

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**  
**(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)**

**Όνομα προς καταχώρηση: Μετέωρα**  
**Ισοδύναμος Όρος: Meteora**

**Περιγραφή των οίνων**

**A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ**

**1. Οίνος λευκός ξηρός**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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 οξικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Λαμπερό, μέτριο λεμονοπράσινο χρώμα, με χρυσές ανταύγειες, στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου και πυκνά δάκρυα στο ποτήρι. Έντονη και πολύπλοκη μύτη με φρέσκα φρουτώδη και ανθικά αρώματα με βοτανικές νύξεις, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος, της υψηλής ηλιοφάνειας και των επικλινών αμπελώνων. Στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου συνυπάρχουν τα πικάντικα αρώματα μπαχαρικών και ξηρών καρπών. Στο στόμα δροσερή οξύτητα, ισορροπημένο αλκοόλ, πλούσιο στρογγυλό στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και παρουσία μεταλλικότητας, αποτέλεσμα του ασβεστολιθικού εδάφους.

**2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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 οξικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, μέτριο λεμονοπράσινο χρώμα, με χρυσές ανταύγειες, στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου και πυκνά δάκρυα στο ποτήρι. Έντονη και πολύπλοκη μύτη με φρέσκα φρουτώδη και ανθικά αρώματα με βοτανικές νύξεις, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος, της υψηλής ηλιοφάνειας και των επικλινών αμπελώνων. Στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου συνυπάρχουν τα πικάντικα αρώματα μπαχαρικών και ξηρών καρπών. Στο στόμα δροσερή οξύτητα, ισορροπημένο αλκοόλ, ευχάριστη γλυκύτητα, πλούσιο στρογγυλό στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και παρουσία μεταλλικότητας, αποτέλεσμα του ασβεστολιθικού εδάφους.

### 3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 4.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, μέτριο λεμονοπράσινο χρώμα, με χρυσές ανταύγειες, στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου και πυκνά δάκρυα στο ποτήρι. Έντονη και πολύπλοκη μύτη με φρέσκα φρουτώδη και ανθικά αρώματα με βοτανικές νύξεις, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος, της υψηλής ηλιοφάνειας και των επικλινών αμπελώνων. Στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου συνυπάρχουν τα πικάντικα αρώματα μπαχαρικών και ξηρών καρπών. Στο στόμα γλυκιά γεύση, δροσερή οξύτητα, ισορροπημένο αλκοόλ, ευχάριστη γλυκύτητα, πλούσιο στρογγυλό στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και παρουσία μεταλλικότητας, αποτέλεσμα του ασβεστολιθικού εδάφους.

### 4. Οίνος λευκός γλυκός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 4.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, βαθύ λεμονί με χρυσές ανταύγειες, και πυκνά κολλώδη δάκρυα στο ποτήρι. Έντονη και πολύπλοκη μύτη με αρώματα ώριμων φρούτων και ανθέων και αποξηραμένων βοτάνων, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος και της υπερωρίμανσης των σταφυλιών. Στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου συνυπάρχουν τα πικάντικα αρώματα μπαχαρικών και ξηρών καρπών. Γλυκός, με ισορροπημένη οξύτητα, γενναιόδωρο αλκοόλ, πλούσιο λιπαρό στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και παρουσία μεταλλικότητας, αποτέλεσμα του ασβεστολιθικού εδάφους.

## B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

### 1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 4,0 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες και πυκνά ιώδη δάκρυα στο ποτήρι. Έντονη και πολύπλοκη μύτη με

φρουτώδη αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, γλυκά αρώματα βανίλιας, σοκολάτας, πικάντικα αρώματα μπαχαρικών, καφέ και ξηρών καρπών, λόγω της μακράς παλαιώσης σε δρύινα βαρέλια, και βοτανικές νύξεις, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος, της υψηλής ηλιοφάνειας και των επικλινών αμπελώνων.

