

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

Γρεβενά (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Ε. Τσάνταλης ΑΕ Ε. Tsantalis
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΕ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 63080 Άγιος Παύλος Χαλκιδικής Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302399076100
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302399061466
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	Salpiggidis.g@tsantali.gr

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή Προϊόντος ΠΓΕ Γρεβενά.doc

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 372559/5-7-2000
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 378505/3-9-1990
<i>Νομική αναφορά</i>	Διόρθωση Σφάλματος

**V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ**

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Γρεβενά (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Grevena (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 ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

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

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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: 11.0 % 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: 11.0 % 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

\*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 ερυθρό με βιολετί ανταύγειες.
- Αρωμα: Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών με νότες πιπεριάς και καπνού.
- Γεύση: Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών που επιτείνονται με τον αερισμό του οίνου, βελουδίνη υφή με διάρκεια στην επίγευση.

#### **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

- Χρώμα: Βαθύ ερυθρό με βιολετί ανταύγειες.
- Αρωμα: Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών με νότες πιπεριάς και καπνού.
- Γεύση: Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών που επιτείνονται με τον αερισμό του οίνου, βελουδίνη υφή με διάρκεια στην επίγευση.

#### **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

- Χρώμα: Βαθύ ερυθρό με βιολετί ανταύγειες.
- Αρωμα: Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών με νότες πιπεριάς και καπνού.
- Γεύση: Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών που επιτείνονται με τον αερισμό του οίνου, βελουδίνη υφή με διάρκεια στην επίγευση.

### **Οίνος ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος**

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

#### **2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος 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 7,5
- 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.
- 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 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 Ερυθρώπός ξηρός**

- Χρώμα : Ζωηρό και έντονο ροζέ χρώμα.
- Άρωμα: Καθαρή και έντονη μύτη, αρώματα λουλουδιών και μικρών κόκκινων φρούτων.
- Γεύση: Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα έχοντας μακρά επίγευση.

##### **2.Οίνος Ερυθρώπός ημίξηρος**

- Χρώμα : Ζωηρό και έντονο ροζέ χρώμα.
- Άρωμα: Καθαρή και έντονη μύτη, αρώματα λουλουδιών και μικρών κόκκινων φρούτων.
- Γεύση: Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα έχοντας μακρά επίγευση.

##### **3.Οίνος Ερυθρώπός ημίγλυκος**

- Χρώμα : Ζωηρό και έντονο ροζέ χρώμα.
- Άρωμα: Καθαρή και έντονη μύτη, αρώματα λουλουδιών και μικρών κόκκινων φρούτων.
- Γεύση: Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα έχοντας μακρά 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

Αγρέπαιλη
-----------

#### 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

##### a. Οινολογικές πρακτικές

##### Οινοποίηση ερυθρών οίνων

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

##### 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. (ΕΚ) 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)	

##### Συστήματα μόρφωσης πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Η διαμόρφωση των πρεμών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.	

##### b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

**Μέγιστη απόδοση**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 80HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους ερυθρωπούς οίνους σε 75 HL τελικού προϊόντος.

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Γρεβενά καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 378505/3.9.1990 (ΦΕΚ 609/Β/21.9.1990) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 372559/5.7.2000 (ΦΕΚ 941/Β/28.7.2000) που διορθώθηκε από το ΦΕΚ 1006/10-8-2000.

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Γρεβενά περιλαμβάνει τις Κοινότητες Τρικώμου, Κοσματίου και στην ευρύτερη περιοχή του Ν. Γρεβενών.

**a. Περιοχή NUTS**

GR131

Γρεβενά

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

Αριθμός συνημμένων  
χαρτών

1

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

06. CABERNET SAUVIGNON

04. XINOMAVRO

02. RODITIS

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

Moschomavro N

Merlot N

Xinomavro N

Syrah N

**γ. Άλλες ποικιλίες:**

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

### Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

#### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

##### **Α. Ιστορικός δεσμός.**

Στα χρόνια της τουρκοκρατίας σε ημιορεινές περιοχές άνθισε η αμπελοκαλλιέργεια και το εμπόριο του κρασιού περιοχή .Η καλλιέργεια της αμπέλου συνεχίστηκε μέχρι σήμερα. Ο νομός Γρεβενών έχει γύρω στα 3000στρ. αμπελιών και οι κυριότερες αμπελουργικές περιοχές είναι στα χωριά Κοσμάτι και Τρίκωμο Τα υψόμετρα των αμπελιών κυμαίνονται από 600 έως 820μ, το κλίμα είναι ηπειρωτικό με βαρείς χειμώνες και καλοκαίρια με ζεστές ημέρες και δροσερές νύχτες, κάτι που ωφελεί τις ερυθρές κυρίως ποικιλίες. Ο σχετικά όψιμος τρύγος ξεκινά στις αρχές Σεπτεμβρη και ανάλογα με την ποικιλία φτάνει έως και τα μέσα Οκτώβρη.

##### **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 νομός Γρεβενών καταλαμβάνει το ΝΔ τμήμα της Δυτικής Μακεδονίας και συνορεύει βόρειοανατολικά με το νομό Κοζάνης, ανατολικά με το νομό Κοζάνης και Λάρισας, ΝΔ και Δ με το νομό Ιωαννίνων και ΒΔ με το νομό Καστοριάς. Η έκτασή του είναι 2.291 τ.χλμ. Το έδαφος του νομού είναι στο σύνολό του ορεινό και ημιορεινό (85%περίπου). Το ανάγλυφό του διαμορφώνεται από πολλές κορυφές του Βούρινου, των Καμβουνίων, των Χασίων και της Βόρειας Πίνδου όπου και βρίσκονται οι ψηλότερες κορυφές του νομού. Η οροσειρά εκτείνεται στο δυτικό τμήμα του νομού και αποτελεί ένα αδιαπέραστο τείχος, που δυσχεραίνει την επικοινωνία με την Ήπειρο. Το κλίμα είναι ηπειρωτικό εξ αιτίας της γεωγραφικής θέσης και της μορφολογίας του αναγλύφου της. Είναι ψυχρό το χειμώνα και δροσερό το καλοκαίρι. Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 22,3<sup>0</sup> C ενώ τους χειμερινούς μήνες συχνά κατεβαίνει αρκετούς βαθμούς κάτω από τους 0<sup>0</sup> C.

#### 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. Γρεβενά.

#### Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Γρεβενά 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 πειραιτέρω 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>	
<p>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:</p> <p>«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.»</p>	

## 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>	
<p>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>	

## 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>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</p> <p>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:</p> <p>-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»</p> <p>-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p>	

**Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής**

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).

**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.) Γρεβενά είναι οι παρακάτω:

ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelī, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux

**Δ) Πρόσθετη διάταξη στην επισήμανση των οίνων**

Οι οίνοι με ΠΓΕ Γρεβενά δύναται να κυκλοφορούν και με την ένδειξη «ΠΓΕ Μακεδονία» υπό την προϋπόθεση ότι οι οίνοι παράγονται στη Μακεδονία.

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:
Αίτηση Καταχώρισης
Περιγραφή:
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 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>	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LISTA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LISTA%20PGE.html</a>
----------------	---

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