

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

Θάσος (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Γιαννάκης Νικόλαος Giannakis Nikolaos
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	14 Αγίου Παύλου 65 302 Καβάλα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 6936680282
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	giannakis5591@gmail.com

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Τροποποιημένη Προδιαγραφή ΠΓΕ Θάσος.docx

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ.310941 (3)
-----------------------	-----------------------------------

**V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ**

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Θάσος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Thasos (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

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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 (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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Χρώμα χρυσοκίτρινο λαμπερό και αρώματα τυπικά των ποικιλιών.

Οίνος Ερυθρός ξηρός

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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 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 βαθύ ερυθρό με ανταύγιες της παλαίωσης και αρώματα τυπικά των ποικιλιών πληθωρικά.

### Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

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 (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

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

Χρώμα λαμπερό ερυθρωπτό και τυπικά αρώματα των ποικιλιών.

### 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
Αγρέπαιλη

#### 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. Θάσος 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. Θάσος παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.	

##### 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 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 98 HL τελικού προϊόντος.

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Θάσος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 310941/24.12.2010 (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010).  
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Θάσος περιλαμβάνει τις περιοχές που βρίσκονται στη Νήσο Θάσο και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 50 μέτρα.

**a. Περιοχή NUTS**

GR115	Καβάλα
-------	--------

**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 ΟΙV**

Moschato Alexandrias B
Merlot N
Chardonnay B
Limnio 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 αμπελουργική και η οινική ιστορία του νησιού είναι μακράιωνη και συνεχίζεται έως σήμερα. Ιστορικά το πιστοποιεί, η παλαιότερη στην ελληνική επικράτεια οινική νομοθεσία (5<sup>ος</sup> π.Χ αιώνας) που έχει βρεθεί στο νησί. Παράλληλα οι ενσφράγιστοι αμφορείς για την διακίνηση του κρασιού παραπέμπουν στα πρώτα ονομασίες προέλευσης κρασιά. Η καθημερινή χρήση τεκμηριώνεται από τις κοίλες θέσεις που υπήρχαν στην αρχαία αγορά για την διαπίστωση της σωστής ποσότητας που αγόραζε ο καταναλωτής. Οι αρχαίες ποικιλίες που καλλιεργήθηκαν στη Θάσο δεν είναι ακόμα γνωστές εάν ταυτίζονται με τις σημερινές εκτός μιας πιθανώς ,της 'λημνίας'. Ο Βιργίλιος (70-19 π.Χ) μεταξύ πολλών ελληνικών ποικιλιών αναφέρεται και στην 'θασία άμπελο' όπως και ο Θεόφραστος. Επίσης ο Κολούμελας (ρωμαίος γεωργικός συγγραφέας) συμπληρώνει τον Πλίνιο (23-79 π.Χ) ο οποίος και αυτός προσπαθεί να απαριθμήσει τις ελληνικές ποικιλίες. Από αυτές μεταφέρουμε τις aegia, aethal, alexandrina, orthampelos, streptos, stefanites, alopecis, graecula, leptoraga, aminea nigra. Κατά τον Πλίνιο οι περισσότεροι από αυτές εισήχθησαν στην Ιταλία από την Χίο και την Θάσο.

Ο 'θάσιος οίνος' δεν είναι ένα κρασί. Είναι πολλά και διαφορετικά μάλλον ερυθρά κρασιά. Ο Αρχέστρατος και ο Αθήναιος τον χαρακτηρίζουν γενναίο και ιδιαίτερα όταν είναι παλαιόμονος. Ο Κλαύδιος Αιμιλιανός, ο Ηρόδοτος, ο Δίνυσος Περσεύς, ο Αριστοφάνης, ο Θεόφραστος αναφέρουν και δύο είδη κρασιού. Ο Πολυδεύκης χαρακτηρίζει τον 'θάσιο οίνο' γλυκό, αυστηρό, ανθοσμία. Τον 12<sup>ο</sup> αιώνα συναντάμε το κρασί της Θάσου να χαρακτηρίζεται ως ευώδης. Και η διαδρομή του φθάνει μέχρι το 1950-60 που καταστρέφεται όλος ο Θασίτικος αμπελώνας από την φυλλοξήρα. Μετά την καταστροφή αυτή έγιναν σημαντικές προσπάθειες εγκατάστασης νέων αμπελώνων σε όλο το νησί και ήδη έχουν ξεκινήσει προσπάθειες με επαγγελματική κατεύθυνση με θετικά αποτελέσματα.

##### B. Πολιτιστικός κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Οι ζώνες των αμπελιών γύρω από κάθε χωριό είναι καταφανείς από τους τοίχους που κατασκεύαζαν στα αμπέλια στο παρελθόν. Σχεδόν σε κάθε παλιό σπίτι συναντά κανείς πατητήρι (ληνό). Διαφαίνεται επομένως ότι 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 που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου. Στη διάδοση της φήμης του εν λόγω οίνου συμβάλλει το γεγονός ότι η Θάσος αποτελεί σημαντικό τουριστικό προορισμό.

Επιπλέον η επιτυχία των εκδηλώσεων και γευστικών δοκιμών που διοργανώνονται στο νησί αποδεικνύουν ότι ο «Θάσιος οίνος» έχει διατηρήσει τη φήμη που κατείχε από την αρχαιότητα. Οι βραβεύσεις των προϊόντων σε διαγωνισμούς οίνων συντέλεσαν στην διατήρηση της φήμης του ΠΓΕ Θάσος. Τέλος, οι επενδύσεις που προσανατολίζονται στην αναβίωση της φήμης του Θάσιου οίνου αποτελούν τη βάση της προσέλκυσης μελλοντικών επενδύσεων.

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

Το μεγαλύτερο μέρος του νησιού καλύπτεται από ένα ορεινό όγκο που απότομα υψώνεται στην ανατολική πλευρά και πολύ ομαλά στις άλλες πλευρές φτάνοντας τα 1100 μέτρα. Οι αμπελώνες σήμερα είναι εγκατεστημένοι στη ζώνη των 350-450 μέτρων. Αυτή η ζώνη απέχοντας λίγο ή πολύ από την θάλασσα (στην περίπτωση μας 3 χιλιόμετρα) αποτελείται στο μεγαλύτερο μέρος της από αναβαθμίδες με πέτρινους τοίχους λόγω της αμπελουργίας που αναπτύχθηκε εκεί. Αυτές οι εκτάσεις περιβάλλονται από δάση κωνοφόρων με πληθώρα από αρωματικούς θάμνους (ρίγανη, φασκόμηλο, βαλσαμόχορτο, λάδανο, αγριαστριαναφυλιά, μέντα, μελισσόχορτο, θυμάρι, φασκόμηλο, κ.α). Η σύσταση του εδάφους είναι αργιλοπηλώδη και αμμοπηλώδη με καλή στράγγιση πάνω σε ένα βαθύ υπέδαφος με ασβεστόλιθους και σιδηρομεταλείματα. Το PH κυμαίνεται στο 7-7,5 με ολικό CaCO<sub>3</sub> 2,2-2,3% και οργανική ουσία που φτάνει στο 3% λόγω των καλλιεργητικών πρακτικών που εφαρμόζονται. Το νησί δέχεται 400-600 χιλιοστά βροχής κατανεμημένα στο πρώτο κυρίως εξάμηνο του έτους. Οι άνεμοι που φυσούν είναι κυρίως βόριοι το καλοκαίρι και αυρες από και προς την θάλασσα. Η εποχή της ανθοφορίας είναι πάντοτε τουλάχιστον στους +15 βαθμούς. Η Άνοιξη συνήθως είναι υγρή. Οι μπόρες που απουσιάζουν τα τελευταία χρόνια τον Ιούλιο δημιουργούν κάποιο πρόβλημα θα λέγαμε για ένα όψιμο τρύγο, αλλά το δάσος εξισορροπεί ικανοποιητικά την κατάσταση για έναν πιο πρώιμο τρύγο.

Από τα παραπάνω γίνεται κατανοητό πως τροφοδοτείται με υγρασία η αμπελουργική αυτή ζώνη και πως φτάνουν τα σταφύλια σε ομαλή ωρίμανση καθώς και το πόσο επηρεάζει το γεωγραφικό περιβάλλον την ποιότητα του παραγόμενου οίνου καθιστώντας το ΠΓΕ Θάσος μοναδικό.

#### 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. Θάσος.

**Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Η μοναδικότητα των οίνων με ΠΓΕ Θάσος, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, το ήπιο κλίμα λόγω θαλάσσης, οι ανατολικοί δροσεροί άνεμοι του καλοκαιριού, και το μεγάλο δάσος κωνοφόρων) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές (Η καλλιέργεια ακολουθείται ακόμα, όπως ο Θεόφραστος από τον 5<sup>ο</sup> π.Χ αιώνα συνιστά).

**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>	
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**

<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>	
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**

<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 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.) Θάσος είναι οι παρακάτω:          ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinel, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux , ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s).</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

<b>Περιγραφή:</b>
Αίτηση αναγνώρισης ΠΓΕ Θάσος
<b>Περιγραφή:</b>
Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Θάσος
<b>Περιγραφή:</b>
Εθνική Νομοθεσία
<b>Περιγραφή:</b>
Επεξήγηση τροποποίησης ΠΓΕ ΘΑΣΟΣ



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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Δ/ΝΣΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ  HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD SECTION OF WINES AND SPIRITS
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 101 76 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124287 & +30 210 2124289 & +30 210 2124171
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238339
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u249@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.OIINOY_LIS TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OIINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
----------------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**