

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

Όνομα προς καταχώρηση: **Κάρυστος – ΚΑΡΥΣΤΟΣ / Karystos – KARYSTOS**

**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.
- 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 7,5
- 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 απαλό κιτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα. Άρωμα τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Φρουτώδες γεμάτο σώμα. Μακρά επίγευση.

**2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Χρώμα απαλό κιτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα. Άρωμα τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Φρουτώδες γεμάτο σώμα με δροσιστική γλυκλυτητα. Μακρά επίγευση.

### 3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Χρώμα απαλό κιτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα. Άρωμα τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Φρουτώδες γεμάτο σώμα. Μακρά γλυκιά επίγευση.

### 4. Οίνος λευκός γλυκός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Χρώμα απαλό κιτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα. Άρωμα τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Φρουτώδες γεμάτο σώμα με γλυκιά γεύση. Μακρά επίγευση.

## B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

### 1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l )]: Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα βαθύ, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα. Σύνθετο άρωμα, τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γεμάτο σώμα που προδικάζει μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, ικανοποιητική οξύτητα, αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων. Μακρά επίγευση.

## 2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol .
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % 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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L\*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα βαθύ, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα. Σύνθετο άρωμα, τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γεμάτο σώμα που προδικάζει μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, ευχάριστη γλυκύτητα και ικανοποιητική οξύτητα, αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων. Μακρά επίγευση.

## 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα βαθύ, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα. Σύνθετο άρωμα, τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γεμάτο σώμα που προδικάζει μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, ικανοποιητική οξύτητα, αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

## 4. Οίνος ερυθρός γλυκός

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % 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 βαθύ, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα. Σύνθετο άρωμα, τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας.

Γλυκιά γεύση με πλούσιο, γεμάτο σώμα που προδικάζει μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, ικανοποιητική οξύτητα, αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων. Μακρά επίγευση.

## Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

### 1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Φρουτώδες άρωμα, τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Πλούσια γεύση με μακρά ευχάριστη επίγευση.

### 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Φρουτώδες άρωμα, τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Πλούσια γεύση, με δροσιστική γλυκύτητα και μακρά ευχάριστη επίγευση.

### 3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Φρουτώδες άρωμα, τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Πλούσια γεύση με μακρά γλυκιά επίγευση.

## **Δ. ΟΙΝΟΣ ΛΙΑΣΤΟΣ**

### **1. Οίνος λιαστός**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 140
- 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): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Χρώμα κεχριμπαριού.. Άρωμα τυπικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Άρωμα ξύλου και αποξηραμένων φρούτων, γεμάτο σώμα. Μακρά επίγευση.

**\*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.) Κάρυστος 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. Κάρυστος**

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. Κάρυστος** παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

#### **Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:**

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

#### **Οινοποίηση λιαστών οίνων:**

Ο οίνος Λιαστός: παράγεται από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Τα γλεύκη αυτά οινοποιούνται χωρίς την προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν.

#### **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. Κάρυστος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 378960/20.7.1995 (ΦΕΚ 684/Β/4.8.1995 ) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 311502/10.7.2009 (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Κάρυστος περιλαμβάνει τις περιοχές του Δήμου Καρύστου (Δ.Δ. Καρύστου, Αετού, Γραμπιάς, Καλυβίων, Πλατανιστού) τα Δ.Δ. του Δήμου Μαρμαρίου και των κοινοτήτων Αμυγδαλιάς, Καφηρέως και Κομήτου και σε υψόμετρο από 10 μέτρα.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

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

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Κάρυστος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Σαββατιανό, Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Αηδάνι άσπρο, Αθήρι, Μονεμβασιά, Grenache blanc και Sauvignon blanc..

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Κάρυστος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Μανδηλαριά (Μαύρη κοντούρα), Αγιωργίτικο, Λιάτικο, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache rouge και Merlot.

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος ) οίνος Π.Γ.Ε Κάρυστος παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Μανδηλαριά (μαύρη Κοντούρα), Αγιωργίτικο, Λιάτικο, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache rouge, Merlot και Ροδίτης.

Ο Λιαστός οίνος Π.Γ.Ε. Κάρυστος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για τους λευκούς και ερυθρούς οίνους.

## **ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

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

#### **A. Ιστορικός δεσμός.**

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ήταν αναπτυσσόμενη από την αρχαιότητα. Στην περιοχή της Καρύστου για πάρα πολλά χρόνια το οινοποιείο της Κοιν/ξίας Οιν/κων Συν/σμων Καρύστου-Μαρμαρίου οινοποιούσε τον μεγαλύτερο όγκο των σταφυλιών της περιοχής. Σήμερα υπάρχουν και μικρά οινοποιεία που παράγουν ποιοτικό οίνο.

#### **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 αμπελοαγρική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Κάρυστος βρίσκεται στα διοικητικά όρια του Δήμου Καρύστου με εξαίρεση τον τέως δήμο Νέων Στύρων (βλέπε Χάρτη), 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 600m. στον ορεινό όγκο του βουνού Όχη. 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.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία του [meteo.gr](http://meteo.gr) & [freemeteo.gr](http://freemeteo.gr), το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό. Η μέση ετήσια θερμοκρασία κατά την διάρκεια του έτους είναι 18,5 °C με τους καλοκαιρινούς μήνες να είναι 25° C ενώ τους χειμερινούς μήνες να είναι 11° C. Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 80mm 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 το χειμώνα και το καλοκαίρι είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το φθινόπωρο είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως από διάφορες κατευθύνσεις.

#### **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. Κάρυστος.

#### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κάρυστος 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.

## **1.Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους λιαστούς οίνους**

### **A. Ιστορικός δεσμός για λιαστούς οίνους.**

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ήταν αναπτυσσόμενη από την αρχαιότητα. Στην περιοχή της Καρύστου για πάρα πολλά χρόνια το οινοποιείο της Κοιν/ξίας Οιν/κων Συν/σμων Καρύστου-Μαρμαρίου οινοποιούσε τον μεγαλύτερο όγκο των σταφυλιών της περιοχής. Σήμερα υπάρχουν και μικρά οινοποιεία που παράγουν ποιοτικό οίνο. Ο συγκεκριμένος οίνος παράγεται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή από πολλές δεκαετίες πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου λιαστού για οικογενειακή χρήση. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γιορτινά τραπέζια, τις γιορτές και τα πανηγύρια τους. Οι υψηλές παρατεταμένες θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή οίνων λιαστών ποιότητας.

### **B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός για λιαστούς οίνους.**

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. 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.

### **Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση για λιαστούς οίνους.**

Η αμπελοργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Κάρυστος βρίσκεται στα διοικητικά όρια του Δήμου Καρύστου με εξαίρεση τον τέως δήμο Νέων Στύρων (βλέπε Χάρτη), σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 10 μέτρα. Πρόκειται για μια μεγάλη έκταση με ποικιλομορφία εδαφών και τοπογραφίας. Τα εδάφη ποικίλουν από αμμόδη, πηλοαμμώδη, πηλώδη, αμμοαργιλώδη, έως και αργιλώδη. Οι καλλιεργούμενοι αμπελώνες ξεκινούν στα 10m. υψόμετρο και οι πιο ορεινοί είναι στα 600m. στον ορεινό όγκο του βουνού Όχη. 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.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία του [meteo.gr](http://meteo.gr) & [freemeteo.gr](http://freemeteo.gr), το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό. Η μέση ετήσια θερμοκρασία κατά την διάρκεια του έτους είναι 18,5 °C με τους καλοκαιρινούς μήνες να είναι 25° C ενώ τους χειμερινούς μήνες να είναι 11° C. Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 80mm 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 το χειμώνα και το καλοκαίρι είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το φθινόπωρο είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως από διάφορες κατευθύνσεις.

Πριν δύο περίπου δεκαετίες άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή των λιαστών οίνων 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.

### **Λεπτομέρειες του προϊόντος για λιαστούς οίνους**

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. Κάρυστος.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση για λιαστούς οίνους**

Η μοναδικότητα των λιαστών οίνων ΠΓΕ Κάρυστος 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. Πολύ συχνά λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και αρκετές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις.

Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει το 10 – 15% της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής.

## **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. 378960/20.7.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Καρύστου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 684/Β/4.8.1995).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 311502/10.7.2009 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 378960/20.7.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Καρύστου» (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009).

- 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)
- Νόμος υπ'αριθ.427/30-8-1976 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής»» «(ΦΕΚ 230/Α31-8-1976)

### **Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή**

#### **Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία**

Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

#### **Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία**

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

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

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

#### **Α) 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.) Κάρυστος είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΙΝΟΣ ΛΙΑΣΤΟΣ/ Vin de paille

## **Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών**

Σύμφωνα με την με αρ..Πρωτ. 311502/10-7-2009 (ΦΕΚ 1493/B/2009) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Μονεμβασιά » για τους λευκούς και λιαστούς οίνους.

## **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/B/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/B/29-08-2007).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378960/20.7.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Καρύστου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 684/B/4.8.1995).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 311502/10.7.2009 «Τροποποίηση της υπ' αριθ. 378960/20.7.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Καρύστου» (ΦΕΚ 1493/B/23.7.2009).

- 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 **ΚΑ**, 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.