

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

Χανιά (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΙΕΡΑ ΜΟΝΗ ΑΓΙΑΣ ΤΡΙΑΔΟΣ Monastery of Agia Triada
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 73100 ΑΚΡΩΤΗΡΙ, ΧΑΝΙΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302821063572
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302821063551
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	imatg@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΝΤΟΥΡΑΚΗΣ ΑΝΔΡΕΑΣ NTOURAKIS ANDREAS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΟ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό Χωρίς ΤΚ ΑΛΙΚΑΜΠΟΣ, ΔΗΜΟΣ ΧΑΝΙΩΝ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302825051761
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302825051761
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@dourakiswinery.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑΚΗ ΑΕ ΡΝΕΥΜΑΤΙΚΑΚΙ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 73400 ΔΡΑΠΑΝΙΑΣ ΚΙΣΣΑΜΟΥ, ΔΗΜΟΣ ΚΙΣΣΑΜΟΥ, ΧΑΝΙΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302822031740
Τηλεομοιοτυπία:	+302822031741
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@pneumatikakis.com.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΚΑΡΑΒΙΤΑΚΗΣ ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ ΚΑΡΑΒΙΤΑΚΙΣ ΕΜΜΑΝΟΥΙΛ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΟ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 73014 ΠΟΝΤΙΚΙΑΝΑ , ΔΗΜΟΣ ΠΛΑΤΑΝΙΑ, ΧΑΝΙΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302824023381
Τηλεομοιοτυπία:	+302824023381
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΝΩΣΚΕΛΗ ΑΒΕΕ ΑΝΟΣΚΕΛΙ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΝΩΝΥΜΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ

Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 73014 ΑΝΩΣΚΕΛΗ . ΔΗΜΟΣ ΠΛΑΤΑΝΙΑ, ΧΑΝΙΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302824083127
Τηλεομοιοτυπία:	+302824031709
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	anoskeli@gmail.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΝΟΣΤΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΕΠΕ NOSTOS WINERY MANOUSAKI
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΕΠΕ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό Χωρίς ΤΚ ΒΑΤΟΛΑΚΚΟΣ. ΧΑΝΙΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302821078787
Τηλεομοιοτυπία:	+302821078788
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	info@nostoswines.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΣΤΥΛΙΑΝΟΥΔΑΚΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ STYLIANOUDAKIS PANAGIOTIS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΟ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό Χωρίς ΤΚ ΒΟΥΒΕΣ, ΧΑΝΙΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302824022988
Τηλεομοιοτυπία:	+302824022988

Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr
----------------------------	-----------------

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ ΜΑΝΤΡΕ- ΑΝΤΡΕΑΣ ΜΑΖΑΝΗΣ WINERY MANTRE - ANDREAS MAZANIS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΦΥΣΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΟ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό Χωρίς ΤΚ ΓΕΡΟΛΑΚΟΣ, ΔΗΜΟΣ ΧΑΝΙΩΝ, ΧΑΝΙΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302821074997, +302821065375
Τηλεομοιοτυπία:	+302821074997
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΦΟΙ ΛΟΥΠΑΚΗ ΟΕ ΛΟΥΡΑΚΙ ΒΡΟΣ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΟΜΟΡΡΥΘΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 73400 ΚΑΡΡΕΣ ,ΚΙΣΣΑΜΟΥ, ΧΑΝΙΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+3028240-91392 & +3028240-91111
Τηλεομοιοτυπία:	+3028240-91392
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	loupakis@otenet.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
-----------	-----------

Αριθμός πρωτοκόλλου:

Προδιαγραφή Προϊόντος ΠΓΕ Χανιά.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:*Νομική αναφορά*

Υπουργική Απόφαση 310943/24-12-2010

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Χανιά (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Chania (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
3. Οίνος λικέρ
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<p>1. Οίνος λευκός ξηρός</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>2. Οίνος λευκός ημίξηρος</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L*** <p>3. Οίνος λευκός ημίγλυκος</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 υποκίτρινο έως πιο ζωηρό κίτρινο. Άρωμα εσπεριδοειδών και άλλων λευκόσαρκων φρούτων σε λουλουδάτο υπόβαθρο ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Σώμα μέτριο έως πλούσιο, καλή δομή και ικανοποιητική οξύτητα..

