

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

**Όνομα προς καταχώρηση: Γεράνεια**  
**Ισοδύναμος Όρος: Gerania**

**Περιγραφή των οίνων**

**A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ**

**1. Οίνος λευκός ξηρός**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 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 ολικό διοξείδιο του θείου: 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :**

Οίνος διαυγής, ήρεμος, χρώματος πρασινοκίτρινο, έως ωχροκίτρινο με γκρι – πράσινες έως κιτρινωπές ανταύγιες ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Καλής αρωματικής έντασης - αρώματα ανθέων και εσπεριδοειδών-ισορροπημένος, με καλή οξύτητα και λιπαρότητα.

Μέσης έντασης και διάρκειας επίγευση.

**B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ**

**1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 150 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Οίνος διαυγής, ήρεμος, χρώματος βιολετί, πορφυρό ή ρουμπινί και ιώδεις έως κεραμιδί ανταύγιες ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Καλής αρωματικής έντασης, με φρουτώδη ή πιο πολύπλοκα αρώματα παλαίωσης – καπνού, βανίλιας,καφέ, μπαχαρικών.

Ισορροπημένος, με καλή οξύτητα, λιπαρότητα και καλοδομημένες τανίνες. Μακράς διάρκειας επίγευση .

**Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ**

**1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου:200 mg/L

### **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Οίνος διαυγής, ήρεμος, ανοιχτόχρωμος κοκκινωπός με κερασένιες ανταύγιες. Καλής αρωματικής έντασης κόκκινων φρούτων, ισορροπημένος, με καλή οξύτητα και ικανοποιητικής διάρκειας επίγευση.

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

### **Παραδοσιακές ενδείξεις**

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

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Γεράνεια και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

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

## **ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

### **Οινοποίηση λευκών οίνων:**

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

### **Οινοποίηση ερυθρών οίνων:**

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

### **Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:**

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Γεράνεια παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

### **Ειδικές οινολογικές πρακτικές**

α) Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιερητικές τεχνικές.

## **ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Γεράνεια καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 351778/12.06.1992 (ΦΕΚ 417/Β/01.07.1992 ) η οποία

στη συνέχεια διορθώθηκε με το ΦΕΚ 860/B/17-10-1995 και το ΦΕΚ 553/B10-7-1996 και τροποποιήθηκε από την αριθ. 235261/6.2.2002 (ΦΕΚ 190/B/20.2.2002).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων με Π.Γ.Ε. Γεράνεια περιλαμβάνει τις περιοχές των πλαγιών του όρους Γεράνεια της διοικητικής περιοχής του Δήμου Μεγάρων του Ν. Αττικής και σε υψόμετρο άνω των 200 μέτρων.

### **Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

### **ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Γεράνεια παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Σαββατιανό, Ροδίτης, Ασύρτικο, Chardonnay και Sauvignon Blanc.

Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Γεράνεια παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Carignan, Grenache Rouge, Merlot, και Syrah.

Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Γεράνεια παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Grenache Rouge, Carignan και Ροδίτης.

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

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

##### **A. Ιστορικός δεσμός.**

Η Καλλιέργεια της Αμπέλου στην Μεγαρίδα αναφέρεται σε διάφορους αρχαίους συγγραφείς και Ιστορικούς, (Ησίοδος, Αισχύλος, Αριστοφάνης, Παισανίας, Πολύβιος κτλ.) αποτελούσε δε όπως και σήμερα μια από τις 3 σημαντικότερες καλλιέργειες, (Άμπελος, Ελαία, Σιτηρά).

Ο Πολύβιος αναφέρει ως οίνο της Μεγαρίδος τον Αιγοσθενίτη οίνο (πολύ γνωστός στον ελλαδικό χώρο). Ο Αιγοσθενίτης οίνος ώφειλε τη φήμη του στο Μελαμπόδιον, φημισμένο ιερό του Μελάμποδα, προς τιμή του οποίου οι Αιγοσθενίτες οργάνωναν θυσία και ετήσια γιορτή(όπως γράφει ο Παισανίας), καθώς και αγώνες

Η παραγωγή κρασιού αποτέλεσε κατ'επέκταση ένα από τα κυριότερα προϊόντα της Μεγαρίδος από την Αρχαιότητα ως τις μέρες μας.

Ένα σημαντικό απομεινάρι της έντονης παραγωγικής δραστηριότητας στην αμπελοκαλλιέργεια είναι τα περίπου 2.500 – 3.000 πατητήρια μοναδικά κατάλοιπα της παραγωγικής αυτής δραστηριότητας στην Μεγαρίδα.

Η χρήση πολλών από αυτά εγκαταλείφθηκε μόλις το 1981 μετά τον μεγάλο σεισμό στις Αλκυονίδες.

Η Αρχαιολογική σκαπάνη ανακάλυψε μια περίπτωση αμπελοφυτείας στα Μέγαρα που είναι η Πέμπτη γνωστή περίπτωση στην Ελλάδα μετά την Πέλλα και την Θέρμη στην Θεσσαλονίκη, την κάτω Αχαγιά και την Νεμέα στην Πελοπόννησο.

Πλούσιες είναι επίσης οι αναφορές σε κείμενα κατά την περίοδο του Βυζαντίου για την συνέχιση της παραγωγικής δραστηριότητας στα Μέγαρα, δεν είναι δε διόλου τυχαίο ότι κατά την Βυζαντινή περίοδο τα δοχεία μεταφοράς του κρασιού (κεραμικά) εκκαλείτο «Μεγαρέων Κεράμια» διατηρώντας έτσι συνεχή την εμπλοκή των Μεγάρων με την παραγωγή και διακίνηση του κρασιού.

