

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Θεσσαλία (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΡΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΙΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΤΙΡΝΑΒΟΥ
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟΣ 1ο ΧΛΜ ΤΥΡΝΑΒΟΥ-ΛΑΡΙΣΑΣ 40100 ΤΥΡΝΑΒΟΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 6923102
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 6981182
<i>Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου:</i>	keosoe@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΕΑΣ ΑΓΧΙΑΛΟΥ <Η ΔΗΜΗΤΡΑ> ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΣ ΣΙΝΕΤΕΡΙΣΜΟΣ ΝΕΑΣ ΑΓΧΙΑΛΟΥ <DIMITRA>
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟΣ 4ο ΧΛΜ ΑΓΧΙΑΛΟΥ-ΜΙΚΡΟΘΗΒΩΝ 37400 ΝΕΑ ΑΓΧΙΑΛΟΣ ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ

	Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 6923102
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 6981182
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	keosoe@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΤΣΙΛΙΛΗΣ Κ. TSILILIS K.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΡΑΞΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ 42100 ΡΑΞΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2431088293, +30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ ENOSI AGROTIKON SINETERISMON KARDITSAS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	10 ΓΡΗΓΟΡΙΟΥ ΛΑΜΠΡΑΚΗ 43100 ΚΑΡΔΙΤΣΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2441027811
Τηλεομοιοτυπία:	2441020112
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	keosoe@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΧΡΥΣΟΧΟΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΣ XRISOHOOU GEORGIOS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΤΟΜΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟΣ ΡΑΨΑΝΗ ΛΑΡΙΣΑΣ 41007 ΡΑΨΑΝΗ ΛΑΡΙΣΑΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	6932581557, +30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Προδιαγραφή Προϊόντος ΠΓΕ Θεσσαλία.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ.4380238/31.07.2000 (ΦΕΚ 1012/Β/10.08.2000)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 378501/3.9.1990 (ΦΕΚ 608/Β/21.9.1990)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Θεσσαλία (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Thessalia (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
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας;
6. Αφρώδης αρωματικός οίνος ποιότητας
8. Ημιαφρώδης οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός της Κατηγορίας 1

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<p>1. Οίνος λευκός ξηρός</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L <p>2. Οίνος λευκός ημίξηρος</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- 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

4. Οίνος λευκός γλυκός

- 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

*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**

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

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

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

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

Οίνος ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός της Κατηγορίας 1**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- 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

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- 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 ***

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

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

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

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

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

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

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

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

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

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

Οίνος ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός της Κατηγορίας 1**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- 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***

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

- 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 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

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

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

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

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.

Οίνοι ημιαφρώδης της Κατηγορίας 8

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ξηρός

- 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 διοξειδίο του θείου (mg/l): 200mg/L
- Υπερπίεση σε κλειστά δοχεία τουλάχιστον 1 bar και όχι ανώτερη από 2,5 bar στους 20°C

2. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίξηρος

- 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^oC

*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 ημιαφρώδης ξηρός

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

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

Αφρώδης αρωματικοί οίνοι ποιότητας της Κατηγορίας 6

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

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

- 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

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

- 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:

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

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)

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.

Αγρώδης οίνοι ποιότητας της Κατηγορίας 5**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας Sec (Ξηρός)**

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

2. Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας Demi sec(Ημίξηρος)

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

3. Οίνος Ερυθρωπός αφρώδης ποιότητας Sec (Ξηρός)

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

4. Οίνος Ερυθρωπός αφρώδης ποιότητας Demi sec(Ημίξηρος)

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**1. Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας Sec (Ξηρός)**

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)

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)

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)

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.

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 οίνων της Κατηγορίας 1

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>1. Οινοποίηση λευκών οίνων: Ο 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

Οινοποίηση ημιαφρώδων οίνων της Κατηγορίας 8

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ημιαφρώδης ερυθρωπός ξηρός και ημίξηρος οίνος 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 CO₂ είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.</p>	

Οινοποίηση αφρώδων οίνων ποιότητας της Κατηγορίας 5

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>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 Θεσσαλίας</p> <p>Οι ερυθρωπικοί 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 Θεσσαλίας..</p> <p>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.</p>	

Οινοποίηση αφρώδων οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου της Κατηγορίας 6

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>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 Θεσσαλίας. 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</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

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Καλλιεργητική πρακτική
Περιγραφή πρακτικής:	
Η διαμόρφωση των πρεμών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.	

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών 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 Θεσσαλίας .

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 Θεσσαλίας.

5. 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.

a. Περιοχή NUTS

GR14	Θεσσαλία
------	----------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO

06. CABERNET SAUVIGNON
04. XINOMAVRO
02. RODITIS
01. SAVATIANO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Vradyano N
Mavroudi N
Moschato Mavro N
Batiki B
Sykiotis N
Vlahiko N
Sauvignon Blanc B
Moschato Amnourgou N
Merlot N
Chardonnay B
Limnio N
Debina B
Syrah N
Limniona N
Asproudes B
Zalovitiko N
Cinsaut N
Grenache Rouge N
Ugni Blanc B
Malagousia B
Macabeu B

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον των οίνων

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. 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 Πεπάρηθος), από τους αρχαίους χρόνους μέχρι το 19^ο 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^ο 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, συμβάλλουν 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.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τους ημιαφρώδεις οίνους, αφρώδεις οίνους ποιότητας και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. 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.

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

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

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

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

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
Α) 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, 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 / kokinelii, 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.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρισης

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

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

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	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
Διεύθυνση:	2 ΑΧΑΡΝΩΝ 10176 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +302102124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Δεσμός:	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html
---------	---

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