

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

Σπάτα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	B. ΜΑΡΚΟΥ ΟΕ V. Markou O.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμος Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό Λ. Πικερμίου χωρίς Τ.Κ. Σπάτα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 6634102
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 6025620
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@markouwines.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΓΕΩΡΓΑ Ikogenia Georga
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	12 Γ. Γεώργα 19004 Σπάτα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 66 33 345
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 66 33 345
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@geowines.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ ΑΝΑΣΤΑΣΙΑΣ ΦΡΑΓΚΟΥ ANASTASIA FRAGOU WINERY
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό ΛΕΩΦ. ΜΑΡΑΘΩΝΟΣ & ΜΑΚΕΔΟΝΟΜΑΧΩΝ 19009 ΡΑΦΗΝΑ, ΑΤΤΙΚΗΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 22940 32508
Τηλεομοιοτυπία:	+30 22940 32508
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@fragouwines.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΚΟΥΛΟΧΕΡΗΣ Θ. ΣΤΑΥΡΟΣ KOULOCHERIS TH. STAVROS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό ΠΛ. ΞΕΝΟΦΩΝΤΑ 19016 ΣΠΑΤΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 6632542
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 6632542
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	S_KOULOCHERIS@YAHOO.GR

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΠΑΤΩΝ AGROTIKOS AMPELOURGIKOS SYNETERISMOS SPATON
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ

νομικών προσώπων):	
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	64 ΔΙΑΔΟΧΟΥ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ 19004 ΣΠΑΤΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 6632472
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 6632472
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	keosoe@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΣΙΝΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ SINIS VITICULTURE WINERY
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό 19ο χλμ Λεωφ. Σπάτων 19004 ΣΠΑΤΑ ΑΤΤΙΚΗΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 6634676
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 6635006
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	grap_biowines@yahoo.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Προδιαγραφή Σπάτα.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθμ. 443787/1993 (2)
----------------	--

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Σπάτα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Spata (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 ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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 7,5
 - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
 - 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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα ανοιχτοκίτρινο έως κίτρινο με χρυσαφί ανταύγειες. Αρώματα εσπεριδοειδών, λευκόσαρκων φρούτων, ροδάκινο, αχλάδι καθώς και λουλουδιών. Ισορροπημένη λεπτή γεύση με γεμάτο σώμα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια.

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 οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Σπάτα Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών 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>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Παράγονται από οινοποίηση σταφυλιών της ποικιλίας Σαββατιανό ή από συνοινοποίηση σταφυλιών ή ανάμιξη οίνων της ποικιλίας Σαββατιανό σε ποσοστό μέχρι 80% και των λοιπών λευκών ποικιλιών οινάμπελου συνιστώμενων για την περιοχή.	

Σύστημα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	

Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για την ποικιλία Σαββατιανό σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τις λοιπές συνιστώμενες και επιτρεπόμενες λευκές ποικιλίες σε δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται για τους λευκούς οίνους σε 90HL τελικού προϊόντος.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Σπάτα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 443787/22.12.1993 (ΦΕΚ 946/Β/30.12.1993) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 235255/6.2.2002 (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Σπάτα περιλαμβάνει την περιοχή Σπάτα του Νομού Αττικής.

a. Περιοχή NUTS

GR30

Αττική

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών

1

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO

02. RODITIS

01. SAVATIANO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Sauvignon Blanc B
Aidani Aspro B
Riesling B
Chardonnay B
Athiri 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.

Τη χρονιά που τοποθετείται το έργο «Συμπόσιο», του μεγάλου φιλοσόφου Πλάτωνα (416 π.Χ.), η αρχαία Αθήνα βρισκόταν στην ακμή της δημοκρατίας της και οι πολίτες της διασκέδαζαν και φιλοσοφούσαν στα **απικά συμπόσια**. Ίσως ποτέ άλλοτε η κατανάλωση κρασιού δεν παρήγαγε τόσο θετικό πνεύμα. Τα συμπόσια ήταν κοινωνικές συγκεντρώσεις φίλων, περιελάμβαναν λιτό δείπνο και κατανάλωση οίνου αναμειγμένου με νερό, βάσει καθορισμένης εθιμοτυπίας, που ετηρείτο αυστηρά. Οι οινοχόοι, που πρόσφεραν το κρασί, χρησιμοποιούσαν εξελιγμένα για την εποχή τους **συμποτικά σκεύη** οινοχοίας.

