

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Ήπειρος (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων  Διεύθυνση Μεταποίησης – Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής. Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών  Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2102124171 ,+302102124289,+302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή ΠΓΕ Ήπειρος neo.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 351698/5-5-2000
-----------------------	-----------------------------------

**V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ**

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Ήπειρος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Epirus (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
4. Αφρώδης οίνος
8. Ημιαφρώδης οίνος

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

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

<i>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</i>
<b>1. Οίνος λευκός ξηρός</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,5 % Vol.</li><li>- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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 εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08</li><li>- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L</li></ul>
<b>2. Οίνος λευκός ημίξηρος</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.</li><li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 17.5**</li><li>- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5</li><li>- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08</li><li>- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***</li></ul>

### 3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L \*\*\*

### 4. Οίνος λευκός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος 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 διοξειδίο 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 λευκός ξηρός

Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Με την παλαίωση μπορεί να εμφανίζει χρυσαφένιες ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα τυπικά των ποικιλιών. Σώμα γεμάτο, με εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση μακράς διάρκειας.

### 2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Με την παλαίωση μπορεί να εμφανίζει χρυσαφένιες ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα τυπικά των ποικιλιών. Σώμα γεμάτο, με ελαφριά γλυκύτητα, εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση μακράς διάρκειας

### 3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Με την παλαίωση μπορεί να εμφανίζει χρυσαφένιες ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα τυπικά των ποικιλιών. Σώμα γεμάτο, ευχάριστη γλυκύτητα, εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση μακράς διάρκειας

### 4. Οίνος λευκός γλυκός

Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Με την παλαίωση μπορεί να εμφανίζει χρυσαφένιες ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα τυπικά των ποικιλιών. Σώμα πλούσιο, με εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση μακράς διάρκειας.

## Οίνος Ερυθρός ξηρός

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.5 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Μέγιστη 9.0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 7.0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1.2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

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

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

#### **Οίνος Ερυθρός ξηρός**

Πορφυρό χρώμα, με βαθυκόκκινες ανταύγειες στην νεότητά του και στη συνέχεια της εξέλιξής του γυρίζουν σε πορτοκαλοκόκκινες. Μέτριο έως πλούσιο σώμα, εξαρτάται από την χρονιά, έντονα μπαχαρικά (μαύρο πιπέρι) σύκο, αποξηραμένα φρούτα. Καλοδομημένες τανίνες, εξαιρετική ισορροπία με την σχετικά υψηλή οξύτητά του.

### **Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος**

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

#### **2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος 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 διοξειδίο 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**

Ζωηρό ερυθρωπτό χρώμα, κρυστάλλινης διαύγειας. Πλούσιο αρωματικά, με χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, φράουλα, αγριοκέρασο. Δροσερή οξύτητα και άριστη ισορροπία στο στόμα, χαρακτηριστική μακρά επίγευση.

## 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Ελαφρύ ερυθρωπό χρώμα με πορτοκαλέρυθρες- ανταύγειες. Μύτη πολύπλοκη, πλούσια, υπερώριμα μικρόσαρκα κόκκινα φρούτα με, δαμάσκηνο, και με κάποιες νότες βανίλιας. Πλούσιο σώμα με δροσιστική γλυκύτητα και με εξαιρετική ισορροπία στην οποία κυρίαρχο λόγο παίζει η οξύτητα.

## Οίνοι λευκοί αφρώδης ξηροί, ημίξηροι

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

#### 1. Οίνος λευκός αφρώδης ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.5 % 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: 3,0 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

#### 2. Οίνος λευκός αφρώδης ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.5 % 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: 3,0 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

#### Οίνος λευκός αφρώδης ξηρός

Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα φρούτων και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

#### Οίνος λευκός αφρώδης ημίξηρος

Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα φρούτων και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

## Οίνοι λευκοί ημιαφρώδεις ξηροί και ημίξηροι

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

#### 1. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος 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
- Υπέριψη στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200mg/L

#### 2. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος 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
- Υπέριψη στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- 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 ημιαφρώδης ξηρός**

Λαμπερό κίτρινο χρώμα. Πλούσια φρουτώδης μύτη και αρμονικό στόμα με μακρά επίγευση.

