

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

Όνομα προς καταχώρηση: **Δωδεκανήσου**  
Ισοδύναμος Όρος: **Dodekanese**

Περιγραφή των οίνων

**A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ**

**1. Οίνος λευκός ξηρός**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ευχάριστη δροσιά.

**2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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 \*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ευχάριστη δροσερή γλυκύτητα.

**3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη δροσιά και γλυκιά 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο.

### **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L \*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια, φρούτο και ευχάριστη γλυκύτητα.

### **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο. Μακρά γλυκιά επίγευση.

## **Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ**

## 1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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 ) : Ελάχιστη 1,0 - 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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων.

## 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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\*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή, δροσιστική γλυκύτητα και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων.

## 3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- 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): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

## Δ. ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22,0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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 1.8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Βαθύ ερυθρό χρώμα με κεραμιδιές αποχρώσεις, πολυσύνθετο μπουκέτο αρωμάτων με κόκκινα φρούτα, σταφίδες, ξηρούς καρπούς και γλυκά μπαχαρικά.

Ευχάριστη γλυκά γεύση με όμορφη οξύτητα και ωραίες τανίνες

## **E. ΟΙΝΟΣ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ**

### **1. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ξηρός**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός 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
- Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Ένα bubbly κρασί με κιτρινόξανθες ανταύγειες, κομψό, ζωντανό, με φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών, βερίκοκου και ροδάκινου , σε φόντο μεθυστικό τριαντάφυλλου με νύξεις γιασεμιού

### **2. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίξηρος**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % 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
- Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L \*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ένα bubbly κρασί με κιτρινόξανθες ανταύγειες, κομψό, ζωντανό, με φρουτώδη αρώματα εσπεροειδών, βερίκοκου και ροδάκινου , σε φόντο μεθυστικό τριαντάφυλλου με νύξεις γιασεμιού

### **3. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίγλυκος**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- 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
- Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L \*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ένα bubbly κρασί με κιτρινόξανθες ανταύγειες, κομψό, ζωντανό, με φρουτώδη αρώματα εσπεροειδών, βερίκοκου και ροδάκινου, σε φόντο μεθυστικό τριαντάφυλλου με νύξεις γιασεμιού

#### 4. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ξηρός

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός 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
- Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Ένα bubbly κρασί με ελκυστικό ροζέ χρώμα, γοητευτικά αρώματα φράουλας, ροδιού και τριαντάφυλλου. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερη γεύση καραμέλας και φρούτων

#### 5. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίξηρος

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % 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
- Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ένα bubbly κρασί με ελκυστικό ροζέ χρώμα, γοητευτικά αρώματα φράουλας, ροδιού και τριαντάφυλλου. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερη γεύση καραμέλας και φρούτων

#### 6. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίγλυκος

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- 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
- Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ένα bubbly κρασί με ελκυστικό ροζέ χρώμα, γοητευτικά αρώματα φράουλας, ροδιού και τριαντάφυλλου. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερη γεύση καραμέλας και φρούτων

### ΣΤ ΟΙΝΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ

#### 4. Οίνος λευκός αφρώδης Brut nature

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : 0-3.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Υποκίτρινο χρώμα με όμορφα αρώματα μελιού και σιροπιαστών φρούτων. Έντονα φρουτώδες με γλυκόπιστο στόμα που θυμίζει βερίκοκο σε ραφινάτη κομπόστα.

#### **5. Οίνος λευκός αφρώδης Extra - Brut**

##### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : 0 - 6.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Υποκίτρινο χρώμα με όμορφα αρώματα μελιού και σιροπιαστών φρούτων. Έντονα φρουτώδες με γλυκόπιστο στόμα που θυμίζει βερίκοκο σε ραφινάτη κομπόστα.

#### **6. Οίνος λευκός αφρώδης Brut**

##### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : μέγιστη 12.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Υποκίτρινο χρώμα με όμορφα αρώματα μελιού και σιροπιαστών φρούτων. Έντονα φρουτώδες με γλυκόπιστο στόμα που θυμίζει βερίκοκο σε ραφινάτη κομπόστα.

#### **7. Οίνος λευκός αφρώδης Extra Dry**

##### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : 12.0-17.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Υποκίτρινο χρώμα με όμορφα αρώματα μελιού και σιροπιαστών φρούτων. Έντονα φρουτώδες με γλυκόπιστο στόμα που θυμίζει βερίκοκο σε ραφινάτη κομπόστα.

