

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

Θεσσαλονίκη (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ARVANITIDIS ATHANASIOS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΤΟΜΙΚΗ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 57016 ΑΣΚΟΣ - ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	++30 2395061626
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	++30 2395061646
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@arvanitidis-winery.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΠΓΕ Θεσσαλονίκη Προδιαγραφή Προϊόντος.docx

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αρθ. 313006(10)
-----------------------	-----------------------------------

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Θεσσαλονίκη (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Thessaloniki (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

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
 - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
 - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % 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 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 λευκοκίτρινο με πράσινες ανταύγειες, το οποίο σταδιακά με την ωρίμανση-παλαίωση μετατρέπεται σε χρυσοκίτρινο. Άρωμα μέτριας έως μεγάλης έντασης, με σύνθετο χαρακτήρα φρούτων και λουλουδιών, τυπικών των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Με την ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια εμφανίζονται νότες βουτύρου, μελιού και ξηρών καρπών. Πλούσιο σώμα. Οξύτητα που συνεισφέρει στη φρεσκάδα του χαρακτήρα και ισορροπεί τη λιπαρότητα. Επίγευση αρωματική, αντίστοιχου χαρακτήρα με αυτόν της μύτης, και με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

Όνις Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0% Vol.
 - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0% 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:

Βαθύχρωμο ερυθρό έως πορφυρό, με ιώδεις ανταύγειες, οι οποίες σταδιακά με την παλαίωση μετατρέπονται σε καστανές-κεραμιδί. Σύνθετο μπουκέτο, μέτριας έως μεγάλης έντασης, με χαρακτήρα μικρών κόκκινων φρούτων, τυπικών των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας, και πικάντικες νότες μπαχαρικών, καπνού, ξύλου. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο σώμα και τανίνες που συμβάλλουν στην καλή δομή και επιβεβαιώνουν την αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

Όνις Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
 - Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% 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
 - 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 ροζ κερασιού με κυανές ανταύγειες. Άρωμα μέτριας έως μεγάλης έντασης, με χαρακτήρα κόκκινων φρούτων και λουλουδιών, τυπικών των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο σώμα και οξύτητα που συνεισφέρει στη φρεσκάδα του χαρακτήρα. Επίγευση αρωματική, αντίστοιχου χαρακτήρα με αυτόν της μύτης, και με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

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 ξηρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.	

Οινοποίηση ερυθρών ξηρών οίνων

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

Οινοποίηση ερυθρωπών ξηρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
--------------------------	--

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Θεσσαλονίκη 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

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 80 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 82,5 HL τελικού προϊόντος

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές ποικιλίες σε δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τις λευκές ποικιλίες σε έντεκα χιλιάδες (11,000) κιλά νωπά σταφύλια.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Θεσσαλονίκη καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 313006/20.9.2006 (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006)
 Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Θεσσαλονίκη περιλαμβάνει τις περιοχές στα διοικητικά όρια του Νομού Θεσσαλο-νίκης και σε υψόμετρο από 50-800 μέτρα.

a. Περιοχή NUTS

GR122	Θεσσαλονίκη
-------	-------------

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 ΟΙΥ

Vioigner B
Zoumiatiko B
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Chardonnay B
Limnio N
Pamidi N
Syrah N
Athiri B
Cinsaut N
Grenache Rouge N
Ugni Blanc B
Malagousia B

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Η πόλη και η ευρύτερη περιοχή της Θεσσαλονίκης, υπήρξε σταθμός συνάντησης θαλασσιών οδών και οδικών αρτηριών, κόμβος συναντήσεων και ανταλλαγών, με τα αποτελέσματα της ενσωμάτωσης των ποικίλων πολιτισμών να αντικατοπτρίζονται ακόμη και σήμερα σε κάθε έκφραση της καθημερινής ζωής και σαφώς στην ονομαστή γαστρονομία της.

Το κρασί αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι των πολλαπλών γαστρονομικών παραδόσεων της, γεγονός το οποίο επιβεβαιώνεται και από την ανάδειξη της **Θεσσαλονίκης σε Διεθνή Πόλη Αμπέλου και Οίνου**, το 1987, από τον Διεθνή Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου (O.I.V.).

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.

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Θεσσαλονίκη βρίσκεται στα διοικητικά όρια του Νομού Θεσσαλονίκης. Είναι αρκετά εκτεταμένη ζώνη αρχίζοντας από υψόμετρο 50 μέτρων με αμπελώνες στα παράλια του Θερμαϊκού κόλπου (Δήμος Θερμαϊκού: Επανομή, Μηχανιώνα) και φθάνοντας μέχρι τα 800 μέτρα με αμπελώνες που εκτείνονται στις πλαγιές του όρους Βερτίσκου (Δήμος Λαγκαδά: Όσσα, Ασκός).

Τα εδάφη στις παραθαλάσσιες περιοχές είναι εν γένει αμμώδη με μικρό ποσοστό αργιλοπηλού, καλά στραγγιζόμενα.

Στις ορεινές περιοχές είναι αργιλοπηλώδη και για τους αμπελώνες έχουν επιλεγεί ως επί το πλείστον εδάφη με ισορροπημένη περιεκτικότητα σε άμμο, ίλη και άργιλο, ιδανικά για περιορισμένη φυτική ανάπτυξη.

Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, αλλά εμπεριέχει και χαρακτηριστικά ηπειρωτικού με μέση ετήσια θερμοκρασία 16°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 442,1 mm.

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. Θεσσαλονίκη

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Θεσσαλονίκη 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

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
A) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά	

την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 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»

Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαιώσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/B/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.) Θεσσαλονίκη 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, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux.

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>	
<p>Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/B/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:</p> <p>«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοαποικιακής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οιοποποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»</p>	

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>	
<p>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».</p>	

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>	
<p>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».</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

α. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Θεσσαλονίκη
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία

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

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	Διεύθυνση Μεταποίησης – Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής. Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD SECTION OF WINES AND SPIRITS
Διεύθυνση:	2 Αχαρνών 101 76 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 ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

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