## **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 4,0 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L \*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες και πυκνά ιώδη δάκρυα στο ποτήρι. Έντονη και πολύπλοκη μύτη με φρουτώδη αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, γλυκά αρώματα βανίλιας, σοκολάτας, πικάντικα αρώματα μπαχαρικών, καφέ και ξηρών καρπών, λόγω της μακράς παλαιώσης σε δρύινα βαρέλια, και βοτανικές νύξεις, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος, της υψηλής ηλιοφάνειας και των επικλινών αμπελώνων. Στο στόμα ευχάριστη γλυκύτητα, ισορροπημένη οξύτητα, πλούσιο αλκοόλ, πλούσιες ώριμες τανίνες, γεμάτο στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και μακρά επίγευση.

## **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες και πυκνά ιώδη δάκρυα στο ποτήρι. Έντονη και πολύπλοκη μύτη με φρουτώδη αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, γλυκά αρώματα βανίλιας, σοκολάτας, πικάντικα αρώματα μπαχαρικών, καφέ και ξηρών καρπών, λόγω της μακράς παλαιώσης σε δρύινα βαρέλια, και βοτανικές νύξεις, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος, της υψηλής ηλιοφάνειας και των επικλινών αμπελώνων. Στο στόμα γλυκιά γεύση, ισορροπημένη οξύτητα, πλούσιο αλκοόλ, πλούσιες ώριμες τανίνες, γεμάτο στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και μακρά επίγευση.

## **Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ**

### **1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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 οξικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, έντονο τριανταφυλλί χρώμα, με σωμόν ανταύγειες στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου και πυκνά δάκρυα στο ποτήρι. Έντονη και πολύπλοκη μύτη με φρέσκα φρουτώδη, ανθικά και γλυκά αρώματα, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος, της υψηλής ηλιοφάνειας και των επικλινών αμπελώνων. Στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου συνυπάρχουν τα πικάντικα αρώματα μπαχαρικών και ξηρών καρπών. Στο στόμα δροσερή οξύτητα, ισορροπημένο αλκοόλ, πλούσιο στρογγυλό στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και απαλή επίγευση.

## 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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 οξικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L \*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, έντονο τριανταφυλλί χρώμα, με σωμόν ανταύγειες στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου και πυκνά δάκρυα στο ποτήρι. Έντονη και πολύπλοκη μύτη με φρέσκα φρουτώδη, ανθικά και γλυκά αρώματα, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος, της υψηλής ηλιοφάνειας και των επικλινών αμπελώνων. Στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου συνυπάρχουν τα πικάντικα αρώματα μπαχαρικών και ξηρών καρπών. Στο στόμα ευχάριστη γλυκύτητα, δροσερή οξύτητα, ισορροπημένο αλκοόλ, πλούσιο στρογγυλό στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και απαλή επίγευση.

## 3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, έντονο τριανταφυλλί χρώμα, με σωμόν ανταύγειες στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου και πυκνά δάκρυα στο ποτήρι. Έντονη και πολύπλοκη μύτη με φρέσκα φρουτώδη, ανθικά και γλυκά αρώματα, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος, της υψηλής ηλιοφάνειας και των επικλινών αμπελώνων. Στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου συνυπάρχουν τα πικάντικα αρώματα μπαχαρικών και ξηρών καρπών. Στο στόμα γλυκιά γεύση, δροσερή οξύτητα, ισορροπημένο αλκοόλ, πλούσιο στρογγυλό στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και απαλή επίγευση.

## 4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 4.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, βαθύ τριανταφυλλί με κεραμιδί ανταύγειες, και πυκνά, κολλώδη δάκρυα στο ποτήρι. Έντονη και πολύπλοκη μύτη με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων και σοκολάτας, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος, και της υπερωρίμανσης των σταφυλιών. Στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου συνυπάρχουν τα πικάντικα αρώματα μπαχαρικών και ξηρών καρπών. Γλυκός, με ισορροπημένη οξύτητα, γενναιόδωρο αλκοόλ, πλούσιο λιπαρό στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και απαλή επίγευση.

