

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

Όνομα προς καταχώρηση: **Θήβα**
Ισοδύναμος Όρος: **Thiva**

Περιγραφή των οίνων

A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα μέτριας έντασης κιτρινοπράσινο, το οποίο στην διαδικασία της παλαίωσης εξελίσσεται, ξεκινάει απο χρυσό οδηγείται σε κεχριμπαρί. Άρωμα μέτρια έντασης, εξελισσόμενη ή πλήρως εξελιγμένη με κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα όπως εσπεριδοειδή, πράσινα φρούτα και τροπικά φρούτα καθώς και ανθικά αρώματα όπως λουλούδια. Ανάλογα με τα ποσοστά της κάθε ποικιλίας έχουμε και διαφορετικά γνωρίσματα στην παλαίωση. Στο στόμα έχει μέτρια και υψηλή οξύτητα, μέτριο σώμα και επιπεδο αλκοόλης με κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα όπως εσπεριδοειδή, πράσινα φρούτα και τροπικά φρούτα, ανθικά αρώματα όπως λουλούδια καθώς και φυτικά αρώματα κατα της διαδικασία της παλαίωσης.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % 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- Μέγιστη7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l):Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα μέτριας έντασης κιτρινοπράσινο, το οποίο στην διαδικασία της παλαίωσης εξελίσσεται, ξεκινάει απο χρυσό οδηγείται σε κεχριμπαρί. Άρωμα μέτρια έντασης, εξελισσόμενη ή πλήρως εξελιγμένη με κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα όπως εσπεριδοειδή, πράσινα φρούτα και τροπικά φρούτα καθώς και ανθικά αρώματα όπως λουλούδια. Ανάλογα με τα ποσοστά της κάθε ποικιλίας έχουμε και διαφορετικά γνωρίσματα στην

παλαίωση. Στο στόμα έχει δροσιστική γλυκύτητα και υψηλή οξύτητα, μέτριο σώμα και επιπεδο αλκοόλης με κυρίως αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα όπως εσπεριδοειδή, πράσινα φρούτα και τροπικά φρούτα, ανθικά αρώματα όπως λουλούδια καθώς και φυτικά αρώματα κατά της διαδικασίας της παλαίωσης.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα μέτριας έντασης κιτρινοπράσινο, το οποίο στην διαδικασία της παλαίωσης εξελίσσεται, ξεκινάει από χρυσό οδηγείται σε κεχριμπαρί. Άρωμα μέτρια έντασης, εξελισσόμενη ή πλήρως εξελιγμένη με κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα όπως εσπεριδοειδή, πράσινα φρούτα και τροπικά φρούτα καθώς και ανθικά αρώματα όπως λουλούδια. Ανάλογα με τα ποσοστά της κάθε ποικιλίας έχουμε και διαφορετικά γνωρίσματα στην παλαίωση. Στο στόμα έχει μέτρια και υψηλή οξύτητα, μέτριο σώμα και επιπεδο αλκοόλης με κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα όπως εσπεριδοειδή, πράσινα φρούτα και τροπικά φρούτα, ανθικά αρώματα όπως λουλούδια καθώς και φυτικά αρώματα κατά της διαδικασίας της παλαίωσης. Μακρά γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα μέτριας έντασης κιτρινοπράσινο, το οποίο στην διαδικασία της παλαίωσης εξελίσσεται, ξεκινάει από χρυσό οδηγείται σε κεχριμπαρί. Άρωμα μέτρια έντασης, εξελισσόμενη ή πλήρως εξελιγμένη με κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα όπως εσπεριδοειδή, πράσινα φρούτα και τροπικά φρούτα καθώς και ανθικά αρώματα όπως λουλούδια. Ανάλογα με τα ποσοστά της κάθε ποικιλίας έχουμε και διαφορετικά γνωρίσματα στην παλαίωση. Στο στόμα έχει γλυκιά γεύση και υψηλή οξύτητα, μέτριο σώμα και επιπεδο αλκοόλης με κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα όπως εσπεριδοειδή, πράσινα φρούτα και τροπικά φρούτα, ανθικά αρώματα όπως λουλούδια καθώς και φυτικά αρώματα κατά της διαδικασίας της παλαίωσης.

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: 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθύ πορφυρό όταν είναι νεαρό και στην εξέλιξη του μετατρέπεται σε ρουμπινή και γρενά με μέτριο μηνίσκο. Σύνθετο πληθωρικό μπουκέτο, εξελισσόμενο ή πλήρως εξελιγμένο με αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων καθώς και μπαχαρικών και δρύινων αρωμάτων, τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γεμάτο σώμα με μέτριες και υψηλές τανίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση με ικανοποιητική οξύτητα. Αρώματα γλυκών μπαχαριών όπως βανίλια και γαρύφαλο καθώς και μαύρου και λευκού πιπεριού, ώριμων μαύρων φρούτων και αρώματα καπνού που μας προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Μακρά και στρογγυλή επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% 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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθύ πορφυρό όταν είναι νεαρό και στην εξέλιξη του μετατρέπεται σε ρουμπινή και γρενά με μέτριο μηνίσκο. Σύνθετο πληθωρικό μπουκέτο, εξελισσόμενο ή πλήρως εξελιγμένο με αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων καθώς και μπαχαρικών και δρύινων αρωμάτων, τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γεμάτο σώμα με ευχάριστη γλυκύτητα και με μέτριες και υψηλές τανίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση με ικανοποιητική οξύτητα. Αρώματα γλυκών μπαχαριών όπως βανίλια και γαρύφαλο καθώς και μαύρου και λευκού πιπεριού, ώριμων μαύρων φρούτων και αρώματα καπνού που μας προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Μακρά και στρογγυλή επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθύ πορφυρό όταν είναι νεαρό και στην εξέλιξη του μετατρέπεται σε ρουμπινή και γρενά με μέτριο μηνίσκο. Σύνθετο πληθωρικό μπουκέτο, εξελισσόμενο ή πλήρως εξελιγμένο με αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων καθώς και μπαχαρικών και δρύινων αρωμάτων, τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γεμάτο σώμα με μέτριες και υψηλές τανίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση με ικανοποιητική οξύτητα. Αρώματα γλυκών μπαχαριών όπως βανίλια και γαρύφαλο καθώς και μαύρου και λευκού πιπεριού, ώριμων μαύρων φρούτων και αρώματα καπνού που μας προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Μακρά, γλυκιά και στρογγυλή επίγευση.

4. Οίνος ερυθρός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% 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 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθύ πορφυρό όταν είναι νεαρό και στην εξέλιξη του μετατρέπεται σε ρουμπινή και γρενά με μέτριο μηνίσκο. Σύνθετο πληθωρικό μπουκέτο, εξελισσόμενο ή πλήρως εξελιγμένο με αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων καθώς και μπαχαρικών και δρύινων αρωμάτων, τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γεμάτο και γλυκό σώμα με μέτριες και υψηλές τανίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση με ικανοποιητική οξύτητα. Αρώματα γλυκών μπαχαριών όπως βανίλια και γαρύφαλο καθώς και μαύρου και λευκού πιπεριού, ώριμων μαύρων φρούτων και αρώματα καπνού που μας προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Μακρά και στρογγυλή 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) : 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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα ροζέ, το οποίο στην διαδικασία της εξέλιξης ξεκινάει από σωμόν και οδηγείται σε πορτοκαλί. Άρωμα μέτρια έντασης, εξελισσόμενη ή πλήρως εξελιγμένη με κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα όπως τα κόκκινα φρούτα σαν το κεράσι και την φράουλα και στην εξέλιξή του επικρατούν τα αποξηραμένα φρούτα, όπως το σύκο και οι σταφίδες. Στο στόμα έχει μέτρια και υψηλή οξύτητα, μέτριο σώμα και επιπεδο αλκοόλης με

κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα, λίγα φυτικά αρώματα καθώς και αρώματα απο πικάντικες νότες, όπως τα λευκά πιπέρια.

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: Χρώμα ροζέ, το οποίο στην διαδικασία της εξέλιξης ξεκινάει απο σωμόν και οδηγείται σε πορτοκαλί. Άρωμα μέτρια έντασης, εξελισσόμενη ή πλήρως εξελιγμένη με κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα όπως τα κόκκινα φρούτα σαν το κεράσι και την φράουλα και στην εξέλιξη του επικρατούν τα αποξηραμένα φρούτα, όπως το σύκο και οι σταφίδες. Στο στόμα έχει δροσιστική γλυκύτητα και υψηλή οξύτητα, μέτριο σώμα και επιπεδο αλκοόλης με κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα, λίγα φυτικά αρώματα καθώς και αρώματα απο πικάντικες νότες, όπως τα λευκά πιπέρια.

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
- 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: Χρώμα ροζέ, το οποίο στην διαδικασία της εξέλιξης ξεκινάει απο σωμόν και οδηγείται σε πορτοκαλί. Άρωμα μέτρια έντασης, εξελισσόμενη ή πλήρως εξελιγμένη με κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα όπως τα κόκκινα φρούτα σαν το κεράσι και την φράουλα και στην εξέλιξη του επικρατούν τα αποξηραμένα φρούτα, όπως το σύκο και οι σταφίδες. Στο στόμα έχει μέτρια και υψηλή οξύτητα, μέτριο σώμα και επιπεδο αλκοόλης με κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα, λίγα φυτικά αρώματα καθώς και αρώματα απο πικάντικες νότες, όπως τα λευκά πιπέρια. 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

- 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: Χρώμα ροζέ, το οποίο στην διαδικασία της εξέλιξης ξεκινάει απο σωμόν και οδηγείται σε πορτοκαλί. Άρωμα μέτρια έντασης, εξελισσόμενη ή πλήρως εξελιγμένη με κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα όπως τα κόκκινα φρούτα σαν το κεράσι και την φράουλα και στην εξέλιξή του επικρατούν τα αποξηραμένα φρούτα, όπως το σύκο και οι σταφίδες. Στο στόμα έχει γλυκιά γεύση και υψηλή οξύτητα, μέτριο σώμα και επιπεδο αλκοόλης με κυριότερα αρωματικά χαρακτηριστικά τα φρουτώδη αρώματα, λίγα φυτικά αρώματα καθώς και αρώματα απο πικάντικες νότες, όπως τα λευκά πιπέρια.

***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-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Θήβα 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, Πύργος.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Οινοποίηση λευκών οίνων:

Λευκός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Θήβα

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Θήβα παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Θήβα παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

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 καλλιεργητικές τεχνικές.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Θήβα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ.351762/26-5-1992 (ΦΕΚ402/Β/19-6-1992) όπως τροποποιήθηκε από τις Υπουργικές Αποφάσεις αριθμ. 387428/11.9.2000 (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000) και την αριθ. 280929/16.7.2010 (ΦΕΚ1125/Β/23.7.2010) .

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Θήβα περιλαμβάνει τις περιοχές των διοικητικών ορίων των δήμων Θεσπιέων, Θίσβης, Βαγίων, Θηβαίων, Σχηματαρίου και Τανάγρας του Νομού Βοιωτίας.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δεκατέσσερις χιλιάδες (14,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 112 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 105HL τελικού προϊόντος.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Θήβα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχοφίλερο, Ροδίτης, Σαββατιανό, Chardonnay, Sauvignon blanc, και Ugni Blanc.

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Θήβα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Μούχταρο, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carignan, Grenache Rouge, Merlot και Syrah.

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Θήβα παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Μούχταρο, Ροδίτης, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carignan Grenache Rouge, Merlot και Syrah.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

A. Ιστορικός δεσμός.

Σύμφωνα με μια εκδοχή της μυθολογίας, ο Θεός του κρασιού Διόνυσος, γεννήθηκε στην περιοχή της Στερεάς Ελλάδας και συγκεκριμένα στη Θήβα, συνεπώς το επίκεντρο της οινοπαραγωγής στον ελλαδικό χώρο έχει τις ρίζες του στη Θήβα.

Ο αρχαίος ιστορικός Ησίοδος που κατοικούσε στην κοιλάδα των Μουσών μας μεταφέρει μια μέθοδο παραγωγής οίνου, αυτή που σήμερα λέμε από λιαστά σταφύλια και δίνει υψηλόβαθμους γλυκείς οίνους, ονομαστούς και περιζήτητους στον αρχαίο κόσμο, διότι εκτός από γευστικοί, επιδέχονταν μεγαλύτερη κράση, συντηρούνταν άριστα και μεταφέρονταν δίχως τον κίνδυνο να «χαλάσουν».

«Κι όταν ο Ωρίων και ο Σείριος έλθουν στη μέση τ' ουρανού
Και τον Αρκτούρο κοιτά η ροδοδάκτυλη Ηώς,
ω Πέρση, τότε τρύγα και φέρε σπίτι όλα τα σταφύλια
δείξτα στον Ήλιο δέκα ημέρες και δέκα νύχτες
πέντε σκιάσέ τα και την έκτη άδειασε στα αγγεία
τα δώρα του πολυγηθούς Διονύσου» - ΕΡΓΑ ΚΑΙ ΗΜΕΡΑΙ (609)

Σήμερα η ποιότητα των παραγόμενων οίνων είναι αρκετά υψηλή με αποτέλεσμα τα κρασιά της περιοχής να έχουν διακριθεί τόσο σε εγχώριους όσο και σε διεθνείς διαγωνισμούς κρασιών.

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.

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Θήβα βρίσκεται στα διοικητικά όρια του Νομού Θήβας (βλέπε Χάρτη περικλυκλωμένο από την ερυθρή γραμμή), σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 10 μέτρα. Πρόκειται για μια μεγάλη έκταση με ποικιλομορφία εδαφών και τοπογραφίας. Τα εδάφη ποικίλουν από αμμώδη, πηλοαμμώδη, πηλώδη, αμμοαργιλώδη, έως και αργιλώδη. Οι καλλιεργούμενοι αμπελώνες ξεκινούν στα 10m. υψόμετρο και οι πιο ορεινοί είναι στα 700m. στον ορεινό όγκο του βουνού του Ελικωνα, στην Κοιλιάδα των Μουσών. Παραδοσιακά τα περισσότερα αμπέλια ήταν φυτεμένα στις πιο εύφορες περιοχές, αλλά πλέον αρκετά καλλιεργούνται σε πλαγιές με κλίση ώστε να ευνοείται η αποστράγγιση και η καλύτερη έκθεση στον ήλιο. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης (SL, SCL) κυρίως με ουδέτερο pH.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό. Η μέση ετήσια θερμοκρασία κατά την διάρκεια του έτους είναι 17,16 °C με μέσο όρο ελάχιστη θερμοκρασία 10,94°C και μέση υψηλότερη 23,41 °C . Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο.

Το μέσο μηνιαία ύψος βροχόπτωσης είναι στα 46,33 mm, η ετήσια αθροιστική βροχόπτωση είναι 556 mm και η κατανομή τους είναι η χαρακτηριστική των μεσογειακών κλιμάτων δηλ. με αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέχει την βλαστική περίοδο. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως.

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. Θήβα.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Θήβα 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.

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. 351762/26.5.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Θηβαϊκός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 402/Β/19.7.1992).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387428/11.9.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Θήβας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280929/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 387428/11.9.2000 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Θήβας» (ΦΕΚ ΦΕΚ1125/Β/23.7.2010).

- 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 «GRANDE 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)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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».

Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Α) 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, 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

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.) Θήβα 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,

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. 387428/11.9.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Θήβας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280929/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 387428/11.9.2000 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Θήβας» (ΦΕΚ ΦΕΚ1125/Β/23.7.2010).

- 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 **ΘΗ**, 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, ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.