

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

Επανομή (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ ΑΕ Ktima Gerovasilou S.A.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό Τ.Θ. 16 57500 ΕΠΑΝΟΜΗ, ΘΕΣΣ/ΝΙΚΗΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 23920 44567
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 23920 44560
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ktima@gerovassiliou.gr

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθμ. 340582/89 (9)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθμ. 420192/92 (3)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθμ. 35948996 (2)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθμ. 387425/00 (2)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθμ. 278474/26.02.2008 (3)

**V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ**

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Επανομή (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Epanomi (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

**1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

1. Οίνος

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

Οίνος λευκός ξηρός

<b>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</b>
<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 έκφραση σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08</li> <li>-Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200</li> </ul> <p>*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής</p>
<b>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:</b>
Χρώμα έντονο αχνόξανθο με πρασινωπές ανταύγειες ή έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα όταν ο οίνος έχει παλαιώσει για ορισμένο χρονικό διάστημα. Άρωμα εξωτικών και καλοκαιρινών φρούτων, γιασεμιού, εσπεριδοειδών, βανίλιας, μελιού και νότες καπνού. Σύνθετο και πλούσιο στόμα με αρμονικά ισορροπημένη γεύση,

δροσερή οξύτητα και έντονα αρωματική & μακριά επίγευση.

## Οίνος Ερυθρός ξηρός

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
  - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0 % Vol.
  - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
  - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l ): Μέγιστη 9,0\*
  - Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5-Μέγιστη 7,0
  - Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
  - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l):150
- \*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής**

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

Χρώμα λαμπερό βαθυπόρφυρο με κεραμιδί αποχρώσεις όταν ο οίνος έχει παλαιώσει επί μακρύ χρονικό διάστημα. Άρωμα φρέσκων ώριμων φρούτων, μπαχαρικών, σταφίδας, κακάο. Πλούσιο σώμα με ισορροπημένη γεύση και μαλακές ταννίνες που υποστηρίζονται από φρούτο και έντονα αρωματική επίγευση.

## 3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

### a. Στοιχείο α)

τοπικός οίνος

### b. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαιλη
-----------

#### 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

##### a. Οινολογικές πρακτικές

##### Οινοποίηση λευκών και ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><b>Οινοποίηση λευκών οίνων:</b>  <b>Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Επανομή</b>          Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p><b>Οινοποίηση ερυθρών οίνων:</b>  <b>Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Επανομή</b> παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p>	

##### Σύστημα μόρφωσης των πρέμνων

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

##### b. Μέγιστες αποδόσεις

##### Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε έντεκα χιλιάδες (11,000) κιλά νωπά σταφύλια.</p>

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

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 88 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 82,5 HL τελικού προϊόντος.</p>

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Επανομή καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 340582/1.9.1989 (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 420192/21.12.1992 (ΦΕΚ 758/Β/31.12.1992), την αριθ. 359489/25.10.1996 (ΦΕΚ 1010/Β/5.11.1996), την αριθ. 387425/11.9.2000 (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000) και την αριθ. 278474/26.02.2008 (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Επανομή περιλαμβάνει την περιοχή Επανομής που βρίσκεται νότια της Θεσσαλονίκης, στο Δημοτικό Διαμέρισμα Επανομής του Δήμου Θερμαϊκού.

**a. Περιοχή NUTS**

GR122	Θεσσαλονίκη
-------	-------------

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1
---------------------------	---

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

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON

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

Viogner B
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Mourvedre N
Xinomavro N
Chardonnay B
Limnio N
Syrah N
Grenache Rouge N

Malagousia B
--------------

c. Άλλες ποικιλίες:

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

*Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

### A. Ιστορικός δεσμός.

Η περιοχή της Επανομής κατοικείται αδιάκοπα εδώ και 6.000 σχεδόν χρόνια. Ανήκε στην ευρύτερη περιοχή της «Καλαμαριάς» που σημαίνει Καλή Μεριά, τίτλος που δόθηκε από Γάλλους περιηγητές για να αποδώσουν την καλή ποιότητα των αγροτικών προϊόντων της περιοχής. Η οινοποίηση μαρτυρείται εδώ και 1.500 χρόνια ενώ ως γνωστός αμπελότοπος αναφέρεται και κατά τη βυζαντινή περίοδο. Είναι μάλιστα χαρακτηριστικό ότι η πρώτη γνωστή μνεία του οικισμού ως Πανομή (απογραφή του 1302) συνδέεται με την ύπαρξη αμπελιών στην περιοχή. Αναφορά γίνεται σε ένα πρακτικό απογραφής το οποίο συνέταξε ο Δημήτριος Απελμένε: *«Γεώργιος ο Θηριανός, προσκαθήμενος εις την περιοχήν της Αγάθης, και ανήκων εις την γυναικείαν μονήν της Θεομήτορος και επικεκλημένης της Καντακουζηνής, έχει αμπέλιον εις την Πανομήν εκ προικός μοδίων δύο ... και Ράδος ο Πελαγωνίτης έχει αμπέλιον εις το αυτό χωρίον υποτελές τη δεσποτική μονή του Προδρόμου...»* Η παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας στην Επανομή συνεχίζεται και ως τα τελευταία χρόνια της τουρκοκρατίας (Απανομή, όπως ονομάζονταν η περιοχή κατά την τουρκοκρατία). Σύντομη αναφορά βρίσκουμε σε έκθεση του ταγματάρχη του ελληνικού στρατού Νικόλαου Σχινά: *« ... η Απανομή ... κείται εντός χαράδρας και εις απόστασιν 10' της ώρας από της αμμώδους παραλίας. Μεταξύ της παραλίας και της κωμοπόλεως υπάρχουν αμπελώνες.»*

Το Μάιο του 1821 όταν ήρθαν τα τουρκικά στρατεύματα να κάψουν την Επανομή που επαναστάτησε, λέγεται ότι δύο γυναίκες έσβησαν τη φωτιά του σπιτιού τους με νερό και κρασί. Πάντοτε σε περιόδους επιδρομών ή πριν παραδοθεί ένας τόπος, ανοίγονται τα βαρέλια και χύνεται το κρασί για να μην πέσει στα χέρια του εχθρού. Παραδόσεις για κρασί που χύνεται υπάρχουν φυσικά σε τόπους, όπου παράγεται κρασί και είναι γνωστο ήδη απο τη βυζαντινή περίοδο, από τα τέλη του 11<sup>ου</sup> αιώνα, ότι στην ευρύτερη περιοχή της Επανομής υπήρχαν αμπέλια και παραγόταν εκλεκτό κρασί.

Σε απογραφή που πραγματοποιήθηκε το 1875 καταγράφονται 325 αμπελώνες ενώ σε απογραφή του 1907 καταγράφονται 586 ιδιοκτησίες αμπελώνων σε 17 περιοχές της Επανομής. Στην καταγραφή των κτηρίων του χωριού το 1907 απαντώνται 27 πατητήρια ως αυτοτελή κτίσματα. Πατητήρια όμως υπήρχαν και σε

σπίτια του χωριού. Συνολικά στην Επανομή το 1907 δηλώθηκαν 49 πατητήρια. Υπάρχουν επίσης καταγεγραμμένα στοιχεία πληρωμής φόρων στις τοπικές τουρκικές αρχές (Καπετανίκειο της Επανομής) για καλλιέργεια αμπελώνων και αντίστοιχα παραγωγής τοπικών οίνων

#### **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, «οι δρόμοι του κρασιού» στην Επανομή.

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

Η αμπελουργική ζώνη της Επανομής βρίσκεται νότια της Θεσσαλονίκης, στο Δημοτικό Διαμέρισμα Επανομής του Δήμου Θερμαϊκού.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό. Η μέση ετήσια θερμοκρασία αγγίζει τους 16<sup>0</sup>C και η μέση ετήσια βροχόπτωση είναι της τάξεως των 550mm.

Κατά τις πρώτες πρωινές ώρες παρατηρείται έντονη δρόσος, που ευνοεί τη μικρότερη διαπνοή και ακολουθείται συνήθως από μέτριας έντασης ξηρό βόρειο άνεμο που αφαιρεί την επιπλέον υγρασία από την βλάστηση και μειώνει τον κίνδυνο ασθενειών. Ο προσανατολισμός των γραμμών φύτευσης σε συνδυασμό με την κλίση του εδάφους δημιουργούν πολύ καλές συνθήκες φωτοσύνθεσης, κατά τις ώρες της ημέρας με την πιο ευνοϊκή θερμοκρασία (πρωί- απόγευμα).

Το έδαφος χαρακτηρίζεται αμμοαργιλώδες- αργιλοπηλώδες με αλκαλικό pH. Η συγκέντρωση του ανθρακικού ασβεστίου είναι τέτοια ώστε να βοηθάει στην καλή δομή και αποστράγγιση του εδάφους, ενώ η σχετικά μεγάλη περιεκτικότητα σε άργιλο συνεπάγεται και μεγάλη αποθήκευση θρεπτικών. Παράλληλα, η συγκέντρωση σε οργανική ουσία είναι μέτρια, με αποτέλεσμα να βοηθάει στην καλή δομή του εδάφους και στην αποστράγγιση.

#### *Λεπτομέρειες του προϊόντος:*

Ο συνδυασμός 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. Επανομή.

#### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Επανομή, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενοότητες 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

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

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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	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</p>	



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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p><u>A) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</u>          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><u>B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</u>          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).</p> <p><u>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</u>          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.) Επανομή είναι οι παρακάτω:          ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ</p>	

ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

*Περιγραφή:*

Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Επανομή

*Περιγραφή:*

Εθνική Νομοθεσία

**VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ****1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης – Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής. Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών  Hellenic Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 101 76 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ 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 ΑΙΤΗΣΗΣ:****5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**