

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**  
**(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)**

Όνομα προς καταχώρηση: **Θεσσαλία**  
Ισοδύναμος Όρος: **Thessalia**

**Περιγραφή των οίνων**

**A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ**

**1. Οίνος λευκός ξηρός**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ευχάριστη δροσιά.

**2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.5 % 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L \*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ευχάριστη δροσερή γλυκύτητα.

**3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % 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

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη δροσιά και γλυκιά επίγευση.

#### 4. Οίνος λευκός γλυκός

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα γλυκό με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη δροσιά και μακρά επίγευση.

### B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

#### 1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% 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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο.

#### 2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός 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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L \*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια, φρούτο και ευχάριστη γλυκύτητα.

#### 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο. Μακρά γλυκιά επίγευση.

#### 4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

##### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 45,0
- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο και γλυκό στόμα με ζωντάνια και φρούτο. Μακρά επίγευση.

### Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

#### 1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

##### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,5% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 1,0 - 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων.

#### 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

##### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5% 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή, δροσιστική γλυκύτητα και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων.

### 3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

### 4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

## Δ. ΟΙΝΟΣ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ

### 1. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ξηρός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% 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): 200mg/L
- Υπερπίεση σε κλειστά δοχεία τουλάχιστον 1 bar και όχι ανώτερη από 2,5 bar στους 20°C

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Ένα bubbly κρασί με ελκυστικό ροζέ χρώμα, γοητευτικά αρώματα φράουλας, ροδιού και τριαντάφυλλου. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερη γεύση καραμέλας και φρούτων

### 2. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίξηρος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L \*\*\*
- Υπερπίεση σε κλειστά δοχεία τουλάχιστον 1 bar και όχι ανώτερη από 2,5 bar στους 20°C

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Ένα bubbly κρασί με ελκυστικό ροζέ χρώμα, γοητευτικά αρώματα φράουλας, ροδιού και τριαντάφυλλου. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερη γεύση καραμέλας και φρούτων

## **E. ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ**

### **1. Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας αρωματικού τύπου Sec (Ξηρός)**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 6.0 % 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 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, μέτριο λεμονί με πράσινες ανταύγειες και παρουσία μετρίου μεγέθους απαλών φυσαλίδων. Έντονη και ευχάριστη μύτη με φρέσκα φρουτώδη και ανθικά αρώματα με βοτανικές νύξεις, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος, της υψηλής ηλιοφάνειας και των επικλινών αμπελώνων. Ημίγλυκος, με χαρακτηριστική δροσερή οξύτητα, χαμηλό αλκοόλ, μαλακό στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και τη σπιρτάδα που προσφέρουν οι φυσικές φυσαλίδες.

### **2. Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας αρωματικού τύπου Demi sec(Ημίξηρος)**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 6.0 % 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 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, μέτριο λεμονί με πράσινες ανταύγειες και παρουσία μετρίου μεγέθους απαλών φυσαλίδων. Έντονη και ευχάριστη μύτη με φρέσκα φρουτώδη και ανθικά αρώματα με βοτανικές νύξεις, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος, της υψηλής ηλιοφάνειας και των επικλινών αμπελώνων. Ημίγλυκος, με χαρακτηριστική δροσερή οξύτητα, χαμηλό αλκοόλ, μαλακό στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και τη σπιρτάδα που προσφέρουν οι φυσικές φυσαλίδες.

## **ΣΤ. ΟΙΝΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

### **1. Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας Sec (Ξηρός)**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % 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: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

## 2. Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας Demi sec(Ημίξηρος)

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % 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: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

## 3. Οίνος Ερυθρωπός αφρώδης ποιότητας Sec (Ξηρός)

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % 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: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

## 4. Οίνος Ερυθρωπός αφρώδης ποιότητας Demi sec(Ημίξηρος)

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % 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: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδαλού και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

\*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

### **Παραδοσιακές ενδείξεις**

**Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.**

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Vacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) **Θεσσαλία** και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινοί Αμπελώνες, Πύργος,

Σύμφωνα με την εθνική Νομοθεσία (Υπουργική Απόφαση αριθ.321813/29-8-2007 (ΦΕΚ 1723/Β29-8-2007) το δικαίωμα χρήσης του όρου **ΠΓΕ Θεσσαλία** αναγνωρίζεται για οίνο ο οποίος προέρχεται από :

α) Οίνο με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) που παράγεται στο αμπελουργικό διαμέρισμα της Θεσσαλίας

α) Ανάμιξη οίνων με ΠΓΕ νομού ή περιοχής μεγαλύτερης ή μικρότερης νομού που βρίσκονται μέσα στην αμπελουργική ζώνη της Θεσσαλίας.