## 8. Οίνος λευκός αφρώδης Sec (Ξηρός)

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 17.0 – 32.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Υποκίτρινο χρώμα με όμορφα αρώματα μελιού και σιροπιαστών φρούτων. Έντονα φρουτώδες με γλυκόπιστο στόμα που θυμίζει βερίκοκο σε ραφινάτη κομπόστα.

## 9. Οίνος λευκός αφρώδης Demi sec(Ημίξηρος)

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 32,0 – 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Υποκίτρινο χρώμα με όμορφα αρώματα μελιού και σιροπιαστών φρούτων. Έντονα φρουτώδες με γλυκόπιστο στόμα που θυμίζει βερίκοκο σε ραφινάτη κομπόστα.

## 10. Οίνος λευκός αφρώδης Doux(Γλυκός)

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): ελάχιστη 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Υποκίτρινο χρώμα με όμορφα αρώματα μελιού και σιροπιαστών φρούτων. Έντονα φρουτώδες με γλυκόπιστο στόμα που θυμίζει βερίκοκο σε ραφινάτη κομπόστα.

## 11. Οίνος ερυθρωπός αφρώδης Brut nature

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 0-3.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Φίνα σατινέ αίσθηση με λαμπερό ροζέ χρώμα και εκφραστικές ευωδίες συνδυασμένες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού. Στόμα έντονα φρουτώδες με μια γαργαλιστική αίσθηση φυσαλίδων που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

## 12. Οίνος ερυθρωπός αφρώδης Extra - Brut

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 0 - 6.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φίνα σατινέ αίσθηση με λαμπερό ροζέ χρώμα και εκφραστικές ευωδίες συνδυασμένες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού. Στόμα έντονα φρουτώδες με μια γαργαλιστική αίσθηση φυσαλίδων που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

## 13. Οίνος ερυθρωπός αφρώδης Brut

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): μέγιστη 12.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φίνα σατινέ αίσθηση με λαμπερό ροζέ χρώμα και εκφραστικές ευωδίες συνδυασμένες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού. Στόμα έντονα φρουτώδες με μια γαργαλιστική αίσθηση φυσαλίδων που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

## 14. Οίνος ερυθρωπός αφρώδης Extra Dry

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 12.0-17.0



- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φίνα σατινέ αίσθηση με λαμπερό ροζέ χρώμα και εκφραστικές ευωδίες συνδυασμένες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού. Στόμα έντονα φρουτώδες με μια γαργαλιστική αίσθηση φυσαλίδων που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

## 15. Οίνος ερυθρωπός αφρώδης Sec (Ξηρός)

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : 17.0 – 32.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φίνα σατινέ αίσθηση με λαμπερό ροζέ χρώμα και εκφραστικές ευωδίες συνδυασμένες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού. Στόμα έντονα φρουτώδες με μια γαργαλιστική αίσθηση φυσαλίδων που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

## 16. Οίνος ερυθρωπός αφρώδης Demi sec(Ημίξηρος)

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : 32,0 – 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φίνα σατινέ αίσθηση με λαμπερό ροζέ χρώμα και εκφραστικές ευωδίες συνδυασμένες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού. Στόμα έντονα φρουτώδες με μια γαργαλιστική αίσθηση φυσαλίδων που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

## 17. Οίνος ερυθρωπός αφρώδης Doux(Γλυκός)

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : ελάχιστη 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φίνα σατινέ αίσθηση με λαμπερό ροζέ χρώμα και εκφραστικές ευωδίες συνδυασμένες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού. Στόμα έντονα φρουτώδες με μια γαργαλιστική αίσθηση φυσαλίδων που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

## **Z. ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ**

### **1. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Brut nature**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 0-3.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Υποκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και γιασεμιού, με έντονο λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που αφήνει ευχάριστη φρουτώδη αίσθηση στον ουρανίσκο

### **2. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Exta - Brut**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 0 - 6.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Υποκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και γιασεμιού, με έντονο λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που αφήνει ευχάριστη φρουτώδη αίσθηση στον ουρανίσκο .

### **3. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Brut**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): μέγιστη 12.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Υποκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και γιασεμιού, με έντονο λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που αφήνει ευχάριστη φρουτώδη αίσθηση στον ουρανίσκο .

#### **4. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Extra Dry**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : 12.0-17.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Υποκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και γιασεμιού, με έντονο λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που αφήνει ευχάριστη φρουτώδη αίσθηση στον ουρανίσκο .

#### **5. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Sec (Ξηρός)**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : 17.0 – 32.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Υποκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και γιασεμιού, με έντονο λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που αφήνει ευχάριστη φρουτώδη αίσθηση στον ουρανίσκο .

#### **6. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Demi sec(Ημίξηρος)**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : 32,0 – 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Υποκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και γιασεμιού, με έντονο λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που αφήνει ευχάριστη φρουτώδη αίσθηση στον ουρανίσκο .

#### **7. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Doux(Γλυκός)**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): ελάχιστη 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Υποκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και γιασεμιού, με έντονο λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που αφήνει ευχάριστη φρουτώδη αίσθηση στον ουρανίσκο .

## **H. ΟΙΝΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

### **1. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας Brut nature**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 0-3.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

### **2. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας Extra - Brut**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 0 - 6.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

### **3. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας Brut**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): μέγιστη 12.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

#### **4. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας Extra Dry**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 12.0-17.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

#### **5. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας Sec (Ξηρός)**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 17.0 – 32.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

#### **6. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας Demi sec(Ημίξηρος)**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 32,0 – 50,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3. - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g / l ): Μέγιστη 1.08
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

## **7. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας Doux (Γλυκός)**

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): ελάχιστη 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

## **8. Αφρώδης Ερυθρωπός Οίνος ποιότητας Brut nature**

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 0-3.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

## **9. Αφρώδης Ερυθρωπός Οίνος ποιότητας Extra - Brut**

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 0 - 6.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

## **10. Αφρώδης Ερυθρωπός Οίνος ποιότητας Brut**

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): μέγιστη 12.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

## 11. Αφρώδης Ερυθρωπός Οίνος ποιότητας Extra Dry

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 12.0-17.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

## 12. Αφρώδης Ερυθρωπός Οίνος ποιότητας Sec (Ξηρός)

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 17.0 – 32.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

## 13. Αφρώδης Ερυθρωπός Οίνος ποιότητας Demi sec(Ημίξηρος)

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 32,0 – 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

#### **14. Αφρώδης Ερυθρωπός Οίνος ποιότητας Doux(Γλυκός)**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): ελάχιστη 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

\*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

#### **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-Vacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Δωδεκάνησος 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, Πύργος.

#### **ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

##### **1. Οινοποίηση λευκών οίνων:**

##### **Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Δωδεκανήσου**

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Κατά την οινοποίηση των οίνων δύναται επίσης να εφαρμοστεί η μέθοδος της στατικής απολάσπωσης του γλεύκους, καθώς και η διαύγαση των διαχωρισθέντων ιζημάτων και αιωρούμενων λασπών της στατικής απολάσπωσης με την χρήση φίλτρου κενού, ανάλογα με τον διαθέσιμο εξοπλισμό του οινοποιείου.



Το επεξεργασμένο γλεύκος εμβολιάζεται με επιλεγμένες ζύμες για την έκφραση της αρωματικής τυπικότητας. Δύναται επίσης, να εφαρμοσθούν οι μέθοδοι της κρύο ή ενζυματικής εκχύλισης.

## **2. Οينوποίηση ερυθρών οίνων:**

**Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Δωδεκανήσου** παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οينوποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων. Η θερμοκρασία ζύμωσης των γλευκών είναι προτιμότερο να μην υπερβαίνει τους 25<sup>ο</sup> C. Δύναται επίσης, να εφαρμοσθούν οι μέθοδοι της κρύο ή ενζυματικής εκχύλισης.

## **3. Οينوποίηση ερυθρωπών οίνων:**

**Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Δωδεκανήσου** παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Δύναται να εφαρμοστεί επίσης, η μέθοδος της στατικής απολάσπωσης του γλεύκου, καθώς και η διαύγανση των διαχωρισθέντων ιζημάτων και αιωρούμενων λασπών της στατικής απολάσπωσης με την χρήση φίλτρου κενού, ανάλογα με τον διαθέσιμο εξοπλισμό του οινοποιείου.

Το επεξεργασμένο γλεύκος εμβολιάζεται με επιλεγμένες ζύμες για την έκφραση της αρωματικής τυπικότητας. Δύναται επίσης, να εφαρμοσθούν οι μέθοδοι της κρύο ή ενζυματικής εκχύλισης.

## **4. Οينوποίηση οίνων λικέρ**

Παράγεται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του ερυθρού οίνου με ΠΓΕ Δωδεκανήσου σε οποιοδήποτε ποσοστό. Οι οίνοι λικέρ προέρχονται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνο που έχει παραχθεί σύμφωνα με τα ανωτέρω 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.

## **5. Οينوποίηση ημιαφρώδων οίνων**

**A)** Ο ημιαφρώδης λευκός ξηρός ημίξηρος και ημίγλυκος οίνος παράγεται από τις ποικιλίες Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, Chardonnay Sauvignon Blanc και Ugni Blanc σε οποιοδήποτε ποσοστό. Ακολουθείται η παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO<sub>2</sub> είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.

**B)** Ο ημιαφρώδης ερυθρωπός ξηρός ημίξηρος και ημίγλυκος οίνος παράγεται από τις ποικιλίες Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, Chardonnay Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Μαυροθήρικο, Μανδηλαριά, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot, Grenache rouge, Mourvedre, Tempranillo, και Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό. Ακολουθείται η παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO<sub>2</sub> είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.

## **6. Οينوποίηση αφρώδων οίνων**

Οι λευκοί αφρώδεις οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, Chardonnay Sauvignon Blanc και Ugni Blanc σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, Chardonnay Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Μαυροθήρικο, Μανδηλαριά, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot, Grenache rouge, Mourvedre, Tempranillo, και Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Οι Αφρώδεις οίνοι δύνανται να παράγονται είτε με την κλασική μέθοδο παραγωγής αφρώδους οίνου με δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης, είτε με ζύμωση εντός κλειστής δεξαμενής. Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχει ο αφρώδης οίνος ποιότητας προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος.

### **7.Οινοποίηση αφρωδών οίνων ποιότητας**

Οι λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, Chardonnay Sauvignon Blanc και Ugni Blanc σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, Chardonnay Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, Μαυροθήρικο, Μανδηλαριά, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot, Grenache rouge, Mourvedre, Tempranillo, και Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Οι Αφρώδεις οίνοι ποιότητας δύνανται να παράγονται είτε με την κλασική μέθοδο παραγωγής αφρώδους οίνου με δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης, είτε με ζύμωση εντός κλειστής δεξαμενής. Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχει ο αφρώδης οίνος ποιότητας προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος.

### **8. Οινοποίηση αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου**

Παρασκευάζονται μόνο με την αποκλειστική χρήση, για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση προερχόμενο από τις ποικιλίες Ασύρτικο, Μοσχάτο άσπρο και Μοσχάτο Τράνι σε οποιοδήποτε ποσοστό. Η ρύθμιση της διεργασίας ζύμωσης πριν και μετά τη σύνθεση του προϊόντος βάσης προκειμένου να καταστεί αφρώδες πρέπει να επιτυγχάνεται μόνο με ψύξη ή άλλες φυσικές μεθόδους. Απαγορεύεται η προσθήκη liqueur d'expédition. Η διεργασία παρασκευής του αφρώδη οίνου ποιότητας αρωματικού τύπου πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον ένα (1) μήνα.

### **Ειδικές οινολογικές πρακτικές**

α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ( ΚΑΝ.(ΕΚ) 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)

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

### **ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Δωδεκάνησος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 378508/3.9.1990 (ΦΕΚ 609/Β/21.9.1990) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 278466/26.2.2008 (ΦΕΚ 363/Β/5.3.2008) και την αριθμ.201643/15-12-2011 (ΦΕΚ 2899/Β/20-12-2011)

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Δωδεκανήσου περιλαμβάνει τις περιοχές τα διοικητικά όρια του νομού Δωδεκανήσου που βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 20μ.

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

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**

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.

## ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Δωδεκανήσου παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, Chardonnay, Sauvignon blanc και Ugni blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιαδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Δωδεκανήσου παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Μανδηλαριά, Μαυροθήρικο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Grenache rouge, Merlot, Mourvedre, Syrah και Tempranillo. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιαδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Δωδεκανήσου παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, Chardonnay, Sauvignon blanc, Ugni blanc, Μανδηλαριά, Μαυροθήρικο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Grenache rouge, Merlot, Mourvedre, Syrah και Tempranillo. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιαδήποτε ποσοστό.

## ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

#### A. Ιστορικός δεσμός.

Είναι ιστορικό γεγονός ότι, η περιοχή της Δωδεκανήσου συγκαταλέγονταν ανάμεσα στους κατεξοχήν τόπους παραγωγής και εμπορίας οίνου στον αρχαίο κόσμο.

Οι χιλιάδες ροδιακοί αμφορείς, με σήμα κατατεθέν τους στο Θεό Ήλιο, που βρέθηκαν διάσπαρτοι στη λεκάνη της Μεσογείου, ξεδιψούσαν με «ρόδιο οίνο» όχι μόνο την Ελλάδα αλλά και την Αίγυπτο και τη Ρώμη διαδίδοντας μια πολύτιμη ονομασία προέλευσης της αρχαιότητας.

Η Ρόδος ήταν από τους πρώτους τόπους του Αιγαίου που δέχθηκαν από την Ανατολή την αμπέλο, την λάτρεψαν και στήριξαν πάνω της την ευμάρεια και τη δύναμη τους. Κάτι που αναγνώρισαν μεγάλες ιστορικές προσωπικότητες όπως ο Αριστοτέλης και ο Βιργίλιος, που εκθειάζουν το ροδιακό κρασί ενισχύοντας προνομιακά τη φήμη του.

Στον αμπελώνα στη Ρόδο και στην Κω υπήρχε από την αρχαιότητα πολύ μεγάλη καλλιεργητική παράδοση, όπως και στην οινοποίηση και το εμπόριο του οίνου. Η ζήτηση εκτινάχτηκε κατά τους Ελληνιστικούς και τους Ρωμαϊκούς χρόνους, χωρίς ποτέ να σταματήσει –τουλάχιστον για τη Ρόδο– μέχρι και σήμερα.

Το κρασί της **Κω** που ήταν ένα από τα κρασιά στο οποίο προστίθενταν άλμη στον μούστο, έτυχε ευρύτατης μίμησης: το 2<sup>ο</sup> αιώνα μ.Χ. ο Κάτων (*De agri cultura*, 112-113) δίνει μια σχετική συνταγή. Διαδεδομένη ήταν στο Αιγαίο η παραγωγή «τεθαλαττωμένων οίνων». Σύμφωνα με τον Πλίνιο αυτή επινοήθηκε στην Κω.

Στην πρώιμη ελληνιστική περίοδο, το ροδίτικο κρασί έγινε ευρύτατα γνωστό. Σύμφωνα με έναν μεταγενέστερο θρύλο, το ροδίτικο ήταν ένα από τα δυο γνωστά κρασιά στα οποία αναφέρθηκε ο Αριστοτέλης την ώρα του θανάτου του.

#### B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί συνδέονται με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Στις ορεινές περιοχές αλλά ακόμη και στις λοφώδεις των νησιών της Δωδεκανήσου, η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε μια πηγή εισοδήματος για τον τοπικό πληθυσμό και συνέβαλε ουσιαστικά στην διατήρηση των αγροτικών οικογενειών στις εστίες τους.

Το 1992 η Ρόδος γιόρτασε τα 2400 χρόνια των γενεθλίων της, όπως μαρτυρούσαν νομίσματα της τότε εποχής που έφεραν στις όψεις τους τα σταφύλια ως σύμβολο ευμάρειας του νησιού στο αρχαίο κόσμο.

Ο δεσμός αυτός συνεχίστηκε επί χρόνια με τις ετήσιες εκδηλώσεις της γιορτής του κρασιού κυρίως στα αμπελοχώρια των νησιών.

### **Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.**

Στην νοτιοανατολική άκρη της Ελλάδας, η Δωδεκάνησος είναι μια προικισμένη γωνιά της Μεσογείου για την αμπελοκαλλιέργεια. Και ενώ απολαμβάνει την μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα, η καλοκαιρινή ζέστη μετριάζεται από τις θαλάσσιες αύρες που φυσούν από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο.

Ο Δωδεκανησιακός Αμπελώνας χαρακτηρίζεται από ποιοτικά ορεινά σταφύλια με υψηλό κόστος παραγωγής, καθόσον το υψόμετρο, το έδαφος, ο προσανατολισμός των αμπελώνων, σε συνδυασμό με τα πολλαπλά μικροκλίματα του νησιού, έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή μικρών ποσοτήτων, αλλά εξαιρετικής ποιότητας σταφυλιών.

Το Κράτος έχει καθιερώσει μικρές στρεμματικές αποδόσεις στα αμπέλια με στόχο την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης, ενώ παράλληλα εφαρμόζονται αυστηρά κριτήρια ποιοτικού διαχωρισμού των σταφυλιών, πριμοδοτώντας ένα πρωτοποριακό σύστημα «ειλικρινούς τρύγου» που εξασφαλίζει απόλυτη ποιοτική διαλογή.

### **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.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Δωδεκανήσου 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.

### **Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους**

#### **A. Ιστορικός δεσμός.**

Είναι ιστορικό γεγονός ότι το νησί της Ρόδου συγκαταλέγονταν ανάμεσα στους κατεξοχήν τόπους παραγωγής και εμπορίας οίνου στον αρχαίο κόσμο.

Οι χιλιάδες ροδιακοί αμφορείς, με σήμα κατατεθέν τους στο Θεό Ήλιο, που βρέθηκαν διάσπαρτοι στη λεκάνη της Μεσογείου, ξεδιψούσαν με «ρόδιο οίνο» όχι μόνο την Ελλάδα αλλά και την Αίγυπτο και τη Ρώμη διαδίδοντας μια πολύτιμη ονομασία προέλευσης της αρχαιότητας.

Η Ρόδος ήταν από τους πρώτους τόπους του Αιγαίου που δέχθηκαν από την Ανατολή την άμπελο, την λάτρεψαν και στήριξαν πάνω της την ευμάρεια και τη δύναμη τους. Κάτι που αναγνώρισαν μεγάλες ιστορικές προσωπικότητες όπως ο Αριστοτέλης και ο Βιργίλιος, που εκθειάζουν το ροδιακό κρασί ενισχύοντας προνομιακά τη φήμη του.

Στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα, η σταδιακή ανάπτυξη των οινοποιείων στο νησί αποτέλεσε σταθμό για τις σύγχρονες εξελίξεις του κρασιού. Το 1928 ιδρύεται από Ιταλούς επιχειρηματίες μεγάλη οινοποιητική μονάδα στη Ρόδο για να τροφοδοτεί με τα εκλεκτά προϊόντα της την Ιταλία και τις αποικίες της, τμήμα της οποίας αποτελούσε από το 1912 η Δωδεκάνησος. Σώζονται σήμερα στην εταιρεία χρυσά βραβεία ποιότητας στους Διεθνείς Διαγωνισμούς στην Τρίπολη της Λιβύης και στο Παρίσι του 1930 και 1931.

Μέσα στα εκλεκτά προϊόντα που αναπτύχθηκαν ήταν τα ημιαφρώδη και τα αφρώδη κρασιά. Μετά την ενσωμάτωση της Δωδεκανήσου στην Ελλάδα το 1948 και την

εξαγορά των μετοχών της οινοποιητικής αυτής εταιρείας από Έλληνες επιχειρηματίες, παρελήφθησαν και οι εγκαταστάσεις παραγωγής αφρωδών οίνων, αυτόκλειστα δοχεία, μηχανήματα ισοβαρικών μεταγγίσεων κ.α και έτσι η νέα εταιρεία συνέχισε και εξέλιξε μέχρι σήμερα την παραγωγή των ειδικών αυτών προϊόντων που είχαν αναπτυχθεί με την ίδρυση της.

Η Ρόδος ήταν πρωτοπόρος στην Ελλάδα στην παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών με τα δύο οινοποιεία της και ο μοναδικός τροφοδότης των προϊόντων αυτών στην ελληνική αγορά για πολλά χρόνια.

### **Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.**

Το αμπέλι και το κρασί συνδέονται με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Στις ορεινές περιοχές αλλά ακόμη και στις λοφώδεις των νησιών της Δωδεκανήσου, η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε μια πηγή εισοδήματος για τον τοπικό πληθυσμό και συνέβαλε ουσιαστικά στην διατήρηση των αγροτικών οικογενειών στις εστίες τους.

Το 1992 η Ρόδος γιόρτασε τα 2400 χρόνια των γενεθλίων της, όπως μαρτυρούσαν νομίσματα της τότε εποχής που έφεραν στις όψεις τους τα σταφύλια ως σύμβολο ευμάρειας του νησιού στο αρχαίο κόσμο.

Ο δεσμός αυτός συνεχίστηκε επί χρόνια με τις ετήσιες εκδηλώσεις της γιορτής του κρασιού κυρίως στα αμπελοχώρια των νησιών.

Η Ρόδος ήταν όπως αναφέρεται και πιο πάνω πρωτοπόρος στην Ελλάδα στην παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών με τα δύο οινοποιεία της και ο μοναδικός τροφοδότης των προϊόντων αυτών στην ελληνική αγορά για πολλά χρόνια.

### **Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.**

Στην νοτιοανατολική άκρη της Ελλάδας, η Δωδεκάνησος είναι μια προικισμένη γωνιά της Μεσογείου για την αμπελοκαλλιέργεια. Και ενώ απολαμβάνει την μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα, η καλοκαιρινή ζέστη μετριάζεται από τις θαλάσσιες αύρες που φυσούν από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο.

Ο Δωδεκανησιακός Αμπελώνας χαρακτηρίζεται από ποιοτικά ορεινά σταφύλια με υψηλό κόστος παραγωγής, καθόσον το υψόμετρο, το έδαφος, ο προσανατολισμός των αμπελώνων, σε συνδυασμό με τα πολλαπλά μικροκλίματα του νησιού, έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή μικρών ποσοτήτων, αλλά εξαιρετικής ποιότητας σταφυλιών.

Με υπουργικές αποφάσεις έχουν θεσπισθεί μικρές στρεμματικές αποδόσεις στα αμπέλια με στόχο την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης, ενώ παράλληλα εφαρμόζονται αυστηρά κριτήρια ποιοτικού διαχωρισμού των σταφυλιών, πριμοδοτώντας ένα πρωτοποριακό σύστημα «ειλικρινούς τρύγου» που εξασφαλίζει απόλυτη ποιοτική διαλογή.

### **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. Συνδυάζοντας την παράδοση με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, τα κρασιά της Ρόδου αναδεικνύονται ως κορυφαίας ποιότητας, γεγονός που πιστοποιείται τόσο από τα πολυάριθμα διακρίσεις και τα ασημένια, χρυσά και χρυσά των χρυσών βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, όσο και από τις εξαγωγές της σε Ευρώπη, Αμερική και Ασία.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται στο Νομό Δωδεκανήσου είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους, κλίματος καθώς και των καλλιεργούμενων ποικιλιών. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει σημαντικό ποσοστό της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής και ανταποκρίνονται πλήρως στις ολοένα αυξανόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών.

### **3. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους οίνους λικέρ**

#### **A. Ιστορικός δεσμός**

Οι λιαστοί οίνοι 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.

Στις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα παράγεται το ερυθρό γλυκό κρασί ACANTIA από την ονομασία του λιμανιού της Ρόδου Ακαντιά, από το οποίο διενεργούνται οι φορτώσεις των κρασιών για τις αγορές του εσωτερικού και του εξωτερικού.

Τα κρασί αυτό μετονομάστηκε σε AMANDIA και κυκλοφορεί στην αγορά μέχρι σήμερα.

Οι υψηλές 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 οίνων λικέρ υψηλής 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.

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.

#### **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 ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

#### **Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση**

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 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. Δωδεκάνησος

#### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Οι οίνοι λικέρ και που παράγονται στο Νομό Δωδεκανήσου είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους και κυρίως του κλίματος της περιοχής παραγωγής τους. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει σημαντικό ποσοστό της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής.

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

## **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. 378508/3.9.1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Δωδεκανήσου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 609/Β/21.9.1990).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 278466/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 378508/3.9.1990 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Δωδεκανήσου» (ΦΕΚ 363/Β/5.3.2008).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 201643 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκάνησος» 9ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011)
- 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 «GANDE 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)

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

**Α) 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, 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:

-«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 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/B/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.) Δωδεκάνησος 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, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux, ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vieux vignobles ή Vin de vieilles vignes, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignoble(s) en terrasses.

## **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/B/ 21.8.2001).



- 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. 378508/3.9.1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Δωδεκανήσου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 609/Β/21.9.1990).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278466/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 378508/3.9.1990 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Δωδεκανήσου» (ΦΕΚ 363/Β/5.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201643 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκάνησος» 9ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011)

- 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 αμπελοουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελοουργικού 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 **ΔΩ**, 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.