

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Ελασσόνα (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΛΟΛΑΣ Γ.- ΦΤΙΚΑΣ Γ. Ο.Ε. LOLAS G. - FTIKAS G. Ο.Ε.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμος Εταιρεία (Ο.Ε.)
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	2ο χιλ Ελασσόνας - Δεσκάτης 40200 Ελασσόνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	24930 24942
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@elassonawine.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ ΜΗΝΑ & ΣΙΑ Ο.Ε. EVANGELIA MINA & SIA Ο.Ε.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμος εταιρεία Ο.Ε.
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό Μηλέα 40200 Ελασσόνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2493094261
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	kkarkoulia@gmail.com

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 310944/24.12.2010 (1)
-----------------------	---

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Ελασσόνα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Elassona (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

### 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

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

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

##### 1. Οίνος λευκός ξηρός

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 200 mg/L

##### 2. Οίνος λευκός ημίξηρος

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 250 mg/L\*\*\*

##### 3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- 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

- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου: 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου: 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 ανοιχτό κίτρινο, λαμπερό με πράσινες ανταύγειες. Άρωμα άγουρων κίτρινων φρούτων σε βοτανικό φόντο με ευχάριστες βουτυράτες νύξεις. Έντονη φρουτώδης γεύση, στόμα γεμάτο, με πλούσια αρωματική διάσταση, ευχάριστη οξύτητα και μακρά επίγευση

#### 2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο, λαμπερό με πράσινες ανταύγειες. Άρωμα άγουρων κίτρινων φρούτων σε βοτανικό φόντο με ευχάριστες βουτυράτες νύξεις. Έντονη φρουτώδης γεύση, στόμα γεμάτο, με πλούσια αρωματική διάσταση, ελαφριά γλυκύτητα, ευχάριστη οξύτητα και εξαιρετική επίγευση .

#### Οίνος λευκός ημίγλυκος

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο, λαμπερό με πράσινες ανταύγειες. Άρωμα άγουρων κίτρινων φρούτων που αφήνουν στο φόντο ευγενική βοτανική αίσθηση με βουτυράτες νύξεις. Γεύση φρουτώδης, στόμα γεμάτο, με πλούσια αρωματική διάσταση, ευχάριστη οξύτητα και εξαιρετική γλυκιά επίγευση .

#### 4. Οίνος λευκός γλυκός

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο, λαμπερό με πράσινες ανταύγειες. Άρωμα άγουρων κίτρινων φρούτων σε βοτανικό φόντο με ευχάριστες βουτυράτες νύξεις. Έντονη φρουτώδης γεύση, στόμα γεμάτο, με έντονα αρωματική διάσταση και μακριά γλυκιά επίγευση.

## Οίνος ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου: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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 200 mg/L

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

\*\*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 βαθυκόκκινο, με ελαφρές μωβ ανταύγειες. Άρωμα κόκκινων φρούτων, κυρίως φραγκοστάφυλου, που συνοδεύονται από διακριτικές νότες μπαχαρικών, βανίλιας και φρυγανισμένου ψωμιού. Γεύση ισορροπημένη με μαλακές τανίνες και μακρά φρουτώδη επίγευση.

#### 2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Χρώμα βαθυκόκκινο, με ελαφρές μωβ ανταύγειες. Άρωμα κόκκινων φρούτων, κυρίως φραγκοστάφυλου, που συνοδεύονται από διακριτικές νότες μπαχαρικών, βανίλιας και φρυγανισμένου ψωμιού. Γεύση αρμονικά ισορροπημένη με μαλακές τανίνες, ευχάριστη γλυκύτητα και μακρά φρουτώδη επίγευση.

#### 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Χρώμα βαθυκόκκινο. Άρωμα κόκκινων φρούτων, κυρίως φραγκοστάφυλου, που συνοδεύονται από διακριτικές νότες μπαχαρικών, βανίλιας και φρυγανισμένου ψωμιού. Γεύση ισορροπημένη με μαλακές τανίνες και γλυκιά φρουτώδη επίγευση

#### 4. Οίνος ερυθρός γλυκός

Χρώμα βαθυκόκκινο. Άρωμα κόκκινων φρούτων, κυρίως φραγκοστάφυλου, που συνοδεύονται από διακριτικές νότες μπαχαρικών, βανίλιας και φρυγανισμένου ψωμιού. Γεύση γλυκιά, ισορροπημένη με μαλακές τανίνες και μακρά φρουτώδη επίγευση.

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

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 200 mg/L

**2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 250 mg/L \*\*\*

**3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 250 mg/L

**4. Οίνος ερυθρωπός 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 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 Ερυθρωπός ξηρός**

Χρώμα ζυγηρό ροδί. Άρωμα φράουλας, βύσσινου και φραγκοστάφυλλου. Γεύση έντονη φρουτώδης, πλούσιο στόμα, μεγάλη διάρκεια και καλή επίγευση .

**2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

Χρώμα ζυγηρό ροδί. Άρωμα φράουλας, βύσσινου και φραγκοστάφυλλου. Γεύση έντονη φρουτώδης, ευχάριστη γλυκύτητα, μεγάλη διάρκεια και καλή επίγευση.

**3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

Χρώμα ζυγηρό ροδί. Άρωμα φράουλας, βύσσινου και φραγκοστάφυλλου. Γεύση έντονη φρουτώδης, μεγάλη διάρκεια και γλυκιά επίγευση .

**4. Οίνος ερυθρωπός γλυκός**

Χρώμα ζυγηρό ροδί. Άρωμα φράουλας, βύσσινου και φραγκοστάφυλλου. Γεύση γλυκιά, έντονα φρουτώδης, πλούσιο στόμα, μεγάλης διάρκειας και καλής επίγευσης.

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

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
---------------

**b. Στοιχείο β)**

Πύργος
Ορεινός αμπελώνας
Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Κάβα
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέππαυλη

**4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ****a. Οινολογικές πρακτικές**

Οινοποίηση λευκών οίνων

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

### Οινοποίηση ερυθρών οίνων

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

### Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

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

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ(ΕΚ). 606/2009 της Επιτροπής Παράρτημα ΙΔ)	

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

### b. Μέγιστες αποδόσεις



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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές 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****Μέγιστη απόδοση**

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.

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ****ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Ελασσόνα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 310944/24.12.2010 (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Ελασσόνα περιλαμβάνει τις περιοχές στα διοικητικά όρια του Δήμου Ελασσόνας, σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 200 μέτρα

**a. Περιοχή NUTS**

GR142

Λάρισα

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

Αριθμός συνημμένων  
χαρτών

1

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

06. CABERNET SAUVIGNON

02. RODITIS

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

Sauvignon Blanc B
Moschato Amvourgou N
Merlot N
Chardonnay B
Debina B
Syrah N
Ugni Blanc B

### γ. Άλλες ποικιλίες:

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

#### A. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια ήταν αναπτυγμένη στην περιοχή του Δήμου Ελασσόνας από πολύ παλιά.