γ) Ανάμειξη των ανωτέρω οίνων με οίνους από ποικιλίες αμπέλου και περιοχές που μπορούν να δώσουν οίνους της κατηγορίας των ΠΟΠ και ευρίσκονται μέσα στην αμπελουργική ζώνη της Θεσσαλίας

Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η ανάμειξη των οίνων να γίνεται μέσα στο αμπελουργικό διαμέρισμα της Θεσσαλίας, είτε στο στάδιο της παραγωγής είτε στο στάδιο της εμπορίας,

δ) Συνοινοποίηση σταφυλών ή και γλευκών προερχομένων από αμπελουργικές περιοχές της Θεσσαλίας που δίνουν οίνους Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης και από αμπελουργικές ζώνες της Θεσσαλίας που δίνουν οίνους ΠΟΠ και

ε) Οινοποίηση σταφυλών ή και γλευκών από αμπελουργικές ζώνες οίνων ΠΟΠ της Θεσσαλίας.

### **1. Οινοποίηση λευκών οίνων:**

#### **Λευκός οίνος ΠΓΕ Θεσσαλία**

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 Θεσσαλία πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του ΠΓΕ Θεσσαλία.

### **2. Οινοποίηση ερυθρών οίνων:**

**Ο ερυθρός οίνος ΠΓΕ Θεσσαλία** παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ Θεσσαλία πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του ΠΓΕ Θεσσαλία.

### **3. Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:**

**Ο ερυθρωπός οίνος ΠΓΕ Θεσσαλία** παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ Θεσσαλία πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του ΠΓΕ Θεσσαλία.

### **4. Οινοποίηση ημιαφρωδών οίνων**

Ο ημιαφρώδης ερυθρωπός ξηρός και ημίξηρος παράγεται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Θεσσαλία και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Θεσσαλίας. Ακολουθείται η παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO<sub>2</sub> είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.

### **5. Οινοποίηση αφρωδών οίνων ποιότητας**

Οι λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Θεσσαλία. και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του ΠΓΕ Θεσσαλία

Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγεται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Θεσσαλία. και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του ΠΓΕ Θεσσαλία..

Οι Αφρώδεις οίνοι ποιότητας δύνανται να παράγονται είτε με την κλασική μέθοδο παραγωγής αφρώδους οίνου με δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης, είτε με ζύμωση εντός κλειστής δεξαμενής. Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχει ο αφρώδης οίνος ποιότητας προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος.

### **8. Οινοποίηση αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου**

Παρασκευάζονται μόνο με την αποκλειστική χρήση, για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση προερχόμενο από τις ποικιλίες που συμμετέχουν στην ποικιλιακή σύνθεση του ΠΓΕ Θεσσαλία και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του ΠΓΕ Θεσσαλία. Η ρύθμιση της διεργασίας ζύμωσης πριν και μετά τη σύνθεση του προϊόντος βάσης προκειμένου να καταστεί αφρώδης πρέπει να επιτυγχάνεται μόνο με ψύξη ή άλλες φυσικές μεθόδους. Απαγορεύεται η προσθήκη liqueur d'expédition. Η διεργασία παρασκευής του αφρώδη οίνου ποιότητας αρωματικού τύπου πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον ένα (1) μήνα

### **Ειδικές οινολογικές πρακτικές**

α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ( ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)

β) Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιερητικές τεχνικές.



## **ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. **Θεσσαλία** καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 378500/3.9.1990 (ΦΕΚ 608/Β/21.9.1990 ) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 380238/31.7.2000 (ΦΕΚ 1012/Β/10.8.2000).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. **Θεσσαλία** περιλαμβάνει όλες τις περιοχές της Θεσσαλίας που περιγράφονται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις.

## **ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :**

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

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

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 Θεσσαλίας.

## **ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Θεσσαλία παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασπρούδες, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αμβούργου, Μπατίκι, Ντεμπίνα, Ροδίτης, Σαββατιανό, Chardonnay, Sauvignon blanc, Maccabeau και Ugni blanc.

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Θεσσαλία παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Βλάχικο, Βραδιανό, Ζαλοβίτικο, Λημνιό, Λημνιώνα, Μαυρούδι, Μοσχάτο Αμβούργου, Μοσχάτο Μαύρο, Ξινόμαυρο, Συκιώτης Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Genache rouge, Merlot και Syrah.

Ο ερυθρωπός οίνος με Π.Γ.Ε Θεσσαλία παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται στους λευκούς και ερυθρούς οίνους.

Όλες οι ανωτέρω ποικιλίες για να χρησιμοποιηθούν στη παρασκευή του ΠΓΕ ΘΕΣΣΑΛΙΑ οίνου πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Θεσσαλίας.

## **ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

### **Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής**

#### **Α. Ιστορικός δεσμός.**

"Η Θεσσαλία, μέσω της πατρότητας του θεού Διόνυσου, θα μπορούσε άνετα να διεκδικήσει την πατρότητα του αμπελιού στην Ελλάδα, αφού από τον Όλυμπο, την κατοικία των θεών, ο Διόνυσος, προκειμένου να αποφύγει τις κατάρεις της Ήρας –ως καρπός παράνομου δεσμού του Δία και της Σεμέλης– ξεκίνησε την περιπλάνησή του στον ελλαδικό χώρο, σπέρνοντας αμπέλια στο πέρασμά του. Ακόμα όμως και εάν αμφισβητούμε τους μύθους, εκείνα που δεν αμφισβητούνται είναι η πλούσια οινική παράδοση και η σημαντική θέση που κατείχε το αμπέλι στην οικονομική ζωή της Θεσσαλίας κατά το παρελθόν."

Στο Θεσσαλικό νησί Σκόπελος (αρχαία Πετάρηθος), από τους αρχαίους χρόνους μέχρι το 19<sup>ο</sup> αι., υπήρχε ένας από τους πιο σημαντικούς και φημισμένους αμπελώνες της Ελλάδας, με μεγάλη εξαγωγική δραστηριότητα

Οι **ιστορικοί αμπελώνες κεντρικής Ελλάδας** ξεκινούν βόρεια από τη Θεσσαλία, οι κάτοικοι της οποίας καλλιεργούσαν εξαιρετικούς αμπελώνες κατά την Τουρκοκρατία, στις πλαγιές δύσβατων βουνών (Άγραφα, Πήλιο, Όσσα, Όλυμπος –το «βουνό των θεών»), καθώς και γύρω από τους βράχους των μοναστηριών στα Μετέωρα.

Ονομαστά αμπελουργικά χωριά ήταν κατά το 19<sup>ο</sup> αι. η Ραψάνη (αμπελώνας στη Ραψάνη), τα Αμπελάκια, ο Μεσενικόλας (αμπελώνας στο Μεσενικόλα) και ο Τύρναβος, ονομαστός και για το τσίπουρό του, όπως και σήμερα.

### **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.**

Το έδαφος, ως προς τη διαμόρφωσή του, είναι 50% ορεινό-ημιορεινό και 50% πεδινό και στα όριά του περιλαμβάνεται η πεδιάδα της Θεσσαλίας. Στις ορεινές περιοχές περιλαμβάνονται ο Όλυμπος, το νότιο τμήμα της οροσειράς της Πίνδου, το βόρειο τμήμα των Αγράφων, η Όσσα, το Πήλιο και η Όθρυς. Το κλίμα της Θεσσαλίας είναι ηπειρωτικό I

Το κλίμα είναι ηπειρωτικό. Οι χειμώνες είναι κρύοι και τα καλοκαίρια ζεστά και η διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στις δύο εποχές είναι μεγάλες. Ένα από τα χαρακτηριστικά του κλίματος της πεδιάδας της Θεσσαλίας είναι συχνές βροχοπτώσεις το καλοκαίρι.