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Χρώμα υποκίτρινο έως πιο ζωηρό κίτρινο. Άρωμα εσπεριδοειδών και άλλων λευκόσαρκων φρούτων σε λουλουδάτο υπόβαθρο ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Σώμα πλούσιο με ελαφριά γλυκύτητα, καλή δομή και ικανοποιητική οξύτητα.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο. Άρωμα εσπεριδοειδών και άλλων λευκόσαρκων φρούτων σε λουλουδάτο υπόβαθρο ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Σώμα πλούσιο με ευχάριστη γλυκύτητα, καλή δομή και μακρά επίγευση.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο. Πλούσιο άρωμα φρέσκων κίτρινων φρούτων αλλά και αποξηραμένων, λουλουδιών και μελιού ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Βελούδινη γεύση, γεμάτο σώμα με διακριτική οξύτητα και μακρά επίγευση.

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 διοξείδιο 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 διοξείδιο 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 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

**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 πορφυρό έως βαθύ κόκκινο ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Μπουκέτο κόκκινων φρούτων του δάσους με νότες γλυκών μπαχαρικών. Γεμάτο στόμα με καλοδομημένες τανίνες και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Χρώμα πορφυρό έως βαθύ κόκκινο ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Μπουκέτο κόκκινων φρούτων του δάσους με νότες γλυκών μπαχαρικών. Γεμάτο στόμα με καλοδομημένες τανίνες και μακρά επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Χρώμα πορφυρό έως βαθύ κόκκινο ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Μπουκέτο κόκκινων φρούτων του δάσους με νότες γλυκών μπαχαρικών. Πλούσια γεύση, με καλοδομημένες τανίνες και ευχάριστη, γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Χρώμα πορφυρό έως βαθύ κόκκινο ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Μπουκέτο κόκκινων φρούτων του δάσους με νότες γλυκών μπαχαρικών και σοκολάτας. Πλούσια γεύση, με καλοδομημένες τανίνες και μακρά επίγευση.

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός και 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 διοξείδιο 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 διοξειδίο 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**
- 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 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 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 Ερυθρωπός ξηρός

Ζωηρό ερυθρωπό χρώμα με διαφορετικές χροιές ανάλογα με τις ποικιλίες από τις οποίες παράγεται. Πλούσιο άρωμα φρέσκων κόκκινων φρούτων και λουλουδιών. Τραγανή οξύτητα και καλή δομή.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Ζωηρό ερυθρωπό χρώμα με διαφορετικές χροιές ανάλογα με τις ποικιλίες από τις οποίες παράγεται. Πλούσιο άρωμα φρέσκων κόκκινων φρούτων και λουλουδιών. Γεύση ελκυστική, καλή δομή με ελαφριά γλυκύτητα και ικανοποιητική οξύτητα.

3.Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Ζωηρό ερυθρωπό χρώμα με διαφορετικές χροιές ανάλογα με τις ποικιλίες από τις οποίες παράγεται. Πλούσιο άρωμα φρέσκων κόκκινων φρούτων και λουλουδιών. Γεύση ελκυστική, καλή δομή με ευχάριστη γλυκύτητα και ικανοποιητική οξύτητα.

4. Οίνος ερυθρωπός γλυκός

Ζωηρό ερυθρωπό χρώμα με διαφορετικές χροιές ανάλογα με τις ποικιλίες από τις οποίες παράγεται. Ευχάριστο άρωμα φρέσκων κόκκινων φρούτων, λουλουδιών, ξηρών καρπών και γλυκών μπαχαρικών. Πλούσια γεύση μακρά αρωματική επίγευση.

Οίνος Λιαστός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16,0 % 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 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 400 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα από ζωηρό κίτρινο έως πορτοκαλόχρουν και ερυθρό αναλόγως της ποικιλιακής σύνθεσης. Αρώματα φρέσκων και αποξηραμένων φρούτων, ξηρών καρπών, καραμέλας και βανίλιας που ποικίλουν ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την εκάστοτε παλαίωση. Πλούσια και σύνθετη γεύση με μεγάλη αρωματική επίγευση.

Οίνος Λικέρ**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0 – 22,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 17,5 % 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 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα από ζωηρό κίτρινο έως πορτοκαλόχρουν και ερυθρό αναλόγως της ποικιλιακής σύνθεσης. Αρώματα φρέσκων ή αποξηραμένων φρούτων σε υπόβαθρο γλυκών μπαχαρικών. Πλούσια και σύνθετη γεύση με μεγάλη αρωματική επίγευση.

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

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Λιαστός

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.	

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

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

Οινοποίηση οίνων λικέρ

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Παράγονται από τις λευκές και ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση των οίνων με ΠΓΕ Χανιά σε οποιοδήποτε ποσοστό. Οι οίνοι λικέρ παράγονται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνο ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol. ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% Vol. και μέχρι 86% Vol.	

