

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

Κρασιά (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Δ.Ε.ΚΑΤΣΑΡΟΣ Ο.Ε D. E Katsaros O.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	6 Παναγούλη 412 22 Λάρισα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2410 536811, +30 6944773314
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 2410 536811
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	katswine@hotmail.com

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 235259 (9)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 351760 (1)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Κρασιά (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Krania (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

### 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

#### 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 διοξειδίο του θείου (mg/l): 200
- \*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

##### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα στα πρώτα δύο χρόνια που ακολουθούν την εμφιάλωσή του το οποίο γίνεται χρυσοκίτρινο όταν ο οίνος παλαιώνει περαιτέρω. Αρώματα κίτρινων φρούτων, ορυκτές και ανθώδεις νότες. Επίσης, διακριτική παρουσία, από νότες μελιού, καπνού και βανίλιας. Πλούσιο και κομψό στόμα με πολύ καλή ισορροπία μεταξύ γλυκύτητας και οξύτητας. Μεγάλη αρωματική διάρκεια και μακρά επίγευση.

#### Οίνος Ερυθρός 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 1,2  
 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 150  
 \*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

Βαθύ ερυθρό χρώμα το οποίο μετά από αρκετά χρόνια παλαίωσης στη φιάλη αποκτά κεραμιδί και καφέ αποχρώσεις. Σύνθετα και έντονα αρώματα φραγκοστάφυλου, μαύρου κερασιού, ώριμων κόκκινων φρούτων, γλυκών μπαχαρικών και νύξεις μελανιού γραφίτη και κακάο. Συμπυκνωμένο και μεστό στόμα που χαρακτηρίζεται από ισορροπία. Πολλές αλλά καλής ποιότητας ταννίνες που σε συνδυασμό με το φρούτο δημιουργούν αίσθηση δύναμης αλλά και φινέτσας.. Μεγάλη και μακρά 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 και ερυθρών οίνων

Τύπος οινολογικής  
πρακτικής:

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

Οινοποίηση λευκών οίνων:

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

## Σύστημα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Η διαμόρφωση των πρέμων 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 δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια.

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

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

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Κρανιά καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 235259/6.2.2002 (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002) που τροποποίησε την 351760/15-5-1992(ΦΕΚ 389/Β/12-6-1992).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Κρανιά περιλαμβάνει τις περιοχές του δημοτικού διαμερίσματος Κρανέας του Δήμου Κάτω Ολύμπου του Ν. Λάρισας.

### a. Περιοχή NUTS

GR142	Λάρισα
-------	--------

### b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

### a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

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

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

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

Chardonnay B
--------------

### c. Άλλες ποικιλίες:

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

### Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

#### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

##### A. Ιστορικός δεσμός.

Στην αρχαιότητα ο Πηνειός ποταμός από τα Τέμπη μέχρι της εκβολές του, χώριζε την Θεσσαλία από την Μακεδονία. Η περιοχή της Κρανιάς ανήκε στην Πιερία δηλαδή στην Μακεδονία. Η Θράκη και η Μακεδονία υπήρξαν οι πρώτες Ελληνικές περιοχές που ανέπτυξαν την αμπελοκαλλιέργεια .

Όπως είναι γνωστό ο Ορφείας είναι ιδρυτής του ορφισμού, μιας θρησκευτικής κίνησης που συνδύαζε στοιχεία της λατρείας του Διονύσου με αυτά των Ελληνικών Θεών του Ολύμπου. Ο ορφισμός υιοθέτησε τη χρήση του κρασιού ως απαραίτητο στοιχείο των τελετουργιών του. Έτσι το κρασί δεν ήταν μόνο μέρος της καθημερινής ζωής των Ελλήνων, αλλά έγινε και στοιχείο της θρησκείας τους .Σε όλες τις περιοχές της αρχαίας Ελλάδας, κυρίως στις αγροτικές, υπήρχαν εκδηλώσεις, έθιμα και γιορτές, κατά τις οποίες δινόταν η ευκαιρία για αυτοσχέδιες συνθέσεις σκωπτικού κυρίως περιεχομένου. Οι εκδηλώσεις αυτές εντοπιζόνταν σε όσα χωριά και πόλεις καλλιεργούνταν αμπέλια.

Την συνεχή και αδιάλειπτη καλλιέργεια του αμπελιού στις πλαγιές της Κρανιάς μαρτυρά η επιβίωση από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα ενός φαλλικού εθίμου, το ο ν ο μ α σ τ ί κ ω μ δ ε ί ν που συνδέεται απόλυτα με τη λατρεία του Διονύσου και τα Διονυσιακά δρώμενα. Στόχος του ονομαστί κωμωδών , της σάτηρας δηλαδή, ήταν ο έλεγχος της κοινωνικής και πολιτικής πραγματικότητας, αποκλίσεις από την αναγνωρισμένη κοινή ηθική ή λαθεμένες ενέργειες των σημαντικών προσώπων της κοινότητας.

Η επιβίωση ενός αρχαιοελληνικού δρώμενου συνδεδεμένο απόλυτα με τον Διόνυσο, τον προστάτη του κρασιού και του αμπελιού επιβεβαιώνει την άποψη ότι το αμπέλι ποτέ δεν έπαψε να καλλιεργείται στις πλαγιές της Κρανιάς.

Ελάχιστες είναι οι πληροφορίες ανά περιοχή για την αμπελοκαλλιέργεια στην διάρκεια της Βυζαντινής περιόδου. Είναι γνωστό όμως ότι η καλλιέργεια του αμπελιού ήταν από τις κύριες ασχολίες των γεωργών της αυτοκρατορίας. Γι' αυτό και στα βυζαντινά χρονικά διάφοροι συγγραφείς δημιουργούσαν έργα σχετικά με την αμπελοκαλλιέργεια. Μέσα σε αυτό το κλίμα ο αυτοκράτορας Κωνσταντίνος 2 ο πορφυρογέννητος(10<sup>ος</sup> μχ αι.) φρόντισε να συνταχθεί μια πραγματεία με τίτλο γεωπονικά, η οποία στηρίχτηκε στο έργο του Κασσιανού Βάσου. Ένα απόσπασμα του έργου αυτού αναφέρεται στην καταλληλότητα του εδάφους να φυτέψει κανείς κλήματα .Διαβάζοντας το έχεις την αίσθηση ότι ο συγγραφέας αναφέρεται στους αμπελότοπους της Κρανιάς και της γειτονικής Ραψάνης.

Κατά την περίοδο της Τουρκοκρατίας , λείπουν παντελώς οι πληροφορίες για την περιοχή όσον αφορά την παραγωγή κρασιού. Από τις αρχές του 19<sup>ου</sup> αιώνα έχουμε αναφορές για τα αμπέλια και το κρασί από Άγγλους και Γάλλους περιηγητές. Ο πρώτος που επισημαίνει την ύπαρξη αμπελιών στην περιοχή είναι ο Άγγλος Henry Holland που πέρασε από τα μέρη το Νοέμβριο του 1812 και αναφέρει ότι στην περιοχή καλλιεργούνται αμπέλια αλλά παράγεται και σίτιμπορο με απόσταση, κάτι που απαιτεί πείρα πολλών γενεών .Αυτό δείχνει πως η αμπελοκαλλιέργεια, η παραγωγή και η εμπορία κρασιού δεν έπαψε να αποτελεί βασική απασχόληση των κατοίκων της περιοχής για πάνω από τρεις χιλιάδες χρόνια. Αποδεδειγμένα οι οίνοι που παράγονται στην Κρανιά Ολύμπου από τις συγκεκριμένες ποικιλίες είναι ευδιάκριτοι και το terroir της περιοχής πολύ ξεχωριστό.

**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 αμπελουργική ζώνη της Κρανιάς του δήμου Τεμπών βρίσκεται στον κάτω Όλυμπο και σε υψόμετρο μεταξύ 350 και 750 μέτρων .Ο προσανατολισμός της περιοχής Ανατολικός Νοτιοανατολικός.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται Μεσογειακό, με ήπιους χειμώνες και αρκετά δροσερά καλοκαίρια. Τις περισσότερες μέρες του χρόνου η περιοχή δέχεται θαλάσσιες αύρες την ημέρα και πολύ δροσερούς ανέμους το απόγευμα και το βράδυ από τον ορεινό όγκο του Ολύμπου. Το υψόμετρο , ο προσανατολισμός, η μη ύπαρξη άλλων καλλιεργειών, το ξηρό κλίμα με τις ανάλογες βροχοπτώσεις και τη χαμηλή μέση ετήσια θερμοκρασία είναι παράγοντες που συντελούν στην εφαρμογή της βιολογικής καλλιέργειας και την απόκτησή μιας πολύ ποιοτικής πρώτης ύλης.

Το έδαφος χαρακτηρίζεται αμμοαργιλοπηλώδες μέσης σύστασης με βάθος που ποικίλει ανάλογα με την κλίση και τον υποκείμενο γεωλογικό σχηματισμό. Οι ανωτέρω εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες με την ηλιοφάνεια, δίνουν την δυνατότητα για επιτυχή προσαρμογή και ευδοκίμηση τόσο ερυθρών όσο και λευκών οινοποιήσιμων ποικιλιών και ιδιαίτερα αυτών πρώιμης και μέσης εποχής ωρίμανσης.

**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. Κρανιά.

**Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κρανιά 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.

**8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ****Παρεκκλίσεις**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
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**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
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	

αμπελοργικής 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
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
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
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<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 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:</p> <p>-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»</p> <p>-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p>-«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 αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/B/15-6-2005).</p> <p>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</p> <p>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.</p> <p>Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη</p>	

Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Κρασιά είναι οι παρακάτω:  
ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli,  
ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ  
ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux .

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

*Περιγραφή:*

Εθνική Νομοθεσία

*Περιγραφή:*

Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Κρασιά



**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  Hellenic Ministry of Rural Development & Food Section of wine & spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 101 76 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +302102124287
<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>	<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 ΑΙΤΗΣΗΣ:****5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**