

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Λακωνία (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Γ.ΤΣΙΜΠΙΣΗΣ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ ΟΕ G.TSIMPISIS AND SIA WINERY ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ ΟΕ
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 23070 Βελιές Μονεμβασίας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2732053096
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 2732053119
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@malvasiawines.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΗΡΑΚΛΗ ΤΡΙΧΕΙΛΗ ΟΙΝΟΡΟΙΙΑ ΙΡΑΚΛΙ ΤΡΙΗΕΙΛΙ
<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 23070 Ασωπός Λακωνίας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2732083093
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 2732082283
<i>Διεύθυνση ηλ-</i>	seo@wine.org.gr

ταχυδρομείου:	
---------------	--

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΒΑΤΙΣΤΑΣ ΙΩΑΝΝΗΣ VATISTAS IOANNIS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό Χωρίς τ.κ. Λαχί Νεάπολης Λακωνίας Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 27320 83093
Τηλεομοιοτυπία:	+30 27320 82283
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΘΕΟΔΩΡΑΚΑΚΟΣ GEORGIOS THEODORAKAKOS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 23057 17ο χλμ Ε.Ο. Σπάρτης-Γυθείου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 27310 36555
Τηλεομοιοτυπία:	+30 27310 36550
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@estatetheodorakakos.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΛΑΚΩΝΙΑ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ τελ.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ. 387430/00 (7)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ. 278463/08 (3)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ. 320085/08 (5)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Λακωνία (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Lakonia (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

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος Λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

<i>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</i>

1. Οίνος λευκός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.5 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.5 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

4. Οίνος λευκός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.5 % 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): 300 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 :

Λαμπερό κρυστάλλινο λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Σε πρώτο πλάνο φρουτώδη αρώματα άγουρου κυδωνιού, αχλαδιού και κίτρου, πλαισιωμένα από νότες λεμονανθών, ακακίας, ευκαλύπτου και φτέρης. Στόμα με λεμονάτη οξύτητα, φρουτώδη και φίνα αρώματα με διάρκεια. Μακρά αρωματική επίγευση.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Λαμπερό κρυστάλλινο λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Σε πρώτο πλάνο φρουτώδη αρώματα ώριμου κυδωνιού, αχλαδιού και κίτρου, πλαισιωμένα από νότες λεμονανθών, ακακίας, ευκαλύπτου και φτέρης και τριαντάφυλλου. Στόμα γεμάτο με πλούσιο σώμα, ισοροπημένη οξύτητα, με φρουτώδη πλούσια αρώματα και διακριτική γλυκύτητα. Μακρά φρουτώδη επίγευση.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Λαμπερό κρυστάλλινο λευκοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Σε πρώτο πλάνο φρουτώδη αρώματα ώριμου κυδωνιού, αχλαδιού και κίτρου, πλαισιωμένα από νότες λεμονανθών, ακακίας, ευκαλύπτου και φτέρης και τριαντάφυλλου. Στόμα γεμάτο, με ισοροπημένη οξύτητα, πλούσια φρουτώδη αρώματα και διακριτική γλυκύτητα. Μακρά, γλυκιά και αρωματική επίγευση.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα. Σε πρώτο πλάνο φρουτώδη αρώματα ώριμου κυδωνιού, αχλαδιού και κίτρου, πλαισιωμένα από νότες λεμονανθών, ακακίας, ευκαλύπτου και φτέρης. Στόμα πλούσιο, με ισοροπημένη οξύτητα, αρώματα ώριμων καλοκαιρινών φρούτων και ευχάριστη γλυκύτητα. Μακρά αρωματική επίγευση

Οίνος ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % Vol

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol .
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Φυσικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 300 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

Βαθύ πορφυρό χρώμα και πολύ ενδιαφέρον μπουκέτο που παραπέμπει σε αρώματα κερασιού, σοκολάτας με νύξεις καπνού και ψημένου κάστανου. Γεμάτο στόμα με βελούδινη γεύση και έντονη επίγευση. Μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Βαθύ πορφυρό χρώμα και πολύ ενδιαφέρον μπουκέτο που παραπέμπει σε αρώματα κερασιού, σοκολάτας με νύξεις καπνού και ψημένου κάστανου. Γεμάτο στόμα με βελούδινη γεύση, ελαφριά γλυκύτητα και έντονη επίγευση. Μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Βαθύ πορφυρό χρώμα και πολύ ενδιαφέρον μπουκέτο που παραπέμπει σε αρώματα κερασιού, σοκολάτας με νύξεις καπνού και ψημένου κάστανου. Γεμάτο στόμα με βελούδινη γεύση, ευχάριστη γλυκύτητα και πλούσια επίγευση.

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Βαθύ πορφυρό χρώμα και πολύ ενδιαφέρον μπουκέτο που παραπέμπει σε αρώματα κερασιού, σοκολάτας με νύξεις καπνού και ψημένου κάστανου. Γεμάτο στόμα με βελούδινη γεύση, και πλούσια, γλυκιά επίγευση. Μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης.

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

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

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

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί. Έντονο αρωματικό μπουκέτο, με χαρακτηριστικό άρωμα τριαντάφυλλου και κερασιού . Πλούσια γεύση με πολυπλοκότητα, και μεταξένιες τανίνες.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί. Έντονο αρωματικό μπουκέτο, με χαρακτηριστικό άρωμα τριαντάφυλλου και κερασιού . Πλούσια γεύση, με ισορροπημένη οξύτητα, διακριτική γλυκύτητα και έντονη επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί. Έντονο αρωματικό μπουκέτο, με χαρακτηριστικό άρωμα τριαντάφυλλου και κερασιού . Πλούσια γεύση, με ισορροπημένη οξύτητα, ευχάριστη γλυκύτητα και έντονη επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

α. 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 οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Λακωνία 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. Λακωνία 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. Λακωνία 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, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ).	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

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

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και 90 HL για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Λακωνία καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 387430/11.9.2000 (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 278463/28.2.2008 (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008) και την αριθ. 320085/28.7.2008 (ΦΕΚ 1605/Β/11.8.2008).
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Λακωνία περιλαμβάνει όλες τις περιοχές του νομού Λακωνίας

a. Περιοχή NUTS

GR254	Λακωνία
-------	---------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON
03. AGIORGITIKO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Petroulianos B
Mavroudi N
Monemvasia B
Merlot N
Aidani Aspro B
Athiri B
Thrapsa N
Mandilaria N
Kydonitsa B
Malagousia B
Roditis Rs

c. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:
--

A. Ιστορικός δεσμός.

Οι μοναδικές μαρτυρίες για την αμπελοκαλλιέργεια στη Λακωνία κατά τους μυκηναϊκούς χρόνους προέρχονται από οικία στο Μενελαίο της Σπάρτης. Σε σφράγισμα από πηλό, που έφραζε το στόμιο πήθου, ο οποίος βρέθηκε μαζί με Υστεροελλαδική ΙΙΙ κεραμική, διασώθηκε αποτύπωμα αμπελοφυλλου. Ωστόσο, δεν υπάρχουν πληροφορίες για το αν πρόκειται για άγρια ή καλλιερημένη ποικιλία (Ελένη Σαλαβούρα, Ο οίνος στη Μυκηναϊκή Πελοπόννησο, *Επιστημονικό Συμπόσιο Οίνον Ιστοριών ΙΧ, Πολυστάφυλος Πελοπόννησος*, επιμ. Γ. Α. Πίκουλας, Αθήνα 2009, 67-92, κυρίως 71). Σε θραύσμα μεγάλου Υστεροελλαδικού ΙΙΙ Β ειδωλίου, πιθανώς θεότητας, από το Αμυκλαίο της Σπάρτης σώζεται το χέρι μορφής που κρατά στέλεχος κύλικας, σκεύους που σχετίζεται με τον οίνο σε σπάνιες εικονιστικές παραστάσεις αγγείων (Σαλαβούρα, Οίνος, ό.π., 74).

Στην ιστορική αρχαιότητα, οι μνείες της αρχαίας γραμματείας επιβεβαιώνουν ότι η Λακωνία ήταν *αμπελόεσσα* και *πολύοινος*. Στην επικράτεια της αρχαίας Σπάρτης παραγόταν ο περιβόητος λακεδαιμόνιος οίνος (Γ. Α. Πίκουλας, Λακεδαιμόνιος οίνος για τη Λάκαινα Πότνια. Διερεύνηση του μεγέθους τής λακωνικής οίνοπαραγωγής, *Οίνον Ιστοριών VII, Πότνια οίνου, Διεθνές Επιστημονικό συμπόσιο προς τιμήν της Σταυρούλας Κουράκου-Δραγώνα*, επιμ. Γ. Α. Πίκουλας, Αθήνα 2009, 133-145). Η λατρεία του Διονύσου στη λακωνική και κυρίως στον Πάρνωνα επιβεβαιώνει την ύπαρξη αμπελοκαλλιέργειας ήδη από τους αρχαϊκούς χρόνους, ενώ ο ποιητής Αλκμάνας αναφέρεται σε ποικιλίες λακεδαιμόνιου οίνου ανάλογα με τις γεωγραφικές περιοχές προέλευσής του· *ο των Πέντε Λόφων, ο Οινούντιος-Οινουντιάδας, ο Δένθις, ο Όνογλις, ο Σταθμίτας και ο Καρύστιος*. Σύμφωνα με τον Πλούταρχο (Βίος Λυκούργου) και τον Δικαίραρχο (Τριπολιτικός), όσοι ανήκαν στην τάξη των *Σπαρτιατών* ή *ομοίων*, δηλαδή είχαν πλήρη πολιτικά και στρατιωτικά δικαιώματα, ήταν υποχρεωμένοι να συνεισφέρουν στα καθιερωμένα μηνιαία συσσίτια οίνου, του οποίου η ποσότητα υπολογίζεται στα 37 λίτρα. Με βάση τις εκτιμήσεις της σύγχρονης έρευνας σχετικά με τον αριθμό των *Σπαρτιατών* (8.000 με 10.000 άτομα) στο μεταίχμιο του 6ου με 5ου π.Χ. αιώνα, προκύπτει ότι η συνολική μηνιαία συνεισφορά σε οίνο κατά μέσο όρο ήταν 330.000 λίτρα, ποσότητα μη ευκαταφρόνητη. Στην οίνοπαραγωγή των *Σπαρτιατών*, εάν προστεθεί και αυτή των περιοίκων και των ειλώτων, διαπιστώνεται εντυπωσιακό μέγεθος για τον λακεδαιμόνιο οίνο (Πίκουλας, Λακεδαιμόνιος οίνος, ό.π., 133-145).

Για την αμπελοκαλλιέργεια, την παραγωγή και, κυρίως, την εμπορία οίνου στην υστερορωμαϊκή Λακωνία πληροφορούμαστε από το αγορανομικό διάταγμα του Διοκλητιανού που καθόριζε την ανώτατη τιμή των ειδών το 301 μ.Χ. Στις Βοιάς (σημερινή Νεάπολη στη χερσόνησο του Μαλέα) έχουν βρεθεί πλάκες αποσπασμάτων της ελληνικής μετάφρασης του Εδίκτου που περιέχουν κείμενο από το δεύτερο κεφάλαιο του καταλόγου, το οποίο αφορά στον οίνο. Μνημονεύονται ιταλικοί οίνοι (συρρεντίνιο και φαλερίνο), σταφίδες επεξεργασμένες και κατηγορίες οίνου (παλαιός, χυδαίος κάροινον, χρυσαπτικόν, εψητόν και έψεμα). Στη Σπάρτη, μοναδική μαρτυρία για την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή οίνου αποτελεί ένα πιεστήριο έκθλιψης σταφυλών, το οποίο εντοπίστηκε μετά από ανασκαφική διερεύνηση στα κτηριακά κατάλοιπα μιας αγροικίας του 6ου αιώνα Νεκτάριος Ι. Σκάγκος, Η αμπελοκαλλιέργεια στη Λακωνία κατά τους βυζαντινούς χρόνους, *Μονεμβάσιος Οίνος – Μονοβασί(α) – Malvasia, Οίνον Ιστοριών V, E.I.E.–I.B.E. Διεθνή Συμπόσια 17*, επιστ. επιμ. Ηλίας Αναγνωστάκης, Αθήνα 2008, 223–258).

Για την αμπελοκαλλιέργεια στη Λακωνία κατά τους μέσους βυζαντινούς χρόνους (τον 10ο και 11ο αιώνα) αντλούμε πληροφορίες από τον Βίο και τη Διαθήκη του οσίου Νίκωνος (997-1005;). Από αμπέλια της περιοχής της Σπάρτης παραγόταν το κρασί που οι κάτοικοι της πόλης προσέφεραν στον όσιο Νίκωνα και σε όσους εργάζονταν για την ανέγερση του ναού του Σωτήρος Χριστού.

Από τον 13ο αιώνα και εξής πληθαίνουν οι μαρτυρίες για την αμπελοκαλλιέργεια στη λακωνική γη. Αμπέλια καταγράφονται μεταξύ των περιουσιακών στοιχείων γαιοκτημόνων, μοναστηριών και ναών με ιδιαίτερη συχνότητα τον 14ο και 15ο αιώνα. Οι ιστορικές πηγές της εποχής που εξετάζουμε καλύπτουν τις περιοχές της Μονεμβασίας, του Μυστρά και της Μάνης, και παρέχουν πληροφορίες για αμπελοκαλλιέργεια στην ημιορεινή και πεδινή ζώνη αυτών των περιοχών (Μαλέας, Ελικοβουνό, Φούτια, Τσακωνιά, Χελιδοβούνι, Βρέσθena, Θεολόγος, Καλογωνιά, Μαγούλα, Μιπάτοβα, Βρύση, Τρύπη, Παρόρι, Λεύκη, Αρκασάς, Δαφνί, Έλος, Άγιος Στέφανος, Πετρίνα, Δρύ, Τζίμποβα, Λαγκάδα, Καλύβια, Αλμυρός). Τα αμπέλια καταγράφονται συνήθως σε βυζαντινά μέτρα επιφάνειας, μοδίου ή *passi* (πόδια). Η αμπελοκαλλιέργεια συνυπάρχει σχεδόν πάντοτε με καλλιέργειες ελιάς, δημητριακών, σπυροφόρων δένδρων και περιβολιών, που συγκροτούν την αγροτική και την φορολογική μονάδα ενός χωριού ή ζευγολατείου. Ο οίνος που παράγεται από τα αμπέλια συλλέγεται μέσα σε βουτζία, ξύλινα βαρέλια, που τον 14ο αιώνα κατασκευάζονται στην περιοχή της Μονεμβασίας και της Λακεδαίμονος. Το σημερινό Λιμάνι του Γέρακα, ο βυζαντινός *Ιέραξ*, απαντάται από τα μέσα του 14ου αιώνα ως *porto del(l)e Bot(t)e* ή *porto Bot(t)a* (< ιταλ. Botte και bota «βουτζί»), τοπωνύμιο που δηλώνει το «λιμάνι των βαρελιών». Επίσης, στην περιοχή Λακεδαίμονος βρίσκεται ο οικισμός Βουπιάνοι που απαντάται μόλις στα τέλη του 17ου αιώνα, ενώ το τοπωνύμιο αποδίδεται στο όνομα Βουτάς (γνωστό το 1314 στη Λακεδαίμονα), δηλαδή τον κατασκευαστή βουτιών, των ξύλινων βαρελιών για την αποθήκευση του οίνου.

Σύμφωνα με τις διαθέσιμες μαρτυρίες διαπιστώνεται ότι δεν είναι δυνατόν να γίνει με βεβαιότητα αποτίμηση της δυναμικής της αμπελοκαλλιέργειας στη Λακωνία κατά τους μέσους βυζαντινούς χρόνους. Πιθανώς ήταν περιορισμένη ως γεωργική παραγωγική διαδικασία, ενώ η οίνοπαραγωγή ενδεχομένως παρουσίαζε προβλήματα που δημιούργησαν οι αβαρροσλαβικές επιδρομές και οι σλαβικές εγκαταστάσεις, οι οποίες διατάραξαν σε μεγάλο βαθμό καλλιέργειες, παραγωγή, διακίνηση και εμπορία προϊόντων σε όλη την ελληνική χερσόνησο. Προβλήματα προέκυψαν επίσης από τη συμβίωση του εγχώριου πληθυσμού με τους ζυθοπότες Σλάβους. Σύμφωνα με τις ενδείξεις, από τον 10ο αιώνα και εξής η οίνοπαραγωγή στην ευρύτερη περιοχή της Μονεμβασίας και γενικότερα στη Λακωνία αρχίζει να αποκτά εμπορική σπουδαιότητα και μάλλον στον 12ο αιώνα ο Μονεμβάσιος οίνος πρέπει να είχε καταστεί γνωστός και εμπορεύσιμος ώστε το 1214 να *κινράται πλέον εις πληθμονήν* στην Κωνσταντινούπολη. Πάντως, μόνον στους ύστερους βυζαντινούς χρόνους πληθαίνουν οι μαρτυρίες για την καλλιέργεια αμπελιών και για την παραγωγή οίνου. Το κρασί που παραγόταν στην περιοχή της Μονεμβασίας και εξαγόταν από το λιμάνι της πόλης ήταν γνωστό ως Δωρικός οίνος, Μονεμβάσιος οίνος, *vinum de Malvasia*, *vinum de Monovasia*, *vinum Malvasie*, *vinum Monemvasie* και *malvasia*. Το κρασί αυτό είχε συγκεκριμένα χαρακτηριστικά που το διαφοροποιούσαν από τα άλλα κρασιά, πληρούσε συγκεκριμένες προδιαγραφές (ποικιλία κλήματος, τρόπο παρασκευής) και

πιθανότητα παραγόταν σε ολόκληρη την εγγύς περιφέρεια της Μονεμβασίας που εκτεινόταν στον ορεινό Πάρνωνα, από το Άστρος μέχρι το Μαλέα.

Μετά την κατάλυση της βυζαντινής κυριαρχίας από τους Τούρκους στο Δεσποτάτο του Μορέως (το 1461), η αμπελοκαλλιέργεια στη Λακωνία συνέχισε να αποτελεί βασική γεωργική παραγωγική δραστηριότητα παρά τα πρόσκαιρα προβλήματα που δημιουργήθηκαν κάτω από τις νέες ιστορικές συνθήκες. Η Μονεμβασία περιήλθε τελικά στην κυριαρχία των Βενετών (1463–1540) και εξακολούθησε να είναι σημαντικό λιμάνι με εμπόριο οίνου, μολονότι υπήρχαν σοβαρές δυσκολίες γύρω από την αμπελοκαλλιέργεια εξαιτίας του σταδιακού περιορισμού της ενδοχώρας της πόλης και του ανταγωνισμού από την κρητική *malvasia* (Σκάγκος, Η αμπελοκαλλιέργεια στη Λακωνία, ό.π., 223–258).

Στην περίοδο της β' τουρκοκρατίας παρατηρείται και πάλι διάδοση της αμπελοκαλλιέργειας σε πολύ μικρότερο βέβαια βαθμό, με την ενθάρρυνση των τουρκικών αρχών, χωρίς όμως να παρατηρείται καμία εξαγωγική δραστηριότητα, αφού το παραγόμενο κρασί επαρκούσε μόλις για να καλύψει τις ανάγκες των ντόπιων κατοίκων.

Έκτοτε η αμπελοκαλλιέργεια περιορίστηκε και πάλι και επανήλθε σε πολύ μικρότερη βέβαια έκταση μόλις στις αρχές του προηγούμενου αιώνα.

Σημαντικό βέβαια μερίδιο μέχρι τη δεκαετία του 1960 κατείχε η καλλιέργεια της σταφίδας ενώ η καλλιέργεια οινοποιήσιμων ποικιλιών ήταν πιο περιορισμένη.

Η έλλειψη οινοποιητικών μονάδων στην περιοχή είχε σαν αποτέλεσμα η αμπελοκαλλιέργεια να ασκείται κυρίως ως χόμπυ και σε μικρότερο βαθμό ως δευτερεύουσα απασχόληση.

Την τελευταία όμως εικοσιπενταετία δημιουργήθηκαν στην περιοχή τέσσερις οινοποιητικές μονάδες με που αρχικά χρησιμοποίησαν ως πρώτη ύλη ελληνικές αλλά και διεθνείς ποικιλίες άλλων περιοχών. Στη συνέχεια όμως το ενδιαφέρον τους στράφηκε στις κυρίως ντόπιες ποικιλίες. Οι μονάδες αυτές έχουν να επιδείξουν σπουδαία αποτελέσματα στην παραγωγή ποιοτικού οίνου με διεθνείς βραβεύσεις και διακρίσεις.

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.

Το κρασί ήταν εκτός από στοιχείο βασικής διατροφικής ανάγκης της περιοχής ήταν επίσης άρρηκτα συνυφασμένο με όλες τις κοινωνικές εκδηλώσεις. Από αρχαιότατων χρόνων η λατρεία του Διονύσου ήταν έντονα διαδεδομένη στην περιοχή και εξ ου και οι διάφορες ιστορικές μαρτυρίες που προαναφέραμε στο ιστορικό μέρος. Γι αυτό και η αναφορά στο κρασί τόσο στα τραγούδια όσο και στα ποιήματα είναι έντονη, όσο και στις παραδοσιακές και γραπτές διηγήσεις και μαρτυρίες, μάρτυρας του έντονου δεσμού των ανθρώπων που έζησαν από τα βάθη των αιώνων έως σήμερα με το κρασί.

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

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η περιοχή αναφοράς μας η Λακωνία οριοθετείται από τις δύο οροσειρές δυτικά του Ταυγέτου και ανατολικά του Πάρνωνα που καταλήγουν στο ακρωτήριο Ταίναρο και Μαλέας αντίστοιχα με την ενδιάμεση χώρα να σχηματίζεται από την πεδιάδα της Λακεδαίμονος –Ευρώτα-Έλους και Ασωπού. και Βατίκων. Νότια βρέχεται από το Λακωνικό κόλπο, είναι ανοιχτή προς τη Λακωνική θάλασσα που έχει σαν αποτέλεσμα να είναι ευπροσήγορη στους νότιους ανέμους οι οποίοι μας δίνουν ήπιους χειμώνες. Οι βορειοανατολικοί άνεμοι από την πλευρά του Πάρνωνα μας δίνουν δροσερά καλοκαίρια. Ο Ταυγετος λειτουργεί ως φράγμα ως προς τους δυτικούς ανέμους που προκαλούν έντονες βροχοπτώσεις στα δυτικά με αποτέλεσμα να έχουμε ξηρή άνοιξη προς το τέλος της και ιδιαίτερα ξηρό καλοκαίρι. Το ανάγλυφο του εδάφους είναι αρκετά έντονο με υψόμετρο που κινείται μεταξύ των 70 και 500 μέτρων. Η σύσταση των καλλιεργησίμων εδαφών είναι εναλλαγή αργίλου και ασβεστού που σε συνδυασμό με το ιδιαίτερο μικροκλίμα την ποικιλιακή σύνθεση των σταφυλιών και τον τρόπο οινοποίησης συνιστούν την ιδιαιτερότητα της περιοχής αναφοράς και το αποτέλεσμα αυτής της ιδιαιτερότητας συμπυκνώνεται αποτυπώνεται στη μοναδικότητα των κρασιών ΠΓΕ Λακωνία.

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. Λακωνία.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων με ΠΓΕ Λακωνία, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες 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
<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
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	

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 «ΠΑΛΑΙΩΣΕ 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 818/B/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.) Λακωνία είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montagneux .

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>	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης – Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής. Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 101 76 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>	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LISTA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS