

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

Εύβοια (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΝΟΠΟΙΪΑ ΑΒΑΝΤΙΣ ΕΠΕ AVANTIS WINERY Ltd
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Εταιρεία Περιορισμένης Ευθύνης
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 34100 Μύτικας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302221055350
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302221055350
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@avantiswines.gr

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 311498/10.7.2009 (6)
-----------------------	--

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Εύβοια (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Evia (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 ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

##### 1. Οίνος λευκός 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

##### 2. Οίνος λευκός 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g / l ) : Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου(mg /l):250\*\*\*

##### 3. Οίνος λευκός 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250

##### 4. Οίνος λευκός 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 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250

\* 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 κιτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα. Σύνθετη μύτη με νότες φρούτων και εσπεριδοειδών, τυπικά αρώματα των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Φρουτώδες γεμάτο σώμα με λεμονάτη οξύτητα χαρακτηριστική της περιοχής. Μακρά επίγευση.

#### **2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

Χρώμα κιτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα. Σύνθετη μύτη με νότες φρούτων και εσπεριδοειδών, τυπικά αρώματα των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Φρουτώδες γεμάτο σώμα με δροσερή γλυκύτητα και με λεμονάτη οξύτητα χαρακτηριστική της περιοχής. Μακρά επίγευση.

#### **3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

Χρώμα κιτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα. Σύνθετη μύτη με νότες φρούτων και εσπεριδοειδών, τυπικά αρώματα των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Φρουτώδες γεμάτο σώμα, με λεμονάτη οξύτητα χαρακτηριστική της περιοχής. Μακρά γλυκιά επίγευση.

#### **4. Οίνος λευκός γλυκός**

Χρώμα κιτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα. Σύνθετη μύτη με νότες φρούτων και εσπεριδοειδών, τυπικά αρώματα των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Φρουτώδες γεμάτο σώμα, γλυκό με λεμονάτη οξύτητα χαρακτηριστική της περιοχής. Μακρά επίγευση.

**Οίνος ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός***Αναλυτικά χαρακτηριστικά:***1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- 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 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 (mg/l): 150

**2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0% Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5% 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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200\*\*\*

**3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0% Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200

**4. Οίνος ερυθρός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0% Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5% 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 1.2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 200

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

\*\* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

\*\*\* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

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

Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.

Σύνθετο μπουκέτο, με αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γεμάτο σώμα με ώριμες ταννίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων. Μακρά επίγευση.

## **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.

Σύνθετο μπουκέτο, με αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γεμάτο σώμα, με ελαφριά γλυκύτητα και με ώριμες ταννίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων. Μακρά επίγευση.

## **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.

Σύνθετο μπουκέτο, με αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γεμάτο σώμα με ώριμες ταννίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, , αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

## **4. Οίνος ερυθρός γλυκός**

Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.

Σύνθετο μπουκέτο, με αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γλυκό και γεμάτο σώμα με ώριμες ταννίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων. Μακρά επίγευση.

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

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος Ερυθρωπός 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 7,5

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
  - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 200
- 2. Οίνος Ερυθρωπός 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 7,5
  - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
  - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg / l): 250\*\*\*

**3. Οίνος Ερυθρωπός 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250

**4. Οίνος Ερυθρωπός 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 έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

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

\*\* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

\*\*\* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

**1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

Χρώμα έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο). Φρουτώδες φρέσκο στόμα κόκκινων φρούτων με τραγανή οξύτητα και λιπαρή υφή. Μακρά ευχάριστη επίγευση.

**2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

Χρώμα έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο). Φρουτώδες φρέσκο στόμα κόκκινων φρούτων με τραγανή οξύτητα, δροσερή γλυκύτητα και λιπαρή υφή. Μακρά ευχάριστη επίγευση.

**3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

Χρώμα έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο). Φρουτώδες φρέσκο στόμα κόκκινων

φρούτων με τραγανή οξύτητα και λιπαρή υφή. Μακρά ευχάριστη γλυκιά επίγευση.

#### 4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

Χρώμα έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο). Φρουτώδες, γλυκό και φρέσκο στόμα με αρώματα κόκκινων φρούτων, τραγανή οξύτητα και λιπαρή υφή. Μακρά ευχάριστη επίγευση.

