

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Τριφυλία (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Αγροτικός Οινοποιητικός Συνεταιρισμός «Ο ΝΕΣΤΩΡ»
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Δεν υπάρχει Χώρα Τριφυλίας 246 00 Χώρα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 27630 31264
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 27630 31850
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	pyrgos@onestor.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Κ. ΤΣΩΛΗΣ Οινοποιητική Ε.Π.Ε.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Εταιρεία Περιορισμένης Ευθύνης
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Δεν υπάρχει Μουζάκι Μεσσηνίας 244 00 Γαργαλιάνοι Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 27630 22125
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 27630 22125
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	tsoliswinery@yahoo.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Ασημίνα Φράγκου Ε.Ε.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ετερόρρυθμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Δεν υπάρχει Φλόκα Μεσσηνίας 244 00 Γαργαλιάνοι Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 27630 22706
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 27630 22706
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	asimina@fragou.com.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Οινοποιεία Δερέσκου Α.Ε.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Δεν υπάρχει Φλόκα Μεσσηνίας 244 00 Γαργαλιάνοι Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 8976370
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 9650204
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@domainedereskos.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Σ & Δ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ Ο.Ε.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Δεν υπάρχει Πύργος Τριφυλίας - Μεσσηνίας 244 00 Γαργαλιάνοι Ελλάδα

<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 27630 41190
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 27630 41190
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	info@ktimapanagiotopoulos.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή ΠΓΕ Τριφυλία_νεο.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Τριφυλία (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Trifilia (en)
Όνομασίες οίνων που δεν είχαν δημοσιευτεί μέχρι την 1η Αυγούστου 2009	Όχι
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος Ερυθρώπός 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 έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,0
- Περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου (mg / l): 250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρώπός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία διακρίνεται για το ζωηρό 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.

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

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 20⁰ C.

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρός ξηρός 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. Μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

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***

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

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 πεπονιού, ανανά, αχλαδιού, λεμονιού και εξωτικών φρούτων και συνθέτουν ένα μοναδικό αρωματικό λευκό κρασί. Μακριά αρωματική επίγευση.

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***

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

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 μαλακές ταννίνες, ισορροπημένη οξύτητα. Γεμάτο άρωμα βατόμουρου, μπαχαρικών, κέδρου και σοκολάτας. Μακριά και απαλή επίγευση.

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 πεπτονιού, ανανά, αχλαδιού, λεμονιού και εξωτικών φρούτων και συνθέτουν ένα μοναδικό αρωματικό λευκό κρασί. Μακριά αρωματική επίγευση.

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 μαλακές ταννίνες, ισορροπημένη οξύτητα. Γεμάτο άρωμα βατόμουρου, μπαχαρικών, κέδρου και σοκολάτας. Μακριά και απαλή επίγευση.

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Τριφυλία διακρίνεται για το ζωντανό 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.

Οίνος Ερυθρώπός 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***
- **όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής
- *** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρώπός 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.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**a. Στοιχείο α)**

τοπικός οίνος

b. Στοιχείο β)

Αγρέπαυλη

Αμπέλι

Αμπελώνας(ες)

Αρχοντικό

Κάβα

Κάστρο

Κτήμα

Μετόχι

Μοναστήρι

Ορεινό κτήμα

Ορεινός αμπελώνας

Πύργος

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές**Οινοποίηση λευκών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων**

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

Οινοποίηση ερυθρών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων

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

Οινοποίηση ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρωπός 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.</p> <p>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 .</p> <p>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 .</p>	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>α) Κατά την οινοποίηση του Π.Γ.Ε. Τριφυλία δύναται να γίνει χρήση της προζυμωτικής κρυσεκχύλισης στη λευκή αλλά και στην ερυθρά οινοποίηση. Επίσης γίνεται χρήση της τεχνικής της επίπλευσης αλλά και της στατικής με ψύξη για την</p>	

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.

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Τα συστήματα μόρφωσης των αμπελώνων είναι γραμμικά και τα κλαδέματα διαμόρφωσης των πρέμνων που συναντάμε είναι: κυπελλοειδές, αμφίπλευρο Royal, μονόπλευρο Royal, μονόπλευρο Guyot. Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται σε αγροτικά κιβώτια των 20 κιλών.	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται για τους ερυθρούς οίνους σε δέκα χιλιάδες (10,000) kg σταφύλια και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) kg σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται για τους ερυθρούς οίνους σε 75hl τελικού προϊόντος και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 hl τελικού προϊόντος.

5. 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, Αυλώνας, 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.

a. Περιοχή NUTS

GR255	Μεσσηνία
-------	----------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

02. RODITIS
03. AGIORGITIKO
06. CABERNET SAUVIGNON

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Roditis Rs
Cabernet-Sauvignon N
Ugni Blanc B
Grenache Blanc B
Grenache Rouge N
Tempranillo N
Carignan N
Syrah N
Chardonnay B
Merlot N
Agiorgitiko N
Cabernet Franc N
Fileri Rs

γ. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

Α. 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» (Ι σιχ. 152 και 294). Ακόμη, στο γέυμα, 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 χρυσειύ δέπαι...» (γ σιχ. 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^{ης} 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^ο 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^{ος} αι. π. Χ.) από τους Chadwick και Ventri.

Ένα από τα βασίλεια που άκμασαν στην Ελλάδα τον 14^ο και 13^ο 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 φως 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.

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.

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 Αγγιλιού 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 Αί-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 χαρακτηριστικό 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.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής 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 «ΠΑΛΑΙΩΣΕ 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/B/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 της 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:</p> <p>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 / kokinelī, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux,</p>	

<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>	
<p>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».</p>	

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>	
<p>Στην αριθμ.392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:</p> <p>«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοοινικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</p> <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>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση προστασίας γεωγραφικής ένδειξης
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία οίνων με ΠΓΕ

VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ**1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης – Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής. Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Διεύθυνση:	2 Αχαρνών 101 76 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124289 & +302102124287 & +30 210 2124171
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

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