

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Θαψανά (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

| | |
|---|---|
| <i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i> | E.Θ.ΜΩΡΑΙΤΗΣ Α.Ε. E.TH.MORAITIS 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 84401 Νάουσα Πάρου Κυκλάδων Ελλάδα |
| <i>Τηλέφωνο:</i> | +30 22840 51350 |
| <i>Τηλεομοιοτυπία:</i> | +30 22840 51193 |
| <i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i> | moraitis@par.forthnet.gr |

| | |
|---|--|
| <i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i> | ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΑΡΟΥ ENOSI AGROTIKWN SINETAIRISMWN PAROU |
| <i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i> | Ν.Π.Ι.Δ Συνεταιρισμός |
| <i>Υπηκοότητα:</i> | Ελλάδα |
| <i>Διεύθυνση:</i> | Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 84400 Παροιικιά Πάρου Κυκλάδων Ελλάδα |
| <i>Τηλέφωνο:</i> | +30 22840 22212, +30 22840 22235 |
| <i>Τηλεομοιοτυπία:</i> | +30 22840 22189 |
| <i>Διεύθυνση ηλ-</i> | easp@otenet.gr |

| | |
|----------------------|--|
| <i>ταχυδρομείου:</i> | |
|----------------------|--|

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

| | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| <i>Καθεστώς:</i> | Συνημμένα |
| <i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i> | ΘΑΨΑΝΑ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.doc |

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

| | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <i>Νομική αναφορά</i> | Υπουργική Απόφαση αριθ. 340768 (3) |
| <i>Νομική αναφορά</i> | Υπουργική Απόφαση αριθ. 235260 (10) |

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

| | |
|--|---|
| Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση | Θαψανά (el) |
| Ισοδύναμος όρος (ή όροι): | Thapsana (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

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0% Vol.
 - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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 διοξειδίο 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 πρασινοκίτρινο. Πυκνή μύτη με ευχάριστα αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων με νότες λευκών λουλουδιών. Πλούσιο στόμα, με δροσερή οξύτητα που το ισορροπεί και του δίνει σκελετό, εξασφαλίζοντας του μακρά αρωματική επίγευση.

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 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:

Βαθυκόκκινο χρώμα, λαμπερό με κυανές αποχρώσεις στο νέο οίνο, ενώ μετά από παλαίωση παρατηρούνται ερυθρωπές και στη συνέχεια ιώδεις αποχρώσεις. Πολύπλοκο άρωμα μπαχαρικών, αγριοκέρασων και δαμάσκηων, τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο σώμα και ελαφρώς ταννική επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

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:

Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Θαψανά 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. Θαψανά παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων. | |

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

| | |
|---|------------------------|
| <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

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 δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια. |

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

| |
|---|
| <i>Μέγιστη απόδοση</i> |
| Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 80 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς οίνους σε 75 HL τελικού προϊόντος |

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Θαψανά καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 340768/4.9.1997 (ΦΕΚ 817/Β/11.9.1997).
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Θαψανά περιλαμβάνει τις περιοχές του Δ.Δ. Λευκών του Δήμου Πάρου.

a. Περιοχή NUTS

| | |
|-------|----------|
| GR422 | Κυκλάδες |
|-------|----------|

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

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

| |
|---------------|
| 07. ASSYRTIKO |
|---------------|

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

| |
|-----------------------|
| Agrioglykadi B |
| Moschato Aspro B |
| Voidomatis Aspros B |
| Stavrochiotis B |
| Mavrokorakas N |
| Flaskassyrtiko B |
| Monemvasia B |
| Mavrotragano N |
| Moschato Mavro N |
| Serifiotiko N |
| Gaidouria B |
| Aidani Mavro N |
| Fokiano N |
| Agianiotiko N |
| Aidani Aspro B |
| Xeromacherouda B |
| Armeletousa N |
| Limnio N |
| Athiri Mavro N |
| Mandilaria Aspri B |
| Asprouda Santorinis B |
| Limniona N |
| Koumari N |
| Kotsifali N |

| |
|----------------|
| Athiri B |
| Katsano B |
| Thrapsathiri B |
| Thrapsa N |
| Kritiko B |
| Avgoustiatis N |
| Dafni B |
| Savatiano B |
| Vaftra N |
| Glykadi B |
| Platani B |
| Plyto B |
| Potamisi B |
| Mandilaria N |
| Kydonitsa B |
| Psarossyriko N |
| Vaftra Aspri B |
| Maloukato B |
| Rokaniaris B |
| Malagousia B |
| Roditis Rs |

c. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός,πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των Παριανών από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα. Σε όλα τα κοινοτικά διαμερίσματα του νησιού συναντώνται αμπελώνες πολύ από τους οποίους είναι ιστορικοί καθώς διασώζουν αρχαίες ποικιλίες. Ένας από αυτούς είναι και ο αμπελώνας στην ορεινή περιοχή των Θαψανών Πάρου. Στα αμπελοτόπια των Θαψανών συναντώνται «απλωταριές» Μονεμβασιάς και Μαντηλαριάς με ηλικία που ξεπερνά κατά πολύ τον ένα αιώνα. Ο αμπελώνας στην Πάρο έχει φήμη από την αρχαιότητα. Από τον Κυκλαδικό πολιτισμό το 3200 π.Χ με τα αγγεία

κρασιού και αργότερα με τον Παριανό ποιητή Αρχίλοχο που έγραψε για τα αμπέλια και τα κρασιά της Πάρου. Σε ορισμένες δε ιστορικές περιόδους, όπως στη Βενετοκρατία, παρουσίασαν ιδιαίτερη άνθηση κυρίως και λόγω της εμπορευσιμότητας του παραγόμενου οίνου. Το έδαφος των αμπελώνων είναι φτωχό, ξηρό και κατά πλειονότητα πετρώδες, άνυδρο και αφιλόξενο στην φυλλοξήρα, κατάλληλο για την καλλιέργεια των γηγενών ποικιλιών Μονεμβασιά και Μανδηλαριά, στο σχήμα της «απλωταριάς», όπως αποκαλείται το παραδοσιακό σύστημα μόρφωσης των πρέμνων, με το κορμό, τους βραχίονες και τις σταφυλές των κληματίδων να έρπουν στο χώμα. Η καλλιέργεια των αμπελώνων ακόμη και στις μέρες μας, είναι επίπονη. Λόγω της έλλειψης οδικού δικτύου στην περιοχή οι αμπελουργοί χρησιμοποιούν τη βοήθεια των ζώων (άλογα, γαϊδουράκια) τόσο στο σκάψιμο των αμπελιών όσο και στον τρύγο για να κουβαλάνε τα σταφύλια.

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.

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Θαψανά βρίσκεται στο κέντρο σχεδόν της νήσου Πάρου, νοτιοανατολικά του δημοτικού διαμερίσματος Παροικίας και βορειοδυτικά του δημοτικού διαμερίσματος Λευκών, σε ένα υψόμετρο από 400 – 600 μέτρα. Το έδαφος της περιοχής Θαψανών είναι πετρώδες και αποτελείται από γρανίτες, ασβεστολιθικά πετρώματα (μάρμαρα) γνεύσιους και μαρμαρυγίες. Το παριανό μάρμαρο ήταν γνωστό από την αρχαιότητα ως το καλύτερο της Ελλάδας. Στην περιοχή υπάρχει επίσης μαγγάνιο, το οποίο οι Παριανοί το εκμεταλλεύονταν ως το 1960 στα ορυχεία των Θαψανών. Το μικροκλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό εύκρατο με χαμηλότερες ωστόσο μέσες τιμές θερμοκρασίας από το υπόλοιπο νησί λόγω υψομέτρου. Για το λόγο αυτό ο τρύγος στη περιοχή είναι όψιμος σε σχέση με άλλες περιοχές πεδινές και παραθαλάσσιες της Πάρου.

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, συμβάλλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Θαψανά.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Θαψανά 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 |
| Περιγραφή των προϋποθέσεων | |
| 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 |
| Περιγραφή των προϋποθέσεων | |
| 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 |
| Περιγραφή των προϋποθέσεων | |
| 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 |
| <i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i> | Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία |
| Περιγραφή των προϋποθέσεων | |
| 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 818Β/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»

Β) 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, παλαιώσης 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/Β/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.) Θαψανα είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelí, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s) ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignoble(s) en terrasses.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΆ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

| |
|--------------------|
| <i>Περιγραφή:</i> |
| Αίτηση καταχώρησης |
| <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 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> | http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html |
|----------------|---|

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS