

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

**Όνομα προς καταχώρηση: Θράκη**  
**Ισοδύναμος Όρος: Thrace**

**Περιγραφή των οίνων**

**A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ**

**1. Οίνος λευκός 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** 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**

**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:** 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**

**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:** Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη όρεξη και γλυκιά επίγευση.

#### 4. Οίνος λευκός 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα γλυκό με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη όρεξη και μακρά επίγευση.

### B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

#### 1. Οίνος Ερυθρός 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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνο και φραγκοστάφυλο. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο.

#### 2. Οίνος Ερυθρός 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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L \*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνο και φραγκοστάφυλο. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια, φρούτο και ευχάριστη γλυκύτητα.

#### 3. Οίνος Ερυθρός 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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

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

#### **4. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

##### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 45,0
- 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): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο και γλυκό στόμα με ζωντάνια και φρούτο. Μακρά 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 ) : 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** 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**

##### **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:** 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

**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 45,0
- 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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** 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

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** 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.

## Δ. ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

### 1. Οίνος λευκός λικέρ

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – max 22.0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17.5 % 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα κίτρινο έως πορτοκαλόχρουν ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Αρώματα λευκόσαρκων φρέσκων και αποξηραμένων φρούτων, μελιού και ξηρών καρπών. Πλούσιο στόμα με μακρά ευχάριστη επίγευση.

### 2. Οίνος Ερυθρός λικέρ

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – max 22.0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17.5 % 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 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα ρουμπινί έως βαθύ ερυθρό ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Σύνθετο μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων, ξηρών καρπών και γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα είναι στρογγυλό, βελούδινο με μαλακές ταννίνες και μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Η επίγευση είναι πλούσια και μακρά.

**\*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.) **Θράκη** και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαιλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, , Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος,.

Σύμφωνα με την εθνική Νομοθεσία το δικαίωμα χρήσης του όρου **Τοπικός Οίνος Θράκη** ή **Θρακικός Τοπικός Οίνος** αναγνωρίζεται για οίνο ο οποίος προέρχεται από :

α) Τοπικό οίνο με ένδειξη Νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης ή μεγαλύτερης του Νομού που ευρίσκεται μέσα στο διαμέρισμα της Θράκης,

β) Ανάμειξη των ανωτέρω τοπικών οίνων,

**Ειδικότερα ως προς τις πρακτικές οινοποίησης ακολουθούνται τα κάτωθι:**

#### **Οινοποίηση λευκών οίνων:**

##### **Λευκός οίνος ΠΓΕ Θράκη**

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 ΘΡΑΚΗ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Θράκης.

#### **Οινοποίηση ερυθρών οίνων:**

**Ο ερυθρός οίνος ΠΓΕ Θράκη** παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΘΡΑΚΗ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Θράκης.

#### **Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:**

**Ο ερυθρωπός οίνος ΠΓΕ Θράκη** 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 ΘΡΑΚΗ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Θράκης.

#### **Οινοποίηση λευκών και ερυθρών οίνων λικέρ**

Παράγεται από σταφύλια λευκών και ερυθρών ποικιλιών αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του ΠΓΕ Έβρου σε οποιοδήποτε ποσοστό. Οι οίνοι λικέρ παράγονται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνο ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol. ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% Vol. και μέχρι 86% Vol.

Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΘΡΑΚΗ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Θράκης.

#### **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. **Θράκη** καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 259741/19.2.1997 (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997 ) η οποία στη συνέχεια διορθώθηκε με το ΦΕΚ 419/Β/20.4.1999) και περιλαμβάνει όλες τις περιοχές της Θράκης για τις οποίες έχουν αναγνωριστεί οίνοι με Π.Γ.Ε και περιγράφονται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις.

Συγκεκριμένα οι οίνοι με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Θράκη παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται:

1) στα διοικητικά όρια των Δημοτικών Διαμερισμάτων Αβδήρων , Μάνδρας , Μυροδάτου του Δήμου Αβδήρων και του Δ.Δ. Μαγγάνων του Δήμου Τοπίου του Ν. Ξάνθης και σε υψόμετρο έως 300 μέτρα.

2) στα διοικητικά όρια του νομού Έβρου σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 20 μέτρα.

και

3) στα διοικητικά όρια των Δημοτικών Διαμερισμάτων Μαρώνειας, Ξυλαγανής και Προσκυνητών του Δήμου Μαρώνειας και των Δημοτικών Διαμερισμάτων Κροβύλης, Στρώμης, Σαπών του Δήμου Σαπών του Νομού Ροδόπης,

**Διαγράφηκε:** ¶  
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. **Θράκη** περιλαμβάνει όλες τις περιοχές της Θράκης που περιγράφονται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις.

### **ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται για κάθε ποικιλία αναφέρεται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις αναγνώρισης των οίνων ΠΓΕ της Θράκης.

### **Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο**

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 Θράκης.

### **ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Θράκη παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Ζουμιάτικο, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Παμίδι, Ροδίτης, Chardonnay, Sauvignon blanc και Ugni blanc.

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Θράκη παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Καρναχαλάδες, Κερατσούδα, Λημιό, Μαυρούδι, Μοσχόμαυρο, Μπογιαλαμάδες, Παμίδι, Σέφκα, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Carignan, Mourverde, Grenache rouge, Merlot και Syrah.

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε Θράκη παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται στους λευκούς και ερυθρούς οίνους.

Όλες οι ανωτέρω ποικιλίες για να χρησιμοποιηθούν στη παρασκευή του ΠΓΕ ΘΡΑΚΗ οίνου πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Θράκης.

## **ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

### **1. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής -οίνος**

#### **A. Ιστορικός δεσμός.**

Η καλλιέργεια της αμπέλου στην αρχαία Ελλάδα ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη, όχι μόνον στην Αθήνα και την Πελοπόννησο, αλλά και στα νησιά, στη Μακεδονία και τη Θράκη. Ειδικότερα στην περιοχή της Μακεδονίας το κρασί έχει μεγάλη ιστορία. Σύμφωνα με τον Κλέαρχο τον Σολέα, ο πρώτος που ανακάλυψε την τέχνη της οινοποιίας ήταν ο Μάρων, ο γιος του Ευάνθη, που τον τιμούσαν στη Μαρώνεια της Θράκης.

Στην Ιλιάδα, οι Θράκες αναφέρονται ως σύμμαχοι των Τρώων. Επίσης στην Ιλιάδα και την Οδύσσεια, οι Έλληνες παρουσιάζονται να αναζητούν στη Θράκη κρασί, μακριά ξίφη, πολύτιμα αγγεία, γεγονός που μαρτυρά επικοινωνία και εμπορικές σχέσεις ανάμεσα στους Έλληνες και τους Θράκες.

Στη κωμωδία ο Οδύσης βασιλιάς Μηδόκης αποκηρύσσεται για την ακόρεστη δίψα του, ο Πλάτωνας δε «ζωγραφίζει» μια απωθητική εικόνα των Θρακών και των δύο φύλων όταν πίνουν κρασί και αυτό στάζει πάνω στα ρούχα τους.

Στο Λαγκαδά, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, ακόμη και σήμερα οι πρόσφυγες από τις παράκτιες περιοχές της ανατολικής Θράκης και της Μαύρης θάλασσας στις 21 Μαΐου, γιορτή του Κωνσταντίνου και Ελένης τελούν τα

αναστενάρια, ένα έθιμο που συνδέεται με τα βακχικά όργια της αρχαιότητας. Ανάμεσα στις άλλες εκδηλώσεις περιλαμβάνονται η άμετρη οινοποσία και η πυροβολία, δυο στοιχεία που συνδέονται άμεσα με τη λατρεία του θεού Διονύσου στη Θράκη.

Στη **Θράκη** τέλος κάθε σπίτι είχε το δικό του κρασομάγαζο, δηλαδή μια αποθήκη όπου σε ξύλινα ικριώματα ήταν τοποθετημένα τα βαρέλια αλλά και άλλα μεγάλα δοχεία από σανίδες που λέγονταν τίνες, μέσα στα οποία έβαζαν τα μισοσπασμένα σταφύλια όταν τα μετέφεραν από τον αμπελώνα μέσα στο ληνό. Την ώρα του τρύγου κρεμούσαν αρμαθιές από σταφύλια γύρω στους τοίχους του κρασομάγαζου. Κάρφωναν καρφιά σε απόσταση περίπου μιας πιθαμής και σε κάθε καρφί έβαζαν μια αρμαθιά. Κυρίως χρησιμοποιούσαν τα μορλούκια, ποικιλία με αντοχή. Η μέθοδος ήταν απλοϊκή και έτσι αρκετά σάπιζαν και τα έριχναν στα τσίπουρα. Τα κερνούσαν συνήθως μαζί με σταφυλοτουρσή.

Στη χριστιανική θρησκεία ο Θεός παρουσιάζεται ως αμπελουργός, και η Εκκλησία ως άμπελος. Οι χριστιανοί στη Θεία Κοινωνία χρησιμοποιούν το κρασί ως αίμα του Θεού. Μάλιστα η Ορθόδοξη Εκκλησία έχει καθιερώσει και προστάτη των αμπελιών και των αμπελουργών, τον Άγιο Τρύφωνα, ενσωματώνοντας με αυτό τον τρόπο πανάρχαιες αντιλήψεις για τη βλάστηση και τη γονιμότητα. Ο Άγιος αυτός ήταν ιδιαίτερα γνωστός και σεβαστός στις αμπελουργικές ζώνες της Μακεδονίας από τους προηγούμενους αιώνες. Όμως η εγκατάσταση στη Μακεδονία μετά το 1924 των Ελλήνων της Ανατολικής Ρωμυλίας, της ανατολικής Θράκης και του Πόντου είχε ως συνέπεια την ένταση της λατρείας του και την τήρηση σχετικών εθίμων σε ετήσια βάση.

Σε διάφορα μέρη της Θράκη την Μεγάλη Πέμπτη και τις δύο επόμενες Πέμπτες τηρούσαν αργία, αλλιώς θα καταστρέφονταν τα αμπέλια. Το Σάββατο της Πεντηκοστής το λέγανε στη Θράκη και του Ρουσαλιού, όπως τα λατινικά Rosalia, η ρωμαϊκή συνέχεια των ελληνικών Ανθεστηρίων. Έλληνες και Ρωμαίοι πίστευαν πως οι ψυχές κάποιες μέρες του χρόνου επιστρέφουν στον επάνω κόσμο και για να τις εξευμενίσουν, τους αφιέρωναν ένα εορταστικό τριήμερο που κατά τους Βυζαντινούς χρόνους περιορίστηκε στον εορτασμό του Μεγάλου Ψυχοσάββατου. Έτσι στη Θράκη δεν έκοβαν βλαστάρια από τα αμπέλια εκείνη τη μέρα γιατί πίστευαν πως οι ψυχές γυρίζουν για τελευταία μέρα έξω και κάθονται στα δέντρα και στα βλαστάρια των αμπελιών. Έκαναν και προσφορές για τις ψυχές με κόλλυβα, ρυζόγαλο, κουλίκια, λιβάνι και χοές κρασιού στα μνήματα. Σύμφωνα με την παράδοση η Αγία Παρασκευή, αγαπημένη αγία στη Θράκη, παρακάλεσε το θεό να κάνει το αμπέλι και ο Θεός την άκουσε, της έδωσε μια κληματοσίδα που την φύτεψε και πρόκοψε. Από τότε πίστευαν πως η Αγία στη γιορτή της μαζεύει σταφύλια και τα μοιράζει στην εκκλησία και έτσι έκαναν και εκείνοι το ίδιο.

### Έβρος

Οι Κίκονες, η αρχαία αυτή θρακική φυλή, ήταν και η πρώτη που ασχολήθηκε με το κρασί στη γη της Θράκης.

Για το περίφημο κρασί, που παρήγαγαν οι Κίκονες, έχουμε τις πρώτες αναφορές από τον Όμηρο και στα δύο έπη του. Δεινοί ιππείς οι αρχαίοι Κίκονες είχαν ως πολύτιμο βοηθό τους στη μάχη αλλά και στην καθημερινή ζωή τους το άλογο.

Γνώστες και παρατηρητές των ουράνιων φαινομένων, οι Κίκονες αμπελουργοί συνέδεσαν άμεσα τις εργασίες τους με τον αστερισμό του Ωριώνα. Όταν κάθε χρόνο, στα τέλη του καλοκαιριού ο Ωρίων ανέτελλε τα μεσάνυχτα στον ουράνιο θόλο, τους έδινε το σύνθημα και η γιορτινή περίοδος του τρυγητού ξεκινούσε.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή του Σουφλίου του Ν. Έβρου είναι αναπτυσσόμενη όπως αποδεικνύεται από πλήθος ιστορικών βιβλίων και κειμένων του 19<sup>ο</sup> αιώνα και 20<sup>ο</sup> αιώνα και δίνουν λεπτομέρειες για τις ποικιλίες, για τον τρόπο φύτευσης, για την



καλλιέργεια, τις ασθένειες και την καταπολέμηση τους. Η μέση απόδοση των αμπελώνων ήταν γύρω στους 600 οκάδες. Η έκταση των στρεμμάτων στην περιοχή του Σουφλίου πριν την φυλλοξήρα η οποία χτύπησε την περιοχή στις αρχές του 20<sup>ο</sup> αιώνα ήταν γύρω στα 7000 χιλ. στρέμματα. Παραγόταν 2.000.000 οκάδες οίνος, 2.000.000 οκάδες τσίπουρο και 80 τόνοι τρυγίας . Μετά το 1920 φυτεύτηκαν οι αμπελώνες στο Σουφλί με αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα και υπάρχουν μελέτες για την καταλληλότητα αυτών και την συμβατότητα ανά ποικιλία σε κάθε μικροπεριοχή της περιοχής. Βέβαια η έκταση των στρεμμάτων από τότε ως σήμερα δεν ξεπέρασε τις 2,500 έως 3000 στρ. υπάρχει πολύ μεγάλη πανσπερμία ποικιλιών στην περιοχή οι οποίες είναι και καταγεγραμμένες στον άτλαντα ποικιλιών του Κοτίνη.

### Ίσμαρος

Η περιοχή της Μαρώνας και γενικότερα του Ίσμαρου είναι γνωστή για τα φημισμένα κρασιά της από την αρχαιότητα. Οι αρχαίοι συγγραφείς αναφέρονται στα πιο γνωστά κρασιά και σχολιάζουν εκτεταμένα μόνο τα ποιοτικά, δηλαδή αυτά της Μαρώνας, της Ισμάρου, της Θάσου, της Ακάνθου και της Μένδης. Φημισμένοι οίνοι της αρχαιότητας ήταν αυτός της Θάσου, Χίου, Αριούσιου, Μενδαίου, Μενδήσιου, Ισμαρικό, Λέσβιο, Πεπαρήθιο, Χαλυβώνιο, Πράμνιο και Μαρωνίτη (Πολυδεύκης, *Όνομαστικόν*, ΣΤ', σ. 15-16).

Από την εποχή του Ομήρου ακόμη υπάρχουν οι πρώτες αναφορές στον οίνο της περιοχής. Στην Οδύσσεια (Ραψ Ι) περιγράφεται σαν "γλυκό, άδολο θείο ποτό" που για να το πιούν έπρεπε να αραιωθεί με είκοσι μέρη νερού. Τότε το χρώμα του από μαύρο γινόταν ερυθρό και μια θεσπέσια οσμή ανέβαινε από τον κρατήρα. Το κοκκινόμαυρο κρασί αυτό προερχόταν από το μεγαλόκαρπο σταφύλι που παραγόταν σε αφθονία στον τόπο αυτό («Οίνος οινιστάφυλος», Οδύσσεια, ι, στ. 208, 211, που σημαίνει ο οίνος που παράγεται από μεγάλα και ωραία σταφύλια. «ο μεγαστάφυλος καρπός, όπως τον βρέχει ο Δίας», Οδύσσεια, ι, 358. ο μαρώνιος οίνος λέγονταν και «ακηράσιος», δηλαδή γνήσιος χωρίς παρεμβάσεις και δέχονταν κράση με νερό (Αθην., Α 26<sup>α</sup>). Όταν λοιπόν ο Οδυσσεύς έφτασε στον Ίσμαρο ο Μάρων ο οποίος ήταν γιός του Οينوποίωνα και εγγονός του Διόνυσου (θεού του κρασιού), του έδωσε εκτός από τα υπόλοιπα δώρα δώδεκα μεγάλους αμφορείς γεμάτους με άριστης ποιότητας ερυθρό οίνο τον οποίο και χρησιμοποίησε για να μεθύσει τον κύκλωπα Πολύφημο.

*Κι είχα ασκόν με μαύρον οίνο*

*Γλυκό που έδωσε ο Μάρων, του Ευάνθου ο γιός,*

*Ιερέας του Απόλλωνα, που την Ίσμαρο προστάτευε. (Οδ, ι, στ. 196-198)*

Αμέτρητα είναι τα αρχαιολογικά ευρήματα της περιοχής όπου οι παραστάσεις απεικονίζουν τόσο την άμπελο όσο και τον οίνο τόσο σε νομίσματα όσο και σε κεραμικά σκεύη.

Σώζονται μέχρι και της μέρες μας τα πέτρινα λαξευτά πατητήρια σκαφαλώνοντας στο όρος Ίσμορας καθώς και νεότερα που βρίσκονται ενσωματωμένα τα ίχνη της Μαρώνας αποδεικνύοντας έτσι με έναν ακόμη τρόπο ότι η παραγωγή οίνου είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την περιοχή.

### Άβδηρα

Τα Άβδηρα, η πατρίδα του Δημόκριτου και του Πρωταγόρα, ένας τόπος πλούσιος σε ιστορία και με μεγάλη αμπελοοινική παράδοση. Στις λοφώδεις εκτάσεις της περιοχής, γινόταν από την αρχαιότητα η αμπελοκαλλιέργεια, γεγονός που αναφέρεται και σε παιάνα του Πινδάρου.

