ανεπαρκές.

Πρόκειται για εδάφη ψυχρά, που συγκρατούν υγρασία και που οψιμίζουν την παραγωγή, όξινα (T9 και T13) ως ελαφρά αλκαλικά, σχεδόν χωρίς καθόλου (T9, T10, T13) ή με λίγο ανθρακικό ασβέστιο (T11, T12).

Ο φωσφόρος βρίσκεται σε χαμηλά ως οριακά επίπεδα σε όλη την περιοχή, το κάλιο είναι γενικά επαρκές όπως και τα ιχνοστοιχεία με εξαίρεση το βόριο το οποίο είναι γενικά σε χαμηλά επίπεδα.

B.2. Τσιάγκινα

Περιοχή με παλαιές αναβαθμίδες, η οποία βρίσκεται σε υψόμετρο 570-700μ, πάνω από την εθνική οδό Θεσσαλονίκης-Ιωαννίνων. Έχει νότια έκθεση και είναι προστατευμένη από τον ορεινό όγκο που βρίσκεται βόρεια και που κάνει καταλληλότερες τις συνθήκες για την αμπελοκαλλιέργεια.

Περιλαμβάνει εδάφη μικρού βάθους μερικώς ή ολικώς απασβεστωμένα, με μητρικό υλικό ασβεστόλιθο αποσπασμένο ή μη. Είναι μέσης ως βαριάς μηχανικής σύστασης, με σημαντική παρουσία λίθων που ευνοεί την καλή στράγγισή τους.

Είναι αλκαλικής αντίδρασης, με ικανοποιητική οργανική ουσία, με λίγο ως μέτριο ανθρακικό ασβέστιο και σχετικά φτωχά σε κάλιο και φωσφόρο.

Τα ιχνοστοιχεία βρίσκονται σε επάρκεια με εξαίρεση το βόριο, το οποίο είναι σε χαμηλά επίπεδα.

ΚΛΙΜΑΤΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

Θερμοκρασία

Στα παρακάτω διαγράμματα παρουσιάζονται τα κλιματικά δεδομένα που αφορούν τη μέση μηνιαία, τη μέση μεγίστη και τη μέση ελαχίστη θερμοκρασία των περιοχών.

Τα δεδομένα αυτά προέρχονται από τα μετεωρολογικά στοιχεία που διαθέτει η Ε.Μ.Υ. για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης (1955-1997), ενώ αυτά που αφορούν την περιοχή της Σιάτιστας προέκυψαν προσεγγιστικά με βάση τις υπομετρικές διαφορές των υπό μελέτη περιοχών.

Παρατηρώντας το διάγραμμα 3 της μέσης θερμοκρασίας του αέρα στην Κοζάνη, το Βελβεντό και τη Σιάτιστα, παρατηρούμε ότι η θερμοκρασία τον Αύγουστο και το Σεπτέμβριο, είναι στο επίπεδο των 19-20⁰ C, που ενδείκνυται για την καλλιέργεια ερυθρών ποικιλιών, ενώ είναι ελαφρώς χαμηλότερη κυρίως το Σεπτέμβριο στη Σιάτιστα, κάτι που θα πρέπει να ληφθεί υπόψη στην επιλογή των ποικιλιών και των τύπων των παραγόμενων οίνων.

Ηλιακή ακτινοβολία

Η ηλιακή ακτινοβολία μιας περιοχής είναι σημαντικό στοιχείο για την καταλληλότητά της ως αμπελουργική περιοχή. Για το σκοπό αυτό έχουν δημιουργηθεί δείκτες κλιματικοί, σημαντικότερος εκ των οποίων είναι ο ηλιοθερμικός **δείκτης Huglin** ο οποίος υπολογίζεται από τις μέσες και μέγιστες ημερήσιες θερμοκρασίες από την πρώτη του Απρίλη ως το τέλος Σεπτεμβρίου ($\bar{a}i((t_{\max j}-10)+(t_{\min j}-10))/2*1,02\bar{y}$), καθώς και οι **βαθμομέρες του Winkler**, δείκτης ο οποίος υπολογίζεται με βάση το άθροισμα των μέσων ημερήσιων θερμοκρασιών που ξεπερνούν το μηδέν βλαστήσεως (10°C) κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου.

Οι τιμές των παραπάνω δεικτών παρουσιάζονται στον πίνακα που ακολουθεί για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης.

Πίνακας 1. Δείκτης Huglin και Βαθμομέρες του Winkler για την περιοχή της Κοζάνης

Περιοχή	Δείκτης Huglin	Βαθμομέρες του Winkler
Κοζάνη	2260	1834,5

Θερμοκρασία - Υγρασία

Στα διαγράμματα που ακολουθούν παρουσιάζονται η μέση μηνιαία υγρασία και η μέση μηνιαία βροχόπτωση στην Κοζάνη και το Βελβεντό.

Ο υδροθερμικός δείκτης του Branas με βάση τα διαθέσιμα μετεωρολογικά στοιχεία για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης είναι 4490,5.

Εκτός όμως από την υγρασία των βροχοπτώσεων σημαντικό στοιχείο για την δυνατότητα καλλιέργειας της αμπέλου σε μία περιοχή είναι και η εξατμισοδιαπνοή, ο ρυθμός της οποίας και το ύψος της καθορίζουν την υγρασία που έχει στην διάθεσή του το φυτό.

Στην μελετηθείσα περιοχή, η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέχει την βλαστική περίοδο, με σημαντική έλλειψη διαθέσιμης υγρασίας, τουλάχιστον σε ορισμένες περιοχές της μελέτης όπως ο Κρόκος, ο Βελβεντός κ.α..