### 3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

#### a. Στοιχείο α)

τοπικός οίνος
---------------

#### b. Στοιχείο β)

Πύργος
--------

Μοναστήρι
-----------

Μετόχι
--------

Κτήμα
-------

Κάστρο
--------

Κάβα
------

Αρχοντικό
-----------

Αμπελώνας(ες)
---------------

Αμπέλι
--------

Αγρέπαυλη
-----------

### 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

#### a. Οινολογικές πρακτικές

##### Οινοποίηση λευκών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
------------------------------	--

Περιγραφή πρακτικής:
----------------------

<p>Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Εύβοια παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.</p>
---

##### Οινοποίηση ερυθρών οίνων

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

### Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

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

### Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Η διαμόρφωση των πρέμνων είναι είτε γραμμική είτε κυπελλοειδής και το κλάδεμα που ακολουθείται είναι ανάλογο με την ποικιλία.	

### b. Μέγιστες αποδόσεις

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

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90.0 HL τελικού προϊόντος.

**Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο****Μέγιστη απόδοση**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Εύβοια καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 311498/10.7.2009 (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009) . Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Εύβοια περιλαμβάνει την περιοχή στα διοικητικά όρια του Νομού Ευβοίας (βλέπε Χάρτη), σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 10 μέτρα.

**a. Περιοχή NUTS**

GR242	Εύβοια
-------	--------

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

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

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

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON
05. LIATIKO
03. AGIORGITIKO
02. RODITIS
01. SAVATIANO

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

Vradyano N
Monemvasia B
Moschofilero Rs

Sauvignon Blanc B
Merlot N
Aidani Aspro B
Syrah N
Ritino N
Karabrainimis N
Athiri B
Grenache Rouge N
Grenache Blanc B
Mandilaria N
Malagousia B

γ. Άλλες ποικιλίες:

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

*Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

### A. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ήταν αναπτυγμένη όπως αποδεικνύεται και από τον Όμηρο στο έπος της Ιλιάδας. **Αβαντίς** είναι η **αρχαία** ονομασία της Εύβοιας προερχόμενη από το όνομα των κατοίκων της. Οι Άβαντες ήταν το **πρώτο** προϊστορικό **ελληνικό φύλλο** που εγκαταστάθηκε στην Εύβοια, κυρίως γύρω από την Χαλκίδα και την Ερέτρια, μεταξύ 2100 - 1900 π.Χ. Σύμφωνα με ένα μύθο το όνομά τους πήραν από τη νύμφη **Άβα**. Ήταν φιλοπόλεμος μαχητικός λαός που είχε πάρει μέρος μεταξύ άλλων και στον **Τρωικό Πόλεμο** με αρχηγό τον Βασιλιά Ελεφήνωρα.

*«Και τους ανδρείους Άβαντας κατοίκους της Ευβοίας από Χαλκίδ' Ερέτριαν και απ' την σταφυλοφόραν*

*Ιστίαϊαν και Κήρινθον ακρόγιαλην και ακόμη από το Δίον το υψηλό, την Κάρυστον και Στύρα, τους διοικούσε ο φοβερός στην μάχην Ελεφήνωρ Χαλκωδοντιάδης αρχηγός των ψυχερών Αβάντων. Γοργόποδοι με τα μαλλιά στες πλάτες απλωμένα, λογχιστές ήσαν πρόθυμοι με τα μακριά κοντάρια στα στήθη επάνω των εχθρών τους θώρακες να σπάσουν και αυτόν σαράντα ολόμαυρα καράβια ακολουθούσαν.»*

**ΙΛΙΑΔΟΣ - ΡΑΨΩΔΙΑ Β' (στίχοι : 494-590)**

Παρατίθεται απόσπασμα του Θεόγνι του Μεγαρεύς (784, 892) που σχετίζεται με την αμπελουργική παράδοση της Εύβοιας από τους αρχαίους χρόνους.:

“ήλθον δ’ Ευβοίης απελόειν πεδίον.. και Ληλάντου δ’ αγαθόν κείρεται οινοπέδου”. Πιθανολογώντας την έκταση των αμπελώνων, μόνο μεταξύ Χαλκίδας και Ερέτριας καλλιεργούνταν 10.000 στρέμματα από τις ποικιλίες Σαββατιανό, Ροδίτης, Μαύρη Κουντούρα, Καραμπραΐμης. Πλέον με ποιοτικό προσανατολισμό και πίστη στην περιοχή, η Εύβοια ανήκει στη νέα γενιά ανερχόμενων και πολλά υποσχόμενων περιοχών με εξειδίκευση στην ποικιλία Syrah, τα έντονα αρωματικά λευκά και την παγκόσμια καταξίωση στα γλυκά κρασιά.

Είναι ιδιαίτερη εμπειρία οι δρόμοι και διαδρομές του κρασιού στη νότια Εύβοια. Ο **καρυστινός αμπελώνας**, μια παράδοση που χάνεται στα βάθη των αιώνων, διευρύνθηκε πολύ το δεύτερο μισό του 20ου αιώνα και έπαιξε πρωτεύοντα ρόλο στην οικονομία της περιοχής. Καρυστινοί έμποροι έκαναν γνωστό στις αγορές του Βόλου και της Θεσσαλονίκης το μούστο της Καρυστίας. Χιλιάδες ξύλινα βαρέλια με μούστο φορτώθηκαν σε μεγάλα καΐκια από το λιμάνι της Καρύστου. Κάτι ανάμεσα σε πανηγύρι και πόλεμο.

Τον 6ο μ.Χ. αιώνα η ευβοϊκή Κύμη αναφέρεται ως πόλη από τον γεωγράφο Στέφανο τον Βυζάντιο, ενώ κατά την περίοδο της δυτικής κυριαρχίας στην Εύβοια (1204-1470) είναι γνωστή και ως λιμάνι (Porto Chimi).

Την τελευταία περίοδο της τουρκοκρατίας αναπτύσσεται οικονομικά χάρη, κυρίως, στην παραγωγή και το εμπόριο κρασιού. Κατά την επανάσταση του 1821 στην οποία παίρνει δυναμικά μέρος, υφίσταται μεγάλες καταστροφές. Μετά την απελευθέρωση, γίνεται πρωτεύουσα της επαρχίας Καρυστίας. Από την δεκαετία του 1830 μέχρι το τέλος του 19ου αιώνα, η Κύμη γνωρίζει μια περίοδο οικονομικής ακμής χάρη στο εμπόριο τοπικά παραγόμενων γεωργικών προϊόντων (κρασί, λάδι, μετάξι) αλλά και κάρβουνου. Ειδικά οι εξαγωγές κρασιού κυρίως προς τη Γαλλία, ευνοούν τη συσσώρευση πλούτου στην Κύμη, πλούτου που κατά ένα μεγάλο μέρος διατίθεται στην κατασκευή πολυτελών σπιτιών. Την περίοδο αυτή δημιουργείται στην ευρύτερη περιοχή της Κύμης ένα στυλ αρχιτεκτονικής με τοπικά χαρακτηριστικά.

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

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

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

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

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Εύβοια βρίσκεται στα διοικητικά όρια του Νομού Ευβοίας (βλέπε Χάρτη), σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 10 μέτρα. Πρόκειται για μια μεγάλη έκταση με ποικιλομορφία εδαφών και τοπογραφίας. Τα εδάφη ποικίλουν από αμμώδη, πηλοαμμώδη, πηλώδη, αμμοαργιλώδη, έως και αργιλώδη. Οι καλλιεργούμενοι αμπελώνες

ξεκινούν στα 10m. υψόμετρο και οι πιο ορεινοί είναι στα 600m. στον ορεινό όγκο του βουνού της Δίρφης 1745m. Παραδοσιακά τα περισσότερα αμπέλια ήταν φυτεμένα στις πιο εύφορες πεδιάδες, αλλά πλέον καλλιεργούνται σε πλαγιές με απότομη κλίση ώστε να εννοείται η αποστράγγιση και η καλύτερη έκθεση στον ήλιο. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης (SL, SCL) με ουδέτερο pH και με λίγο ανθρακικό ασβέστιο.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό. Η μέση ετήσια θερμοκρασία κατά την διάρκεια του έτους είναι 18,4 °C με τους καλοκαιρινούς μήνες να είναι 24.9<sup>0</sup> C ενώ τους χειμερινούς μήνες να είναι 10.5<sup>0</sup> C . Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 1193,2 mm και η κατανομή τους είναι η χαρακτηριστική των μεσογειακών κλιμάτων δηλ. με αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέχει την βλαστική περίοδο. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως

#### *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. Εύβοια.

#### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Εύβοια 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>	
Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες	

προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

### Παρεκκλίσεις

<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 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

<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><b>Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b></p> <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>	

**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»

**B) 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.) Εύβοια 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 / kokinelí, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux,

Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών

Σύμφωνα με την με αρ..Πρωτ. 311498/10.7.2009 (ΦΕΚ 1493/B/23.7.2009) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Μονεμβασιά» για τους λευκούς οίνους.

**9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ**

## a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρησης Π.Γ.Ε. Εύβοια
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD Directorate for Processing, Standardization and Quality Control Section of Wines and Spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302102124171. +0302102124289, +0302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302105238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**

**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**