

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Γεράνεια (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΥΧΑΡΙΣ Α.Ε (ΚΤΗΜΑ ΕΥΧΑΡΙΣ) EUCHARIS S.A (ΚΤΙΜΑ EUCHARIS)
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμος Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό 1ο ΧΛΜ ΛΕΩΦ. ΑΛΕΠΟΧΩΡΙΟΥ-ΜΕΓΑΡΩΝ 19100 ΜΕΓΑΡΑ ΑΤΤΙΚΗΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22960 90346
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22960 90151
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	evharis@evharis.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΟΣ ΣΥΝ/ΜΟΣ ΜΕΓΑΡΩΝ AMPELOURGIKOS SYN/SMOS MEGARWN
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	SYNETAIRISMOS
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Παραλία Βαρέα Μεγάρων 19100 Μέγαρο Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22960 80412
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22960 80601
	gerania@gerania.com.gr

Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	
--------------------------------	--

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΓΕ Γεράνεια.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Διορθώσεις Σφαλμάτων (5)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ.351778/92 (11)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ.235261/02 (11)
Νομική αναφορά	Διορθώσεις Σφαλμάτων (8)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Γεράνεια (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Gerania (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ 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 : 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

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

#### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Οίνος διαυγής, ήρεμος, χρώματος πρασινοκίτρινο, έως χωροκίτρινο με γκρι – πράσινες έως κίτρινωπές ανταύγιες ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.  
Καλής αρωματικής έντασης - αρώματα ανθέων και εσπεριδοειδών-ισορροπημένος, με καλή οξύτητα και λιπαρότητα.  
Μέσης έντασης και διάρκειας επίγευση.

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

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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Οίνος διαυγής, ήρεμος, χρώματος βιολετί, πορφυρό ή ρουμπινί και ιώδεις έως κεραμιδί ανταύγες 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 .

**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

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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Οίνος διαυγής, ήρεμος , ανοιχτόχρωμος κοκκινωπός με κερασένιες ανταύγιες.

Καλής αρωματικής έντασης κόκκινων φρούτων, ισορροπημένος, με καλή οξύτητα και ικανοποιητικής διάρκειας επίγευση.

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

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

**b. Στοιχείο β)**

Πύργος

Ορεινός αμπελώνας

Ορεινό κτήμα

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.	

##### Οινοποίηση ερυθρών οίνων

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

##### Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
-------------------------------------	------------------------

**Περιγραφή πρακτικής:**

Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

**b. Μέγιστες αποδόσεις****Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο****Μέγιστη απόδοση**

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****Μέγιστη απόδοση**

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.

**5. 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/Β/17-10-1995 και το ΦΕΚ 553/Β10-7-1996 και τροποποιήθηκε από την αριθ. 235261/6.2.2002 (ΦΕΚ 190/Β/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.

**a. Περιοχή NUTS**

GR30

Αττική

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**Αριθμός συνημμένων  
χαρτών

1

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

07. ASSYRTIKO

03. AGIORGITIKO

02. RODITIS

01. SAVATIANO

**b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ**

Sauvignon Blanc B
Merlot N
Chardonnay B
Syrah N
Carignan N
Grenache Rouge N

**c. Άλλες ποικιλίες:**

--

**7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ****Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον****Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:****A. Ιστορικός δεσμός.**

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

Ο Πολύβιος αναφέρει ως οίνο της Μεγαρίδος τον Αιγιοσθενίτη οίνο (πολύ γνωστός στον ελλαδικό χώρο). Ο Αιγιοσθενίτης οίνος ώφειλε τη φήμη του στο Μελαμπόδιον, φημισμένο ιερό του Μελάμποδα, προς τιμή του οποίου οι Αιγιοσθενίτες οργάνωναν θυσία και ετήσια γιορτή(όπως γράφει ο Pausanias), 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 απομεινάρει 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 δίολου 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 συνεχίσθηκε και μάλιστα με αυξητικό ρυθμό μέχρι την έναρξη της βιομηχανοποίησης της περιοχής της Ελευσίνος 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 (Β-ΒΔ) 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.

## **8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ**

### **Παρεκκλίσεις**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
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**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	

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 αμπελοαποικιακής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
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><b>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b>          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»</p>	
<p><b>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b>          Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).</p>	
<p><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b>          Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Εγκριση 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 / kokinelii, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux .</p>	

**9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ****a. Άλλα δικαιολογητικά:**

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

**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>	+30 210 5238337
<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 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**