

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Λευκάδα (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝ/ΣΜΩΝ ΛΕΥΚΑΔΑΣ «ΤΑΟΛ» AGRICULTURAL COOPERATIVE OF LEFKADA "TAOL"
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΝΟΜΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΙΔΙΩΤΙΚΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ (Ν.Π.Ι.Δ.)
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	5-7 ΓΟΛΕΜΗ 31100 ΛΕΥΚΑΔΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302645022319
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302645025898
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	taol@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΛΟΓΟΘΕΤΗΣ ΑΛΕΞΙΟΣ LOGOTHETIS ALEXIOS
<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 31100 ΛΥΓΙΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302645071268
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302645071544
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@vertzamo.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΡΟΜΠΟΤΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ & ΣΥΝΕΡΓ. Ο.Ε. ROMBOTIS DIMITRIOS & PARTNERS O.E.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	8ο χλμ. Επαρχιακή Οδός ΝΥΔΡΙΟΥ- ΒΑΣΙΛΙΚΗΣ 31082 ΒΑΣΙΛΙΚΗ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302645039139
Τηλεομοιοτυπία:	+0302645021624
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@lefkaditiki.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΣΟΛΔΑΤΟΣ Γ. - ΑΡΓΥΡΟΣ Π. Ο.Ε. SOLDATOS G. - ARGYROS P. O.E.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 31082 Άγιος Ηλίας Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302645039112
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	panar@tee.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΟΠΟΥΛΟΥ ΜΑΡΙΑ ΡΑΡΑΝΙΚΟΛΟΡΟΥΛΟΥ ΜΑΡΙΑ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 31080 Πλατύστομα

	Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302645041674
Τηλεομοιοτυπία:	+0302645041674
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	siflogo@gmail.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΡΕΚΑΤΣΙΝΑΣ ΣΠΥΡΙΔΩΝ ΓΕΩΡΓΙΟΥ REKATSINAS SPYRIDON
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 31080 ΚΑΡΥΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0306946338749
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	sevastikons@gmail.com

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ ΠΓΕ ΛΕΥΚΑΔΑ.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική απόφαση 361601/5.5.2000 (7)
----------------	---------------------------------------

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Λευκάδα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Lefkada (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

### 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

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

Οίνος λευκός ξηρός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l ) : Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε 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

#### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα υποκίτρινο με πράσινες ανταύγειες. Σύνθετη μύτη με έντονο άρωμα λουλουδιών χαρακτηριστικό της ποικιλίας Βαρδέα που καλλιεργείται στην περιοχή. Ισορροπημένη γεύση, πλούσιο σώμα και επίγευση αρωματική μακράς διάρκειας.

Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0 % 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

## 2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % 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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L\*\*\*

## 1. 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο 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:*

Χρώμα βαθύ ερυθρό με ιώδεις και κυανές ανταύγειες, οι οποίες γίνονται κεραμιδί μετά από μακροχρόνια παλαίωση. Έντονα φρουτώδες άρωμα με νότες εσπεριδοειδών, κανέλλας και δαμάσκηνου . Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο σώμα. Πλούσιο σε ταννίνες που προσφέρουν μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης.

## Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### 1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

#### 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

#### 3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % 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 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:*

##### **1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

Χρώμα έντονο ρουμπινί με τριανταφυλλίες ανταύγειες. Σύνθετο άρωμα με νότες φρούτων και λουλουδιών. Ισορροπημένη γεύση με δροσερή οξύτητα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια .

##### **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

Χρώμα έντονο ρουμπινί με τριανταφυλλίες ανταύγειες. Σύνθετο άρωμα με νότες φρούτων και λουλουδιών. Ισορροπημένη γεύση με δροσερή γλυκύτητα και οξύτητα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια .

##### **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

Χρώμα έντονο ρουμπινί με τριανταφυλλίες ανταύγειες. Σύνθετο άρωμα με νότες φρούτων και λουλουδιών. Ισορροπημένη γεύση με δροσερή οξύτητα. Επίγευση γλυκιά και αρωματική με διάρκεια.

### **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>	
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 οίνος Π.Γ.Ε. Λευκάδα 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. Λευκάδα παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων	

**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 πρέμων**

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	

Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιερνητικές τεχνικές.

## b. Μέγιστες αποδόσεις

### Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

#### Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

### Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

#### Μέγιστη απόδοση

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.

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Λευκάδα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 361601/5.5.2000 (ΦΕΚ 657/Β/23.5.2000) .

Η αμπελουργική ζώνη στην οποία παράγονται οι οίνοι ΠΓΕ ΛΕΥΚΑΔΑΣ βρίσκεται στη διοικητική περιοχή της Λευκάδας και συγκεκριμένα :

**A. ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ:** Παράγονται από αμπελώνες που βρίσκονται στη διοικητική περιοχή της Λευκάδας και συγκεκριμένα στα Δημοτικά Διαμερίσματα Σφακιωτών (οικισμοί Λαζαράτων, Καβάλλων, Σπανοχωρίου, Πινακοχωρίου, Ασπρογερακάτων), Εξανθείας, Δρυμώνας του Δήμου Σφακιωτών ,Δραγάνου, Νικολή, Χορτάτων, Κομηλίου, Αθανίου και Αγίου Ηλία του Δήμου Απολλωνίων, Καρυάς και Πηγαδισάνων του Δήμου Καρυάς, Πλατυστόμων, Βαυκερής, Πόρου, Φτερνού και Κατωχωρίου του Δήμου Ελλομένου, Αλεξάνδρου και Τσουκαλάδων του Δήμου Λευκάδας.

**B. ΕΡΥΘΡΩΠΟΙ ΟΙΝΟΙ:** Παράγονται από αμπελώνες που βρίσκονται στην διοικητική περιοχή της Λευκάδας και συγκεκριμένα στα Δημοτικά Διαμερίσματα Σφακιωτών (οικισμοί Λαζαράτων, Καβάλλων, Σπανοχωρίου, Πινακοχωρίου, Ασπρογερακάτων), Εξανθείας και Δρυμώνας του Δήμου Σφακιωτών , Δραγάνου, Νικολή, Χορτάτων, Κομηλίου, Αθανίου και Αγίου Ηλία του Δήμου Απολλωνίων, Καρυάς, Εγκλουβής και Πηγαδισάνων του Δήμου Καρυάς, Πλατυστόμων, Βαυκερής, Πόρου, Φτερνού, Εγκλουβής και Κατωχωρίου του Δήμου Ελλομένου, Αλεξάνδρου και Τσουκαλάδων του Δήμου Λευκάδας .

**Γ. ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ:** Παράγονται από αμπελώνες που βρίσκονται στη διοικητική περιοχή της Λευκάδας και συγκεκριμένα στα Δημοτικά Διαμερίσματα Κονταραίνης, Μαρανοχωρίου, Βασιλικής, Αγίου Πέτρου, Σύβρου και Βουρνικά του Δήμου Απολλωνίων.

## a. Περιοχή NUTS

GR224

Λευκάδα

## b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών

1



## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

### a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

--

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

Merlot N
Vardea B
Vertzami N

### c. Άλλες ποικιλίες:

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

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

#### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

##### A. Ιστορικός δεσμός.

Η ποικιλία Βερτζαμί είναι μια σπάνια ερυθρή ποικιλία, ιταλικής προέλευσης, που εισήχθη στη Λευκάδα γύρω στο 14<sup>ο</sup> – 17<sup>ο</sup> αιώνα κατά την διάρκεια της κυριαρχίας των Ενετών.

Καλλιεργείται στο νομό Λευκάδος σχεδόν κατ' αποκλειστικότητα. Από την τελευταία 30ετία του 19<sup>ου</sup> αιώνα ο οίνος που παράγεται από την εκλεκτή Λευκαδίτικη ποικιλία Βερτζαμί με το βαθύ κόκκινο χρώμα γίνεται περιζήτητος στην Ευρώπη και ειδικότερα στη Γαλλία, όπου το χρησιμοποιούν για επιτύχουν τον ιδανικό χρωματισμό στα δικά τους προϊόντα.

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

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα. Το εισόδημα από την αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε και αποτελεί τη δεύτερη μετά το ελαιόλαδο πηγή εισοδήματος από τη φυτική παραγωγή στη Λευκάδα.

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.

Ο Νομός Λευκάδας πρόκειται για ένα αρκετά ορεινό νησί, του οποίου το 72,6% του εδάφους του είναι ορεινό. Οι πεδινές εκτάσεις συγκεντρώνονται γύρω από την πόλη της Λευκάδας και της Βασιλικής .

Στην περιοχή κυριαρχούν τα ασβεστολιθικά πετρώματα τα οποία έχουν δημιουργήσει μια ενδιαφέρουσα γεωμορφολογία που περιλαμβάνει βραχώδεις πλαγιές, οροπέδια, βραχώδεις εξάρσεις κ.α. Στα φυσικά οροπέδια διαφόρων μεγεθών κυριαρχούσαν παλαιότερα αμπελώνες, η καλλιέργεια των οποίων ήταν από τις κύριες αγροτικές δραστηριότητες των κατοίκων της περιοχής .

Το κλίμα της Λευκάδας χαρακτηρίζεται από πολλές χειμερινές βροχοπτώσεις, ήπιους χειμώνες, μεγάλη ετήσια ηλιοφάνεια και σχεδόν άνυδρο θέρος.

Με βάση έρευνα που πραγματοποιήθηκε από το Υπουργείο Ανάπτυξης ( Διεύθυνση Υδατικού Δυναμικού και Φυσικών Πόρων), η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται από 17<sup>ο</sup> C έως 18<sup>ο</sup> C. Οι πιο θερμοί μήνες είναι Ιούλιος και Αύγουστος και οι πιο ψυχροί Ιανουάριος και Φεβρουάριος. Το μέσο ετήσιο ύψος βροχής ανέρχεται σε 1100 mm ( 1000 mm στα παράκτια και πεδινά και φτάνει έως 1400 mm στα ορεινά). Η πιο βροχερή περίοδος είναι από Νοέμβριο έως Φεβρουάριο και η πιο ξηρή από Ιούλιο έως Αύγουστο. Η ξηρή περίοδος φτάνει τους 5-6 μήνες (Μάιο έως Οκτώβριο) όπου επικρατούν βορειοδυτικοί άνεμοι με μεγαλύτερη ένταση από τα μέσα Ιουλίου έως τα μέσα Σεπτεμβρίου (Μαΐστρος). Τους υπόλοιπους μήνες επικρατούν νοτιοανατολικοί άνεμοι.

#### 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. Λευκάδα.

### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Λευκάδα 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>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p><b>Α) Ενδείξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων</b>  <b>Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία</b>          Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».</p> <p><b>Νομικό πλαίσιο : Εθνική Νομοθεσία</b>          Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:          -«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»          -«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»          -«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»          -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»          -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p><b>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b>          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 818B/15-6-2005).</p> <p><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b></p>	

Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.  
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 / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s).

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

### 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>	
<p>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.»</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### α. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρησης Π.Γ.Ε. Λευκάδα

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών  HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD Directorate for Processing, Standardization and Quality Control Section of Wines and Spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302102124171, +0302102124289, +0302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302105238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr, ax2u329@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**

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

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

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**