

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

**Όνομα προς καταχώρηση: Ίλιον**  
**Ισοδύναμος Όρος: Ilion**

**Περιγραφή των οίνων**

**A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ**

**1. Οίνος λευκός ξηρός**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό κιτρινόξανθο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Αρώματα εξωτικών και καλοκαιρινών φρούτων, βερίκοκου, ροδάκινου και γκρέιπφρουτ. Ευγενικό και πλούσιο στόμα με αρμονικά ισορροπημένη γεύση, ευχάριστη οξύτητα και έντονα αρωματική και μακρά επίγευση

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

**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.) Ίλιον 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 οίνος Π.Γ.Ε. Ίλιον**

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

**Ειδικές οινολογικές πρακτικές**

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

**ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Ίλιον καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 259742/19.2.1997 (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 313011/20.9.2006 (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Ίλιον περιλαμβάνει την περιοχή με τοπωνύμιο «Πύργος Βασιλίσσης» στο Ίλιον Αττικής.

#### **Μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο :**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τους λευκούς οίνους σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 90HL τελικού προϊόντος.

#### **ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

Ο λευκός (ξηρός) οίνος με Π.Γ.Ε. Ίλιον παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Σαββατιανό, Ροδίτης, Sauvignon Blanc, Chardonnay και Μαλαγουζιά.

#### **ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

##### **Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής**

##### **A. Ιστορικός δεσμός.**

Το αγρόκτημα ,με την ονομασία ΕΠΤΑΛΟΦΟΣ – ΠΥΡΓΟΣ ΒΑΣΙΛΙΣΣΗΣ αρχικής έκτασης 2000 περίπου στρεμμάτων, που συγκρότησε η Βασίλισσα Αμαλία στο διάστημα μεταξύ των ετών 1848 – 1861. Στο αγρόκτημα περιλαμβάνονται, σε έκταση 20 περίπου στρεμμάτων, το αγροτικό συγκρότημα με τον Πύργο ( οικοδόμημα γοθικού ρυθμού με σχέδια του Γάλλου αρχιτέκτονα Fl. Boulanger ), τις αποθήκες , στάβλους, οινοποιείο, υπόγειες στοές παλαίωσης οίνων, καθώς και τις δεντροστοιχίες με κυτταρίσσια που έχουν χαρακτηριστεί διατηρητέα με την υπ. Αριθ. 75154/4275/23-6-1993 απόφαση ΥΠΕΧΩΔΕ.

Η Βασίλισσα Αμαλία δημιούργησε στον ΕΠΤΑΛΟΦΟ ένα πρότυπο αγρόκτημα. Στο αγρόκτημα φυτεύτηκαν χιλιάδες σπρωφόρα δέντρα, μουριές, φυσικίες, ελαιόδενδρα, ποικιλίες καλλωπιστικών φυτών και 180 στρέμματα συστηματικών αμπελώνων. Δόθηκε ιδιαίτερη έμφαση στην αμπελοκαλλιέργεια και φυτεύτηκαν νέες ποικιλίες κλημάτων και έγιναν πρότυπες καλλιέργειες.

Στην πρώτη γεωργική έκθεση ΟΛΥΜΠΙΑ που έγινε το 1859 στο Ζάππειο τα προϊόντα του κτήματος και ιδιαίτερα οι οίνοι απέσπασαν σημαντικά βραβεία.

Η πρότυπη καλλιέργεια των αμπελώνων συνεχίστηκε ιδιαίτερα από τους μετέπειτα ιδιοκτήτες του κτήματος, της οικογένειας Παχύ – Σερπιέρη, ώστε οι οίνοι του αγροκτήματος αυτού έγιναν γνωστοί με το όνομα ΠΥΡΓΟΣ ΒΑΣΙΛΙΣΣΗΣ και TOUR LA REINE,όχι μόνο στην Ελληνική αγορά αλλά και στη διεθνή, ως πρότυποι εμφιαλωμένοι και τυποποιημένοι Ελληνικοί οίνοι.

