

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

Χαλικούνα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΣΩΤΗΡΗΣ ΛΕΙΒΑΔΙΩΤΗΣ SOTIRIS LIVADIOTIS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 49084 ΑΓΙΟΣ ΜΑΤΘΑΙΟΣ – ΚΕΡΚΥΡΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302661076381, +0306936868178
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	parisleib@yahoo.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Προδιαγραφή προϊόντος ΠΓΕ Χαλικούνα.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 316853/29.11.2004 (13)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 378959/20.7.1995 (6)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Χαλικούνα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Halikouna (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
 - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol.
 - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol
 - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
 - Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
 - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε 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:

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο. Αρώματα κερήθρας, πασχαλιάς, τουλίπας και λεμονανθού.
Πλούσιο σώμα με μακρά

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΈΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΌΣ ΟΙΝΌΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Κάβα
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών, οίνων

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

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Τα συστήματα διαμόρφωσης των αμπελώνων είναι, ως επί το πλείστον, γραμμικά και κυπελλοειδή.	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Ο οίνος με Π.Γ.Ε. Χαλικούνα μπορεί να παραχθεί ακολουθώντας και την πιο κάτω διαδικασία: Πραγματοποιείται προζυμωτική απολάσπωση. Γίνεται χρήση επιλεγμένων ζυμομυκήτων αλλά και χρήση θρεπτικών συστατικών. Το γλεύκος ζυμώνει σε ελεγχόμενη θερμοκρασία 17°C. Ακολουθούν οι απαραίτητες κατεργασίες διαύγασης και σταθεροποίησης	

b. Μέγιστες αποδόσεις**Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο***Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 60HL.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο*Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις λευκές ποικιλίες σε οχτώ χιλιάδες (8.000) κιλά νωπά σταφύλια.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Χαλικούνα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 378959/20.7.1995 (ΦΕΚ 684/Β/4.8.1995) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 316853/29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων με Π.Γ.Ε. Χαλικούνα περιλαμβάνει αμπελώνες που καλλιεργούνται στα διοικητικά όρια του Δημοτικού Διαμερίσματος Αγίου Μαθαίου του Δήμου Μελιτειών του Νομού Κέρκυρας.

a. Περιοχή NUTS

GR222

Κέρκυρα

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής*Αριθμός συνημμένων χαρτών*

