

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

Βελβεντό (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ ΕΠΕ VOYATZI WINERY
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΕΠΕ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 50400 Βελβεντό Κοζάνης Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302464032283
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302464032283
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@ktimavoyatzi.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΙΩΑΝΝΗΣ ΖΑΝΔΕΣ IOANNIS ZANDES
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Προσωπική
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 50400 Βελβεντό Κοζάνης Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+3024640 32238
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302464032238
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	Zandesioannis@yahoo.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΚΑΜΚΟΥΤΗΣ Ι. – ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ Μ. ΚΑΜΚΟΥΤΙΣ Ι. - ΡΑΡΑΔΟΡΟΥΛΟΥ Μ.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Προσωπική
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 50400 Βελβεντό Κοζάνης Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2464031114
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή Προϊόντος για το ΠΓΕ Βελβεντός.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 201615/12-12-2011
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 387429/11-9-00

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Βελβεντό (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Velvento (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

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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
 - 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:

Αχυροκίτρινη όψη, πλούσιο άρωμα που συνδυάζει αρώματα λουλουδιών και φρούτων, με ένταση και ποιότητα. Λιπαρό και μακρύ στο στόμα, εξαιρετική ισορροπία, εντύπωση που διαρκεί.

Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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
 - Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο 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:

Βαθυκόκκινο χρώμα, πολύπλοκο άρωμα που συνδυάζει κόκκινα φρούτα αλλά και ελιά-ντομάτα καθώς και αρώματα του βαρελιού και της παλαιώσης. Η γευστική εντύπωση είναι μαλακή στην αρχή, δομημένη και μακριά στην συνέχεια, αρωματική και μεγάλης διάρκειας στο τέλος.

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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
 - Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο 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:

Τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες χρώμα, έντονο φρουτώδες άρωμα. Γεύση πλούσια, αρωματική, πληθωρική. Κρασί ευχάριστο, γλυκόπιστο.

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
Αγρέπαιλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων

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

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

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

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

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

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις λευκές και ερυθρές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.</p>

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Βελβεντό καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 387429/11.9.2000 (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000) και τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ.201615/12-12-2011(ΦΕΚ/Β/12-12-2011)
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Βελβεντό περιλαμβάνει τη διοικητική περιοχή της Δημοτικής Ενότητας Βελβεντού του Δήμου Σερβίων –Βελβεντού του Ν. Κοζάνης.

a. Περιοχή NUTS

GR133	Κοζάνη
-------	--------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

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

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON
04. XINOMAVRO
02. RODITIS

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Batiki B
Cabernet Franc N
Moschomavro N
Merlot N
Chardonnay B
Syrah N
Limniona N
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.

Στην περιοχή του Βελβεντού, όπως και σε όλη την Μακεδονία, η αμπελοκαλλιέργεια έχει βαθιές ρίζες και μακρόχρονη παράδοση. Τα Βελβεντινά κρασιά, σε παλαιότερες περιόδους, ήταν γνωστά όχι μόνο στην περιφέρεια της Κοζάνης αλλά και πολύ πιο μακριά από αυτήν.

Η περιοχή της Κοζάνης ήταν γνωστή αμπελουργική περιοχή με παραγωγή υψηλής ποιότητας αμπελουργικών προϊόντων, όπως μαρτυρούν διάφορες ιστορικές πηγές. (ΕΤΒΑ 1993, Η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποιία στη Μακεδονία κατά την Τουρκοκρατία. Β. Δημητριάδης)

Σε ανέκδοτο κατάστιχο με την καταγραφή των φορολογικών προσόδων της οθωμανικής αυτοκρατορίας του 1528 που αφορά την Κεντρική και Δυτική Μακεδονία και το οποίο σώζεται στην Βιβλιοθήκη της Σόφιας, αντλούμε στοιχεία για την καλλιέργεια των αμπελιών και την παραγωγή κρασιού στον Καζά των Σερβίων που περιλαμβάνει την περιοχή της Κοζάνης, χωριό τότε με 100 περίπου σπίτια, τη Βελβενδό με πάνω από 580 σπίτια και τα Σέρβια με 860 περίπου σπίτια.

Με βάση τη μαρτυρία αυτή περίφημο ήταν το κρασί που παράγονταν σε αυτό τον καζά, στον οποίο τη μεγαλύτερη παραγωγή είχε η Βελβενδός, ακολουθούμενη από την Αιανή, την Ελάτη, τα Σέρβια κλπ.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή του Βελβεντού υπήρξε πολύ σημαντική τον 16-17^ο αιώνα. Πριν την εμφάνιση της φυλλοξήρας (1920), το αμπέλι ήταν μία από τις κύριες καλλιέργειες της περιοχής, καλύπτοντας μια έκταση περίπου 2600 στρεμμάτων.

Ο περίφημος καθηγητής της αμπελουργίας Λογοθέτης, στην αμπελογραφία του πριν τον πόλεμο, περιγράφοντας την ποικιλία Μαύρο Ναούσης, στο κεφάλαιο "Όνομασία - καταγωγή - ιστορική εξέλιξη", αναφέρει ότι καλλιεργείται με αυτό το όνομα (μαύρο Ναούσης) στην Νάουσα, ως "Ποπόλκα" στην Γουμένισσα και συνεχίζει: " Το μαύρο Ναούσης, ποικιλία καθαρώς μακεδονική, απαντάται επίσης εις το Αμύνταιον υπό το όνομα ποπόλκα και εις την Κοζάνην, Βελβενδόν, Σιάτισταν και λοιπά παλαιά αμπελουργικά κέντρα της Δ. Μακεδονίας υπό το όνομα "ξυνόμαυρο" ή "μαύρο ξυνό". Εις Βελβενδόν λέγεται και "ξυνόμαυρο Ναούσης".

Με την εμφάνιση της φυλλοξήρας, ο αμπελώνας καταστρέφεται και η ανασύστασή του πραγματοποιείται μετά το 1930, σε πιο περιορισμένη όμως έκταση, αφού στην περιοχή έκανε δυνατά την εμφάνισή της η ροδακινοκαλλιέργεια.

Σήμερα οι αμπελώνες του Βελβεντού εξαπλώνονται βορειοδυτικά του οικισμού σε μια έκταση που δεν ξεπερνά τα 1000 στρέμματα.

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 του Βελβεντού εξαπλώνονται βορειοδυτικά του οικισμού με συντεταγμένες γεωγραφικό μήκος 40:15. και γεωγραφικό πλάτος 22:02 περίπου.

Η ηλιακή ακτινοβολία μιας περιοχής είναι σημαντικό στοιχείο για την καταλληλότητά της ως αμπελουργική περιοχή.

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..

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 περonosπόρου και γενικότερα των ασθενειών.

Πρόκειται για περιοχές με μέτρια ζεστό κλίμα, όπου μπορούν να προσαρμοστούν καλά ποικιλίες πρώιμες αλλά και μέσης ως όψιμης εποχής ωρίμανσης, υπό την προϋπόθεση του ελέγχου της ζηρότητας και της παραγωγικότητάς τους (π.χ. Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο, Τσαπουρνάκος, Ροδίτης, Merlot, Cabernet Sauvignon κ.α.).

ΕΔΑΦΟΣ

Η περιοχή αμπελοκαλλιέργειας βρίσκεται σε υψόμετρο 300-370 μ, βορειοδυτικά της Κοινότητας του Βελβεντού, σε πλαγιά με έκθεση βορειοδυτική. Πρόκειται για εδάφη μέσης και ελαφριάς μηχανικής σύστασης, με αρκετό ενεργό ανθρακικό ασβέστιο. Η ευρύτερη περιοχή ανήκει στην κατηγορία των Alfisols και στην κατηγορία των Inceptisols.

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. Βελβεντό.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Βελβεντό 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>	
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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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 αμπελοοινικής 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 818B/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 Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφασης «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818B/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.) Βελβεντός 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 / kokinelí, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montagneux .</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

α. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση Τροποποίησης

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