

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Κάρυστος (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΚΟΙΝΟΠΡΑΞΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ COINOPRAXIA OINOROITIKON SYNETAIRISMON
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Επαρχιακή οδός Καρύστου-Μαρμαρίου Χωρίς τ.κ. Κάρυστος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22240 22282
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	Χωρίς φαξ.
<i>Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου:</i>	oino66@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΚΑΡΥΣΤΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Ε.Π.Ε. KARYSTIA OINOROITIKI E.P.E
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Εταιρεία Περιορισμένης Ευθύνης
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό Χωρίς τ.κ. Αλαμανείκα Καρύστου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22240 22854
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	Χωρίς φαξ.
	karystiaoinop@yahoo.gr

Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	
Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΜΥΡΤΩΑ Α.Ε. MIRTOA S.A.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό Χωρίς τ.κ. Κάρυστος Έυβοια Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 6945778275
Τηλεομοιοτυπία:	Χωρίς φαξ.
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@montofoli.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Κάρυστος Προδιαγραφή Προϊόντος.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 311502/10.7.2009
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 378960/20.7.1995

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Κάρυστος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Karystos (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<p>1. Οίνος λευκός ξηρός</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>2. Οίνος λευκός ημίξηρος</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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***

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

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

4. Οίνος λευκός γλυκός

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

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

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λευκός ξηρός

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

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

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

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.

Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

- 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

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- 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***

1. 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- 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

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

- 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

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις

του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Χρώμα βαθύ, 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

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

1. 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

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

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.

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

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

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

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

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

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

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

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

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

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

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

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

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 διοξείδιο 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

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαιλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Κάριστος παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.	

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Κάριστος παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.	

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Κάριστος παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.	

Οινοποίηση λιαστών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
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 για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.	

b. Μέγιστες αποδόσεις**Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο**

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
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

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
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.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

<p>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).</p> <p>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, Καφρέως και Κομήτου και σε υψόμετρο από 10 μέτρα.</p>

a. Περιοχή NUTS

GR242	Εύβοια
-------	--------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

07. ASSYRTIKO

06. CABERNET SAUVIGNON

05. LIATIKO

03. AGIORGITIKO

02. RODITIS

01. SAVATIANO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Monemvasia B

Sauvignon Blanc B

Merlot N

Aidani Aspro B

Syrah N

Athiri B

Grenache Rouge N

Grenache Blanc B

Mandilaria N

Malagousia B

c. Άλλες ποικιλίες:**7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για οίνους λευκούς,ερυθρούς,ευθρωπούς.

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 όινο.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η 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 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 & 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 25⁰ C ενώ τους χειμερινούς μήνες να είναι 11⁰ 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.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για οίνους λιαστούς

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

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 όινο. 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 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 & 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 καθώς ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

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 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.

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:	Στη νομοθεσία της ΕΕ
Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».	

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>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:</p> <p>«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοαποικιακής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>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».</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>A) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</p> <p>Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818Β/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:</p> <p>-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» -«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»</p> <p>B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</p> <p>Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής 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</p>	

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.) 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/Β/2009) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Μονεμβασιά » για τους λευκούς και λιαστούς οίνους.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Αίτηση καταχώρησης

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης – Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής. Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 101 76 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+30 210 2124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Δεσμός:</i>	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LISTA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS