

**Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος****I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ**

Καστοριά (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Στεργίου Σωτήριος Stergiou Sotirios
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς Οδό 52059 Μεταμόρφωση Καστοριάς Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2467072508
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 2467072505
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@ktimastergiou.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Μάγγελ Νικόλαος Maggel Nikolaos
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 52050 Κορομηλιά Καστοριάς Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2467027220
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@maggel.gr

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή Προϊόντος ΠΓΕ Καστοριά.doc

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 320083/28.7.2008 ΦΕΚ 1605/Β/11.8.2008(6)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 297687/20.9.2006 ΦΕΚ 1436/Β/29.6.2006(11)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Καστοριά (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Kastoria (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιβ 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

<b>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</b>
<p><b>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.</li> <li>- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*</li> <li>- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5</li> <li>- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08</li> <li>- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L</li> </ul> <p>*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής</p> <p>**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής</p>
<b>Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:</b>
<p>Χρώμα υποκίτρινο με έντονες πρασινωπές ανταύγειες . Αναπτυγμένο και σύνθετο άρωμα με πολυπλοκότητα. Αρμονικά ισορροπημένη γεύση, με μαλακό και πλούσιο σώμα και αρωματική επίγευση.</p>

## 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
- \*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

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα έντονο ερυθρό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες . Αναπτυγμένο και σύνθετο άρωμα με πολυπλοκότητα . Αρμονικά ισορροπημένη γεύση, με μαλακό και πλούσιο σώμα και αρωματική επίγευση.

## Οίνος Λιαστός λευκός, ερυθρός

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 1. Οίνος λευκός Λιαστός**
  - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
  - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16,0 % Vol.
  - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 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 1,8
  - Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 400 mg/L
- 2. Οίνος Ερυθρός Λιαστός**
  - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,0 % Vol.
  - Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16,0 % Vol.
  - Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : 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 1,8
  - Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 400 mg/L

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- 1. Οίνος λευκός Λιαστός**

Χρώμα έντονο κίτρινο. Αναπτυγμένο και σύνθετο άρωμα με πολυπλοκότητα. Γλυκιά γεύση, με πλούσιο σώμα και αρωματική επίγευση.
- 2. Οίνος Ερυθρός Λιαστός**

Χρώμα κεραμίδι. Αναπτυγμένο και σύνθετο άρωμα με πολυπλοκότητα. Γλυκιά γεύση, με πλούσιο σώμα και αρωματική επίγευση.

## 3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

### a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

## b. Στοιχείο β)

Πύργος
Ορεινός αμπελώνας
Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Κάβα
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

**4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

## a. Οινολογικές πρακτικές

## Οινοποίηση λευκών,ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><u>Οινοποίηση λευκών οίνων:</u> Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p><u>Οινοποίηση ερυθρών οίνων:</u> Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Καστοριά παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p>	

## Οινοποίηση λιαστών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο οίνος Λιαστός παράγεται από γλεύκη λιασμένων σταφυλιών από τις λευκές και τις ερυθρές ποικιλίες που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του τοπικού οίνου και σε οποιοδήποτε ποσοστό. Παράγονται 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, γλεύκου ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκου ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκου από λιασμένα σταφύλια. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν.</p>	

**Σύστημα Μόρφωσης Πρέμων**

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

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

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια.

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

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 80 HL για τους ερυθρούς οίνους και 75 HL για τους λευκούς οίνους.

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Καστοριά καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 297687/20-9-2006 (ΦΕΚ 1436/Β/29-9-2006) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 320083/28-7-2008 (ΦΕΚ 1605/Β/11-8-2008). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Καστοριά περιλαμβάνει το σύνολο του νομού Καστοριάς που βρίσκονται σε υψόμετρο από 600 έως 1000 μέτρα .
---

**a. Περιοχή NUTS**

GR132	Καστοριά
-------	----------

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

<i>Αριθμός συνημμένων χαρτών</i>	1
----------------------------------	---

**6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

**a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

06. CABERNET SAUVIGNON
------------------------

04. XINOMAVRO
---------------

02. RODITIS
-------------

**b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV**

Sauvignon Blanc B
-------------------

Merlot N
----------

Sefka N
---------

Syrah N
---------

Cinsaut N
-----------

**c. Άλλες ποικιλίες:**

--

## **7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

**Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός, οικονομικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον**