Άνεμος

Ο άνεμος επιδρά στην βλάστηση και την παραγωγή της αμπέλου και η επίδρασή του σχετίζεται με την έντασή του και με το βλαστικό στάδιο της αμπέλου.

Δυνατός άνεμος προκαλεί μηχανικής φύσης ζημιές (σπασίματα, αποκόλληση εμβολίου υποκειμένου κλπ). Σε ανεμόπληκτες περιοχές, πέρα από τις μηχανικής φύσης ζημιές παρατηρείται και σχηματισμός μικρότερου μήκους βλαστών, μικρότερων μεσογονατίων, μικρότερων ανθοταξιών και μικρότερης παραγωγής (Dry et al, 1988).

Συγχρόνως παρατηρείται μειωμένη φωτοσυνθετική δραστηριότητα (κλείσιμο των στοματίων) και έλλειψη νερού με σημαντικές επιπτώσεις στη φυσιολογική λειτουργία του φυτού.

Η ύπαρξη ανέμων σε μία περιοχή πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά την εγκατάσταση του αμπελώνα.

Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή της Κοζάνης είναι βόρειοι ενώ στην περιοχή του Βελβεντού ανατολικοί ως βορειοανατολικοί, δεν φαίνεται όμως να μπορούν να δημιουργήσουν ιδιαίτερα σοβαρά προβλήματα την αμπελοκαλλιέργεια. Μάλιστα στην περίπτωση του Βελβεντού όπου η σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας είναι υψηλότερη την βλαστική περίοδο σε σχέση με την περιοχή της Κοζάνης, έχουν θετική επίδραση, μειώνοντας το ποσοστό της επικαθήμενης, στα φύλλα της αμπέλου, δρόσου και ως εκ τούτου, τον κίνδυνο προσβολών περνοσπόρου και γενικότερα των ασθενειών.

Συμπερασματικά για το κλίμα

Η μελετηθείσα περιοχή βρίσκεται σε γεωγραφικό πλάτος 40 μοιρών ($40,299-40,254^{\circ}$) και γεωγραφικό μήκος $21,5-22^{\circ}$.

Τόσο τα διαφορετικά υψόμετρα των περιοχών όσο και γενικότερα η τοπογραφία της περιοχής (κλίσεις, προσανατολισμός κλίσεων), δημιουργούν διαφορετικά μεσοκλίματα αλλά και μικροκλίματα, που όμως η έλλειψη αντίστοιχων κλιματικών δεδομένων δεν επιτρέπει επί του παρόντος τη διάκρισή τους. Έτσι περιοριζόμενοι στην επεξεργασία των υπάρχοντων κλιματικών δεδομένων (που διαθέτει η Ε.Μ.Υ. για την ευρύτερη περιοχή της Κοζάνης, και των δεδομένων που προκύπτουν προσεγγιστικά για την περιοχή της Σιάτιστας), καθίσταται δυνατή η διάκριση της ευρύτερης περιοχής μελέτης σε κλιματικές ζώνες, με βάση τους δείκτες IH (Indice d' Huglin) και D.J.W. (Degre-jours d' Winkler), καθώς και τη μέση θερμοκρασία και τη βροχόπτωση κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου (πίνακας 2):

Πίνακας 2: Κλιματικοί δείκτες της περιοχής της Κοζάνης και του Βελβεντού

ΠΕΡΙΟΧΗ	ΚΛΙΜΑΤΙΚΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ
---------	--------------------

ΚΟΖΑΝΗ	Η=2260 DJW=1834,5 Tm=12,93 $Tm 4-9^{0C}=19,48$ Βροχόπτωση=506 mm Βροχόπτωση τη βλαστική περίοδο= 237 mm Υδροθερμικός δείκτης του Branas= 4490,5
--------	---

Γ1. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση για τους λιαστούς οίνους

Σχετικά με το άπλωμα – λιάσιμο των σταφυλιών για την παραγωγή του λιαστού οίνου, ακολουθείται η παραδοσιακή διαδικασία. Οι άνεμοι που επικρατούν μόνιμα στη περιοχή, έχουν ευνοϊκή επίδραση

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. Σιάτιστα.

Λεπτομέρειες του προϊόντος για τους λιαστούς οίνους

Σχετικά με το άπλωμα – λιάσιμο των σταφυλιών για την παραγωγή του λιαστού οίνου, ακολουθείται η παραδοσιακή διαδικασία. Τα σταφύλια μετά από προσεκτική διαλογή απλώνονται σε μεγάλα τελάρα (σήτες) που στη περιοχή ονομάζονται λιάστρες. Αυτές τοποθετούνται σε στεγασμένο χώρο που εξασφαλίζει την προστασία τους από τη βροχή ενώ επιτρέπει παράλληλα την ευνοϊκή επίδραση των ανέμων που επικρατούν μόνιμα στη περιοχή. Η χρονική περίοδος απλώματος επιλέγεται με κριτήριο την ωρίμανση και την υγιεινή κατάσταση των σταφυλιών ενώ η διάρκεια του μπορεί να φτάσει ενδεικτικά και τους τρεις μήνες (παραδοσιακά από τον Οκτώβριο ως τον Ιανουάριο).

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Σιάτιστα 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	
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:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

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	
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».	

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
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής 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: -«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 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/Β/15-6-2005).</p>	
<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 Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Σιάτιστα είναι οι παρακάτω:</p>	
<p>ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ</p>	

ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ /
Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή
ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montageux .

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρισης

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>	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html
----------------	---

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