

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

Αγορά (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΝΙΚΟΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ Οινοποιητική, Βιοτεχνική, Γεωργική, Εμπορική. NICO LAZARIDI 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 66100 ΑΓΟΡΑ ΔΡΑΜΑΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302521082049
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302521082047
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@nicolazaridi.gr

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Αγορά Προδιαγραφή Προϊόντος.doc

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 317164 (5)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ.235252 (5)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ.278467 (1)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Αγορά (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Agora (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 : 10,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5% 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200

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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Χρώμα έντονο χρυσοκίτρινο. Σύνθετη και έντονη μύτη με νότες από ώριμο ροδάκινο και ψημένο μήλο. Στο στόμα λιπαρό, με ισορροπημένη οξύτητα και επίγευση μακρά και πολύπλοκη.

Οίνος Ερυθρός ξηρός

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
  - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
  - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
  - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Μέγιστη 9,0\*
  - Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0
  - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
  - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):150
- \* όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

Χρώμα έντονο λαμπερό κόκκινο, που διαρκεί ακόμα και μετά την παλαίωση.  
Περίπλοκο άρωμα που χαρακτηρίζεται από μπαχαρικά, κόκκινα φρούτα και καφέ.  
Πληθωρικό στόμα και βελούδινο με απαλές τανίνες και μακριά ευγενική επίγευση.

### Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
  - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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):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 τριανταφυλλί με βιολετί ανταύγειες. Αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων με νότες τριαντάφυλλου.  
Ελαφρύ σώμα με μακρά επίγευση καραμέλας.

### 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
Αγρέπαυλη

#### 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

##### a. Οινολογικές πρακτικές

##### Οινοποίηση λευκών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Ο Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Αγορά 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. Αγορά παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.	

##### Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Αγορά παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.	

##### Σύστημα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Η διαμόρφωση των πρεμών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή	

καλλιεργητικές τεχνικές.
--------------------------

**b. Μέγιστες αποδόσεις****Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο***Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.
---

**Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο***Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.
---

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Αγορά καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 317164 / 30.4.1996 (ΦΕΚ 383/Β/24-5-1996) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 235252 / 6.2.2002 (ΦΕΚ 190/Β/20-2-2002) και την αριθ. 278467 / 26.2.2008 (ΦΕΚ 391/Β/07-3-2008).
---

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Αγορά περιλαμβάνει τις περιοχές που βρίσκονται στα διοικητικά όρια των οικισμών Αγοράς και Πηγαδιών Μεγάλου Αλεξάνδρου της δημοτικής κοινότητας Δοξάτου.
---

**a. Περιοχή NUTS**

GR114	Δράμα
-------	-------

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

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

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

06. CABERNET SAUVIGNON
------------------------

02. RODITIS
-------------

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

Cabernet Franc N
Moschato Alexandrias B
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Chardonnay B
Grenache Rouge N
Ugni Blanc B

**ε. Άλλες ποικιλίες:**

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

### Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

#### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

##### **A. Ιστορικός δεσμός.**

Στη Δράμα η οινική ιστορία ξεκινάει από την αρχαιότητα. Ο μύθος θέλει τον θεό Διόνυσο να ανατρέφεται στο Παγγαίο όρος, ενώ στο Φαλακρό εορταζόταν η παρουσία του με την παραγωγή και την απόλαυση του οίνου.

Η λατρεία του θεού της αμπέλου και του κρασιού συνεχίστηκε μέχρι τους ύστερους ρωμαϊκούς χρόνους και ταυτίστηκε με τη λατρεία του ρωμαϊκού θεού «Liber Pater». Σε αναθηματικές επιγραφές που εντοπίστηκαν στην ευρύτερη περιοχή της Δράμας, αναφέρεται η ύπαρξη ιερού του Διονύσου ήδη από τους ελληνιστικούς χρόνους, χωρίς όμως να βρεθεί θέση του. Επιτύμβιες επιγραφές βεβαιώνουν τη σύνδεση της λατρείας του Διονύσου και του Liber Pater με τις τροφικές τελετές κατά τους ρωμαϊκούς χρόνους και ιδιαίτερα με την ετήσια γιορτή των νεκρών, τα rosalia.

Ο άραβας γεωγράφος Αλ-Ιδρиси κατά την περιοδεία του τον 12<sup>ο</sup> μ. Χ. αιώνα, περιέγραψε τη Δράμα σαν πόλη πλούσια, περιτριγυρισμένη από κατοικίες και αμπέλια.

Οι μαρτυρίες για τη Δράμα αρχίζουν να γίνονται συγκεκριμένες μόνο από τα μέσα του 17<sup>ου</sup> αιώνα, με περιγραφή της πόλης από τον Τούρκο περιηγητή Εβλιά Τσελεμπί, όπου αναπαριστά την κοινωνική και οικονομική της ζωή. Ο Εβλιά Τσελεμπί στο έργο του που τιτλοφορείται «Α Ταξιδιωτικά μου εντυπώσεις» γράφει για τη Δράμα ότι την περιβάλλουν ωραίοι κήποι και αμπελώνες. Έχουν βρεθεί χάλκινα νομίσματα (κερίσματα νεκρού) από τάφο στη θέση Αμπέλια.

Στο αρχαιολογικό μουσείο Δίπλα στην προθήκη υπάρχει μαρμαρίνη προτομή του θεού Διονύσου, που βρέθηκε στη Δράμα και χρονολογείται στο 2<sup>ο</sup> μ.Χ. αιώνα. Ο Θεός απεικονίζεται γενειοφόρος στεφανωμένος με ταινία τη λεγόμενη «μίτρα» και στεφάνι πλεγμένο από κισσό και κληματίδα με σταφύλια.

Ωστόσο, δεν διασώζονται σήμερα στην περιοχή τοπικές ποικιλίες και αυτό εξηγείται από καταστροφές που υπέστησαν οι αμπελώνες. Η αύρα όμως του Στρυμονικού κόλπου, η προστασία από το όρος, η επίδραση των ποταμών και η ιδιαιτερότητα του εδάφους αποτέλεσαν το καλύτερο έναυσμα για τη μέγιστη προσαρμογή, την καλλιέργεια και την ανάπτυξη των πιο διάσημων ευρωπαϊκών και ελληνικών ποικιλιών.

##### **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 ημεριδών που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

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

Η αμπελοργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Αγορά βρίσκεται στα διοικητικά όρια των οικισμών Αγοράς και Πηγαδιών Μεγάλου Αλεξάνδρου της δημοτικής κοινότητας Δοξάτου. Σε υψόμετρο 200 έως 600 μέτρα.

Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης (LS, SCL) με ελαφρώς αλκαλικό pH και με λίγο ανθρακικό ασβέστιο.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό με μέση θερμοκρασία αέρος για την βλαστική περίοδο του φυτού της αμπέλου 19,7<sup>ο</sup>C. Η μέγιστη χαμηλότερη θερμοκρασία εμφανίζεται τον Φεβρουάριο μήνα με - 10<sup>ο</sup>C, ενώ η υψηλότερη Ιούλιο μήνα και 38<sup>ο</sup>C.

Το μέσο ετήσιο ύψος βροχόπτωσης ανέρχεται στα 445 mm με τον πιο έντονο χαρακτήρα τους να εκδηλώνεται από Οκτώβρη μέχρι Απρίλιο. Οι ήπιες βροχοπτώσεις λίγο πριν τον περκασμό ευνοούν στην δημιουργία οίνου υψηλής ποιότητας

και με μεγάλη αντοχή των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών στο πέρας του χρόνου.

### *Λεπτομέρειες του προϊόντος:*

Ο συνδυασμός 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. Αγορά.

### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η μοναδικότητα των οίνων με ΠΓΕ Αγορά 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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».	

### Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
Στην αριθ. 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
<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

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>A) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b>          Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:          -«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»          -«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»          -«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»          -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»          -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p><b>B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b>          Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/B/15-6-2005).</p> <p><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b>          Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.          Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Αγορά 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 / kokinelí, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Η ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ/ Vin de vignobles montagneux.</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

<b>Περιγραφή:</b>
Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Αγορά
<b>Περιγραφή:</b>
Εθνική Νομοθεσία ΠΓΕ Αγορά



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

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών  HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD Directorate for Processing, Standardization and Quality Control Section of Wines and Spirits
Διεύθυνση:	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302102124171 , +302102124289, +302102124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**

**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Δεσμός:	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
---------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**