

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

### I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Κως (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΝΑΜΠΕΛΟΣ Α.Ε. ΟΙΝΑΒΕΛΟΣ S.A.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμος Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό Χωρίς τ.κ. Μινιέρα Ασφενιδίου,Κως Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22420 69860
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22420 96622
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@inambelos.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΒΑΣΙΛΗΣ ΧΑΤΖΗΕΜΜΑΝΟΥΗΛ VASSILIS HAGIEMMANOUIL
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό Χωρίς τ.κ. 11ο χλμ Επαρχιακής Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22420 68888
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22420 68887
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	vasili63@otenet.gr

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ. 278468/08 (5)
-----------------------	---------------------------------------

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Κως (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Kos (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, ημίξηρος και ημίγλυκος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

##### 1. Οίνος λευκός 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 ( 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 διοξείδιο του θείου (mg/l): 200

##### 2. Οίνος λευκός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250 \*\*\*

##### 3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250

-

\*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 κιτρινοπράσινο έως αχυρόχρωμο με κιτρινίζουσες ανταύγειες όταν πρόκειται για κρασί που έχει περάσει από βαρέλι. Φρουτώδη αρώματα χαρακτηριστικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Στην περίπτωση χρήσης βαρελιού επιπλέον διακρίνονται και τα αρώματα της βανιλίνης του ξύλου. Φρουτώδη αρώματα στόματος, φρέσκια δροσερή γεύση, λιπαρότητα και διάρκεια

### **2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

Χρώμα λαμπερό κιτρινοπράσινο έως αχυρόχρωμο με κιτρινίζουσες ανταύγειες όταν πρόκειται για κρασί που έχει περάσει από βαρέλι. Φρουτώδη αρώματα χαρακτηριστικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Στην περίπτωση χρήσης βαρελιού επιπλέον διακρίνονται και τα αρώματα της βανιλίνης του ξύλου. Φρουτώδη αρώματα στόματος, ελαφριά γλυκύτητα, καλή δομή και διάρκεια.

### **3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

Χρώμα λαμπερό κιτρινοπράσινο έως αχυρόχρωμο με κιτρινίζουσες ανταύγειες όταν πρόκειται για κρασί που έχει περάσει από βαρέλι. Φρουτώδη αρώματα χαρακτηριστικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Στην περίπτωση χρήσης βαρελιού επιπλέον διακρίνονται και τα αρώματα της βανιλίνης του ξύλου. Φρουτώδη αρώματα στόματος, ευχάριστη γλυκύτητα, καλή δομή και διάρκεια.

## **Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος**

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

### **1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,5% 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 150

## 2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.5 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200\*\*\*

### 1. 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.5 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο 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

\*\*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 έντονο ρουμπινί ή πορφυρό με ιώδεις αποχρώσεις εφ' όσον πρόκειται για νέα κρασιά, μεταβαλλόμενο σε βαθύχρωμο ερυθρό με κεραμιδί αποχρώσεις όταν έχουμε κρασιά παλαιώσης. Αρώματα χαρακτηριστικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται σε συνδυασμό νότες ξύλου κατά την παλαιώση. Γεύση καθαρή, πλούσια και τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Γεμάτο σώμα και μακρά επίγευση.

#### 2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Χρώμα έντονο ρουμπινί ή πορφυρό με ιώδεις αποχρώσεις εφ' όσον πρόκειται για νέα κρασιά, μεταβαλλόμενο σε βαθύχρωμο ερυθρό με κεραμιδί αποχρώσεις όταν έχουμε κρασιά παλαιώσης. Αρώματα χαρακτηριστικά των ποικιλιών από τις

οποίες παράγεται σε συνδυασμό νότες ξύλου κατά την παλαίωση. Γεύση με ίχνη γλυκύτητας, καθαρή, πλούσια και τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Γεμάτο σώμα και μακρά επίγευση.

### **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

Χρώμα έντονο ρουμπινί ή πορφυρό με ιώδεις αποχρώσεις εφ' όσον πρόκειται για νέα κρασιά, μεταβαλλόμενο σε βαθύχρωμο ερυθρό με κεραμιδί αποχρώσεις όταν έχουμε κρασιά παλαίωσης. Αρώματα χαρακτηριστικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται σε συνδυασμό νότες ξύλου κατά την παλαίωση. Γεύση καθαρή, πλούσια και τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Γεμάτο σώμα, ευχάριστη γλυκύτητα και 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: 10,0 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200

#### **2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250 \*\*\*

#### **3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):250

\*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 Ερυθρώπός ξηρός**

Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί έως βιολετί. Πλούσιο άρωμα φρέσκων φρούτων χαρακτηριστικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Γεύση δροσερή με ευχάριστη οξύτητα και μακρά επίγευση.

**2. Οίνος Ερυθρώπός ημίξηρος**

Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί έως βιολετί. Πλούσιο άρωμα φρέσκων φρούτων χαρακτηριστικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Γεύση δροσερή με διακριτική γλυκύτητα και ευχάριστη οξύτητα.