Αντίθετα οι αμπελώνες της περιοχής του νομού Μαγνησίας επηρεάζονται από τους υγρούς ανέμους που φυσούν από τον Παγασητικό κόλπο με κύριο χαρακτηριστικό της περιοχής τα δροσερά καλοκαίρια και τους ήπιους χειμώνες ενώ ο κύριος όγκος τους εκτείνεται σε χαμηλούς λόφους και πλαγιές. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 15-16°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 400-500 mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι αργιλοπηλώδη και μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο.

### **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. Θεσσαλία

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Θεσσαλία 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.

## **2. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου**

### **Α. Ιστορικός δεσμός**

Οι οίνοι παράγονται στην συγκεκριμένη περιοχή πάνω από δύο δεκαετίες, όταν ερευνητικές μελέτες έδειξαν ότι εκτός από οίνους η αμπελουργική αυτή ζώνη, με τις ποικιλίες που καλλιεργούνται και ιδιαίτερα οι ποικιλίες Ξινόμαυρο, Μαλαγουζιά και Ασύρτικο καθώς και τις ευνοϊκές εδαφοκλιματολογικές συνθήκες θα μπορούσαν να δώσουν αφρώδεις οίνους με πολύ καλή ποιότητα και ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

Από τότε 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.

## **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**

Το ανάγλυφο του εδάφους της ζώνης παραγωγής των οίνων με ΠΓΕ Θεσσαλία παρουσιάζει έντονη ποικιλομορφία και καλύπτει εκτάσεις, ημιορεινές και ορεινές. Η περιοχή αυτή είναι κατάλληλη για την παραγωγή αφρωδών οίνων.

## **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 αφρωδών οίνων με Π.Γ.Ε. Μετέωρα.

## **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται στη Θεσσαλία είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους, κλίματος καθώς και της συμμετοχής στην ποικιλιακή τους σύνθεση των ποικιλιών Ξινόμαυρο και Ασύρτικο. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει σημαντικό ποσοστό της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής και ανταποκρίνονται πλήρως στις ολοένα αυξανόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών.

Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και πολλές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις

## **ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

### **Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας**

Εθνική Νομοθεσία

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 358770/1981 «Περί αναγνώρισεως οίνων Αγχιάλος ως ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 724/Β/1.12.1981).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 257/30.7.1998 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 150) και του Β.Δ. 539/1971 Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 159)» (ΦΕΚ 190/Α/12.8.1998).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387432/11.9.2000 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας Αγχιάλος» (ΦΕΚ 1177/Β/25.9.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 176354/15.7.2011 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας Αγχιάλος» (ΦΕΚ 1627/19.7.2011).

-Προεδρικό Διάταγμα υπ'αριθ. 16/8.2.1994 «Αναγνώριση ονομασίας προέλευσης οίνων ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ» (ΦΕΚ 17/Α/14.2.1994).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 332176/18.3.1994 «Αναγνώριση οίνων ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ ως ονομασία προέλευσης ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 214/Β/1.4.1994).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 337758/28.7.1998 «Τροποποίηση της Υ.Α 332176/18.3.1994 Αναγνώριση οίνων ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ ως ονομασία προέλευσης ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 845/Β/12.08.1998).

- Διόρθωση Σφαλμάτων ( ΦΕΚ 967/Β/1998 ).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 285853/27.8.2004 «Τροποποίηση της Υ.Α 332176/18.3.1994 Αναγνώριση οίνων ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ ως ονομασία προέλευσης ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 1366/Β/06.09.2004).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 169198/16.6.2011 «Παραγωγή οίνου Π.Ο.Π. ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ σε οινοποιείο εκτός της ζώνης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης» (ΦΕΚ 1452/Β/17.6.2011).
- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 539/4-8-1971 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 378022/11016/15-9-1971 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 773/Β/27-9-1971).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1-10-1992 «Τροποποίηση των στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992).
- Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 45/14-2-2001 «Τροποποίηση διατάξεων του Β.Δ. 539/1971 περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων(Α'159)» (ΦΕΚ 33/Α/22-2-2001).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 300448/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Καρδίτσας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235259/6.2.2002 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κρανιάς ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 297685/20.9.2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κραννώνας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 297688/20.9.2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μετέωρων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006) .
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 201641 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μετέωρα» (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011)
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 310944/24.12.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ελασσόνας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 300445/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μαγνησίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 378501/3.9.1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Τύρναβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 608/Β/21.9.1990).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 317165/3.5.1996 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 378501/3.9.1990 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Τύρναβου» (ΦΕΚ 383/Β/24.5.1996).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 316847/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. . 317165/3.5.1996 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Τύρναβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 320079/28.7.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. . 316847/29.11.2004 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Τύρναβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1559/Β/5.8.2008).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών 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/15.06.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