Η διονυσιακή λατρεία αποκτά ιδιαίτερη σημασία με το φιλέλληνα Ρωμαίο αυτοκράτορα Αδριανό, που συμμετέχει στα Διονύσια της Αθήνας, το 125 μ.Χ.

Ο Αθήναιος και οι Δειπνοσοφιστές, αυτό το έργο (που γράφτηκε περίπου το 200) και δυστυχώς δεν σώζεται ολόκληρο, αποτελούν πολύτιμο οδηγό, τόσο για τη γαστρονομία των αρχαίων, όσο και για τους ελληνικούς οίνους. Οι Δειπνοσοφιστές μάλιστα, δεν αφορούν μόνο τους οίνους της εποχής τους, αλλά όλης της αρχαιότητας, καθώς αναφέρονται σε πολλά παλαιότερα συγγράμματα, που έχουν χαθεί. Έτσι, με αφορμή ένα συμπόσιο, ο Αθήναιος δίνει πληροφορίες για όλους τους ονομαστούς ελληνικούς οίνους και την παραγωγή τους, αλλά και για τις καταναλωτικές συνήθειες της εποχής.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ήταν αναπτυσσόμενη όπως αποδεικνύεται και από διάφορες αναφορές ιστορικών από τον 4^ο και 5^ο αιώνα π.Χ. ως Ερχιά.

Στα τέλη της δεκαετίας του 1960 οινοποιήσεις έλαβαν διεθνείς διακρίσεις (Spata-A), ενώ στις τελευταίες 10ετίες έχουν διακριθεί σε διεθνείς διαγωνισμούς. Στις νέες φυτεύσεις οι ποικιλίες Ασύρτικο, Μαλαγουζιά. Η ποικιλία Σαββατιανό προϋπήρχε και καλλιεργούνταν από τους ντόπιους αμπελουργούς. Από το 1993 με την ΥΑ 443787/22.12.93 αναγνωρίζεται ο Σπατανέικος Τοπικός Οίνος και αργότερα Τοπικός Οίνος Σπάτων αποκτά την φήμη οίνου με μεγάλο δυναμικό παλαίωσης από τον μεσογειακό αμπελώνα της Αττικής. Κυκλοφορούν περί τους 12 τοπικούς που παράγονται από 10 οινοποιούς. Τα λευκά κρασιά της περιοχής έχουν αποκτήσει την φήμη κλασικών οίνων το οποίο συνδέεται με το ξηροθερμικό μικροκλίμα της περιοχής.

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 Σπάτων βρίσκεται στα διοικητικά όρια των πρώην

δήμων (προ Καλλικράτη) Σπάτων και Αρτέμιδος (βλέπε και στον Χάρτη) και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 50 μέτρα.

Πρόκειται για πεδινή αμπελουργική ζώνη με ομαλό λοφώδες ανάγλυφο, με τα αμπέλια να φτάνουν ως και το υψόμετρο των 200 μέτρων. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές σε μικρή απόσταση από την θάλασσα. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι ανοιχτόχρωμες μάργες της Αττικής αλλά και τοπικά κοκκινόχρωμα μέσης μηχανικής σύστασης (SL, SCL) με ουδέτερο pH και τοπικά με αυξημένο ανθρακικό ασβέστιο.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία της ΕΜΥ, το κλίμα της περιοχής

χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό ξηροθερμικό με ήπιους χειμώνες.

Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 29,4⁰ C ενώ τους χειμερινούς

μήνες δεν κατεβαίνει συχνά κάτω από τους 0⁰ C . Η μέση μέγιστη θερμοκρασία

σημειώνεται το μήνα Ιούλιο 35⁰ C και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο 7,3⁰ C

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 380-400 mm και η κατανομή τους

είναι η χαρακτηριστική των μεσογειακών κλιμάτων δηλ. με βροχοπτώσεις τους

μήνες Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Η 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 Β-ΒΑ, ενώ την

άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως.

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. Σπάτα.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Σπάτα 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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	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 αμπελουργικής 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
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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Α) Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων</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>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</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.) Σπάτα είναι οι παρακάτω:

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

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

Περιγραφή:

Υπουργική Απόφαση αριθμ. 235255/2002(7)

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Σπάτα

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 Hellenic Ministry of Rural Development & Food Section of wine & spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 101 76 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +30 210 2124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Δεσμός:</i>	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LISTA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS