

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

### I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Φθιώτιδα (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Γεωργακόπουλος Αμπελουργική Α.Ε. Georgakopoulos Ampelourgiki A.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμος Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	25 Μεγ. Αλεξάνδρου 17121 Ν. Σμύρνη Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302109324734
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302109324734
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ktimageorgakopoulou@yahoo.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Ευάμπελος Γη Οίνοι Δομοκού Α.Ε. Evampelos Ghi Oinoi Domokou A.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	1 Ανεμόμυλων 35010 Δομοκός Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302232023232
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302232023362
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	evampelosghi@yahoo.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Αμπελώνες Γκανή / Βάιος Γκανής Ampelones Gani/ Vaios Ganis
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς Οδό 35010 Βαρδαλή Δομοκού Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302332061133
Τηλεομοιοτυπία:	+302332061133
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	nfo@gani.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΦΘΙΩΤΙΔΑ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ τελική.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 197874/2.12.2011 ΦΕΚ 2781/Β/2.12.2011(3)
----------------	--

**V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ**

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Φθιώτιδα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Fthiotida (en) / Phthiotis (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
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, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος λευκός ξηρός**

- 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

**2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % 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 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

**3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % 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 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

#### **4. Οίνος λευκός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 45
- 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): 250 mg/L

\*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

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

##### **1. Οίνος λευκός ξηρός**

Χρώμα αχυρόχρουν με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών συμμετοχής της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και δροσιστική οξύτητα. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

##### **2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

Χρώμα αχυρόχρουν με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών συμμετοχής της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και δροσιστική οξύτητα. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια

##### **3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

Χρώμα αχυρόχρουν με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών συμμετοχής της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και δροσιστική οξύτητα. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

#### **4. Οίνος λευκός γλυκός**

Χρώμα αχυρόχρουν με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών συμμετοχής της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και δροσιστική οξύτητα. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια

### **Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός**

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

##### **1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- 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

##### **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5\*\*
- 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): 200 mg/L\*\*\*

##### **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- 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): 200 mg/L

##### **4. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε 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

\*\*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:*

##### **1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- Χρώμα : Βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.
- Άρωμα: Σύνθετο πληθωρικό μπουκέτο, με αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας.
- Γεύση: Πλούσιο, γεμάτο σώμα με ώριμες χορταστικές, καλοδομημένες τανίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, ικανοποιητική οξύτητα, αρώματα μπαχαρικών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων που μας προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Μακριά και στρογγυλή επίγευση.

## **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

- **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα : Βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.
- Άρωμα: Σύνθετο πληθωρικό μπουκέτο, με αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας.
- Γεύση: Πλούσιο, γεμάτο σώμα με ώριμες χορταστικές, καλοδομημένες τανίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, ικανοποιητική οξύτητα, αρώματα μπαχαρικών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων που μας προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Μακριά και στρογγυλή επίγευση.

## **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

- Χρώμα : Βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.
- Άρωμα: Σύνθετο πληθωρικό μπουκέτο, με αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας.
- Γεύση: Πλούσιο, γεμάτο σώμα με ώριμες χορταστικές, καλοδομημένες τανίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, ικανοποιητική οξύτητα, αρώματα μπαχαρικών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων που μας προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Μακριά και στρογγυλή επίγευση.

## **4. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

- Χρώμα : Βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.
- Άρωμα: Σύνθετο πληθωρικό μπουκέτο, με αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας.
- Γεύση: Πλούσιο, γεμάτο σώμα με ώριμες χορταστικές, καλοδομημένες τανίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, ικανοποιητική οξύτητα, αρώματα μπαχαρικών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων που μας προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Μακριά και στρογγυλή επίγευση.

## **Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός**

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

- 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

#### **2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % 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 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

### **3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- 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): 250 mg/L

### **4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 45
- 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): 250 mg/L

\*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

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

- Χρώμα : Έντονο βαθύ τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες.
- Άρωμα: Εντυπωσιακά αρώματα μικρών κόκκινων όξινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο).
- Γεύση: Φρουτώδες φρέσκο στόμα κόκκινων φρούτων με μέτρια υψηλή οξύτητα και ευχάριστη νότα λιπαρότητας. Μακριά ευχάριστη επίγευση.

#### **2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

Χρώμα : Έντονο βαθύ τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες.

- Άρωμα: Εντυπωσιακά αρώματα μικρών κόκκινων όξινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο).
- Γεύση: Φρουτώδες φρέσκο στόμα κόκκινων φρούτων με μέτρια υψηλή οξύτητα και ευχάριστη νότα λιπαρότητας. Μακριά ευχάριστη επίγευση.

#### **3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

- Χρώμα : Έντονο βαθύ τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες.
- Άρωμα: Εντυπωσιακά αρώματα μικρών κόκκινων όξινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο).
- Γεύση: Φρουτώδες φρέσκο στόμα κόκκινων φρούτων με μέτρια υψηλή οξύτητα και ευχάριστη νότα λιπαρότητας. Μακριά ευχάριστη επίγευση.

#### **4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός**

- Χρώμα : Έντονο βαθύ τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες.
- Άρωμα: Εντυπωσιακά αρώματα μικρών κόκκινων όξινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο).
- Γεύση: Φρουτώδες φρέσκο στόμα κόκκινων φρούτων με μέτρια υψηλή οξύτητα και ευχάριστη νότα λιπαρότητας. Μακριά ευχάριστη επίγευση.

--

### 3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

#### a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
---------------

#### b. Στοιχείο β)

Ορεινός αμπελώνας
Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Κάβα
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέππαυλη

### 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

#### a. Οινολογικές πρακτικές

##### Οινοποίηση λευκών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><b>Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Φθιώπδα</b></p> <p>Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Οι λευκοί οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αηδάνι άσπρο, Αθήρι, Ασύρτικο, Κοντοκλάδι, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Ρομπόλα, Σαββατιανό, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Verdicchio Bianco και Semillon σε οποιοδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Ugni Blanc η οποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%.</p>	

##### Οινοποίηση ερυθρών οίνων

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



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

## Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Φθιώπδα παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p>Οι ερυθρωποί οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών των λευκών και ερυθρών οίνων, σε οποιαδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Ugni blanc η οποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%</p>	

## Ειδικές οινολογικές πρακτικές

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Για την παραγωγή των ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων, επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις</p>	

## Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Η μόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές</p>	

## b. Μέγιστες αποδόσεις

### ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις λευκές ποικιλίες σε δεκατρείς χιλιάδες (13,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τις ερυθρές σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.</p>

### Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 97,5 HL τελικού προϊόντος.</p>

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Φθιώτιδα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 197874 (ΦΕΚ 2781/Β/2.12.2011).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Φθιώτιδα περιλαμβάνει όλες τις περιοχές που βρίσκονται στο Νομό Φθιώτιδας, σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 20 μέτρα.

### a. Περιοχή NUTS

GR244	Φθιώτιδα
-------	----------

### b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

### a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

06. CABERNET SAUVIGNON
02. RODITIS
01. SAVATIANO

### b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Mavroudia N
Vradyano N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Aglianico N
Sauvignon Blanc B
Verdicchio Bianco B
Merlot N
Aidani Aspro B
Chardonnay B
Robola B
Limnio N
Syrah N
Assyrtiko B

Kontokladi B
Athiri B
Grenache Rouge N
Scioppettino N
Ugni Blanc 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.

Στην κοιλάδα του Βοιωτικού Κηφισού και στους πρόποδες του όρους Παρνασσού βρίσκονται τα χωριά Γραβιά, Πολύδροσο, Αμφίκλεια, Τιθορέα και Ελάτεια. Τα αρχαιολογικά ευρήματα και τα διασωθέντα μνημεία πιστοποιούν ότι τα σημερινά χωριά είναι στον ευρύτερο γεωγραφικά χώρο που ήκμασε η πλούσια Λίλαια, η οποία αναφέρεται ήδη στον Όμηρο, και η επίσης φωκική πόλη Έρωχος που μνημονεύεται από τον Ηρόδοτο. Οι δύο προηγούμενες πόλεις χαρακτηρίζονται κυρίως για τον ρόλο που διαδραμάτισαν μετά την νίκη του περσικού στρατού στις Θερμοπύλες. Παράλληλα πρέπει να τονιστεί ο σημαντικός ρόλος της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή πέρα από τις υπόλοιπες δραστηριότητες που αναπτύσσονταν σύμφωνα με πηγές από κείμενα του οδοιπόρου Πausανία που διασώζονται.

##### 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.

Οριοθετημένη Περιοχή: Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Παρνασσός βρίσκεται στα διοικητικά όρια των πρώην δήμων (προ Καλλικράτη ) Γραβιάς που ανήκει στον νομό Φωκίδος, Ελάτειας που ανήκει στον νομό Φθιώτιδος, Παρνασσού που βρίσκεται στον νομό Φωκίδος και Αμφίκλειας (βλέπε και στον Χάρτη) και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 350 μέτρα. Πρόκειται για ορεινή αμπελουργική ζώνη με τα αμπέλια να φτάνουν ως και το υψόμετρο των 550 μέτρων. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές ώστε να επιτυγχάνεται καλύτερη αποστράγγιση και να είναι επαρκής η έκθεση στον ήλιο, σε όλη την διάρκεια της ημέρας. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι αργιλώδη, πηλώδη με  $pH < 6$  και πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο στους πρόποδες του όρους Παρνασσός.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό με έντονες τάσεις ηπειρωτικού κλίματος, με ιδιαίτερα ψυχρούς χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια.

Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι  $25,5^{\circ}C$  ενώ τους χειμερινούς μήνες συχνά κατεβαίνει κάτω από τους  $0^{\circ}C$  (μέσος αριθμός ημερών παγετού 10 μέρες, ημερών χιονιού 15 μέρες). Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 789,6 mm και η κατανομή τους είναι η χαρακτηριστική των μεσογειακών κλιμάτων δηλ. με αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Η θεωρητική 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 ισχυροί βορειανατολικοί, 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. Φθιώτιδα.

### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Φθιώτιδα 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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p>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:</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><b>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b>          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 818B/15-6-2005).</p> <p><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b>          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.) Φθιώτιδα 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,</p> <p><b>Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών</b>          Σύμφωνα με την με αρ..Πρωτ. 201567/2-12-2011 (ΦΕΚ 2779/B/2011) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Ρομπόλα» για τους λευκούς, ερυθρωπούς οίνους.          Επίσης δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Verdicchio Bianco» σύμφωνα με το άρθρο 62 παρ.4 του Καν(ΕΚ) αριθμ. 607/2009.</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### α. Άλλα δικαιολογητικά:

**Περιγραφή:**

Αίτηση καταχώρισης ΠΓΕ Φθιώτιδα

**Περιγραφή:**

Εθνική Νομοθεσία
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση Αναγνώρισης

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών  Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302105238337
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

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

<i>Δεσμός:</i>	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS&lt;br/&gt;TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
----------------	---

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