

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Θήβα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΣΠΥΡΟΣ ΒΑΣ. ΛΕΠΕΝΙΩΤΗΣ SPIROS VAS. LEPENIOTIS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 32002 Άσκη Θηβών Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302102447884
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Αθανάσιος Ν. Ζαχαρίας & ΣΙΑ Ο.Ε. Athanasios N. Zacharias & SIA O.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 32002 Άσκη Θηβών Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302262067290
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Σαμαρτζής Αφοι Ο.Ε. Samartzis Bros Ο.Ε.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 32002 Άσκηρη Θηβών Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Κατρισιώσης Παναγιώτης Katrisiosis Panagiotis
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 32002 Βάγια Θηβών Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Οινοπραξία Βοιωτίας Α.Ε. Inopraxia Viotias Α.Ε.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	3 ο χλμ Π.Ε.Ο. Θηβών Αθηνών 32200 Θήβα Ελλάδα

<i>Τηλέφωνο:</i>	+302262028781
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Θήβα Προδιαγραφή ΤΕΛΙΚΗ.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 387428/11.9.2000 ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 351762/26.5.1992 ΦΕΚ 402/Β/19.6.1992
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 280929/16.7.2010 ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Θήβα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Thiva (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:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λευκός ξηρός

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

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

- 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- 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: 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

4. Οίνος λευκός γλυκός

- 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

*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

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

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 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.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

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. Μακρά γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος λευκός γλυκός

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 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 κατα της διαδικασία της παλαίωσης.

Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

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

1. 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

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

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

- 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

*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

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

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.

1. 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

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

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.

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

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) : 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

2. Οίνος Ερυθρώπός 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 Ερυθρώπός 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 Ερυθρώπός 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 Ερυθρώπός ξηρός

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 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 Ερυθρώπός ημίξηρος

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 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

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 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

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.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπταυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
--

Περιγραφή πρακτικής:**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

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή πρακτικής:

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

Σύστημα μόρφωσης πρέμνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή πρακτικής:

Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές

b. Μέγιστες αποδόσεις**ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο****Μέγιστη απόδοση**

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**Μέγιστη απόδοση**

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.

5. 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 Θεσπείων, Θίσβης, Βαγίων, Θηβαίων, Σχηματαρίου και Τανάγρας του Νομού Βοιωτίας.

a. Περιοχή NUTS

GR241	Βοιωτία
-------	---------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON
03. AGIORGITIKO
02. RODITIS
01. SAVATIANO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Mouchtaro N
Cabernet Franc N
Moschofilero Rs
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Chardonnay B
Syrah N
Carignan N
Athiri B
Grenache Rouge N
Ugni Blanc B

Malagousia B

c. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

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 πολυγηθέος 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.

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 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 μηνιαίο 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.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
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

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή των προϋποθέσεων

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 αμπελοαποικιακής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
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

Νομικό πλαίσιο:	Στην εθνική νομοθεσία
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</p> <p>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:</p> <p>-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»</p> <p>-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</p> <p>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 απόφασης «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).</p> <p>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</p> <p>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.</p> <p>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:</p> <p>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,</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ**a. Άλλα δικαιολογητικά:**

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση τροποποίησης ΠΓΕ Θήβα
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρισης ΠΓΕ Θήβα
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	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
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302125238337
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

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

<i>Δεσμός:</i>	<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
----------------	---

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