### *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

**A. Ιστορικός δεσμός.**

Η αμπελοκαλλιέργεια ήταν ανεπτυγμένη στην περιοχή της Καστοριάς από τα μέσα του 15<sup>ου</sup> αιώνα. Πηγές αναφέρουν ότι από τους τρεις νόμους επιβολής κεφαλικού φόρου στο σουλτάνο (1529-1530) ο δεύτερος νόμος αφορούσε επιβολή φόρου στα αμπέλια και στα δημητριακά. Οι φόροι στα αμπέλια αποτελούσαν το 24,2% της συνολικής φορολογικής προσόδου, γεγονός που καταδεικνύει ότι τα αμπέλια αντιπροσώπευαν ένα από τα κύρια κονδύλια του ετήσιου εισοδήματος της πόλης. Με βάση τα ποσά των επιβαλλόμενων φόρων τα κυριότερα προϊόντα της περιοχής τον 15<sup>ο</sup> και 16<sup>ο</sup> αιώνα ήταν το κρασί και τα ψάρια (Alexander 1985)

Πηγές αναφέρουν ότι κατά τη Βυζαντινή και Μεταβυζαντινή Περίοδο η Καστοριά ήταν γνωστή για τα κρασιά της – Γνωστή περιηγητής (Mary Walker κ.α) που επισκέφτηκαν τη Δυτική Μακεδονία επαινούσαν τα κρασιά της Κοζάνης, της Νάουσας και της Καστοριάς για την ποιότητά τους.

Παραδοσιακά κάθε αγροτική οικογένεια στον Νομό διατηρούσε και το προσωπικό 'αμπελάκι' το οποίο καλλιεργούσε για προσωπική χρήση τόσο για την παραγωγή οίνου όσο και αποστάγματος. Την τελευταία δεκαετία στην περιοχή αναπτύχθηκαν οινοποιητικές μονάδες οι οποίες εστίαστηκαν στην επαγγελματική καλλιέργεια του αμπελιού καθώς και στην υψηλού επιπέδου οινοποίηση αυτού. Τα οινοποιητικά αποτελέσματα έχουν επιβραβευθεί από το καταναλωτικό κοινό αλλά και από διεθνείς κριτές οινικών διαγωνισμών σε διάφορα σημεία του χάρτη. Υπάρχει επομένως μια σημαντική αμπελοοινική παράδοση στον νομό η οποία είναι συνδεδεμένη με την ζωή των κατοίκων του Νομού και η οποία εξελίχθηκε έντονα την τελευταία κυρίως δεκαετία.

**B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.**

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

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

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

Η αμπελουργική περιοχή του ΠΓΕ Καστοριάς περιλαμβάνει το σύνολο του νομού Καστοριάς όπως αυτός γεωγραφικά τοποθετείται στην βορειοδυτική γωνιά της Ελλάδας σε περιοχές κατάλληλες για αμπελοκαλλιέργεια. Είναι αμπελουργική

περιοχή όπου παραδοσιακά καλλιεργούνταν από αμπελώνες , σήμερα όμως η καλλιέργεια εντοπίζεται σε συγκεκριμένες περιοχές όπως η Μεταμόρφωση και η Κορομηλιά αρχίζοντας από υψόμετρο 450 μέτρων και φθάνοντας μέχρι τα 650 μέτρα. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό ηπειρωτικό ή ημι-ηπειρωτικό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 14°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 850mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο.

### *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. Καστοριά.

### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Καστοριά, 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, οικονομικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τους λιαστούς οίνους

### *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

#### **A. Ιστορικός δεσμός**

Οι λιαστοί οίνοι παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή πολλά χρόνια πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα λιαστών οίνων. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γεύματα των μεγάλων εορτών της χριστιανοσύνης.

Οι υψηλές θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια τους θερινούς μήνες επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή λιαστών οίνων ποιότητας.

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 δύο περίπου δεκαετίες άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή 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.

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

Όπως αναφέρεται και πιο πάνω, στην Καστοριά επικρατούν ευνοϊκές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού για το λιάσιμο των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή λιαστών οίνων 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. Καστοριά.

### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Οι λιαστοί οίνοι που παράγονται στην Καστοριά είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους, κλίματος και των καλλιεργούμενων ποικιλιών της περιοχής όπου οι οίνοι αυτοί παράγονται. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει σημαντικό ποσοστό της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής.

Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και πολλές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις



## 8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

### Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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 αμπελοοινικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»	

### 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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».	

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
------------------------	-----------------------

Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b>          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»</p> <p><b>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b>          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).</p> <p><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b>          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.) Καστοριά 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 / kokinelii, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux , ΟΙΝΟΣ ΛΙΑΣΤΟΣ / Vin de paille.</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:
Αίτηση Καταχώρισης ΠΓΕ Καστοριά
Περιγραφή:
Εθνική Νομοθεσία

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

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	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
Διεύθυνση:	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302102124171 +302102124287 +302102124289
Τηλεομοιοτυπία:	+302105238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr

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

Δεσμός:	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
---------	---

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