Οινοποίηση λιαστών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Παράγεται από γλεύκη λιασμένων σταφυλιών από λευκές και ερυθρές ποικιλίες αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση των οίνων με ΠΓΕ Χανιά σε οποιοδήποτε ποσοστό. Οι λιαστοί οίνοι παράγονται από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Τα γλεύκη αυτά οινοποιούνται χωρίς την προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από	

λιασμένα σταφύλια. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Το σύστημα μόρφωσης των πρέμων ακολουθεί τις συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.	

b. Μέγιστες αποδόσεις

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο

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

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
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.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Χανιά καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 310943/24.12.2010 (ΦΕΚ 2040/Β/29.12.2010).
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Χανιά περιλαμβάνει τις περιοχές του νομού Χανίων Κρήτης και βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 30 μέτρων.

a. Περιοχή NUTS

GR434	Χανιά
-------	-------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

06. CABERNET SAUVIGNON

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Moschato Aspro B
Fokiano N
Tsardana N
Syrah N
Carignan N
Kotsifali N
Athiri B
Thrapsathiri B
Grenache Rouge N
Ugni Blanc B
Vilana B
Mandilaria N
Romeiko N
Macabeu B

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Ιστορικοί πιστεύουν ότι ο κρητικός και σχεδόν ταυτόχρονα ο χανιώτικος αμπελώνας κατατάσσεται στην μινωική εποχή περίπου στο 1600 με 1400 π.Χ. και ήταν από τους πρώτους αμπελώνες στην μεσόγειο.

Σε ανασκαφές στο νησί της Κρήτης, βρέθηκαν αγγεία με **Ιχνη κρασιού** (2000 π.Χ.). Μεταγενέστερα, στο βρέθηκε ολοκληρωμένο συγκρότημα έκθλιψης σταφυλιού και παραλαβής μούστου. Είναι **το αρχαιότερο πατητήρι** που σώζεται στον κόσμο, κομμάτι της μεγάλης ελληνικής παράδοσης στην κατασκευή ληνών (πατητηριών), που πολλά ήταν λαξευμένα σε βράχους.

Στα ανάκτορα του βασιλιά της Κρήτης Μίνωα, που έδωσε το όνομά του στην ομώνυμη περίοδο και τον πολιτισμό της (με ακμή γύρω στο 1700 π.Χ.), υπήρχαν μεγάλα πιθάκια για το κρασί, που παρήγαγαν και εμπορεύονταν τότε. **Μινωικός πολιτισμός και κρασί** ήταν άρρηκτα δεμένα, όπως φαίνεται από γραπτές μαρτυρίες επιγραφών (1450 π.Χ.). Παρόλο που κάποιες είναι γραμμένες στη μη αποκρυπτογραφημένη γραμμική Α, αναγνωρίστηκαν αναφορές για ποσότητες κρασιού. Η λευκή ποικιλία Βιδιανό καλλιεργείται στην περιοχή του Ρεθύμνου για πάνω από 600 χρόνια και πλέον θεωρείται η πιο πολλά υποσχόμενη λευκή ποικιλία σε όλη την Κρήτη.

Μισό περίπου αιώνα πριν από τη γέννηση του Χριστού (περί το 67 π.Χ.), η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοπαραγωγή αναπτύσσονται ραγδαία στην Κρήτη, που ανήκει πια στη Ρωμαϊκή αυτοκρατορία, οπότε **το κρητικό κρασί κατακτά τη Ρώμη**. Άλλωστε, η Κρήτη βρίσκεται στο θαλάσσιο δρόμο μεταξύ Ρώμης, Αιγύπτου και Ανατολής. Αρχίζει έτσι η χρυσή εποχή της Κρήτης για την παραγωγή και την εξαγωγή οίνων σε όλη τη Μεσόγειο και την Ευρώπη (Ιταλία, Γαλλία, Ελβετία κ.ά.) και η άνθηση της βιοτεχνίας κατασκευής αμφορέων.

Στη Ρωμαϊκή περίοδο, στα μεγάλα κέντρα οινοπαραγωγής επανέρχεται δυναμικά η Κρήτη, η οποία από τον 1^ο έως τον 3^ο αι. μ.Χ., στη χρυσή εποχή του κρητικού αμπελώνα, στέλνει τα κρασιά της όχι μόνο στο Αιγαίο, αλλά και στην Αίγυπτο, την ηπειρωτική Ελλάδα και σ' όλη την Ευρώπη. Κρητικοί αμφορείς έχουν βρεθεί στην Πομπηία και στην Όστια της Ιταλίας, στη Λυών της Γαλλίας, ακόμη και στην Ελβετία. Την ίδια εποχή έχουμε και εμπόριο μοσχευμάτων αμπέλου, οπότε πολλές ποικιλίες αρχίζουν να ταξιδεύουν από την Ελλάδα προς δυτικούς κυρίως προορισμούς. Άλλωστε, από το δεύτερο μισό του τελευταίου π.Χ. αιώνα, το κρητικό κρασί κατακτά τη Ρώμη.