Τα Άβδηρα Κτισμένα μεταξύ Πόρτο Λάγους και Εκβολών του Νέστου Ποταμού (παραλία Ξάνθης), η σπουδαιότερη πόλη της Αρχαίας Θράκης. Πήρε το όνομα της από τον Άβδηρο, φίλο του Ηρακλή. Πιθανόν να είναι και Αποικία των Φοινίκων .Ιστορικά φέρεται ιδρυτής της ο εκ Κλαζομένων της Μ. Ασίας Τιμήσιος το 656 π.χ. Είναι η πατρίδα των ιδρυτών της ατομικής

θεωρίας του Δημόκριτου και του Λεύκιππου, του σοφιστή Πρωταγόρα, των φιλοσόφων Ανάξαρχου και του Εκαταίου, του ποιητή Νικαινέτου και άλλων.

Οι Αβδηρίτες είχαν εμπορικές επαφές και με κατοίκους απομακρυσμένων περιοχών, όπως ο Εύξεινος Πόντος, το Αιγαίο και η Ανατολική Μεσόγειος. Το αποδεικνύουν τα νομίσματα, τα αγγεία και οι αμφορείς μεταφοράς κρασιού και λαδιού από τις πόλεις αυτές που βρέθηκαν στα Άβδηρα, καθώς και η ευρεία κυκλοφορία των νομισμάτων των Αβδηρών σε πολλές περιοχές.

Στους βυζαντινούς χρόνους τα Άβδηρα αποτελούσαν, μαζί με την περιοχή της Μαρώνειας, έναν από τους αμπελώνες του Βυζαντίου. Εδώ παραγόταν ο περίφημος «Παμίτις Οίνος», παράφραση του αρχαίου Παν-μέθη που προερχόταν κυρίως από τις σημερινές Θρακιώτικες ποικιλίες ΠΑΜΙΤΙ και Θρακιώτικο. Στα χρόνια της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, ο Γάλλος πρόξενος στην Κωνσταντινούπολη προσομοιάζει σε αναφορά του στο Παρίσι, την περιοχή με αυτή του Bordeaux της Γαλλίας. Στα τέλη του 19ου αιώνα, ο αμπελώνας καταστρέφεται από τη φυλλοξήρα και οι κάτοικοι της περιοχής στρέφονται στην καλλιέργεια του καπνού. Οι πρόσφυγες που εγκαταστάθηκαν στην περιοχή, προερχόμενοι από την Αν. Θράκη και τη Μ. Ασία περίπου στις αρχές της δεκαετίας του '20, ξαναφύτεψαν μικρούς οικογενειακούς αμπελώνες και η αμπελοκαλλιέργεια έτσι επαναπροσδιορίστηκε στην περιοχή έως 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.

Πριν το τέλος του 20ου αιώνα, ιδρύεται η πολύ σημαντική μέχρι σήμερα για τον αμπελοοινικό κλάδο «Ένωση των αμπελουργών και οινοποιών της Μακεδονίας». Η ένωση σήμερα έχει 33 μέλη και λειτουργεί με ενότητα και ομοψυχία προς το καλό του και του Θρακικού αμπελώνα. Έχει ήδη συμπεριλάβει στους κόλπους της τις υπόλοιπες περιοχές της Βόρειας Ελλάδας και έχει μετονομαστεί σε "Οίνοι Βορείου Ελλάδος".

Με πρωτοβουλία και αποκλειστική υποστήριξη των μελών της ένωσης δημιουργήθηκαν:

"Οι Δρόμοι του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος", ένα ολοκληρωμένο πρόγραμμα οινοτουρισμού. Οι "Δρόμοι του κρασιού" αποτελεί μία εκδρομική πρόταση προς τον σύγχρονο περιηγητή. Σήμερα, τα 33 μέλη της Ένωσης προτείνουν 37 επισκέψιμα οινοποιεία σε 8 διαδρομές που διασχίζουν απ' άκρη σε άκρη τη Βόρεια Ελλάδα, κάνοντας στάσεις στους σημαντικούς αμπελοτόπους της Θράκης, της Μακεδονίας, της Θεσσαλίας και της Ηπείρου. Πινακίδες δείχνουν τον δρόμο για αμπελώνες και οινοποιεία. Ο χάρτης συμπληρώνεται με αξιόλογα εστιατόρια, ταβέρνες, ξενώνες και ξενοδοχεία, καταστήματα με παραδοσιακά προϊόντα και χώρους με εναλλακτικές δραστηριότητες, όλα συνεργαζόμενα μέλη των "Δρόμων του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος" που έχουν αξιολογηθεί βάσει κοινών προδιαγραφών και φέρουν το αντίστοιχο ειδικό σήμα.

Στο πλαίσιο των εκδηλώσεων αυτών η γευστική δοκιμή και η προώθηση των οίνων με Π.Γ.Ε Θράκη κατέχει εξέχουσα θέση.

Επίσης, έχουν καθιερωθεί την εκδήλωση 'Ανοιχτές Πόρτες'. Πρόκειται για μια ανοιξιάτικη εορταστική εκδήλωση στα οινοποιεία της Θράκης, με στόχο το κάθε οινοποιείο που συμμετέχει να δημιουργήσει ένα γεγονός γύρω από το κρασί και να φέρει τον καταναλωτή κοντά στο χώρο παραγωγής του.

Επιπλέον, η ένωση 'Οίνοι Βορείου Ελλάδος', έχει καθιερώσει την πραγματοποίηση σε ετήσια βάση της εκδήλωσης γευσιγνωσίας κρασιών και αποσταγμάτων, με τίτλο 'Τα ΒορΟινά'. 'Τα ΒορΟινά' πραγματοποιούνται στην Αθήνα κάθε Ιανουάριο και στη Θεσσαλονίκη το φθινόπωρο (συνήθως Σεπτέμβριο). Επισκέπτονται επίσης και άλλες πόλεις. Ήδη έχουν πραγματοποιηθεί στα Ιωάννινα, στην Ξάνθη, στο Βόλο, στη Λάρισα, στην Κομοτηνή.

Στόχος της πολύ επιτυχημένης αυτής εκδήλωσης, που συγκεντρώνει πλήθος επισκεπτών (περισσότεροι από 2.000 στην Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη) είναι η γνωριμία με τους ίδιους τους οινοπαραγωγούς και η γευστική δοκιμή, των φρέσκων και παλαιωμένων κρασιών με Π.Γ.Ε «Θράκη» των πειραματικών οινοποιήσεων αλλά και των αμπελοοινικών αποσταγμάτων.

Η μεγάλη συμμετοχή του οινόφιλου κοινού τόσο στα οινοποιεία που παράγουν οίνους με Π.Γ.Ε «Θράκη» στο πλαίσιο της εκδήλωσης «Δρόμοι του κρασιού Βορείου Ελλάδας» όσο και στις γευστικές δοκιμές των οίνων στο πλαίσιο των «ΒορΟινών» αποδεικνύει τη φήμη της Π.Γ.Ε «Θράκη». Είναι γεγονός ότι οι καταναλωτές ανακαλύπτουν στους οίνους με ΠΓΕ "Θράκη" όχι μόνο την ποιότητα τους, αλλά και μέσω των εκδηλώσεων, το δεσμό τους με τη προσωπικότητα των παραγωγών, το τεργοιγ της Θράκης, την ιστορία και όλο αυτό το μείγμα των γνώσεων κάνει το Θρακικό οίνο (ΠΓΕ Θράκη) ευρέως γνωστό.

Το συνεχώς αυξανόμενο μερίδιο της αγοράς που κερδίζουν από χρονιά σε χρονιά και τα βραβεία που έχουν αποσπάσει σε διεθνείς διαγωνισμούς αποδεικνύει ότι οι οίνοι με Π.Γ.Ε. Θράκη κατακτούν ολοένα και περισσότερο την εκτίμηση και την προτίμηση του οινόφιλου κοινού. Τέλος, οι συνεχείς επενδύσεις που έχουν γίνει από τις επιχειρήσεις στην περιοχή τόσο για την παραγωγή όσο και για την προώθηση οίνων με Π.Γ.Ε. Θράκη αποδεικνύουν την δυναμική της ονομασίας.

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

### **Μαρώνεια**

Μια εκ βαθέων ιστορική αναδρομή στο κρασί της Μαρώνειας, μας πηγαίνει πολύ πίσω στον χρόνο. Στην ύστερη εποχή του χαλκού, τότε που κατέφτασαν και ρίζωσαν στην παραλία του Ισμάρου οι Κίκονες, ο πιο πολιτισμένος απ' όλους τους Θρακιώτικους λαούς, που με αρχηγό τον Εύφημο, έτρεξαν σε βοήθεια του Πριάμου, στον Τρωικό πόλεμο. Γι' αυτό, όπως μας λέει ο Όμηρος, όταν έφτασε στη χώρα τους ο Οδυσσέας, για να τους εκδικηθεί, κυρίευσε την πόλη τους. Και μετά πήρε τον δρόμο για την πατρίδα του, έχοντας μαζί του το κρασί που του πρόσφερε ο Μάρωνας, ο ιερέας του Απόλλωνα που κατοικούσε εκεί. Πρόκειται για το φλογάτο, γλυκό σαν μέλι κι ευωδιαστό Μαρώναιο οίνο με τον οποίο ο Ομηρικός ήρωας, μέθυσε αργότερα τον Πολύφημο κι έσωσε τους συντρόφους του από τη σπηλιά του Κύκλωπα.

Αυτά όμως συνέβαιναν στην εποχή των μύθων. Στη σύγχρονη εποχή, οι λιγοστοί αμπελώνες που υπήρχαν στην περιοχή, στα μέσα περίπου του περασμένου αιώνα ξεριζώθηκαν, καθώς δεν παρουσίαζαν κανένα εμπορικό ενδιαφέρον.

Η αναβίωση του αμπελώνα της Μαρώνειας ξεκινά στις αρχές της δεκαετίας του '90 με το στήσιμο αμπελώνων, που αμφιθεατρικά τοποθετημένοι στους ήπιους λόφους της περιοχής, έχουν στη πλάτη τους τον Ίσμαρο και πιο πίσω τη Ροδόπη για να τους προφυλάσσει από τους βοριάδες. Μπροστά τους το Αιγαίο που μαλακώνει τα χειμωνιάτικα κρύα, ενώ το καλοκαίρι φέρνει έναν τοπικό άνεμο από τη Σαμοθράκη που τα δροσίζει. Όσο για το έδαφος, το βαθύ κόκκινο χρώμα του, μαρτυρά την

**Μορφοποιήθηκε:** Προεπιλεγμένη γραμματοσειρά, Γραμματοσειρά: (Προεπιλεγμένη) Arial, Έντονα

**Μορφοποιήθηκε:** Γραμματοσειρά: (Προεπιλεγμένη) Arial

παρουσία της αργίλου και προετοιμάζει για την παραγωγή κρασιών με πλούτο γεύσης.

Επιλέχθηκαν να καλλιεργηθούν κυρίως διεθνείς ποικιλίες. Οι λευκές: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malvasia, Ροδίτης και οι ερυθρές: Syrah, Merlot, Grenache Rouge, Λημνιό.

## Αβδηρα

Στην αρχαιότητα εδώ βρισκόταν μια σπουδαία πόλη, η πατρίδα του Δημόκριτου που οι ανασκαφές την αποκάλυψαν σ' όλο της το μεγαλείο. Στην περίφημη αρχαϊκή πόλη των Αβδήρων, καλλιεργούσαν επιμελώς το αμπέλι. Στο Βυζάντιο μάλιστα, θεωρούσαν την περιοχή έναν από τους κορυφαίους αμπελώνες της αυτοκρατορίας.

Η σύγχρονη ιστορική διαδρομή του αμπελώνα των Αβδήρων ήταν αντίστοιχη μ' αυτή της Μαρώνειας. Που σημαίνει: εγκατάλειψη χάριν άλλων καλλιεργειών, κυρίως του καπνού. Η δραστηριότητα ξεκίνησε και πάλι μετά από το 1997, αφότου εγκρίθηκε η ένδειξη Τοπικός Οίνος Αβδήρων για λευκά, ροζέ και ερυθρά κρασιά από Ζουμιάτικο, Ροδίτη, Παμίδι και τις γνωστές κοσμοπολίτικες ποικιλίες.

Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές και λοφίσκους. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης (SL, SCL) με ουδέτερο pH και με λίγο ανθρακικό ασβέστιο. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό με ελαφριές τάσεις ηπειρωτικού κλίματος. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως

**Μορφοποιήθηκε:** Προεπιλεγμένη γραμματοσειρά, Γραμματοσειρά: (Προεπιλεγμένη) Arial, Έντονα

**Μορφοποιήθηκε:** Γραμματοσειρά: (Προεπιλεγμένη) Arial

**Μορφοποιήθηκε:** Όχι Επίσημανση

## 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. Θράκη

## Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Θράκη οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού). Τα άριστα κλιματολογικά, εδαφολογικά και μορφολογικά στοιχεία της περιοχής της Θράκης σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές εξασφαλίζουν την παραγωγή του μοναδικού αυτού οίνου με ΠΓΕ Θράκη. Η αύξηση των επενδύσεων των οινοποιητικών επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στην περιοχή όσον αφορά τόσο την τεχνολογία παραγωγής όσο και την εμπορική προώθηση οίνων με Π.Γ.Ε Θράκη, το αυξανόμενο μερίδιο αγοράς, η πραγματοποίηση εκδηλώσεων στις οποίες δοκιμάζονται οίνοι ΠΓΕ Θράκη ("Οι Δρόμοι του Κρασιού της Βορείου Ελλάδος", "Τα ΒορΟινά") και η συμμετοχή του κοινού στις εκδηλώσεις αυτές αναδεικνύουν τη φήμη και την αναγνωσιμότητα των οίνων με ΠΓΕ Θράκη και καθιστούν τους οίνους αυτούς πραγματικά μοναδικούς.

**Μορφοποιήθηκε:** Ελληνικά

## 2. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής -οίνος λικέρ

### A1. Ιστορικός δεσμός για τους οίνους λικέρ

Οι ερυθροί και λευκοί οίνοι λικέρ παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή από πολλές δεκαετίες πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου λικέρ για οικογενειακή χρήση. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γιορτινά τραπέζια, τις γιορτές και τα πανηγύρια τους.

**Διαγράφηκε:** σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.¶

Με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα.

Πριν από κάποια χρόνια άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνηση τους από τα οινοποιεία της περιοχής, τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντάς τες με την σύγχρονη τεχνολογία.

Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθόσον ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

#### **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.

#### **Γ1Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση για τους οίνους λικέρ**

Οι ψηλές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού δρουν ευνοϊκά ώστε να επιτυγχάνεται υψηλή συγκέντρωση σακχάρων στα σταφύλια που σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή οίνων λικέρ υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας.

#### **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. ΘΡΑΚΗ.

#### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση για τους οίνους λικέρ**

Οι οίνοι λικέρ που παράγονται στην Θράκη είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους και κυρίως του κλίματος της περιοχής παραγωγής τους.

#### **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. 259741/19.2.1997 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Θρακικός Τοπικός Οίνος ή Τ.Ο. Θράκης ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1197).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 380239/31.7.2000 «Διόρθωση σφάλματος στην 259741 απόφαση του Υπουργού Γεωργίας» (ΦΕΚ 419/Β20.4.1999).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 207683/23.1.2003 «Τροποποιήσεις αποφάσεων διαμερισματικών Τοπικών Οίνων» (ΦΕΚ 1012/Β/10.8.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 301037/14.10.2004 «Τροποποίηση της ΚΥΑ 392169/20.10.1999 Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 79/Β/.27.1.2003).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 320110/19.8.2008 «Τροποποίηση της ΚΥΑ 392169/20.10.1999 Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1588/Β/2.10.2004).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 320110/19.8.2008 «Τροποποίηση της ΚΥΑ 392169/20.10.1999 Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1737/Β/28.8.2008).
- 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. 269490/24-1-1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αβδήρων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 126/Β/26-2-1997).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 313009/20-9-2006 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 269490/24-1-1997 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Αβδήρων» (ΦΕΚ 1436/Β/29-09-2006).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 280935/16.7.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Έβρου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 269489/24.1.1997 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ισμαρικός ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 126/Β/26.02.1997).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 316843/29.11.2004 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Ισμαρικός Τοπικός οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου».
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 278475 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 316843/29.11.2004 απόφασης Υπουργού Γεωργίας περί καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Ισμαρικός Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 391/Β/07.03.2008).
- 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 αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων»στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

### **Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων**

#### **A) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής**

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»

#### **B) 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.) Θράκης 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.

## ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει 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» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1723/Β/29-08-2007).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 259741/19.2.1997 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Θρακικός Τοπικός Οίνος ή Τ.Ο. Θράκης ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1197).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 380239/31.7.2000 «Διόρθωση σφάλματος στην 259741 απόφαση του Υπουργού Γεωργίας» (ΦΕΚ 419/Β 20.4.1999).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 207683/23.1.2003 «Τροποποιήσεις αποφάσεων διαμερισματικών Τοπικών Οίνων» (ΦΕΚ 1012/Β/10.8.2000).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 301037/14.10.2004 «Τροποποίηση της ΚΥΑ 392169/20.10.1999 Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 79/Β/.27.1.2003).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 320110/19.8.2008 «Τροποποίηση της ΚΥΑ 392169/20.10.1999 Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1588/Β/2.10.2004).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 320110/19.8.2008 «Τροποποίηση της ΚΥΑ 392169/20.10.1999 Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1737/Β/28.8.2008).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1723/Β/29-08-2007).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 269490/24-1-1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αβδήρων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 126/Β/26-2-1997).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 313009/20-9-2006 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 269490/24-1-1997 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Αβδήρων» (ΦΕΚ 1436/Β/29-09-2006).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 280935/16.7.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Έβρου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 269489/24.1.1997 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ισμαρικός ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 126/Β/26.02.1997).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 316843/29.11.2004 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Ισμαρικός Τοπικός οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου».
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 278475 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 316843/29.11.2004 απόφασης Υπουργού Γεωργίας περί καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Ισμαρικός Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 391/Β/07.03.2008).
- 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 **ΘΡ**, 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](mailto:ax2u249@minagric.gr), [ax2u086@minagric.gr](mailto:ax2u086@minagric.gr), [ax2u172@minagric.gr](mailto:ax2u172@minagric.gr)

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.