## **Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων**

### **A) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής**

Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική 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 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»

### **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/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.) Θεσσαλία 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 / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux, ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vieux vignobles ή Vin de vieilles vignes.

### ΕΛΕΓΧΟΙ

1.Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 358770/1981 «Περί αναγνώρισης οίνων Αγχίαλος ως ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 724/Β/1.12.1981).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 257/30.7.1998 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 Περί αναγνώρισης ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 150) και του Β.Δ. 539/1971 Περί αναγνώρισης ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 159)» (ΦΕΚ 190/Α/12.8.1998).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387432/11.9.2000 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας Αγχίαλος» (ΦΕΚ 1177/Β/25.9.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 176354/15.7.2011 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας Αγχίαλος» (ΦΕΚ 1627/19.7.2011).

-Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 16/8.2.1994 «Αναγνώριση ονομασίας προέλευσης οίνων ΜΕΣΣΕΝΙΚΟΛΑ» (ΦΕΚ 17/Α/14.2.1994).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 332176/18.3.1994 «Αναγνώριση οίνων ΜΕΣΣΕΝΙΚΟΛΑ ως ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 214/Β/1.4.1994).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 337758/28.7.1998 «Τροποποίηση της Υ.Α 332176/18.3.1994 Αναγνώριση οίνων ΜΕΣΣΕΝΙΚΟΛΑ ως ονομασία προέλευσης ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 845/Β/12.08.1998).

- Διόρθωση Σφαλμάτων ( ΦΕΚ 967/Β/1998 ).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 285853/27.8.2004 «Τροποποίηση της Υ.Α 332176/18.3.1994 Αναγνώριση οίνων ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ ως ονομασία προέλευσης ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 1366/Β/06.09.2004).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 169198/16.6.2011 «Παραγωγή οίνου Π.Ο.Π. ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ σε οινοποιείο εκτός της ζώνης Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης» (ΦΕΚ 1452/Β/17.6.2011).
- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 539/4-8-1971 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 378022/11016/15-9-1971 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 773/Β/27-9-1971).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1-10-1992 «Τροποποίηση των στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992).
- Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 45/14-2-2001 «Τροποποίηση διατάξεων του Β.Δ. 539/1971 περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων(Α'159)» (ΦΕΚ 33/Α/22-2-2001).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 300448/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Καρδίτσας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235259/6.2.2002 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κρανιάς ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 297685/20.9.2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κραννώνας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 297688/20.9.2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μετέωρων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 201641 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μετέωρα» (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011)
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 310944/24.12.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ελασσόνας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 300445/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μαγνησίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 378501/3.9.1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Τύρναβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 608/Β/21.9.1990).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 317165/3.5.1996 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 378501/3.9.1990 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Τύρναβου» (ΦΕΚ 383/Β/24.5.1996).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 316847/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. . 317165/3.5.1996 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Τύρναβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 320079/28.7.2008 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. . 316847/29.11.2004 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Τύρναβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1559/Β/5.8.2008).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση, δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα **ΘΕ**, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

#### **ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ**

α) Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289

Fax: 210 - 52 38 337

e-mail: [ax2u249@minagric.gr](mailto:ax2u249@minagric.gr), [ax2u086@minagric.gr](mailto:ax2u086@minagric.gr), [ax2u172@minagric.gr](mailto:ax2u172@minagric.gr)

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.