1

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

--

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Kakotrygis B

c. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Από αρχαιότατων χρόνων η νήσος Κέρκυρα ήταν «μια οιοφόρος χώρα πρώτης τάξεως» όπως αναφέρει ο Γιάννης Μπουνιάς στο βιβλίο του «Κερκυραϊκά». Η ποικιλία κακοτρύγης είναι στενά συνδεδεμένη με την περιοχή Χαλικούνα περισσότερο από 300 χρόνια. Η πεδιάδα του Χαλικούνα εκτείνεται από τη λίμνη Κορισσίων έως Πρασούδι και Βυζαντινό φρούριο ΓΑΡΔΙΚΙΟΥ. Προφορικές και γραπτές μαρτυρίες αναφέρουν ότι η πεδιάδα του Χαλικούνα ήταν στη μεγαλύτερη της έκταση καλυμμένη με αμπελώνες. Ο Ιωάννης Παρτς στο βιβλίο του «Η Νήσος Κέρκυρα» αναφέρει, «βλέπει τις αμπελοφύτους μεγάλης εκτάσεως της πεδιάδος της Κορισσίας». Η εμφάνιση της ποικιλίας κακοτρύγη στην ευρύτερη περιοχή του Χαλικούνα χάνεται στα βάθη των αιώνων. Δεν υπάρχει γραπτή ή προφορική μαρτυρία για το χρόνο εμφάνισης της ποικιλίας αυτής στη περιοχή. Θεωρείται όμως ακόμη και σήμερα άρρηκτα δεμένη με την ζωή των κατοίκων αφού η καλλιέργεια των αμπελώνων κακοτρύγη και η πώληση των σταφυλιών απέφερε σημαντικά έσοδα στις φτωχές αγροτικές οικογένειες της περιοχής. Μάλιστα η προφορική παράδοση αναφέρει ότι η περιοχή «Μάρκου», η οποία βρίσκεται στην αρχή της οδού που συνδέει το Χαλικούνα με την επαρχιακή οδό, πήρε το όνομά της από τη ξένη λέξη market (αγορά), διότι εκεί μεταφέρονταν με τα ζώα τα σταφύλια για να έρθουν οι έμποροι να τα αγοράσουν, δεδομένου ότι στην περιοχή του Χαλικούνα δεν υπήρχαν διαμορφωμένοι δρόμοι παρά μόνο μονοπάτια, και η μεταφορά των αγροτικών προϊόντων εγίνετο μόνο με ζώα. Επίσης η προφορική παράδοση αναφέρει ότι ο κακοτρύγης του Χαλικούνα εξάγονταν στη Γαλλία και αυτό τεκμηριώνεται από τον Ανδ. Ανδρεάδη ο οποίος στο βιβλίο του «Περί της οικονομικής διοικήσεως της Επτανήσου επί Βενετοκρατίας» αναφέρει ότι «η εις την ελαιοφυτείαν δοθείσα ώθησις, δεν ανεκόπη έκτοτε παρεκτός ίσως κατά τα έτη 1882-1890, οπότε ένεκα της εν Γαλλία ζητήσεως ανέθαλεν η αμπελοφυτεία». Στη Γαλλία επομένως εξάγονταν μεγάλες ποσότητες κακοτρύγη, ίσως επειδή ο κακοτρύγης του Χαλικούνα δίνει κρασί υψηλών αλκοολικών βαθμών, έχει φθάσει και 15% vol, όταν τρυγηθεί μετά το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Ο τρύγος του κακοτρύγη στην περιοχή του Χαλικούνα λαμβάνει χώρα μεταξύ 20-30 Αυγούστου εν αντιθέσει με το υπόλοιπο νησί που γίνεται μετά το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Στο γεγονός αυτό βοηθά το μικροκλίμα της περιοχής, το αμμώδες έδαφος, ταχέως στραγγιζόμενο, που δεν το συναντάμε σε καμία περιοχή της νήσου και οι υψηλές θερμοκρασίες που αναπτύσσονται στη περιοχή κατά τους θερινούς μήνες. Όπως επί Βενετοκρατίας άρχισε η συρρίκνωση του αμπελώνα επειδή ώρισε «η Ενετική Κυβέρνησις δι'εκάστην φυτείαν 100 ελαιοδένδρων αμοιβήν 42 τσεκινίων» και οι κερκυραίοι «καταληφθώσι υπό απεριγράπτου προς φυτείαν ελαιώνων ζήλου, πολλοί δε προς ευκολίαν εθυσίαζον τους αμπελώνας, ούτω δ'εμειούτο συνεχώς η παραγωγή οίνου επ'ωφελεία του ελαίου», εξ αιτίας της ίδιας πολιτικής που ακολούθησε η Ευρωπαϊκή Ένωση τα τελευταία χρόνια με την επιδότηση του ελαιολάδου, ο κερκυραϊκός αμπελώνας συρρικνώθηκε δραματικά και ιδιαίτερα στην περιοχή του Χαλικούνα όπου την θέση των αμπελώνων πήραν οι ελαιώνας, παρ' ότι η περιοχή αυτή δεν ευνοεί τον ελαιώνα λόγω του εδάφους και των ιδιαίτερων κλιματολογικών συνθηκών. Από το 1990 που δημιουργήθηκε το οιοποιοίε μας, δραστηριοποιούμαστε στη καλλιέργεια και παραγωγή του κακοτρύγη, επεκτείνοντας τον οικογενειακό αμπελώνα του κακοτρύγη εκτάσεως ενός (1) στρέμματος σε 12 στρέμματα. Επίσης συνεργαζόμαστε με παραγωγούς της περιοχής και απορροφούμε την παραγωγή τους δίνοντάς τους κίνητρο για μη εκρίζωση των αμπελώνων του Χαλικούνα. Από το 1993 είναι το μοναδικό μονοποικιλιακό κρασί που παράγεται από κακοτρύγη σε όλο το Νομό Κέρκυρας αλλά και σε όλη την ελληνική επικράτεια.

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Η πεδιάδα του Χαλικούνα της επαρχίας Αγίου Ματθαίου του Νομού Κέρκυρας ήταν από αρχαιότατων χρόνων κατάφυτη από αμπέλια. Έως και σήμερα μετά την εκρίζωση των αμπελώνων αναφύονται τα αμπέλια κάτω από τους ελαιώνας. Τα σταφύλια μεταφέρονταν, σε ψάθινες χειροποίητες κόφες (κοφινίδες) με γαϊδούρια ή άλογα τα μόνα μεταφορικά μέσα της εποχής αφού δεν υπήρχαν δρόμοι παρά μόνο μονοπάτια, στο χωριό Άγιος Ματθαίος για να καλυφθούν οι ετήσιες ανάγκες σε οίνο της οικογένειας και οι υπόλοιπες ποσότητες σταφυλιών παρέμεναν στην περιοχή «Μάρκου», στην έξοδο της περιοχής Χαλικούνα προς Άγιο Ματθαίο, όπου συγκεντρώνονταν τα σταφύλια που ήταν προς πώληση. Εκεί είχε δημιουργηθεί ένας μικρός εποχικός οικισμός για να καλύψει τις ανάγκες των κατοίκων και των εμπόρων. Είχαν στηθεί οι ζυγαριές της εποχής καθώς και παράγκες (ξύλινες κατασκευές) όπου διέμεναν όσοι ασχολούνταν με το εμπόριο των σταφυλιών της ποικιλίας κακοτρύγη.

Με το πέρασμα των χρόνων και την ανάπτυξη του τουρισμού οι κάτοικοι στράφηκαν σε άλλες δραστηριότητες με αποτέλεσμα η αμπελοκαλλιέργεια να έχει φθίνουσα πορεία.

Επειδή όμως η καλλιέργεια του κακοτρύγη ήταν άρρηκτα δεμένη με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των κατοίκων της περιοχής, ξεκίνησε η καλλιέργεια των παρατημένων αμπελώνων και τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μία έντονη δραστηριότητα στον τομέα αυτό.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Οι αμπελώνες από τα σταφύλια των οποίων παράγεται ο εν λόγω οίνος βρίσκονται σε υψόμετρο από 25 έως 100 μέτρα.

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Χαλικούνα εκτείνεται στην οριοθετημένη περιοχή του Χαλικούνα και σε υψόμετρο 25 έως 100 μέτρα.

Ο αμπελώνας βρίσκεται στη νοτιοδυτική πλευρά του νησιού και ξεκινάει από την οριοθετημένη περιοχή NATURA της λίμνης Κορισσίων και φθάνει έως την περιοχή Πρασούδι. Το αμμώδες, ταχέως στραγγιζόμενο έδαφος ,αιολικού σχηματισμού(μικροί λοφίσκοι) δεν απαντάται σε κανένα άλλο μέρος του Νομού Κέρκυρας. Η γειτνίασή του με τη θάλασσα δημιουργεί ένα μικροκλίμα στη περιοχή που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Ο συνδυασμός του μικροκλίματος της περιοχής με την ιδιαιτερότητα του εδάφους μαζί με τις εφαρμοζόμενες φροντίδες του αμπελώνα και τις οινοποιητικές τεχνικές συμβάλλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας κακοτρύγη Π.Γ.Ε. Χαλικούνα.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Ο αμπελώνας της περιοχής Χαλικούνα, λόγω της ιδιαιτερότητας του εδάφους της περιοχής, της γειτνίασης με τη θάλασσα που δεν επιτρέπει την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργεί ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλλει στην πρόωμη ωρίμανση των σταφυλιών της ποικιλίας "κακοτρύγη" με καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» που δίνει οίνο εξαιρετικής ποιότητας. Ο συνδυασμός των κλιματικών συνθηκών της περιοχής του Χαλικούνα ,η μοναδικότητα του εδάφους, η καλλιεργούμενη ποικιλία αμπέλου, οι εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες και οι οινοποιητικές τεχνικές συμβάλλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του οίνου ΠΓΕ Κακοτρύγης Χαλικούνα.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Χαλικούνα 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 αριθ. 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 αριθ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ, στο άρθρο 4 στοιχείο α) αναφέρεται: «οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη αμπελοοινικού	

διαμερίσματος, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο αμπελουργικό διαμέρισμα».

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 «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 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>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.) Χαλικούνα είναι οι παρακάτω: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s).</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

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

a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρησης Π.Γ.Ε. Χαλικούνα
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD Directorate for Processing, Standardization and Quality Control Section of Wines and Spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302102124171, +0302102124289, +0302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302105238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u329@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_LIS TA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS