

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Μαγνησία (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ARGO WINE ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗΣ Α.Ε. ARGO WINE APOSTOLAKIS S.A.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 37100 Κρόκιο Αλμυρού Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 24220 29160,+30 24220 29161,+30 24220 29162
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 24220 29163
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	agrowine@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΤΙΜΠΛΑΛΕΞΗΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ TIMBLALEXIS DIMITRIOS
<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 37100 Μικροθήβες Μαγνησίας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 24220 23716
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 24220 23716
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	tiblalexis@gmail.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΕΑΣ ΑΓΧΙΑΛΟΥ "Η ΔΗΜΗΤΡΑ"  AGROTIKOS PARAGOGIKOS SYNETAIRISMOS NEAS AGHIALOU "I DIMITRA"
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Αγροτικός παραγωγικός συνεταιρισμός
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 37400 Νέα Αγχιάλος Μαγνησία Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 24280 76210
Τηλεομοιοτυπία:	+30 24280 77276
Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου:	info@dimitra-wine-producer.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΓΑΤΟΥ - ΧΟΛΕΒΑ ΧΡΥΣΑ  GATOU-HOLEVA HRYSΑ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 37400 Νέα Αγχιάλος Μαγνησία Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 24280 76781
Τηλεομοιοτυπία:	+30 24280 76245
Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου:	ampelvnes.holeva@gmail.com

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Μαγνησία Προδιαγραφή Προϊόντος Τελικό 28-11-11.doc

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:***Νομική αναφορά*

Υπουργική Απόφαση αριθ. 300445/08 (5)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Μαγνησία (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Magnisia (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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): Μέγιστη 200 mg/L

##### 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): Μέγιστη 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 (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

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): Μέγιστη 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 λευκός ξηρός**

Χρώμα λευκοκίτρινο, με πράσινες ανταύγειες, έντονο χρυσοκίτρινο σε περίπτωση παλαίωσης. Έντονα φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων με νότες λουλουδιών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Με την παλαίωση εμφανίζονται νότες βανίλιας και καπνού. Ισορροπημένη γεύση με γεμάτο σώμα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια .

#### **2.Οίνος λευκός ημίξηρος**

Χρώμα λευκοκίτρινο, με πράσινες ανταύγειες, έντονο χρυσοκίτρινο σε περίπτωση παλαίωσης. Έντονα φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων με νότες λουλουδιών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Με την παλαίωση εμφανίζονται νότες βανίλιας και καπνού. Ισορροπημένη γεύση με ελαφριά γλυκύτητα και γεμάτο σώμα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια .

#### **3.Οίνος λευκός ημίγλυκος**

Χρώμα λευκοκίτρινο, με πράσινες ανταύγειες, έντονο χρυσοκίτρινο σε περίπτωση παλαίωσης. Έντονα φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων με νότες λουλουδιών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Με την παλαίωση εμφανίζονται νότες βανίλιας και καπνού. Ισορροπημένη γεύση με γεμάτο σώμα. Επίγευση γλυκιά και αρωματική με διάρκεια .

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

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

##### **1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0% Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Μέγιστη 9,0\*

- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,2

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): Μέγιστη 150 mg/L

**2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός 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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): Μέγιστη 200 mg/L\*\*\*

**3.Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός 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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): Μέγιστη 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 βαθύ πορφυρό με ιώδεις ανταύγειες στην νεότητά του οι οποίες γίνονται κεραμιδί μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη μικρών κόκκινων φρούτων με νότες πιπεριού, τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Κατά την παλαίωση του αποκτά αρώματα βανίλιας, μπαχαρικών ,κακάο και καπνού. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο σώμα και μαλακές ταννίνες. Επίγευση αρωματική με μεγάλη διάρκεια.

**2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

Χρώμα βαθύ πορφυρό με ιώδεις ανταύγειες στην νεότητά του οι οποίες γίνονται κεραμιδί μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη μικρών κόκκινων φρούτων με νότες πιπεριού, τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Κατά την παλαίωση του αποκτά αρώματα βανίλιας, μπαχαρικών, κακάο και καπνού. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο σώμα, ελαφριά γλυκύτητα και μαλακές ταννίνες. Επίγευση αρωματική με μεγάλη διάρκεια.

**3.Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

Χρώμα βαθύ πορφυρό με ιώδεις ανταύγειες στην νεότητά του οι οποίες γίνονται κεραμιδί μετά από παλαίωση. Σύνθετη μύτη μικρών κόκκινων φρούτων με νότες πιπεριού, τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Κατά την παλαίωση του αποκτά αρώματα βανίλιας, μπαχαρικών, κακάο και καπνού. Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο σώμα και μαλακές ταννίνες. Επίγευση γλυκιά και αρωματική με μεγάλη διάρκεια.

**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: 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): Μέγιστη 200 mg/L

**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

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

### 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): Μέγιστη 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 ρόδινο, με γκριζοκόκκινες ανταύγειες. Έντονα αρώματα λουλουδιών, κόκκινων φρούτων, φράουλας και ροδιού τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας.

Δροσερή, ισορροπημένη γεύση με ευχάριστη οξύτητα. Επίγευση έντονα αρωματική.

#### 2.Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Χρώμα ρόδινο, με γκριζοκόκκινες ανταύγειες.

Έντονα αρώματα λουλουδιών, κόκκινων φρούτων, φράουλας και ροδιού τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας .

Δροσερή, ισορροπημένη γεύση, με ευχάριστη γλυκύτητα και διακριτική οξύτητα. Επίγευση έντονα αρωματική.

#### 3.Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Χρώμα ρόδινο, με γκριζοκόκκινες ανταύγειες.

Έντονα αρώματα λουλουδιών, κόκκινων φρούτων, φράουλας και ροδιού τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας .

Δροσερή, ισορροπημένη γεύση με διακριτική οξύτητα. Επίγευση γλυκιά και έντονα αρωματική.

## 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 ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><b>Λευκός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Μαγνησία</b>          Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.</p> <p><b>Ο λευκός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία</b> παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των λευκών ημίξηρων οίνων η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.</p> <p><b>Ο λευκός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία</b> παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των λευκών ημίγλυκων οίνων η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.</p>	

#### Οινοποίηση ερυθρών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><b>Ο ερυθρός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία</b> παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ξηρών οίνων.</p> <p><b>Ο ερυθρός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία</b> παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ημίξηρων οίνων.</p> <p><b>Ο ερυθρός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία</b> παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ημίγλυκων οίνων.</p>	

#### Οινοποίηση ερυθρωπών ξηρών, ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><b>Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία</b> παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C.</p> <p><b>Ο ερυθρωπός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία</b> παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C .</p> <p><b>Ο ερυθρωπός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Μαγνησία</b> παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20° C .</p>	

#### 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>
α.Για τον λευκό ξηρό, ημίξηρο και ημίγλυκο οίνο:12000 kg β.Για τον ερυθρό ξηρό, ημίξηρο και ημίγλυκο οίνο: 12000 kg γ.Για τον ερυθρωπό, ξηρό,ημίξηρο και ημίγλυκο: η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο δεν πρέπει να υπερβαίνει τις αποδόσεις που έχουν εγκριθεί για τις λευκές και έγχρωμες ποικιλίες από τις οποίες ο οίνος αυτός παράγεται.

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

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 90 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς 95 HL τελικού προϊόντος.

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Μαγνησία καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 300445/5.6.2008 (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008 9).  
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Μαγνησία περιλαμβάνει τις περιοχές του νομού Μαγνησίας που βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 20 μέτρων.

### a. Περιοχή NUTS

GR143	Μαγνησία
-------	----------

### b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

### a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO
---------------

02. RODITIS
-------------

01. SAVATIANO
---------------

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

Vradyano N
------------

Mavroudi N
------------

Sykiotis N
------------

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

Xinomavro N
-------------

Limnio N
----------

Syrah N
---------

Asproudes B
-------------

Grenache Rouge N
------------------

Ugni Blanc B
--------------

Cabernet-Sauvignon 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 αμπελοκαλλιέργεια στη Μαγνησία ήταν γνωστή από τους προϊστορικούς χρόνους. Στον προϊστορικό οικισμό του Σέσκλου έχουν βρεθεί ίχνη αμπέλου και οινοποίησης. Στην αρχαιότητα παρήγαγε φημισμένα κρασιά όπως αυτά της Πεπάρρηθου (αρχαία Σκόπελος), που θεωρούνταν από τα πιο ονομαστά και διαδεδομένα κρασιά της εποχής. Η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση συνεχίστηκε αδιάκοπα στη διάρκεια των αιώνων. Ξένοι περιηγητές αναφέρονται σε κρασιά της περιοχής κατά την τουρκοκρατία. Ένας από τους ιστορικούς ελληνικούς αμπελώνες ήταν αυτός του Πηλίου, με εξαιρετικά εδαφοκλιματολογικά χαρακτηριστικά και πολλές δεκάδες αυτόχθονων ποικιλιών, πολλές από τις οποίες διεσώθηκαν ως σήμερα, ενώ αρκετές εξαφανίστηκαν από τη φυλλοξήρα.

Στα νεότερα χρόνια, ήδη από το 1918, η αμπελοκαλλιέργεια ανεπτύχθηκε έντονα στην περιοχή της Αγχιάλου από τους

Έλληνες πρόσφυγες της Ανατολικής Ρωμυλίας και της Μικράς Ασίας, που εγκαταστάθηκαν κυρίως στη Νέα Αγχιάλο και στα χωριά Αϊδίι, Μικροθήβες, Κρόκιο, όπου ακόμα και σήμερα υπάρχουν τα περισσότερα αμπέλια.

#### **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.**

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται μεσογειακό. Η μέγιστη μέση ετήσια θερμοκρασία του παγασητικού χειμώνα αγγίζει τους 37<sup>0</sup>C και η ελάχιστη μέση ετήσια θερμοκρασία τους 5<sup>0</sup>C.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση είναι της τάξεως των 450mm.

Το έδαφος χαρακτηρίζεται αμμοαργιλώδες- αργιλοπηλώδες με ελαφρά αλκαλικό pH και καλή αγωγιμότητα. Οι αμπελώνες είναι επικλινείς, μεσημβρινοί και η έκθεση σε θαλάσσιους αλλά και στεριανούς ανέμους αποτελούν προϋπόθεση, που μπορεί να αξιοποιηθεί θετικά για την αμπελοκαλλιέργεια και κατά συνέπεια την ελαχιστοποίηση των αναγκών για εξωτερικές φυτοπροστατευτικές παρεμβάσεις.

#### **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. Μαγνησία.

#### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Μαγνησία οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

## **8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ**

### **Παρεκκλίσεις**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».	

### **Παρεκκλίσεις**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
Στην αριθμ. 392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007	

ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοαποικιακής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».	

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</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>          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 απόφασης «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><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b>          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.) Μαγνησία 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 / kokinelii, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.</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 Αθήνα 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.OINOY_LIS TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
----------------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**