

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Κυκλάδες (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΘΗΡΑΪΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ-Συν. Π.Ε ΕΝΟΣΙ ΣΙΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΝ ΘΗΡΑΙΚΟΝ ΠΡΟΙΟΔΟΝ-Syn. Ρ.Ε
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ν.Π.Ι.Δ. Συνεταιρισμός αναγκαστικής μορφής, με 1200 μέλη που αντιπροσωπεύουν το 10% των αγροτών της Θήρας και Θηρασίας.
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Πύργος Θήρας Κυκλάδων 84701 Σαντορίνη Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22860 22233, +30 22860 22596, +30 22860 25420
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22860 23137
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	lab@santowines.gr,santorini@santowines.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΑΡΟΥ ΕΝΟΣΙ ΑΓΡΟΤΙΚΟΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΝ ΠΑΡΟΥ
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ν.Π.Ι.Δ Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Παρόικια Πάρου Κυκλάδων 84400 Πάρος Κύπρος
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22840 22212 +30 22840 22235
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22840 22189
<i>Διεύθυνση ηλ-</i>	easp@otenet.gr

ταχυδρομείου:	
---------------	--

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Ι. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ & ΥΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε Ι. BOUTARIS & IOS INOROITIKI A.E
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Μεγαλοχώρι Θήρας Κυκλάδων 84700 Σαντορίνη Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 22860 81011, +30 22860 81607
Τηλεομοιοτυπία:	+30 22860 81606
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	santorini.winery@boutari.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Ε.Θ ΜΩΡΑΪΤΗΣ Α.Ε Ε.ΤΗ. MORAITIS A.E
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Νάουσα Πάρου Κυκλάδων 84401 Πάρος Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 22840 51350
Τηλεομοιοτυπία:	+30 22840 51193
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@moraitiswines.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗΣ ΙΝΟΡΟΙΙΣΙ ΗΑΤΖΙΔΑΚΙΣ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση

<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Πύργος Θήρας Κυκλάδων 84701 Σαντορίνη Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22860 32466
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22860 28395
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	hatzidakiswinery@yahoo.com

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΚΤΗΜΑ Ι. & Μ. ΑΡΓΥΡΟΣ Ο.Ε ΚΤΙΜΑ Ι. & Μ. ΑΡΓΙΡΟΣ Ο.Ε
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Επισκοπή Γωνία Θήρας Κυκλάδων 84700 Σαντορίνη Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22860 31489
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22860 32285
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	margiros@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΙΩΑΝΝΗΣ Σ. ΡΟΥΣΣΟΣ ΑΒΕΕ ΙΟΑΝΝΙΣ ROUSSOS ΑΒΕΕ
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Βιομηχανική και Εμπορική Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Επισκοπή Γωνία Θήρας Κυκλάδων 84700 Σαντορίνη Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22860 31349
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22860 31349
<i>Διεύθυνση ηλ-</i>	info@canavaroussos.gr

ταχυδρομείου:	
---------------	--

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΓΑΒΑΛΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ GAVALAS GEORGIOS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Μεγαλοχώρι Θήρας Κυκλάδων 84700 Σαντορίνη Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 22860 82552
Τηλεομοιοτυπία:	+30 22860 82552
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@gavalaswines.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΚΟΥΤΣΟΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ KOUTSOGIANNOPOULOS GEORGIOS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Βόθωνας Θήρας Κυκλάδων 84700 Σαντορίνη Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 22860 31322
Τηλεομοιοτυπία:	+30 22860 31355
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@volcanwines.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΕΡΜΗΣ Α.Ε ERMIS A.E
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμη Εταιρεία

<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς Αριθμό Έξω Γωνία Θήρας Κυκλάδων 84700 Σαντορίνη Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22860 33395
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22860 33395
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	santorini@yahoo.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΧΑΤΖΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ HATZAKIS NIKOLAOS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς Αριθμό Τάλαντα Σύρου Κυκλάδων 84100 Σύρος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 6946302920
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	nikoschatzakis@yahoo.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΡΟΔΟΥ - ΜΑΝΑΛΗ ΜΑΡΙΑ RODOU - MANALI MARIA
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς Αριθμό Άγιοι Ανάργυροι Σικίνου Κυκλάδων 84100 Σίκινος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22810 51281
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22810 51234
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	info@manaliswinery.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	CYCLADES_PRODIAGRAFES ΤΕΛΙΚΟ.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 300447/5.6.2008 (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008)
-----------------------	---

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Κυκλάδες (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Cyclades (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
3. Οίνος λικέρ
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός, λικέρ

<i>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</i>
1. Οίνος λευκός ξηρός <ul style="list-style-type: none">- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Μέγιστη 9,0*- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,08- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L
2. Οίνος λευκός ημίξηρος <ul style="list-style-type: none">- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος:10.0 % Vol.- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr / l): Μέγιστη 1,08- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό):250 mg/L***

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/ l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

4. Οίνος λευκός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 15.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/ l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/L

5. Οίνος λευκός λικέρ

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – max 22.0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/ l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο 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 λευκός ξηρός

Χρώμα λαμπερό πρασινοκίτρινο. Πυκνή μύτη με ευχάριστα αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων με νότες λευκών λουλουδιών. Πλούσιο στόμα, με δροσερή οξύτητα που το ισορροπεί και του δίνει σκελετό, εξασφαλίζοντάς του μακρά αρωματική επίγευση.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Χρώμα λαμπερό πρασινοκίτρινο. Πυκνή μύτη με ευχάριστα αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων με νότες λευκών λουλουδιών. Πλούσιο στόμα, με δροσερή γλυκύτητα και οξύτητα που το ισορροπούν και του δίνουν σκελετό, εξασφαλίζοντάς του μακρά αρωματική επίγευση.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Χρώμα λαμπερό πρασινοκίτρινο. Πυκνή μύτη με ευχάριστα αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων με νότες λευκών λουλουδιών. Πλούσιο στόμα, με δροσερή οξύτητα που το ισορροπεί και του δίνει σκελετό, εξασφαλίζοντάς του μακρά αρωματική και γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Χρώμα: Λαμπερό πρασινοκίτρινο. Άρωμα: Πυκνή μύτη με ευχάριστα αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων με νότες λευκών λουλουδιών. Πλούσιο στόμα, με δροσερή οξύτητα που ισορροπεί τη γλυκύτητα και του δίνει σκελετό, εξασφαλίζοντάς του μακριά αρωματική επίγευση.

5. Οίνος λευκός λικέρ

Χρώμα πορτοκαλί - χρυσαφί με λαμπερές ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο ώριμων και καραμελωμένων φρούτων σταφίδας

και μελιού. Πλούσια γεύση και γεμάτη με ισορροπία σακχάρων - οξύτητας και μακρά αρωματική επίγευση.

Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός, λικέρ

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l)]: Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/L

5. Οίνος Ερυθρός λικέρ

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – max 22.0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο 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 βαθυκόκκινο με κυανές ανταύγειες. Πυκνό άρωμα κόκκινων φρούτων βοτάνων και μπαχαρικών. Πλούσιο βελούδινο στόμα, με καλή δομή τανινών και επίγευση διάρκειας

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Χρώμα: Βαθυκόκκινο με κυανές ανταύγειες. Πυκνό άρωμα κόκκινων φρούτων βοτάνων και μπαχαρικών. Πλούσιο βελούδινο στόμα, με δροσερή γλυκύτητα, καλή δομή τανινών και επίγευση διάρκειας.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Χρώμα βαθυκόκκινο με κυανές ανταύγειες. Πυκνό άρωμα κόκκινων φρούτων βοτάνων και μπαχαρικών. Πλούσιο βελούδινο στόμα, με καλή δομή τανινών και γλυκιά επίγευση διάρκειας.

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Χρώμα βαθυκόκκινο με κυανές ανταύγειες. Πυκνό άρωμα κόκκινων φρούτων βοτάνων και μπαχαρικών. Πλούσιο βελούδινο και γλυκό στόμα, με καλή δομή τανινών και επίγευση διαρκείας.

5. Οίνος Ερυθρός λικέρ

Χρώμα σκούρο βαθυκόκκινο με κεραμιδί ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων, κυρίως μούρου, σταφίδας και μελιού. Βελούδινη και στρογγυλή γεύση με νότες μπαχαρικών, ισορροπία σακχάρων - οξύτητας και μακρά αρωματική επίγευση.

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l) : Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/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 λαμπερό τριανταφυλλί με ρόδινες ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο φρέσκων εξωτικών φρούτων και τριαντάφυλλου. Γεύση πλούσια, γεμάτη, δροσερή και φρουτώδης με νεύρο και φρεσκάδα και μακρά επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί με ρόδινες ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο φρέσκων εξωτικών φρούτων και τριαντάφυλλου. Γεύση πλούσια, γεμάτη, με δροσερή γλυκύτητα και φρουτώδης με νεύρο και φρεσκάδα και μακρά επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί με ρόδινες ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο φρέσκων εξωτικών φρούτων και τριαντάφυλλου. Γεύση πλούσια, γεμάτη, δροσερή και φρουτώδης με νεύρο και φρεσκάδα και μακρά γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος ερυθρωπός γλυκός

Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί με ρόδινες ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο φρέσκων εξωτικών φρούτων και τριαντάφυλλου. Γεύση πλούσια, γλυκιά, γεμάτη, δροσερή και φρουτώδης με νεύρο και φρεσκάδα και μακρά επίγευση.

Οίνος λιαστός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λιαστός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 16.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/ l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο 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:

Ο λευκός λιαστός έχει χρώμα πορτοκαλί - χρυσαφί με λαμπερές ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο ώριμων και καραμελωμένων φρούτων σταφίδας και μελιού. Γεύση πλούσια και γεμάτη με ισορροπία σακχάρων - οξύτητας και μακρά αρωματική επίγευση.

Ο ερυθρός λιαστός χρώμα σκούρο βαθυκόκκινο με κεραμιδί ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων, κυρίως μούρου, σταφίδας και μελιού. Γεύση βελούδινη και στρογγυλή με νότες μπαχαρικών, ισορροπία σακχάρων - οξύτητας και μακρά αρωματική επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές**Οινοποίηση λευκών οίνων**

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

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Κυκλάδες παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών 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. Κυκλάδες παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.	

Συστήματα μόρφωσης των πρεμνών

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Η μόρφωση των πρέμνων των ποικιλιών αμπέλου γίνεται σε παραδοσιακά κυπελλοειδή σχήματα ή γραμμικά σχήματα.	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Για τους λιαστούς οίνους η ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα των νωπών σταφυλιών πριν την έκθεση στον ήλιο ή υπό σκιά για μερική αφυδάτωση είναι, 230 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους, και μετά την έκθεση είναι 315 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους.	

Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν του λιαστού οίνου, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, συμπυκνωμένου γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους, ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή αποστάγματος, καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπίκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια..

Ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης του λιαστού οίνου, που πραγματοποιείται κατά την παραμονή του σε βαρέλια από ξύλο δρυός, είναι τουλάχιστον 12 μήνες για το λευκό και 18 μήνες για τον ερυθρό. Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαίωσης, όσο χρόνο κι αν διαρκέσει, λαμβάνει χώρα μόνο στις νήσους των Κυκλάδων.

Ο οίνος λικέρ Π.Γ.Ε. Κυκλάδες παράγεται από γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση ή οίνο ή συνδυασμό των παραπάνω προϊόντων στο οποίο έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μίγμα: ουδέτερη αλκοόλη οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης, που προέρχεται από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96%Vol. ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% Vol και όχι ανώτερο από 86% Vol.

Ο οίνος λιαστος Π.Γ.Ε. Κυκλάδες, τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους ή αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπίκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια.

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

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

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται σε 80HL γλεύκους ερυθρών ποικιλιών και 75 HL γλεύκους λευκών ποικιλιών.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Κυκλάδες καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 300447/5.6.2008 (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Κυκλάδες περιλαμβάνει τις περιοχές που βρίσκονται στα διοικητικά όρια του νομού στο Νομό Κυκλάδων και σε υψόμετρο από 30 μέτρα και άνω

a. Περιοχή NUTS

GR422	Κυκλάδες
-------	----------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

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

07. ASSYRTIKO

01. SAVATIANO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Voidomatis N

Moschato Aspro B

Monemvasia B

Mavrotragano N

Gaidouria B

Aidani Mavro N

Fokiano N

Aidani Aspro B

Limnio N

Athiri Mavro N

Mandilaria Aspri B

Asprouda Santorinis B

Kotsifali N

Athiri B

Katsano B

Kritiko B

Avgoustiatis N

Vaftra N

Platani B

Potamisi B

Mandilaria N

Maloukato B

Malagousia B

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός των Οίνων (Κατηγορία 1) και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Τα νησιά των Κυκλάδων απαρτίζουν ένα νομό με μεγάλη παράδοση και ιστορία από αρχαιοτάτων χρόνων. Το **κρασί**, αναπόσπαστο κομμάτι των καθημερινών διατροφικών συνηθειών αποτέλεσε ένα πρωταγωνιστικό ρόλο στη ζωή των Κυκλαδίων. Λόγω του υψηλού δείκτη ηλιοφάνειας και γενικότερα του υποτροπικού – μεσογειακού κλίματος σχεδόν σε όλα τα νησιά των Κυκλάδων είχαμε και έχουμε αμπελοκαλλιέργεια και κατά συνεπεία παραγωγή **οίνων**.

Από την αρχαιότητα δε, στοιχεία που έρχονται κατά καιρούς στο φως, αποδεικνύουν ότι όχι μόνο είχαμε παραγωγή οίνου αλλά λόγω της υψηλής ποιότητάς των, διαπιστώνουμε την ύπαρξη συστήματος προστασίας της προέλευσης αντίστοιχο με το σημερινό σύστημα Ονομασιών Προέλευσης για την διασφάλιση της ποιότητας με αυστηρότατες συνέπειες για όσους θα προσπαθούσαν να κακομεταχειριστούν, να νοθεύσουν ή να σφετεριστούν τους **οίνους** με Γεωγραφική ένδειξη.

Η καλλιέργεια του αμπελιού στην **Αρχαϊκή περίοδο** και πιο συγκεκριμένα κατά τον 7^ο αι. π.Χ., έχει διαδοθεί πλέον σε όλο τον ελλαδικό χώρο, αφού το κλίμα και το έδαφός τους προσφέρονται για αμπελοκαλλιέργεια. Η διονυσιακή λατρεία εξαπλώνεται, δημιουργώντας, μέσα από τις διονυσιακές γιορτές τη δραματική ποίηση, το θέατρο και την τραγωδία. Ταυτόχρονα, διαδίδονται παλαιές και νέες οινοποιητικές τεχνικές, όπως το λιάσιμο σταφυλιών και η προσθήκη διαφόρων φυτών, βοτάνων, μελιού, καθώς και ρητίνης, για συντήρηση ή τον αρωματισμό του κρασιού. Στα μεγάλα αμπελουργικά κέντρα περιλαμβάνεται και η Νάξος.

Στην **Ενετοκρατία** (12^ος - 17^ος αι.), οι Βενετοί κυριάρχησαν στα νησιά των Κυκλάδων. Ανέκαθεν, οι Ευρωπαίοι εκτιμούσαν τους ελληνικούς οίνους, όχι μόνο για την ποιότητά τους, αλλά και γιατί άντεχαν στα μακρινά θαλάσσια ταξίδια. Έτσι, τα φράγκικα και τα βενετσιάνικα πλοία αρχίζουν να φορτώνουν όλο και πιο πολλά κρασιά, των Κυκλάδων. Η χρυσή εποχή των Κυκλαδικών κρασιών στην **Ενετοκρατία**, θα λήξει με την οριστική κυριαρχία των Τούρκων, μετά από εξαιρετική πορεία, με ένδοξες στιγμές, όπως αυτή της φήμης των σαντορινίων κρασιών στο Παρίσι

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

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

Στις Κυκλάδες, παντού σχεδόν συναντώνται οι **ιστορικοί αμπελώνες**. Ο αμπελώνας στην Πάρο, αλλά και στη Νάξο, την Αμοργό, την Κέα (Τζια) και τη Σύρο, είχαν φήμη από την αρχαιότητα. Σε ορισμένες δε ιστορικές περιόδους, όπως στη Βενετοκρατία, παρουσίασαν ιδιαίτερη άνθηση. Στον αμπελώνα στη Σαντορίνη υπάρχουν στοιχεία οινοποιητικής δραστηριότητας πριν καν τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου του νησιού, κατά τους προϊστορικούς χρόνους. Η Σαντορίνη συνδύαζε πάντα μεγάλη παραγωγή με ποιότητα και εξωστρέφεια, με αποκορύφωμα την εξαγωγική δραστηριότητα του Vinsanto κατά τη Βενετοκρατία, την Τουρκοκρατία, αλλά και το 19^ο αιώνα, όπου σημείωνε μεγαλύτερες εξαγωγές από τα κρασιά όλης της υπόλοιπης Ελλάδας μαζί. Το ηφαιστειογενές έδαφός της, άνυδρο και αφιλόξενο για τη φυλλοξήρα, το κλάδεμα με την κουλούρα, οι σπάνιες γηγενείς ποικιλίες (με κορυφαία το Ασύρτικο) και το τοπίο των παραθαλάσσιων αμπελοτοπιών της, συνηγορούν στην προστασία και στην ανάδειξη του αμπελώνα της ως μνημείο παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς.

Στις μέρες μας σχεδόν σε όλα τα νησιά συναντάμε αμπελοκαλλιέργειες και παραγωγή οίνου. Τη συστηματικότερη και πιο ολοκληρωμένη προσπάθεια την συναντάμε στα νησιά Σαντορίνη, και Πάρο που αποτελούν από μόνες τους περιοχές Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Από τα υπόλοιπα νησιά των Κυκλάδων σοβαρή προσπάθεια γίνεται από παραγωγούς στην Τήνο, Μύκονο, Σίκινο, Σύρο και Νάξο. Στις υπόλοιπες Κυκλάδες μεμονωμένοι παραγωγοί με λίγα μέσα που διαθέτουν προσπαθούν να διασώσουν την τοπική παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας, και της οινοποίησης.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Κυκλάδες απλώνεται στην οριοθετημένη περιοχή των νησιών των Κυκλάδων και σε υψόμετρο από 30 μέτρα και πάνω.

Η φύση των νησιών, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς και η γεινίαση με τη θάλασσα παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων με Π.Γ.Ε. Κυκλάδες.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Οι αμπελώνες στα νησιά των Κυκλάδων ουσιαστικά «μπαλκόνια» στο Αιγαίο πέλαγος. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού οι βόρειοι άνεμοι τα γνωστά μελέμια, δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας.

Επιπλέον ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε Κυκλάδες.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κυκλάδες, 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 των Οίνων Λικέρ (Κατηγορία 3) και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Τα νησιά των Κυκλάδων απαρτίζουν ένα νομό με μεγάλη παράδοση και ιστορία από αρχαιοτάτων χρόνων. Το κρασί, αναπόσπαστο κομμάτι των καθημερινών διατροφικών συνηθειών αποτέλεσε ένα πρωταγωνιστικό ρόλο στη ζωή των Κυκλαδιτών. Λόγω του υψηλού δείκτη ηλιοφάνειας και γενικότερα του υποτροπικού – μεσογειακού κλίματος σχεδόν σε όλα τα νησιά των Κυκλάδων είχαμε και έχουμε αμπελοκαλλιέργεια και κατά συνεπεία παραγωγή οίνων.

Από την αρχαιότητα δε, στοιχεία που έρχονται κατά καιρούς στο φως, αποδεικνύουν ότι όχι μόνο είχαμε παραγωγή οίνου αλλά λόγω της υψηλής ποιότητάς των, διαπιστώνουμε την ύπαρξη συστήματος προστασίας της προέλευσης αντίστοιχο με το σημερινό σύστημα Ονομασιών Προέλευσης για την διασφάλιση της ποιότητας με αυστηρότατες συνέπειες για όσους θα προσπαθούσαν να κακομεταχειριστούν, να νοθεύσουν ή να σφετεριστούν τους οίνους με Γεωγραφική ένδειξη.

Η καλλιέργεια του αμπελιού στην Αρχαϊκή περίοδο και πιο συγκεκριμένα κατά τον 7^ο αι. π.Χ., έχει διαδοθεί πλέον σε όλο τον ελλαδικό χώρο, αφού το κλίμα και το έδαφος τους προσφέρονται για αμπελοκαλλιέργεια. Η διονυσιακή λατρεία εξαπλώνεται, δημιουργώντας, μέσα από τις διονυσιακές γιορτές τη δραματική ποίηση, το θέατρο και την τραγωδία. Ταυτόχρονα, διαδίδονται παλαιές και νέες οινοποιητικές τεχνικές, όπως το λιάσιμο σταφυλιών και η προσθήκη διαφόρων φυτών, βοτάνων, μελιού, καθώς και ρητίνης, για συντήρηση ή τον αρωματισμό του κρασιού. Στα μεγάλα αμπελουργικά κέντρα περιλαμβάνεται και η Νάξος.

Στην Ενετοκρατία (12^{ος} - 17^{ος} αι.), οι Βενετοί κυριάρχησαν στα νησιά των Κυκλάδων. Ανέκαθεν, οι Ευρωπαίοι εκτιμούσαν τους ελληνικούς οίνους, όχι μόνο για την ποιότητά τους, αλλά και γιατί άντεχαν στα μακρινά θαλάσσια ταξίδια. Έτσι, τα φράγκικα και τα βενετσιάνικα πλοία αρχίζουν να φορτώνουν όλο και πιο πολλά κρασιά, των Κυκλάδων. Η χρυσή εποχή των Κυκλαδικών κρασιών στην Ενετοκρατία, θα λήξει με την οριστική κυριαρχία των Τούρκων, μετά από εξαιρετική πορεία, με ένδοξες στιγμές, όπως αυτή της φήμης των σαντορινίων κρασιών στο Παρίσι

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

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

Στις Κυκλάδες, παντού σχεδόν συναντώνται οι ιστορικοί αμπελώνες. Ο αμπελώνας στην Πάρο, αλλά και στη Νάξο, την Αμοργό, την Κέα (Τζια) και τη Σύρο, είχαν φήμη από την αρχαιότητα. Σε ορισμένες δε ιστορικές περιόδους, όπως στη Βενετοκρατία, παρουσίασαν ιδιαίτερη άνθηση. Στον αμπελώνα στη Σαντορίνη υπάρχουν στοιχεία οινοποιητικής δραστηριότητας πριν καν τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου του νησιού, κατά τους προϊστορικούς χρόνους. Η Σαντορίνη συνδύαζε πάντα μεγάλη παραγωγή με ποιότητα και εξωστρέφεια, με αποκορύφωμα την εξαγωγική δραστηριότητα του Vinsanto κατά τη Βενετοκρατία, την Τουρκοκρατία, αλλά και το 19^ο αιώνα, όπου σημείωνε μεγαλύτερες εξαγωγές από τα

κρασιά όλης της υπόλοιπης Ελλάδας μαζί. Το ηφαιστειογενές έδαφός της, άνυδρο και αφιλόξενο για τη φυλλοξήρα, το κλάδεμα με την κουλούρα, οι σπάνιες γηγενείς ποικιλίες (με κορυφαία το Ασύρτικο) και το τοπίο των παραθαλάσσιων αμπελοτοπιών της, συνηγορούν στην προστασία και στην ανάδειξη του αμπελώνα της ως μνημείο παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς.

Στις μέρες μας σχεδόν σε όλα τα **νησιά** συναντάμε αμπελοκαλλιέργειες και παραγωγή οίνου. Τη συστηματικότερη και πιο ολοκληρωμένη προσπάθεια την συναντάμε στα νησιά Σαντορίνη, και Πάρο που αποτελούν από μόνες τους περιοχές Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Από τα υπόλοιπα νησιά των Κυκλάδων σοβαρή προσπάθεια γίνεται από παραγωγούς στην Τήνο, Μύκονο, Σίκινο, Σύρο και Νάξο. Στις υπόλοιπες Κυκλάδες μεμονωμένοι παραγωγοί με λίγα μέσα που διαθέτουν προσπαθούν να διασώσουν την τοπική παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας, και της οινοποίησης.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Κυκλάδες απλώνεται στην οριοθετημένη περιοχή των νησιών των Κυκλάδων και σε υψόμετρο από 30 μέτρα και πάνω.

Η φύση των νησιών, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς και η γεινίαση με τη θάλασσα παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων με Π.Γ.Ε. Κυκλάδες.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Οι αμπελώνες στα νησιά των Κυκλάδων ουσιαστικά «μπαλκόνια» στο Αιγαίο πέλαγος. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού οι βόρειοι άνεμοι τα γνωστά μελέμια, δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας. Επιπλέον ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Κυκλάδες.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κυκλάδες, 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.

15) Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός των Οίνων από λιαστά σταφύλια (Κατηγορία) και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

Α. Ιστορικός δεσμός.

Τα **νησιά** των Κυκλάδων απαρτίζουν ένα νομό με μεγάλη παράδοση και ιστορία από αρχαιοτάτων χρόνων. Το **κρασί**, αναπόσπαστο κομμάτι των καθημερινών διατροφικών συνηθειών αποτέλεσε ένα πρωταγωνιστικό ρόλο στη ζωή των Κυκλαδίων. Λόγω του υψηλού δείκτη ηλιοφάνειας και γενικότερα του υποτροπικού – μεσογειακού κλίματος σχεδόν σε όλα τα **νησιά** των Κυκλάδων είχαμε και έχουμε αμπελοκαλλιέργεια και κατά συνεπεία παραγωγή **οίνων**.

Από την αρχαιότητα δε, στοιχεία που έρχονται κατά καιρούς στο φως, αποδεικνύουν ότι όχι μόνο είχαμε παραγωγή οίνου αλλά λόγω της υψηλής ποιότητάς των, διαπιστώνουμε την ύπαρξη συστήματος προστασίας της προέλευσης αντίστοιχο με το σημερινό σύστημα Ονομασιών Προέλευσης για την διασφάλιση της ποιότητας με αυστηρότατες συνέπειες για όσους θα προσπαθούσαν να κακομεταχειριστούν, να νοθεύσουν ή να σφετεριστούν τους **οίνους** με Γεωγραφική ένδειξη.

Η καλλιέργεια του αμπελιού **στην Αρχαϊκή περίοδο** και πιο συγκεκριμένα κατά τον 7^ο αι. π.Χ., έχει διαδοθεί πλέον σε όλο τον ελλαδικό χώρο, αφού το κλίμα και το έδαφός τους προσφέρονται για αμπελοκαλλιέργεια. Η διονυσιακή λατρεία εξαπλώνεται, δημιουργώντας, μέσα από τις διονυσιακές γιορτές τη δραματική ποίηση, το θέατρο και την τραγωδία. Ταυτόχρονα, διαδίδονται παλαιές και νέες οινοποιητικές τεχνικές, όπως το λιάσιμο σταφυλιών και η προσθήκη διαφόρων φυτών, βοτάνων, μελιού, καθώς και ρητίνης, για συντήρηση ή τον αρωματισμό του κρασιού. Στα μεγάλα αμπελουργικά κέντρα περιλαμβάνεται και η Νάξος.

Στην Ενετοκρατία (12^{ος} - 17^{ος} αι.), οι Βενετοί κυριάρχησαν στα νησιά των Κυκλάδων. Ανέκαθεν, οι Ευρωπαίοι εκτιμούσαν τους ελληνικούς οίνους, όχι μόνο για την ποιότητά τους, αλλά και γιατί άντεχαν στα μακρινά θαλάσσια ταξίδια. Έτσι, τα φράγκικα και τα βενετσιάνικα πλοία αρχίζουν να φορτώνουν όλο και πιο πολλά κρασιά, των Κυκλάδων. Η χρυσή εποχή των Κυκλαδικών κρασιών **στην Ενετοκρατία**, θα λήξει με την οριστική κυριαρχία των Τούρκων, μετά από εξαιρετική πορεία, με ένδοξες στιγμές, όπως αυτή της φήμης των σαντορινιών κρασιών στο Παρίσι

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

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

Στις Κυκλάδες, παντού σχεδόν συναντώνται οι **ιστορικοί αμπελώνες**. Ο αμπελώνας στην Πάρο, αλλά και στη Νάξο, την Αμοργό, την Κέα (Τζία) και τη Σύρο, είχαν φήμη από την αρχαιότητα. Σε ορισμένες δε ιστορικές περιόδους, όπως στη Βενετοκρατία, παρουσίασαν ιδιαίτερη άνθηση. Στον αμπελώνα στη Σαντορίνη υπάρχουν στοιχεία οινοποιητικής δραστηριότητας πριν καν τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου του νησιού, κατά τους προϊστορικούς χρόνους. Η Σαντορίνη συνδύαζε πάντα μεγάλη παραγωγή με ποιότητα και εξωστρέφεια, με αποκορύφωμα την εξαγωγική δραστηριότητα του Vinsanto κατά τη Βενετοκρατία, την Τουρκοκρατία, αλλά και το 19^ο αιώνα, όπου σημείωνε μεγαλύτερες εξαγωγές από τα κρασιά όλης της υπόλοιπης Ελλάδας μαζί. Το ηφαιστειογενές έδαφός της, άνυδρο και αφιλόξενο για τη φυλλοξήρα, το κλάδεμα με την κουλούρα, οι σπάνιες γηγενείς ποικιλίες (με κορυφαία το Ασύρτικο) και το τοπίο των παραθαλάσσιων αμπελοτοπιών της, συνηγορούν στην προστασία και στην ανάδειξη του αμπελώνα της ως μνημείο παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς.

Στις μέρες μας σχεδόν σε όλα τα **νησιά** συναντάμε αμπελοκαλλιέργειες και παραγωγή οίνου. Τη συστηματικότερη και πιο ολοκληρωμένη προσπάθεια την συναντάμε στα νησιά Σαντορίνη, και Πάρο που αποτελούν από μόνες τους περιοχές Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Από τα υπόλοιπα νησιά των Κυκλάδων σοβαρή προσπάθεια γίνεται από παραγωγούς στην Τήνο, Μύκονο, Σίκινο, Σύρο και Νάξο. Στις υπόλοιπες Κυκλάδες μεμονωμένοι παραγωγοί με λίγα μέσα που διαθέτουν προσπαθούν να διασώσουν την τοπική παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας, και της οινοποίησης.

Ο Λιαστός οίνος παράγεται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή από πολλές δεκαετίες πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου (λιαστού ή λικέρ) 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 ή λικέρ) 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

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Κυκλάδες απλώνεται στην οριοθετημένη περιοχή των νησιών των Κυκλάδων και σε υψόμετρο από 30 μέτρα και πάνω.

Η φύση των νησιών, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς και η γειννίαση με τη θάλασσα παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων με Π.Γ.Ε. Κυκλάδες.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Οι αμπελώνες στα νησιά των Κυκλάδων ουσιαστικά «μπαλκόνια» στο Αιγαίο πέλαγος. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού οι βόρειοι άνεμοι τα γνωστά μελέμια, δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας. Επιπλέον ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε Κυκλάδες.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κυκλάδες, 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

<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».	

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».	

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 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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία

προϋποθέσεων:	
---------------	--

Περιγραφή των προϋποθέσεων

Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

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

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 818B/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.) Τριφυλία 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 / kokinelì, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s).

Δ) Περιορισμοί στην αναγραφή ποικιλίας

Σύμφωνα με το άρθρο 3 του Νόμου υπ' αριθ. 427/30-8-1976 «Περί αντικατάστασης, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» «(ΦΕΚ 230/A31-8-1976) δεν επιτρέπεται η αναγραφή της ποικιλίας «Μονεμβασία» για τους λευκούς οίνους.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ**a. Άλλα δικαιολογητικά:**

Περιγραφή:

Αίτηση καταχώρησης

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ Δ/ΣΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ, ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ & ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΥ & ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT & FOOD SECTION OF WINES AND SPIRITS
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 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 ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

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