

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Ηλεία (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Κτήμα Μερκούρη Α.Ε. Ktima Merkouri 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 χωρίς οδό 27100 Κορακοχώρι, Πύργος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 26210 41601
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 26210 41901
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	mercouri@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Ε.Γ.Σ. Ηλείας - Ολυμπίας U.A.C Ilias - Olimpias
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό Τ. Πετροπούλου & Κοκκίνου 27100 Πύργος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 26210 29973-6
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 26210 35712
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@easho.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

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

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθμ. 278471 (4)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθμ. 285855 (3)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθμ. 316842 (2)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Ηλεία (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Ilia (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιβ 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

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

Οίνος λευκός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

Οίνος λευκός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11% 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
- Μέγιστη 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:

Οίνος λευκός ξηρός

Οίνοι καλόπιοτοι, μέσης συνήθως οξύτητας, με εξαίρεση τα ορεινά τμήματα της ζώνης, και με ικανοποιητικό αρωματικό δυναμικό.

Οίνος λευκός ημίξηρος

Οίνοι καλόπιοτοι, μέσης συνήθως οξύτητας, με εξαίρεση τα ορεινά τμήματα της ζώνης, και με ικανοποιητικό αρωματικό δυναμικό.

Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12% 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: 150 mg/L

Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12 % 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: 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:**Οίνος Ερυθρός ξηρός**

Οίνοι καλόπιοτοι, μέσης συνήθως οξύτητας, με εξαίρεση τα ορεινά τμήματα της ζώνης, και με ικανοποιητικό αρωματικό δυναμικό.

Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Οίνοι καλόπιοτοι, μέσης συνήθως οξύτητας, με εξαίρεση τα ορεινά τμήματα της ζώνης, και με ικανοποιητικό αρωματικό δυναμικό.

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11% 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

Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11% 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(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:

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Οίνοι καλόπιοτοι , μέσης συνήθως οξύτητας , με εξαίρεση τα ορεινά τμήματα της ζώνης , και με ικανοποιητικό αρωματικό δυναμικό.

Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Οίνοι καλόπιοτοι , μέσης συνήθως οξύτητας , με εξαίρεση τα ορεινά τμήματα της ζώνης , και με ικανοποιητικό αρωματικό δυναμικό

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

Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών, ερυθρών, ερυθρωπών οίνων

Τύπος οινολογικής
πρακτικής:

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

Οινοποίηση λευκών οίνων:

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Ηλεία παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Ηλεία 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 οίνων, επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. (ΕΚ) 606/2009 της Επιτροπής - Παράρτημα ΙΔ)	

Σύστημα μόρφωσης των πρέμνων

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

b. Μέγιστες αποδόσεις**Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο**

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

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Ηλεία καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 285855/27.8.2004 (ΦΕΚ 1366/Β/6.9.2004) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 316842/29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004) και από την αριθ. 278471/26.2.2008 (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Ηλεία περιλαμβάνει τις περιοχές που βρίσκονται στα διοικητικά όρια του νομού Ηλείας σε υψόμετρο από 10 έως 700 μέτρα. Εξαιρούνται οι περιοχές των αποξηραμένων λιμνών Κοτυχίου, Μουριάς και Αγουλινίτσας διότι τα εδάφη τους είναι παθογενή και ως εκ τούτου ακατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια.

a. Περιοχή NUTS

GR233	Ηλεία
-------	-------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

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

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΒ

Mavroudia N
Mavrodafni N
Vioagner B
Fileri Rs
Cabernet Franc N
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Mourvedre N
Chardonnay B
Robola B
Syrah N
Skiadopoulo B
Carignan N
Asproudes B
Koliniatiko N
Refosco N

Avgoustiatis N

Grenache Rouge N

Ugni Blanc B

Mandilaria N

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον****Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:****A. Ιστορικός δεσμός.**

Η ονομασία της ζώνης ΠΓΕ «Ηλεία» έχει ληφθεί από το όνομα της διοικητικής διαίρεσης (νομού) την έκταση του οποίου καταλαμβάνει. Το εύφορο, μέσης γονιμότητας έδαφος στα πεδινά και χαμηλότερης γονιμότητας στα ορεινά τμήματα της ζώνης, βοήθησε στην ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, με πληθώρα αναφορών για την αμπελοδέσση Ηλεία σε αρχαία κείμενα και ανασκαφικά ευρήματα συνδεδεμένα με την άμπελο και την παραγωγή οίνου σε όλη της έκτασή της (βλ. Πρακτικά Επιστημονικού Συμποσίου «Οίνον Ιστορώ – Αμπελοοικονομική Ιστορία και Αρχαιολογία της ΒΔ Πελοποννήσου, Έκδοση της Εταιρείας Κτήμα Μερκούρη Α.Ε., Αθήνα 2001).

Ο μύθος της μάχης του Ηρακλή με τους Κενταύρους στο οροπέδιο της Φολόης είναι μια πολύ γνωστή μυθολογική αναφορά που ερμηνευόμενη παραπέμπει στην αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας στην Ηλεία κατά την αρχαιότητα.

Κατά τους νεώτερους χρόνους, με την απελευθέρωση της Ελλάδας από τον Οθωμανικό ζυγό, στην Ηλεία παράλληλα με την αμπελοκαλλιέργεια αναπτύχθηκε ιδιαίτερα και η σταφιδοκαλλιέργεια, όπως ακριβώς και σε ολόκληρη την Βόρεια, Δυτική και Νοτιοδυτική Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά της Ζακύνθου και της Κεφαλονιάς, λόγω του μεγάλου οικονομικού ενδιαφέροντος που παρουσίαζε. Κατά την περίοδο αυτή οινάμπελος και σταφιδάμπελος καλλιεργούντο πλάι πλάι χωρίς όμως επικρατούσα ποικιλία αμπέλου όπως στη Νεμέα (Αγιωργήτικο), Αχαΐα (Ροδίτης και Μαυροδάφνη) και αλλού, γεγονός που είχε σαν αποτέλεσμα την διάδοση πολλών ποικιλιών. Ο όγκος της παραγωγής επέτρεψε τη λειτουργία σειράς οينوποιείων, με κέντρο την περιοχή του Πύργου, αλλά όχι μόνο, για την μεταποίηση του προϊόντος στην Ηλεία (Οينوποιείο Εταιρείας Οίνων και Οينوπνευμάτων, σειρά Οينوποιείων ΑΣΟ, Οينوποιείο του Κτήματος Μερκούρη, Δαφαράνος κλπ.) με σημαντικό όγκο εξαγωγών.

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 ημεριδών που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η ζώνη Π.Γ.Ε. Ηλεία έχει μεγάλη έκταση και τα εδάφη της, ανάλογα με την περιοχή ποικίλουν. Γενικά όμως είναι μέσης μηχανικής σύστασης, ιζηματογενούς προέλευσης αμώδης, αργιλοαμμώδης ή αμμοχαλικώδη, με ουδέτερο ή ελαφρά όξινο ΡΗ και χαμηλά ποσοστά ενεργού ασβεστίου.

Με βάση τα βιοκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής, διακρίνουμε δύο διακεκριμένα τμήματα στη ζώνη το πεδινό έως λοφώδες, όπου το κλίμα μπορεί να χαρακτηριστεί ως θαλάσσιο Μεσογειακό και το τμήμα με υψόμετρο μεγαλύτερο των 400 m όπου βαθμιαία μετατρέπεται σε ορεινό με ψυχρό χειμώνα, σημαντικά μεγαλύτερες θερμοκρασιακές διαφορές μέγιστης και ελάχιστης θερμοκρασίας.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση, με τον όγκο των βροχών κατανομημένο στο διάστημα Οκτωβρίου – Μαΐου, κυμαίνεται μεταξύ 600 και 900 mm βροχής.

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. Ηλεία.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Ηλεία 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>	
Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται: «οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοοινικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

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

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
------------------------	-----------------------

<p><i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i></p>	<p>Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία</p>
<p><i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i></p>	
<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) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής 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>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.) Ηλεία 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,</p> <p>Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών Σύμφωνα με την με αρ. Πρωτ. 316842/29-11-2004 (ΦΕΚ 1850/B/2004) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Ρομπόλα» για τους λευκούς, ερυθρωπούς ξηρούς και ημίξηρους και του ονόματος της ποικιλίας «Μαυροδάφνη» για τους ερυθρωπούς και ερυθρούς ξηρούς και ημίξηρους οίνους.</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

<p><i>Περιγραφή:</i></p>
<p>Αίτηση καταχώρησης</p>
<p><i>Περιγραφή:</i></p>
<p>Εθνική νομοθεσία οίνων ΠΓΕ</p>

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 Wines & Spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα 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>	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html
----------------	---

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