**3. Οίνος Ερυθρώπός ημίγλυκος**

Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί έως βιολετί. Πλούσιο άρωμα φρέσκων φρούτων χαρακτηριστικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Γεύση δροσερή με ευχάριστη γλυκύτητα και μακρά επίγευση.

### 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>	
Ο Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Κως 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. Κως 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. Κως παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.	

##### Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Για την παραγωγή ημίξηρων και ημίγλυκων 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 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 και ερυθρωτούς οίνους σε 75 HL τελικού προϊόντος.

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Κως καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 278468/28.2.2008 (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Κως περιλαμβάνει τις περιοχές της νήσου Κω που βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 20 μέτρων.
---

**a. Περιοχή NUTS**

GR421	Δωδεκάνησος
-------	-------------

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

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

**6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

**a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

07. ASSYRTIKO

06. CABERNET SAUVIGNON

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

Sauvignon Blanc B

Merlot N

Mourvedre N

Chardonnay B

Syrah N

Tempranillo N

Athiri B

Cinsaut N

Grenache Rouge N

Cabernet-Sauvignon N

Malagousia B

**c. Άλλες ποικιλίες:**

--

**7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ****Ιστορικός,πολιτιστικός,κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον****Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:****A. Ιστορικός δεσμός.**

Στο αμπελουργικό διαμέρισμα της Δωδεκανήσου και ειδικά στην Κω, στην πατρίδα του Ιπποκράτη με το γλυκό κλίμα και την εύφορη γη αναπτύσσεται η αμπελοκαλλιέργεια σαν στοιχείο πολιτισμού. Η Κως ήταν γνωστή για την αμπελουργία και την παραγωγή οίνων στα πέρατα του τότε γνωστού κόσμου κατά 4000 και πλέον χρόνια πριν. Από τα γραπτά κείμενα μαθαίνουμε οτι στην Κω είχαν αναπτυχθεί ιδιαίτερες τεχνικές οινοποίησης με αποτέλεσμα την δημιουργία εύπεπτων κρασιών τα οποία ήταν περιζήτητα. Οι κωακοί αμφορείς μετέφεραν το κρασί αυτό στα πέρατα του τότε γνωστού κόσμου. Τσαμπιά σταφυλιών απεικονίζονται στα αρχαία νομίσματα. Εύκολα καταλαβαίνει κανείς τον τεράστιο ρόλο που έπαιξε το εμπόριο κρασιού στην οικονομία του νησιού. Το έμβλημα του δήμου Κω αποτελείται από το σταφύλι και το φίδι δηλ αμπελουργία και

ιατρική που είναι συνυφασμένες και άρρηκτα δεμένες με την ιστορία της περιοχής. Ξένοι ταξιδιώτες που πέρασαν από το νησί της Κω τον 18<sup>ο</sup> και 19<sup>ο</sup> αιώνα αναφέρονται στους πλούσιους αμπελώνες της και το ευωδιαστό κρασί της.

Ο Ιπποκράτης, ο οποίος υπήρξε ο θεμελιωτής της Ιατρικής παγκοσμίως, περιέγραψε με σαφήνεια τους τύπους και τις ποσότητες του κρασιού που πρέπει να καταναλώνουν οι άνθρωποι και έδωσε έμφαση στην θετική επίδραση που έχει το κρασί στην υγεία του ανθρώπου, όταν αυτό καταναλώνεται με σύνεση: «**και πινέτω οίνον αυστηρόν Κών ως μελάντατον**» και «**πινέτω δε οίνον Κών υπόστρυφνον ως μελάντατον**». «Αυστηρό» σημαίνει το ξηρό κρασί, «μελάντατο» το βαθύ κόκκινο, σχεδόν μαύρο και «υπόστρυφνον» το στυφό ή μπρούσκο κρασί.

Αλλά εάν ο Ιπποκράτης ήταν φίλος του κόκκινου κρασιού, η αρχαία Κως παρήγαγε και εξαιρετικά λευκά κρασιά. Όπως μας λέει ο **Στράβων** (XIV 2,19) φημιζόταν επίσης για τον «**λευκοκόων**» ή «**τεθαλαπυμένον οίνον**», το ανοιχτόχρωμο (λευκό) κρασί που το έπιναν ανακατεμένο με θαλασσινό νερό.

Οι κάτοικοί της Κω, δεινοί έμποροι, πουλούσαν τα κρασιά τους από τη Μαύρη Θάλασσα μέχρι τη Μεσόγειο, όπου και βρέθηκαν πλήθος "κωακών αμφορέων".

Το κρασί της Κω που ήταν ένα από τα κρασιά στο οποίο προστίθενταν άλμη στον μούστο, έτυχε ευρύτατης μίμησης: το 2<sup>ο</sup> αιώνα μ.Χ. ο Κάτων (*De agri cultura*, 112-113) δίνει μια σχετική συνταγή. Σε κάποια μέρη, όπως στην Κω, πρόσθεταν θαλασσινό νερό στο μούστο πριν από τη ζύμωση (τεθαλασσωμένος οίνος), ενώ δεν ήταν άγνωστη η χρήση ρητίνης, αλλά και η προσθήκη αφίνθου (δηλαδή η παρασκευή βερμούτ), μέθοδος που αποδίδεται στον Ιπποκράτη- εξ ου και «Ιπποκράτειος Οίνος». Σε κάποια μέρη, όπως στην Κω, πρόσθεταν θαλασσινό νερό στο μούστο πριν από τη ζύμωση (τεθαλασσωμένος οίνος). Σύμφωνα με τον Πλίνιο αυτή επινοήθηκε στην Κω(Πλίνιος, XIV, 78, XIV 120).ενώ δεν ήταν άγνωστη η χρήση ρητίνης, αλλά και η προσθήκη αφίνθου (δηλαδή η παρασκευή βερμούτ), μέθοδος που αποδίδεται στον Ιπποκράτη- εξ ου και «Ιπποκράτειος Οίνος».. Η προσθήκη μυρωδικών, μπαχαρικών ή αρωματικών βοτάνων, όπως θυμάρι, μέντα, γλυκάνισο ή σμύρνα, για να αναδυθεί η γεύση του ήταν συχνά υπεύθυνη για τη διαφοροποίηση του κρασιού από τόπο σε τόπο.

Το 1930 ιδρύεται εργοστάσιο οινοποίησης και ο αγροτικός πληθυσμός παραδίδει σε αυτό τα σταφύλια του .Το 1947 αλλάζει χέρια και το 1949 δημιουργείται ο Συναιτερισμός Οινοποιήσεως και Πώλησης Σταφυλιών Κω ο οποίος λειτούργησε μέχρι το 1996.

Από την ιστορική καταγραφή της παραγωγής σταφυλιών και οίνου στο νησί διαφαίνεται ότι η ιστορία του δια μέσου του χρόνου είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το αμπέλι και το κρασί

#### **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 μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Κω βρίσκεται στα διοικητικά όρια του Δήμου ΚΩ.

Τα εδάφη των αμπελώνων είναι στο μεγαλύτερο μέρος επικλινή,ελαφρά,αμμοπηλώδη και αμμοαργιλοπηλώδη.

Τα σταφύλια παράγονται από αμπελώνες που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη και στους οποίους εφαρμόζονται οι συνθήκες στη περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοση τους δεν υπερβαίνει τα 1000 κιλά/στρέμμα ή 10000κιλά /εκτάριο. Η διαμόρφωση των πρέμνων είναι γραμμική και το κλάδεμα που ακολουθείται είναι είτε το Royat είτε το Guyot ανάλογα με την ποικιλία.

Το νησί της Κω λόγω της θέσης και του προσανατολισμού του παρουσιάζει ιδιαίτερα ευνοϊκές ιδιαίτερα κλιματικές συνθήκες για την αμπελοκαλλιέργεια.

Το κλίμα είναι τυπικά μεσογειακό, με ήπιο χειμώνα, καλοκαίρι ξηρό μέτρια θερμό και σχετικά δροσερό. Πολύ καλό στοιχείο του κλίματος είναι η διαφορά θερμοκρασίας ημέρας και νύκτας κατά τους θερινούς μήνες δηλαδή κατά την

πορεία ωρίμανσης των σταφυλιών με συνέπεια οι ερυθρές ποικιλίες να είναι πλούσιες σε χρωστικές

Η ηλιοφάνεια είναι μεγάλη 2990-3000 ώρες σε βαθμό που να αποτελεί έναν από τους πιο ισχυρούς παράγοντες μαζί με τους ανέμους για τον καθορισμό του προσανατολισμού γραμμής φύτευσης ώστε να μην υπερωριμάζει.

Σημαντική είναι και η επίδραση της απόγεια και θαλάσσιας αύρας αφού οι αμπελώνες βρίσκονται στους πρόποδες του όρου Δίκαιος, ο δε συνδυασμός της με την κλίση των εδαφών και τον προσανατολισμό τους δημιουργούν ένα δροσερό περιβάλλον ιδιαίτερα για τις θερμές για άλλες περιοχές ώρες βοηθά τη φωτοσύνθεση να έχει μεγαλύτερη διάρκεια ανά ημέρα.

Οι βροχοπτώσεις είναι ικανοποιητικές.

#### *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. Κως.

#### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κως 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».	

### 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
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<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
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p>A) 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»</p> <p>B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής          Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία          Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/B/15-6-2005).</p> <p>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις          Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Εγκριση 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.) Κως 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 / kokinel, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignoble(s) en terrasses</p>	

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

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρησης
<i>Περιγραφή:</i>
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 10176 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 ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**

**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**