Έτσι, **η επάνοδος των ελληνικών κρασιών** (περί το 1300) ξαναφέρει στο προσκήνιο τη Θράκη, τη Χαλκιδική, την Εύβοια, την Πελοπόννησο και την Κρήτη, με την ήδη ονομαστή ποικιλία της Αθήρι.

Από το 1400 περίπου, δύο είναι οι **θαλάσσιοι ονικοί δρόμοι** για το εμπόριο ελληνικού κρασιού. Ο ένας από Κρήτη, Ρόδο, Πελοπόννησο, Ιωνία, Κύπρο, κατευθύνεται προς τη δυτική Ευρώπη και ο άλλος, μέσω Κρήτης, Πελοποννήσου, Μακεδονίας και Θράκης κατευθύνεται προς την Κωνσταντινούπολη και τον Εύξεινο Πόντο.

Σήμερα οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στο Νομό Χανίων είναι: ρωμείο, βιλάνο, βιδιανό, κοτσιφάλι, μαλβαζία μοσχάτο και άλλα.. Στην Κίσαμο η ποικιλία που καλύπτει σχεδόν το σύνολο των αμπελώνων είναι η ντόπια ερυθρή ποικιλία ρωμείο.

Στην περιοχή Κεραμιά, επίσης, στα κεντρικά του νομού, επικρατεί η ποικιλία ρωμείο σπου στο υψηλό υψόμετρο της περιοχής παράγει κρασιά υψηλής ποιότητας.

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 ημεριδών που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η ΠΓΕ Χανιά βρίσκεται στη δυτική πλευρά της Κρήτης οριοθετείται από την Περιφεριακή Ενότητα Χανίων και περιλαμβάνει τους δήμους: Αποκορώνου, Γάυδου, Καντάνου-Σελίνου, Κισσάμου, Πλατανιά, Σφακιών και Χανίων. Είναι μια ζώνη έκτασης 2376 km²----. Οι αμπελώνες αρχίζουν από 30 μέτρα υψόμετρο και φθάνοντας σε υψόμετρα μεγαλύτερα των 700 μέτρων.

Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές και οροπέδια με έκθεση κυρίως βόρεια. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17,5°C*, και μέση ετήσια βροχόπτωση 630mm*.

Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, μέτρια αλκαλικά (pH 7,5**). Η περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο είναι σχετικά υψηλή αλλά και με περιοχές με μηδενική περιεκτικότητα**.

*Στοιχεία ΕΘΙΑΓΕ Ινστιτούτο Ελιάς και Υποτροπικών Φυτών Χανίων

**Στοιχεία Διεύθυνση Γεωργίας

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. Χανιά.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Χανιά 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.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τους λιαστούς οίνους και τους οίνους λικέρ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός

Οι οίνοι λικέρ και οι λιαστοί παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή πολλά χρόνια πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου (λιαστού ή λικέρ). Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γεύματα των μεγάλων εορτών της χριστιανοσύνης.

Οι υψηλές θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια λόγω του ότι η Κρήτη βρίσκεται στο νοτιότερο μέρος της Ελλάδας, επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή οίνων (λιαστών ή λικέρ) ποιότητας.

Στα νότια του νομού κοντά στα ερείπια της αρχαίας Ελύρου, βρίσκεται το ορεινό χωριό Μάζα από όπου προέρχεται και καλλιεργείται μια λευκή μοσχάτη ποικιλία, γνωστή ως Μοσχάτο Σπίνας, που δίνει λευκό εξαιρετικούς οίνους λικέρ και λιαστούς.

Με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα.

Πριν δύο περίπου δεκαετίες άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή τους από τα οινοποιεία της περιοχής, τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντάς τες με την σύγχρονη τεχνολογία.

Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθόσον ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

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 ημεριδών που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Όπως αναφέρεται και πιο πάνω, στην Κρήτη, λόγω της νότιας θέσης της επικρατούν εξαιρετικά ευνοϊκές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού για το λιάσιμο των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή λιαστών οίνων και οίνων λικέρ υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας

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. Χανιά.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

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. Χανιά.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

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

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
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 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 «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»	

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

Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφασης «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 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.) Χανιά 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, ΛΙΑΣΤΟΣ/ Vin de paille, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignoble(s) en terrasses

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρισης

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Αίτηση αναγνώρισης ΠΓΕ Χανίων

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης – Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής. Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2102124171 ,+302102124289,+302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS