

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**  
**(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)**

**Όνομα προς καταχώρηση:** Τριφυλία - ΤΡΙΦΥΛΙΑ /Trifilia - TRIFILIA

**Περιγραφή των οίνων**

**A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ**

**1. Οίνος λευκός ξηρός**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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): Ελάχιστη 1,0 - Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 0,9
- Περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :**

Ο λευκός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία διακρίνεται για το λαμπερό κρυστάλλινο λευκοκίτρινο χρώμα. Πλούσιο στόμα με μια πολύ δροσερή οξύτητα, χαρακτηρίζεται από γευστική αρμονία. Στο μπουκέτο του μπλέκονται ευχάριστα αρώματα πεπτονιού, ανανά, αχλαδιού, λεμονιού και εξωτικών φρούτων και συνθέτουν ένα μοναδικό αρωματικό λευκό κρασί. Μακριά αρωματική επίγευση.

**Οινοποίηση:**

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

**2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 0,9
- Περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250\*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Ο λευκός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία διακρίνεται για το λαμπερό κρυστάλλινο λευκοκίτρινο χρώμα. Πλούσιο στόμα με μια πολύ δροσερή οξύτητα, χαρακτηρίζεται από γευστική αρμονία. Στο μπουκέτο του μπλέκονται ευχάριστα αρώματα πεπτονιού, ανανά, αχλαδιού, λεμονιού και εξωτικών φρούτων και συνθέτουν ένα μοναδικό αρωματικό λευκό κρασί. Μακριά αρωματική επίγευση.

**Οινοποίηση:**

Ο λευκός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία παράγεται σύμφωνα με τη μέθοδο παραγωγής των λευκών ημίξηρων οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C .

### 3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 0,9
- Περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250

#### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο λευκός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία διακρίνεται για το λαμπερό κρυστάλλινο λευκοκίτρινο χρώμα. Πλούσιο στόμα με μια πολύ δροσερή οξύτητα, χαρακτηρίζεται από γευστική αρμονία. Στο μπουκέτο του μπλέκονται ευχάριστα αρώματα πετπονιού, ανανά, αχλαδιού, λεμονιού και εξωτικών φρούτων και συνθέτουν ένα μοναδικό αρωματικό λευκό κρασί. Μακριά αρωματική επίγευση.

#### Οινοποίηση:

Ο λευκός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία παράγεται σύμφωνα με τη μέθοδο παραγωγής των λευκών ημίγλυκων οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C .

## B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

### 1. Οίνος Ερυθρός 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): Ελάχιστη 1,0 - Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,1
- Περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l):150

#### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία διακρίνεται για το βαθύ πορφυρό βελουδίνο χρώμα. Καλή δομή, με στρόγγυλο και πλούσιο σώμα, στρογγυλεμένες και μαλακιές ταννίνες, ισορροπημένη οξύτητα. Γεμάτο άρωμα βατόμουρου, μπαχαρικών, κέδρου και σοκολάτας. Μακριά και απαλή επίγευση. Μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

#### Οινοποίηση:

Ο ερυθρός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ξηρών οίνων.

### 2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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 4,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,1
- Περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 200\*\*\*

### **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Ο ερυθρός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία διακρίνεται για το βαθύ πορφυρό βελούδινο χρώμα. Καλή δομή, με στρόγγυλο και πλούσιο σώμα, στρογγυλεμένες και μαλακιές ταννίνες, ισορροπημένη οξύτητα. Γεμάτο άρωμα βατόμουρου, μπαχαρικών, κέδρου και σοκολάτας. Μακριά και απαλή επίγευση.

### **Οινοποίηση:**

Ο ερυθρός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ημίξηρων οίνων.

## **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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 4,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,1
- Περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 200

### **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Ο ερυθρός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία διακρίνεται για το βαθύ πορφυρό βελούδινο χρώμα. Καλή δομή, με στρόγγυλο και πλούσιο σώμα, στρογγυλεμένες και μαλακιές ταννίνες, ισορροπημένη οξύτητα. Γεμάτο άρωμα βατόμουρου, μπαχαρικών, κέδρου και σοκολάτας. Μακριά και απαλή επίγευση.

### **Οινοποίηση:**

Ο ερυθρός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ημίγλυκων οίνων.

## **Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ**

### **1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 1,0 - Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,0
- Περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 200

#### **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία διακρίνεται για το ζηηρό και έντονο χρώμα ροδιού. Έντονα φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Καλοδομημένη οξύτητα, πλούσιο σώμα, γεύση με θαυμαστή πολυπλοκότητα και μακριά αρωματική επίγευση.

#### **Οινοποίηση:**

Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

## 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % 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 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,0
- Περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250\*\*\*

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρωπός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία διακρίνεται για το ζωνρό και έντονο χρώμα ροδιού. Έντονα φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Καλοδομημένη οξύτητα, πλούσιο σώμα, γεύση με θαυμαστή πολυπλοκότητα και μακριά αρωματική επίγευση.

### Οινοποίηση:

Ο ερυθρωπός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

## 3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % 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 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,0
- Περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg / l): 250

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρωπός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία διακρίνεται για το ζωνρό και έντονο χρώμα ροδιού. Έντονα φρουτώδης οίνος με αρώματα κερασιού, φράουλας και κόκκινου τριαντάφυλλου. Καλοδομημένη οξύτητα, πλούσιο σώμα, γεύση με θαυμαστή πολυπλοκότητα και μακριά αρωματική επίγευση.

### Οινοποίηση:

Ο ερυθρωπός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

\*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

### Παραδοσιακές ενδείξεις

**Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.**

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Τριφυλία και με την

προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (εξ), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας, Πύργος.

## **ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

### **Οινοποίηση λευκών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων:**

#### **Λευκός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία**

Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

**Ο λευκός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία** παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των λευκών ημίξηρων οίνων η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.

**Ο λευκός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία** παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των λευκών ημίγλυκων οίνων η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.

### **Οινοποίηση ερυθρών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων:**

**Ο ερυθρός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία** παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ξηρών οίνων.

**Ο ερυθρός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία** παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ημίξηρων οίνων.

**Ο ερυθρός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία** παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ημίγλυκων οίνων.

### **Οινοποίηση ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων:**

**Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία** παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.

**Ο ερυθρωπός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία** παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C .

**Ο ερυθρωπός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία** παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C .

## **Ειδικές οινολογικές πρακτικές**

α) Κατά την οινοποίηση του Π.Γ.Ε. Τριφυλία Τριφυλία δύναται να γίνει χρήση της προζυμωτικής κρυσταλλοποίησης στη λευκή αλλά και στην ερυθρά οινοποίηση. Επίσης γίνεται χρήση της τεχνικής της επίπλευσης αλλά και της στατικής με ψύξη για την απολάσπωση των λευκών γλευκών. Γίνεται χρήση επιλεγμένων ζυμομυκήτων αλλά και χρήση θρεπτικών συστατικών όπως θειαμίνης, κυτταρίνης, όξινου φωσφορικού αμμωνίου ή θειϊκού αμμωνίου για την ανάπτυξη των ζυμομυκήτων. Γίνεται χρήση συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών αλλά και διορθωμένου (ανακαθαρισμένου) συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών για την γλύκανση των οίνων. Γίνεται χρήση διοξειδίου του άνθρακα, αργού και αζώτου για την δημιουργία αδρανούς ατμόσφαιρας στους οίνους. Επίσης γίνεται χρήση οξυγόνωσης με αέριο οξυγόνο (micro – macro) για την ωρίμανση των οίνων. Γίνεται ψύξη και μετά διήθηση ή φυγοκέντρηση για την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων. Γίνεται χρήση δρύινων

βαρελιών για την ζύμωση επιλεγμένων λευκών οίνων αλλά κυρίως για την ωρίμανση και παλαίωση των ερυθρών οίνων.

β) Η μεταποίηση των σταφυλιών σε σταφυλοπολτό, γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής οίνων ποιότητας.

γ) Τα συστήματα μόρφωσης των αμπελώνων είναι γραμμικά και τα κλαδέματα διαμόρφωσης των πρέμνων που συναντάμε είναι: κυπελλοειδές, αμφίπλευρο Royat, μονόπλευρο Royat, μονόπλευρο Guyot. Η συκομιδή των σταφυλιών γίνεται σε αγροτικά τελάρα των 20 κιλών.

### **ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Τριφυλία καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 340588/01-09-1989 (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 313010/20-09-2006 (ΦΕΚ 1436/Β/29-09-2006).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων με Π.Γ.Ε. Τριφυλία περιλαμβάνει τις περιοχές των Δήμων Νέστορος, Γαργαλιάνων, Φιλιατρών, Κυπαρισσίας, Αυλώνος, Αετού, Δωρίου, Είρας και την κοινότητα Τριπύλας του νομού Μεσσηνίας. Οι αμπελώνες από τα σταφύλια των οποίων παράγονται οι εν λόγω οίνοι βρίσκονται σε υψόμετρο από 50 έως 300 μέτρα.

### **ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται : α) για τους ερυθρούς οίνους σε δέκα χιλιάδες (10.000 ) kg σταφύλια ή 75hl τελικού προϊόντος και β) για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε δώδεκα χιλιάδες (12.000) kg σταφύλια ή 90hl τελικού προϊόντος.

### **ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία παράγεται μόνο από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Φιλέρι, Chardonnay, Grenache blanc και Ugni blanc.

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία παράγεται μόνο από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carignan, Grenache rouge, Merlot, Syrah και Tempranillo.

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος με Π.Γ.Ε Τριφυλία παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Φιλέρι, Grenache rouge και Syrah.

### **ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

#### **Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής**

#### **A. Ιστορικός δεσμός.**

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Μεσσηνία, όπως και σε όλη την Ελλάδα, ήταν γνωστή από την αρχαιότητα. Στα έπη του Ομήρου υπάρχουν αναφορές για διάφορες περιοχές της Μεσσηνίας, οι οποίες μαρτυρούν παράδοση στην παραγωγή κρασιού. Συγκεκριμένα την περιοχή Μεθώνης Μεσσηνίας (παλαιά Πήδασο) χαρακτηρίζει κατάφυτη από αμπέλια: «.....καλήν τ' Αίπειαν και Πήδασον αμπελόεσσαν» (I στιχ. 152 και 294 ). Ακόμη, στο γεύμα, που παρέθεσε ο βασιλιάς της Πύλου Νέστορας στον Τηλέμαχο, ο Όμηρος αναφέρει ότι οι καλεσμένοι ήπιαν κρασί μέσα σε χρυσά κύπελλα: «....εν δ'οίνον έχευεν χρυσείω δέπαι...» (γ στιχ. 41). Ο Πausanias επίσης,

στα «Μεσσηνιακά» αναφέρει ότι το βουνό Εύα πήρε το όνομά του από το Βακχικό επιφώνημα «ευοί», που πρώτος εδώ είπε ο Διόνυσος και οι γυναίκες, που τον ακολουθούσαν.

Η διονυσιακή λατρεία ήταν γνωστή στον ελλαδικό χώρο τουλάχιστον από τα τέλη της 2<sup>ης</sup> χιλιετίας π.Χ. Στο γεγονός αυτό συνηγορεί και η ανακάλυψη ότι το όνομα του θεού μαρτυρείται σε πινακίδες της Γραμμικής Β' από την Πύλο, ίσως μάλιστα σε σύνδεση με τον οίνο κι αποδεικνύει ότι ο Διόνυσος ήταν γνωστός ήδη από τον 13<sup>ο</sup> αιώνα π. Χ, (Otto 1969, σελ. 152). Το όνομα του (Di-wo-nu-so-jo) μαρτυρείται και σε πινακίδες της Γραμμικής Β' από την Πύλο (13<sup>ος</sup> αι. π. Χ.) από τους Chadwick και Ventri.

Ένα από τα βασίλεια που άκμασαν στην Ελλάδα τον 14<sup>ο</sup> και 13<sup>ο</sup> αιώνα π. Χ. ήταν η Πύλος, με τον σοφό βασιλιά της Νέστορα να διεκδικεί μία από τις πλέον σεβαστές θέσεις στα ομηρικά έπη, ενώ στα νεότερα χρόνια οι ανασκαφές στο ανάκτορο φέρνουν στο φώς περί τις χίλιες πινακίδες με Γραμμική Β' γραφή και προσφέρουν πλήθος πληροφοριών για την μυκηναϊκή εποχή. Πρώτοι ανασκαφείς της αρχαίας Πύλου στον απάνω Εγκλιανό, οι Αμερικανοί Καρλ Μπλέγκεν – πρωτοπόρος της αρχαιολογίας στην Ελλάδα- και Μάριον Ρόουσον, είναι οι συγγραφείς του μικρού οδηγού « Στο ανάκτορο του Νέστορα », όπου στο Δωμάτιο Αναμονής υπήρχαν δύο μεγάλοι πίθοι με κρασί για τους επισκέπτες. Το διπλανό δωμάτιο ήταν αποθήκη τροφίμων με εκατοντάδες κύλικες πάνω σε ξύλινα ράφια όπου αποθήκευαν το λάδι και το κρασί.

## **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.

Στην επαρχία Τριφυλίας του νομού Μεσσηνίας, σε μια περιοχή που άλλοτε ήταν κατάφυτη από αμπέλια και σταφίδες βρίσκεται το χωριό Αμπελόφυτο. Όπως είναι προφανές, το χωριό πήρε το όνομά του από τα πολλά αμπέλια.

Από τα μικρά λιμάνια της Αγίας Κυριακής και του Αγριλιού γινόταν εξαγωγή των κυριότερων προϊόντων της περιοχής: λάδια, κρασιά, σταφίδες. Το εμπόριο γινόταν απευθείας χωρίς μεσάζοντες με την Τεργέστη, τη Νεάπολη, το Λιβόρνο και το Λονδίνο.

Μετά τον τρύγο οδηγούσαν τα σταφύλια στα πέτρινα πατητήρια ή στις κάδες. Ο τρύγος ήταν μεγάλη γιορτή, τον Άι-Δημήτρη προς το τέλος Οκτωβρίου δοκίμαζαν τα κρασιά και ο νοικοκύρης πριν δοκιμάσει χύνει λίγο κρασί από το ποτήρι όπως οι αρχαίοι που κάνανε χοές στους θεούς και την γαία, για να την ευχαριστήσουν για τα αγαθά που τους πρόσφερε και αφού εύχεται να είναι καλά τα αμπέλια του, πίνει και προσπαθεί να καταλάβει με την γεύση εάν το κρασί έχει πετύχει και αν έχει καλό χρώμα.

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου όπως, οι <<Δρόμοι του κρασιού Τριφυλίας>>.

Η μεγάλη επιτυχία των εκδηλώσεων << Δρόμοι του κρασιού Τριφυλίας>> αποδεικνύει ότι το προϊόν έχει αποκτήσει φήμη και οι οινόφιλοι το επιλέγουν διότι προέρχεται από το χαρισματικό αμπελοτόπι της Τριφυλίας. Οι πολλαπλές και συνεχείς βραβεύσεις των προϊόντων σε πανελλήνιους αλλά και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων συνετέλεσαν στην απόκτηση φήμης της Π.Γ.Ε. Τριφυλία. Το συνεχώς αυξανόμενο μερίδιο της αγοράς που κατέχει αλλά και ο όγκος των εξαγωγών αποδεικνύει ότι η Π.Γ.Ε. Τριφυλία στην εικοσαετή πορεία της έχει κατακτήσει την εκτίμηση και προτίμηση από τους οινόφιλους καταναλωτές. Επίσης τα 15 περίπου εκατομμύρια ευρώ επενδύσεων που έχουν γίνει από τις επιχειρήσεις στην περιοχή για την χρήση και προώθηση της ονομασίας Π.Γ.Ε. Τριφυλία αποδεικνύουν την δυναμική της ονομασίας.

## **Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.**

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

Η νοτιοδυτική έκθεση του αμπελώνα, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς και η γεινίαση με τη θάλασσα 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 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. Τριφυλίας.

### **Λεπτομέρειες του προϊόντος**

Ο αμπελώνας της Τριφυλίας ουσιαστικά είναι ένα «μπαλκόνι» στο Ιόνιο πέλαγος, κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού ο βορειοδυτικός άνεμος (Μαΐστρος) δεν επιτρέπει την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας.

Επιπλέον 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.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων με ΠΓΕ Τριφυλία, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες 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.

## **ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

### **Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας**

#### **1.Κοινοτική Νομοθεσία**

-Καν (ΕΚ) αριθ. 1234/07 (ΕΕ L 299 της 19.11.2007) για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα («Ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ»).

-Καν (ΕΚ) αριθ. 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» όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

-Καν(ΕΚ) αριθ.606/2009 της Επιτροπής της 10<sup>ης</sup> Ιουλίου 2009 για καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.479/2008 όσον αφορά τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων, τις οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς στους οποίους υπόκεινται.

-Καν(ΕΚ)αριθ.436/2009 της Επιτροπής της 26<sup>ης</sup> Μαΐου 2009 για τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου, όσον αφορά το αμπελοοινικό μητρώο, τις υποχρεωτικές δηλώσεις και τη συγκέντρωση στοιχείων για την παρακολούθηση της αγοράς, τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των προϊόντων και τα βιβλία που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα.



## 2. Εθνική Νομοθεσία

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 321813/ 29-08-2007 ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 340588/01-09-1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Τριφυλίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 313010/20-09-2006 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 340588/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Τριφυλίας» (ΦΕΚ 1436/Β/29.09.2006).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών 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/15.06.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων»στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

### Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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».

#### **B) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία**

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**

#### **A) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής**

Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

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 «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

#### **B) 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 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.) Τριφυλία 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,

## ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313010/20-09-2006 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 340588/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Τριφυλίας» (ΦΕΚ 1436/Β/29.09.2006).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση, δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελοουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελοουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα **ΤΡ**, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

## ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

α)Υπουργείο:Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289

Fax: 210 - 52 38 337

e-mail: [ax2u249@minagric.gr](mailto:ax2u249@minagric.gr),[ax2u086@minagric.gr](mailto:ax2u086@minagric.gr),[ax2u172@minagric.gr](mailto:ax2u172@minagric.gr)

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.