Η δραστηριότητα αυτή συνεχίσθηκε και κατά την περίοδο του 13<sup>ου</sup> – 15<sup>ου</sup> αιώνα που η περιοχή της Μεγαρίδος άλλαζε συνεχώς κυριάρχους (Βυζαντινοί, Σταυροφόροι, Δουκάτο Αθήνας, Καταλανοί, Βενετοί).

Σε όλη αυτή την περίοδο υπάρχει πληθώρα αναφορών ότι η αμπελοκαλλιέργεια εξακολουθεί να αποτελεί μια από τις σπουδαιότερες καλλιέργειες στην Μεγαρική γή. Κατά την περίοδο της Τουρκοκρατίας η σχετική έρευνα στα αρχεία του Τουρκικού κράτους αποδεικνύει ότι η αμπελοκαλλιέργεια αποτέλεσε ένα από τα κύρια σημεία που αναφέρεται στα Τούρκικα κατάστιχα φορολόγησης .

Το κρασί δηλαδή αναφέρεται μαζί με το λάδι και τα δημητριακά ότι αποτέλεσε την κύρια πηγή φόρου για τους Τούρκους Πασάδες.

Μετά την απελευθέρωση από τους Τούρκους η καλλιέργεια της Αμπέλου συνεχίστηκε και μάλιστα με αυξητικό ρυθμό μέχρι την έναρξη της βιομηχανοποίησης της περιοχής της Ελευσίνας οπότε και άρχισε να μειώνεται η σχετική καλλιέργεια.

Στην άνθιση της καλλιέργειας οφείλεται και η ίδρυση μιας μεγάλης μονάδος αποστάξεως και παραγωγής οίνου στα Μέγαρα το 1917 με σοβαρές εξαγωγές μέχρι και το 1955.

Η μονάδα αυτή και μία άλλη που είχε ιδρυθεί το 1906 χρησιμοποιούσε ως πρώτη ύλη το σταφύλι που υπήρχε άφθονο στην περιοχή της Μεγαρίδος.

Σε αυτή την περίοδο της άνθησης της αμπελοκαλλιέργειας ιδρύεται και ο Αμπελουργικός Συνεταιρισμός των Μεγάρων, ( από τους πρώτους ιδρύθηκαν στην Ελλάδα ) και εξακολουθεί να λειτουργεί επιτυχώς μέχρι και σήμερα.

Μέχρι την εμφάνιση της φυλλοξήρας στην ευρύτερη περιοχή της Μεγαρίδος η καλλιέργεια της αμπέλου ξεπερνούσε τις 40.000 στρέμματα.

Μετά την αναμπέλωση οι καλλιεργούμενες εκτάσεις περιορίστηκαν κατ'υπολογισμούς σε 8 - 12.000 στρέμματα με κύριες ποικιλίες τις παραδοσιακές Σαββατιανό – Ροδίτης και Μαυρούδι αλλά και σοβαρές προσπάθειες με Ασύρτικο – Σαρνονέ – Μαλαγουζιά και Syrah – Merlot και Αγιωργίτικου.

Πλην του συνεταιρισμού δραστηριοποιούνται επίσης 5 -6 Οινοποιητικές μονάδες με μεγάλες και μικρές παραγωγές οίνου.

Στην περιοχή της Μεγαρίδος υπάρχει από το 1991 ο «ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΓΕΡΑΝΕΙΩΝ» και γίνεται ακόμα χρήση από τα Οινοποιεία ο «ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ ΚΥΘΑΙΡΩΝΟΣ ».

## **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.

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.**

Ο αμπελώνας βρίσκεται στις Πλαγιές των Γερανείων, ξεκινά από υψόμετρο 200μ και φτάνει στα 700μ. με βορειοανατολική έως βορειοδυτική έκθεση. Τα εδάφη είναι ασβεστώδη μέτριας γονιμότητας αμμοπηλώδους έως αργιλώδους συστάσεως. Το κλίμα της περιοχής είναι τυπικό μεσογειακό και επηρεάζεται καθοριστικά από την κίνηση των αέριων μαζών από τον Κορινθιακό προς τον Σαρωνικό κόλπο (B-BΔ) που είναι και ο επικρατών άνεμος. Η μέση ετήσια βροχόπτωση είναι 350 mm με το 70-80% των βροχοπτώσεων να συμβαίνει τους μήνες Οκτώβριο έως Μάρτιο.

## **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. Γεράνεια.

## **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Γεράνεια οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος , κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού)

σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

## **ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

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

Εθνική Νομοθεσία

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 351778/12.06.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Γερανείων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 417/Β/01.07.1992).
- Διόρθωση σφάλματος (ΦΕΚ 860/Β/17-10-1995)
- Διόρθωση σφάλματος (ΦΕΚ 553/Β/10-7-1996)
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235261/6.2.2002 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 351778/12.06.1992 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Γερανείων» (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15.06.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων»στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

## **Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή**

### **A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία**

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».

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

Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

## **Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων**

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

Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαιώσης 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»

### **B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής**

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαιώσης 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.) Γεράνεια 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, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux .

## ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

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

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1723/Β/29-08-2007).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 351778/12.06.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Γερανείων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 417/Β/01.07.1992) όπως διορθώθηκε με το ΦΕΚ 860/Β/17-10-1995 και το ΦΕΚ 553/Β/10-7-1996.

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235261/6.2.2002 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 351778/12.06.1992 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Γερανείων» (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002).

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

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

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

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΓΕ, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση

Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

#### **ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ**

α) Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

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

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

Fax: 210 - 52 38 337

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

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.