Η Θεσσαλία, μέσω της καταγωγής του θεού Διόνυσου, θα μπορούσε άνετα να διεκδικήσει την πατρότητα του αμπελιού στην Ελλάδα, αφού από τον Όλυμπο, την κατοικία των θεών, ο Διόνυσος, προκειμένου να αποφύγει τις κατάρεις της Ήρας –ως καρπός παρανόμου δεσμού του Δία και της Σεμέλης– ξεκίνησε την περιπλάνησή του στον ελλαδικό χώρο, σπέρνοντας αμπέλια στο πέρασμα του. Δεν θα μπορούσε λοιπόν να εξαιρεθεί η περιοχή του Δήμου Ελασσόνας που είναι στις παρυφές του Ολύμπου και να μην έχει αναπτυχθεί η αμπελοκαλλιέργεια. Ακόμα όμως και εάν αμφισβητούμε τους μύθους, ιστορικά αναμφισβήτητη πλέον είναι η ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας στα χρόνια της Τουρκοκρατίας στην περιοχή της Τσαρισάνης, όπου υπήρχαν εκτεταμένοι αμπελώνες από τους οποίους παράγονταν κρασί και τσίπουρο. Αυτό αποδεικνύεται από την ύπαρξη του αντίστοιχου φόρου της δεκάτης για τα κρασιά που αναφέρεται σε ιστορικά κείμενα της εποχής και είχε επιβληθεί στην περιοχή από τους κατακτητές. Οι κατάλληλες κλιματολογικές συνθήκες και το είδος του εδάφους οδήγησαν στην παρασκευή κρασιού, τσίπουρου και νόστιμων μουστοπαρασκευασμάτων. Οι θέσεις καλλιέργειας ήταν κυρίως οι: Τσούκα (Παλιάμπελα), Βαρκά, Βελετσικιώτικα, Βλάχα και Αγ. Μαρίνα. Τα μέσα που χρησιμοποιούνταν ήταν καζάνια, προβιές, κάδοι, στέρνες, βαρέλια κ.α.

Το 1975 άρχισε να δραστηριοποιείται στην περιοχή και ο Ομαδικός Αμπελώνας Τσαρισάνης –Αετοράχης. Πρόκειται για συνεταιριστική γεωργική εκμετάλλευση αμπελιών συνολικής έκτασης 3.000 στρ. από την οποία η καλλιεργήσιμη είναι 2.600στρ., με 360 περίπου συνεταιίρους.

Τα τελευταία χρόνια η περιοχή του Δήμου Ελασσόνας, έπειτα από μια βραχεία περίοδο αδιαφορίας, επανακάμπτει στην αμπελοκαλλιέργεια. Επαναξιοποιώντας τα πλεονεκτήματα και τις ιδιαιτερότητες της περιοχής, το μικροκλίμα που δημιουργείται λόγω του Ολύμπου, την ποικιλομορφία του ανάγλυφου της γης και την σύσταση των εδαφών, τη συστηματική παρατήρηση και τη μελέτη όλων των παραμέτρων παραγωγής, η περιοχή επιστρέφει δυναμικά και με αναβαθμισμένα ποιοτικά προϊόντα στην αγορά.

#### 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 οίνοι ΠΓΕ Ελασσόνα παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στα διοικητικά όρια του Δήμου Ελασσόνας σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 200 μέτρα και συγκεκριμένα περιλαμβάνει τα παρακάτω δημοτικά διαμερίσματα: Ελασσόνας, Στεφανοβούνου, Τσαρισάνης, Σαρανταπόρου, Γερανίων, Μηλέας, Πυθίου, Λόφου και Φλάμπουρου.

Οι περισσότεροι αμπελώνες είναι εγκατεστημένοι σε πλαγιές με υψόμετρο που κυμαίνεται από 200-400 μέτρα. Εξαιρεση αποτελούν μερικές ορεινές περιοχές όπου είναι εγκατεστημένοι αμπελώνες σε υψόμετρο από 400-700 μέτρα.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό με έντονες τάσεις ηπειρωτικού με ετήσια μέση θερμοκρασία 17<sup>0</sup> C, μέση ετήσια βροχόπτωση 650mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης, κυρίως με ουδέτερο PH.

**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. Ελασσόνα.

**Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Ελασσόνα οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος , κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

**8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ****Παρεκκλίσεις**

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

**Παρεκκλίσεις**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p>Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:</p> <p>«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»</p>	

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

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

<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».</p>	

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>A) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής 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»</p> <p><b>B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b> Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818B/15-6-2005).</p> <p><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b> 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.) Ελασσόνα είναι οι παρακάτω: <b>ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ</b></p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρισης Π.Γ.Ε. Ελασσόνα

*Περιγραφή:*

Εθνική νομοθεσία

*Περιγραφή:*

Αίτηση αναγνώρισης ΠΓΕ Ελασσόνα

**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 & Foods Section of wines and spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302102124171
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302105238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ****3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Δεσμός:</i>	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
----------------	---

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