##### **Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίξηρος**

Λαμπερό κίτρινο χρώμα. Πλούσια φρουτώδης μύτη και αρμονικό στόμα με απαλή γλυκύτητα που ισορροπεί αρμονικά με τη δροσιστική οξύτητα μακρά επίγευση

### Οίνοι ερυθρωποί ημιαφρώδεις ξηροί, ημίξηροι

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

##### **1. Οίνος Ερυθρωπός ημιαφρώδης ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος 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
- Υπέρπνευση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200mg/L

##### **2. Οίνος Ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος 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
- Υπέρπνευση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο 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 ημιαφρώδης ξηρός**

Χρώμα λαμπερό ρόδινο. Σύνθετη φρουτώδη μύτη τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Ισορροπημένη γεύση με αρκετά πλούσιο σώμα και οξύτητα χαρακτηριστική του κλίματος της περιοχής.

##### **Οίνος Ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίξηρος**

Χρώμα λαμπερό ρόδινο. Σύνθετη φρουτώδη μύτη τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Ισορροπημένη γεύση με αρκετά πλούσιο σώμα, ευχάριστη γλυκύτητα και οξύτητα χαρακτηριστική της περιοχής.

### 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
Αγρέπταυλη

## 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

## a. Οινολογικές πρακτικές

## Οινοποίηση λευκών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><b>Λευκός οίνος ΠΓΕ Ήπειρος</b>          Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.          Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΗΠΕΙΡΟΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Ηπείρου.</p>	

## Οινοποίηση ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><b>Ο ερυθρός οίνος ΠΓΕ Ήπειρος</b> παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.          Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΗΠΕΙΡΟΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Ηπείρου.</p>	

**Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων**

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο <b>ερυθρωπός οίνος ΠΓΕ Ήπειρος</b> παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p>Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΗΠΕΙΡΟΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Ηπείρου.</p>	

**Οινοποίηση ημιαφρωδών οίνων ΠΓΕ Ήπειρος**

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Η παραγωγή των ημιαφρωδών οίνων ακολουθεί την παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO<sub>2</sub> είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.</p> <p>Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΗΠΕΙΡΟΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Ηπείρου.</p>	

**Οινοποίηση αφρωδών οίνων ΠΓΕ Ήπειρος**

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>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. (Η μέθοδος παραγωγής θα πρέπει να αναφέρεται στη φιάλη).</p> <p>Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΗΠΕΙΡΟΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Ηπείρου.</p>	

**Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων**

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

**Συστήματα μόρφωσης των πρέμων**

<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

### ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο

#### Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται για κάθε ποικιλία αναφέρεται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις αναγνώρισης των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ της Ηπείρου.

### Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

#### Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται αναφέρεται στην προδιαγραφή των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ που παράγονται στην αμπελουργική ζώνη της Ηπείρου.

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Ηπείρου καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 351698/5.5.2000 (ΦΕΚ 657/Β/23.5.2000).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Ηπείρου περιλαμβάνει όλες τις περιοχές της Ηπείρου για τις οποίες έχουν αναγνωρισθεί οίνοι ΠΓΕ και οίνοι ΠΟΠ και περιγράφονται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις.

### a. Περιοχή NUTS

GR21

Ήπειρος

### b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων  
χαρτών

1

## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

### a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

06. CABERNET SAUVIGNON

04. ΧΙΝΟΜΑΒΡΟ

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

Bekari N

Cabernet Franc N
Vlahiko N
Sauvignon Blanc B
Gewürztraminer Rs
Merlot N
Riesling B
Chardonnay B
Debina B
Syrah 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 καλλιέργεια του αμπελιού στην Ήπειρο και ιδιαίτερα στη Ζίτσα είναι πολύ παλιά. Γλωσσολογικά και ιστορικά στοιχεία μας δείχνουν ότι η Ντεμπίνα πρέπει να καλλιεργούνταν εδώ πριν από το 600 μΧ.

Στο νομό Ιωαννίνων η αμπελοκαλλιέργεια και ειδικότερα των ποικιλιών που προορίζονται για οινοποίηση χρονολογείται από τον 16ο αιώνα.

Στην Ήπειρο, οι **ιστορικοί αμπελώνες Βόρειας Ελλάδας** φτάνουν στο νότιο όριό τους, με τον ονομαστό ορεινό αμπελώνα Ζίτσας, που αναφέρεται από περιηγητές του 19<sup>ου</sup> αι., για τα αφρώδη κρασιά του, από την ποικιλία ντεμπίνα.

Το 1954 οι αμπελουργοί της Ζίτσας ίδρυσαν Οινοποιητικό Συνεταιρισμό με μικρές εγκαταστάσεις. Έτσι έμειναν τα πράγματα μέχρι τις αρχές του 70 όπου η απειλή της ολοκληρωτικής εξαφάνισης μιας από τις καλύτερες ελληνικές λευκές ποικιλίες λόγω της φυλλοξήρας που ενέσκηψε ενεργοποίησαν κράτος και συνεταιριστικούς φορείς.