Η παραγωγή των οίνων διεκόπη κατά τον δεύτερο Παγκόσμιο πόλεμο.

Τα τελευταία 25 χρόνια έγινε πρότυπη αναμπέλωση και εκσυγχρονισμός του οινοποιείου και παράγονται οίνοι με σύγχρονο προφίλ και αντάξιοι της ιστορίας του κτήματος και χαίρουν της εκτίμησης των καταναλωτών.

##### **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.**

Το κλίμα είναι ήπιο μεσογειακό και ιδανικό για την αμπελοκαλλιέργεια καθώς έχει άφθονη ηλιοφάνεια 2.400 ώρες κατά μέσο όρο και μεγάλη διάρκεια ευνοϊκής περιόδου βλαστήσεως 275 ημέρες.

Χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και μακρά ξηρή και θερμή βλαστική περίοδο.

Οι παγετοί είναι πολύ σπάνιοι και εκτός βλαστικής περιόδου της αμπέλου.

Η ημερήσια διακύμανση των θερμοκρασιών είναι ομαλή.

Οι καλοκαιρινοί μήνες είναι ξηροί με αποτέλεσμα την απουσία μυκητολογικών ασθενειών και την πρόωμη ωρίμανση των σταφυλιών.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης των τελευταίων 3 ετών είναι 315 mm.

Μέση θερμοκρασία κατά τον μήνα ωρίμανσης 29°C.

Βροχόπτωση κατά τον μήνα ωρίμανσης 1 mm.

Το καλοκαίρι επικρατούν κυρίως Βορειοανατολικοί άνεμοι ( μελέμια ) που μειώνουν την επίδραση των θερμοκρασιών της θερινής περιόδου καθώς γειννιάζει με το όρος Πάρνηθα.

Η περιοχή μιάς και διαθέτει άφθονο ηλιοθερμικό δυναμικό ικανοποιεί και τις πιο απαιτητικές ποικιλίες και έχει τις προϋποθέσεις για πρόωμη ωρίμανση των σταφυλιών.

Τα εδάφη της περιοχής είναι μέτριας γονιμότητας, μέσης μηχανικής σύστασης αμμοαργιλοπηλώδη πολύ πλούσια σε ασβέστιο.

Τα εδάφη έχουν καλή ικανότητα ανταλλαγής κατιόντων.

Είναι ελαφρώς αλκαλικά, μαργώδη, χωρίς προβλήματα αλατότητας και είναι επαρκώς εφοδιασμένα σε αφομοιώσιμο κάλιο. Χαρακτηρίζονται επίσης από υψηλά επίπεδα Μαγνησίου.

Το βάθος του υπόγειου υδροφόρου ορίζοντα δεν δημιουργεί προβλήματα για την καλλιέργεια του αμπελιού.

Ο αμπελώνας βρίσκεται μέσα στο Οικολογικό Πάρκο Περιβαλλοντολογικής Ευαισθητοποίησης (περιοχή με στοιχείο Γ-Πάρκο Βιολογικής Γεωργίας), όπως ορίστηκε με το από 27-12-1995 Π.Δ. (ΦΕΚ 20 Δ/1996 ) με νομιμοποιημένη χρήση εκείνης των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, περιβάλλεται δε από πευκόφυτη έκταση, φυστικές και ελαιόδεντρα.

Πρόκειται για μικρή πεδινή αμπελουργική ζώνη με μικρές κλίσεις, που περιτριγυρίζεται από τον οικιστικό ιστό σε υψόμετρο από 90 - 110 μέτρα.

### **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. Ίλιον.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Ίλιον 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. 259742/19.2.1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ιλίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 313011/20.9.2006 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 259742/19.2.1997 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ιλίου» (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).
- 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».

#### **B) 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) 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 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»

-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

### **Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής**

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/B/15-6-2005).

### **Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις**

Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Ίλιον είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, 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/B/ 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. 259742/19.2.1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ιλίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313011/20.9.2006 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 259742/19.2.1997 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ιλίου» (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).

- 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 αμπελοουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελοουργικού 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 **ΙΑ**, 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.