

**Αίτηση για νέα τροποποίηση****I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ**

Δράμα (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΓΙΩΡΓΟΣ ΜΑΝΩΛΕΣΑΚΗΣ GIORGOS MANOLESAKIS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ο.Ε.
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 66100 Αδριανή Δράμας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2521082015
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@manolesakis.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ KTIMA KOSTA LAZARIDI
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Τ.Θ. 157 66100 Αδριανή Δράμας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2521082348
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 2521082320
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@domaine-lazaridi.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ ΟΒΓΕ LAZARIDIS OBGE
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Τ.Θ. 101 66100 Αγορά Μεγ. Αλέξανδρος Δράμα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 2521082049
Τηλεομοιοτυπία:	+30 2521082047
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	n-lazaridi@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ ΚΤΙΜΑ ΡΑΥΛΙΔΙ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 66100 Κοκκινόγεια Δράμα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 2521058300
Τηλεομοιοτυπία:	+30 2521058310
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@ktima-pavlidis.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ ΚΤΙΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΟΜΟΡΡΥΘΜΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 66100 Μικροχώρι Δράμα Ελλάδα

Τηλέφωνο:	+30 2521083626
Τηλεομοιοτυπία:	+30 2521083632
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@wineart.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΟΙΝΟΓΕΝΕΣΙΣ ΟΙΝΟGENESIS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 66100 Δοξάτο Δράμα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 2521034774
Τηλεομοιοτυπία:	+30 2521030981
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	tsalkosbakis@yahoo.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Τροποποίηση Προδιαγραφής ΠΓΕ Δράμα.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 278473/26.2.2008 ΦΕΚ 363/B05.3.2008
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 235258/6.2.2002 ΦΕΚ 190/B20.2.2002 (8)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 413011/30.11.1995 ΦΕΚ 1023/B12.12.1995
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 280933/16.7.2010 ΦΕΚ 1125/B23.7.2010

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Δράμα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Drama (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Τύπος τροποποίησης:	Άρθρο 118iθ 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
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

### 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<p><b>1. Οίνος λευκός ξηρός</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.</li> <li>- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol.</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Μέγιστη 9,0*</li> <li>- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 – Μέγιστη 7,5</li> <li>- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08</li> <li>- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L</li> </ul>
<p><b>2. Οίνος λευκός ημίξηρος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**</li> <li>- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5</li> <li>- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08</li> <li>- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***</li> </ul>
<p><b>3. Οίνος λευκός ημίγλυκος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45</li> </ul>

- 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

#### 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 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 λευκός ξηρός

Χρώμα υποκίτρινο που βαθαίνει ανάλογα με τον τρόπο οινοποίησης και την παλαίωση. Έντονη μύτη με φρουτώδη αρώματα με νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση πλούσια, με τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση.

#### 2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Χρώμα υποκίτρινο που βαθαίνει ανάλογα με τον τρόπο οινοποίησης και την παλαίωση. Έντονη μύτη με φρουτώδη αρώματα με νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση πλούσια, με ελαφριά αίσθηση γλυκύτητας και μακρά επίγευση.

#### 3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Χρώμα υποκίτρινο που βαθαίνει ανάλογα με τον τρόπο οινοποίησης και την παλαίωση. Έντονη μύτη με φρουτώδη αρώματα με νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση πλούσια, με ευχάριστη αίσθηση γλυκύτητας και μακρά επίγευση.

#### 4. Οίνος λευκός γλυκός

Χρώμα υποκίτρινο που βαθαίνει ανάλογα με τον τρόπο οινοποίησης και την παλαίωση. Έντονη μύτη με φρουτώδη αρώματα με νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση πλούσια, με ευχάριστη αίσθηση γλυκύτητας 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 διοξείδιο 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 7,0
- 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 βαθύ κόκκινο. Μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση σύνθετη και πλούσια με εξαιρετική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Επίγευση μακρά και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

**2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

Χρώμα βαθύ κόκκινο. Μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση σύνθετη και πλούσια με ελαφριά αίσθηση γλυκύτητας. Επίγευση μακρά και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

**3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

Χρώμα βαθύ κόκκινο. Μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση σύνθετη και πλούσια με ευχάριστη αίσθηση γλυκύτητας. Επίγευση μακρά και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

**4. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

Χρώμα βαθύ κόκκινο. Μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση σύνθετη και πλούσια με ευχάριστη αίσθηση γλυκύτητας. Επίγευση μακρά και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

**Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός****Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

## 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

## 3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % 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

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

## 4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη: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

\*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

Χρώμα ζυηρό τριανταφυλλί έως ερυθρωπό. Ευχάριστα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση σύνθετη με πολύ καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας και μακρά επίγευση.

## 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Χρώμα ζυηρό τριανταφυλλί έως ερυθρωπό. Ευχάριστα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση σύνθετη με ελαφριά γλυκύτητα και μακρά επίγευση.

## 3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Χρώμα ζυηρό τριανταφυλλί έως ερυθρωπό. Ευχάριστα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση σύνθετη με ευχάριστη γλυκύτητα και μακρά επίγευση.

## 4. Οίνος ερυθρωπός γλυκός

Χρώμα ζυηρό τριανταφυλλί έως ερυθρωπό. Ευχάριστα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση σύνθετη με ευχάριστη γλυκύτητα και μακρά επίγευση.

## ΟΙΝΟΙ ΛΙΑΣΤΟΙ ΛΕΥΚΟΙ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΟΙ

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

**1. Οίνος λευκός λιαστός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 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 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/L

**2. Οίνος ερυθρός λιαστός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
  - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16,0 % Vol.
  - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 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 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400mg/

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος λευκός λιαστός**

Χρώμα χρυσοκίτρινο που πορτοκαλίζει με την παλαίωση. Μύτη σύνθετη με αρώματα κίτρινων φρούτων, ανθέων, μελιού και καραμέλας ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση πλούσια και πολύπλοκη με μακρά επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

**2. Οίνος ερυθρός λιαστός**

Χρώμα βαθύ κόκκινο έως κεραμιδί ανάλογα με την παλαίωση. Μπουκέτο φρέσκων κόκκινων φρούτων, αποξηραμένων βερίκοκων και σύκων και γλυκών μπαχαρικών. Γεύση πλούσια, με πολύ καλή δομή, μακρά επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

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

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
---------------

**b. Στοιχείο β)**

Πύργος
--------

Ορεινός αμπελώνας
-------------------

Ορεινό κτήμα
--------------

Μοναστήρι
-----------

Μετόχι
--------

Λιαστός
---------

Κτήμα
-------

Κάστρο
--------

Κάβα
------

Αρχοντικό
-----------

Αμπελώνας(ες)
---------------

Αμπέλι
--------

Αγρέπαιλη
-----------



## 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

### a. Οινολογικές πρακτικές

#### Οινοποίηση λευκών οίνων

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

#### Οινοποίηση ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><b>Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Δράμα</b> παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p>	

#### Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

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

#### Οινοποίηση λιαστών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><b>Οινοποίηση λιαστών οίνων</b>          Μετά τη συγκομιδή τους τα σταφύλια παραμένουν σε δίχτυα απλωμένα στον ήλιο για 5-10 μέρες μέχρις ότου αποκτήσουν την επιθυμητή συγκέντρωση σε σάκχαρα. Ακολουθεί ζύμωση σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας.          Οι λιαστοί οίνοι παράγονται από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφαιρεθεί 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.</p>	

**Σύστημα μόρφωσης των πρέμνων**

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Η διαμόρφωση των πρέμνων ακολουθεί τις συνήθειες για την 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 και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) 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 ερυθρωτούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

<b>ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ</b> Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Δράμα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 413011/30.11.1995 (ΦΕΚ 1023/Β/12.12.1995 ) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 235258/6.2.2002 (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002), την αριθ. 278473/26.2.2008 (ΦΕΚ 363/Β/05.3.2008) και την αριθ. 280933/16.7.2010 (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010) . Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Δράμα περιλαμβάνει τις περιοχές του Νομού Δράμας.
--

**a. Περιοχή NUTS**

GR114	Δράμα
-------	-------

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

<i>Αριθμός συνημμένων χαρτών</i>	1
----------------------------------	---

**6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

## a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON
03. AGIORGITIKO
02. RODITIS

## b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Viogner B
Cabernet Franc N
Sangiovese N
Moschato Alexandrias B
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Chardonnay B
Robola B
Limnio N
Nebbiolo N
Syrah N
Tempranillo N
Refosco N
Grenache Rouge N
Ugni Blanc B
Malagousia B

## c. Άλλες ποικιλίες:

Semillon
----------

**7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

<i>Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:</i>
1. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής
<b>A. Ιστορικός δεσμός.</b> Η αμπελοκαλλιέργεια εμφανίσθηκε στην περιοχή της Δράμας πριν από χιλιάδες χρόνια. Σύμφωνα με τον μύθο ο ίδιος ο Διόνυσος μύησε τους τοπικούς άρχοντες στα μυστικά του αμπελιού και αυτοί με τη σειρά τους τα διέδωσαν αργότερα στην υπόλοιπη Ελλάδα. Πληθώρα αρχαιολογικών ευρημάτων επιβεβαιώνουν την ουσία του μύθου με αποκορύφωμα την

ανασκαφή ενός ναού του Διονύσου που χρονολογείται στα 400π.χ. και βρίσκεται μέσα σε μια αμπελουργική ζώνη της περιοχής.

Στην πορεία των χρόνων πολιτικοί, κοινωνικοί και οικονομικοί λόγοι οδήγησαν την αμπελοκαλλιέργεια σε σταδιακό μαρασμό. Τον εικοστό αιώνα σημειώνεται μια προοδευτική ανάκαμψη με την δημιουργία πρότυπων αμπελώνων με χιλιάδες στρέμματα και σύγχρονων οινοποιητικών εγκαταστάσεων και αποτέλεσμα την παραγωγή ποιοτικών κρασιών διεθνώς καταξιωμένων.

#### **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.**

Η αμπελουργική περιοχή του ΠΓΕ ΔΡΑΜΑ περιλαμβάνει το σύνολο του νομού Δράμας. Οι αμπελώνες είναι εγκατεστημένοι σε υψόμετρο που κυμαίνεται από 80 έως 1000 μέτρα, τα εδάφη είναι κατά κύριο λόγο αμμοαργιλώδη.

#### *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. Δράμα.

#### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

##### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Δράμα 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

#### *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

##### **A. Ιστορικός δεσμός**

Οι ερυθροί και λευκοί λιαστοί οίνοι παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή αρκετά χρόνια πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα λιαστών οίνων για οικογενειακή χρήση. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γιορτινά τραπέζια, τις γιορτές και τα πανηγύρια τους.

Οι υψηλές παρατεταμένες θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή λιαστών οίνων εξαιρετικής ποιότητας.

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 από μια περίπου δεκαετία 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. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιήθηκαν αρχικά για την παραγωγή των λιαστών οίνων ήταν το Merlot και το Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

Αφουγκραζόμενοι την επιθυμία του Δραμινού και πλέον μνημένου στο κρασί κοινό, οι οινοποιοί της περιοχής προέβησαν στην παραγωγή των συγκεκριμένων οίνων. Λαμβάνοντας υπόψη και τις ευνοϊκές κλιματολογικές συνθήκες που επιτρέπουν την αφυδάτωση του σταφυλιού με υγιή τρόπο (υψηλή ηλιοφάνεια-νυκτερινή απόγειος αύρα) δεν δίστασαν καθόλου στην οινοποίηση ενός επιδόρπιου οίνου υψηλής ποιότητας.

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

##### **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**

Οι ψηλές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού δρουν ευνοϊκά για το λιάσιμο των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή λιαστών οίνων υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας. Το γεγονός ότι ο τρύγος στο Νομό Δράμας είναι πρώιμος επιτρέπει το λιάσιμο των σταφυλιών στον καλοκαιρινό ακόμα ήλιο και σε καιρό που οι συνθήκες είναι πολύ καλές χωρίς βροχές και ακραία καιρικά φαινόμενα έτσι ώστε να αποκτηθεί πολύ ευνοϊκό *Baume* και να παραχθούν οίνοι λιαστοί υψηλής ποιότητας.

**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. Δράμα.

**Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Οι λιαστοί οίνοι που παράγονται στην Δράμα είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους και κυρίως του κλίματος της περιοχής παραγωγής τους.

Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και πολλές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις

**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 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**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
------------------------	----------------------

<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p>A) 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 818B/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> <p><b>B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b></p> <p>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><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b></p> <p>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.</p> <p>Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Δράμα είναι οι παρακάτω:</p> <p>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 / kokinelí, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, <b>ΛΙΑΣΤΟΣ / LIASTOS / Vin de paille</b>, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montagneux.</p> <p><b>Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών στην επισήμανση των οίνων</b></p> <p>Σύμφωνα με την με αριθμ. 280933/16-7-2010 (ΦΕΚ 1125/B/2010) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Ρομπόλα» για τους λευκούς οίνους</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### α. Άλλα δικαιολογητικά:

*Περιγραφή:*

Αίτηση Τροποποίησης ΠΓΕ Δράμα
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρισης ΠΓΕ Δράμα
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία
<i>Περιγραφή:</i>
Βραβεύσεις λιαστών οίνων
<i>Περιγραφή:</i>
Επεξήγηση Τροποποίησης του Τεχνικού Φακέλου ΠΓΕ Δράμα

**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 Hellenic Ministry of Rural Development and Foods Section of Wines and Spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302102124171
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302125238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u172@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 ΑΙΤΗΣΗΣ:**