Το 1973 ιδρύεται το σύγχρονο Οινοποιείο Ζίτσας από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων, το πρώτο ουσιαστικά οργανωμένο Οινοποιείο στη Βορειοδυτική Ελλάδα, ενώ ήδη από το 1972 οι οίνοι της ζώνης της Ζίτσας αναγνωρίζονται και νομοθετικά ως Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (V.Q.P.R.D.). Συγχρόνως στο πρώτο μισό της δεκαετίας του 70 εκσυγχρονίζεται η καλλιέργεια με αναμπέλωση, με χρήση αντιφυλλοξηρικών υποκειμένων και εισαγωγή των γραμμικών σχημάτων καλλιέργειας.

##### 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.

Η μορφολογία του εδάφους της Ηπείρου είναι κυρίως ορεινή με κυρίαρχη την μεγαλύτερη οροσειρά της Ελλάδας, την Πίνδο. Η ψηλότερη κορυφή φτάνει τα 2.600 μέτρα. Το κλίμα του νομού Ιωαννίνων έχει τα χαρακτηριστικά του κλίματος του εσωτερικού της Ηπείρου, ηπειρωτικό, υγρό και τραχύ. Οι κλιματολογικές συνθήκες επηρεάζονται από το ανάγλυφο του εδάφους, με αποτέλεσμα στα ορεινά να επικρατούν κατά τη διάρκεια του χειμώνα χαμηλές θερμοκρασίες. Η περιοχή χαρακτηρίζεται για τις έντονες βροχοπτώσεις, που θεωρούνται από τις μεγαλύτερες στην Ελλάδα.

Το μεγαλύτερο μέρος των Ιωαννίνων περιτριγυρίζεται από ογκώδη βουνά με πανύψηλες κορυφές που τροφοδοτούν ποτάμια μεγάλου μήκους. Ανάμεσά τους κοιλάδες μικρές και μεγάλες που κλείνουν μαζί με τη βλάστηση και την πανίδα ένα σύνολο άγριας ομορφιάς, πραγματικό θησαυρό για την Ήπειρο.

#### 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. Ήπειρος

### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η φήμη των οίνων Π.Γ.Ε. Ήπειρος 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.

## Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για αφρώδεις και ημιαφρώδεις

### *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

#### **A. Ιστορικός δεσμός για αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους**

Ο οίνος παράγεται στην συγκεκριμένη περιοχή πάνω από δύο δεκαετίες, όταν ερευνητικές μελέτες έδειξαν ότι εκτός από ξηρούς οίνους η αμπελουργική αυτή ζώνη, με τις ποικιλίες που καλλιεργούνται και τις ευνοϊκές εδαφοκλιματολογικές συνθήκες θα μπορούσαν να δώσουν οίνους αφρώδεις και ημιαφρώδεις, με πολύ καλή ποιότητα και ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

#### **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 για αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους**

Στην περιοχή των Ιωαννίνων η τοπική λευκή ποικιλία Ντεμπίνα, μοναδική στην Ελλάδα, έχει αργή αρωματική ωρίμανση και δίνει αφρώδεις οίνους και ημιαφρώδεις με τονισμένη οξύτητα. Η γρήγορη επέλαση του χειμώνα και η διακοπή της ζύμωσης έχουν δημιουργήσει μια μακρά παράδοση αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων.

### *Λεπτομέρειες του προϊόντος:*

Εδώ και δυο δεκαετίες οι αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνοι παράγονται συστηματικά από τα οργανωμένα οινοποιεία της περιοχής και απέκτησαν φήμη που είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη γεωγραφική περιοχή καταγωγής τους. Είναι οίνοι με τυπικότητα και ιδιαίτερους ποιοτικούς χαρακτήρες. Έχουν λάβει μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων αποσπώντας βραβεία και διακρίσεις. Η παραγωγή τους καλύπτει το 10% της ολικής οινικής παραγωγής της περιοχής.

### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η μοναδικότητα των αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων ΠΓΕ Ιωάννινα, 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.

Είναι οίνοι με τυπικότητα και ιδιαίτερους ποιοτικούς χαρακτήρες.

## 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».	

## Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
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

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b>          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>Β) 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 απόφασης «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.) Ήπειρος 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 / kokinelì, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux.</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### α. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρισης
<i>Περιγραφή:</i>
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  Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2102124171 ,+302102124289,+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_LISTA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LISTA%20PGE.html</a>
----------------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**