#### **Δ. ΟΙΝΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ**

##### **4. Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας Sec (Ξηρός)**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l ): 17.0 – 32.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, χρυσοκίτρινο με μικρές φυσαλίδες. Αρώματα μεσαίας έντασης παξιμαδιού, ψητού μήλου και πεπτονιού. Στόμα γεμάτο, στρογγυλό με αρώματα αποξηραμένων φρούτων, μαντολάτου και μαρέγκας. Μακρύ τελείωμα με αισθητή την παρουσία αρωμάτων αποξηραμένων φρούτων.

##### **5. Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας Demi sec(Ημίξηρος)**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 32,0 – 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, χρυσοκίτρινο με μικρές φυσαλίδες. Αρώματα μεσαίας έντασης παξιμαδιού, ψητού μήλου και πεπτονιού. Στόμα γεμάτο, στρογγυλό με αρώματα αποξηραμένων φρούτων, μαντολάτου και μαρέγκας. Μακρύ τελείωμα με αισθητή την παρουσία αρωμάτων αποξηραμένων φρούτων.

##### **6. Οίνος Ερυθρωπός αφρώδης ποιότητας Sec (Ξηρός)**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 17.0 – 32.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φωτεινό κόκκινο-ροζ χρώμα με μικρές φυσαλίδες. Αρώματα μεσαίας έντασης αποξηραμένης φράουλας, μαρμελάδας κερασιού και φλούδας καρπουζιού. Στόμα στρογγυλό, πλούσιο με αρώματα κόκκινων φρούτων, μαρμελάδας εσπεριδοειδών και νότες ορυκτών. Τραγανή επίγευση με διακριτικές τις πολύ απαλές τανίνες.

## **7. Οίνος Ερυθρώπός αφρώδης ποιότητας Demi sec(Ημίξηρος)**

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 32,0 – 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 185 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Φωτεινό κόκκινο-ροζ χρώμα με μικρές φυσαλίδες. Αρώματα μεσαίας έντασης αποξηραμένης φράουλας, μαρμελάδας κερασιού και φλούδας καρπουζιού. Στόμα στρογγυλό, πλούσιο με αρώματα κόκκινων φρούτων, μαρμελάδας εσπεριδοειδών και νότες ορυκτών. Τραγανή επίγευση με διακριτικές τις πολύ απαλές τανίνες.

## **Ε. ΟΙΝΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ**

### **1. Οίνος λευκός αφρώδης αρωματικού τύπου Sec (Ξηρός)**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 17.0 – 32.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, μέτριο λεμονί με πράσινες ανταύγειες και παρουσία μετρίου μεγέθους απαλών φυσαλίδων. Έντονη και ευχάριστη μύτη με φρέσκα φρουτώδη και ανθικά αρώματα με βοτανικές νύξεις, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος, της υψηλής ηλιοφάνειας και των επικλινών αμπελώνων. Ημίγλυκος, με χαρακτηριστική δροσερή οξύτητα, χαμηλό αλκοόλ, μαλακό στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και τη σπιρτάδα που προσφέρουν οι φυσικές φυσαλίδες.

### **2. Οίνος λευκός αφρώδης αρωματικού τύπου Demi sec (Ημίξηρος)**

#### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): 32,0 – 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Λαμπερό, μέτριο λεμονί με πράσινες ανταύγειες και παρουσία μετρίου μεγέθους απαλών φυσαλίδων. Έντονη και ευχάριστη μύτη με φρέσκα φρουτώδη και ανθικά αρώματα με βοτανικές νύξεις, αποτέλεσμα του ηπειρωτικού κλίματος, της υψηλής ηλιοφάνειας και των επικλινών αμπελώνων. Ημίγλυκος, με χαρακτηριστική δροσερή οξύτητα, χαμηλό αλκοόλ, μαλακό στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και τη σπιριτάδα που προσφέρουν οι φυσικές φυσαλίδες.

\*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

### **Παραδοσιακές ενδείξεις**

**Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.**

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Μετέωρα και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαιλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας, Πύργος.

### **ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

#### **Οινοποίηση λευκών οίνων:**

##### **Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Μετέωρα**

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

#### **Οινοποίηση ερυθρών οίνων:**

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Μετέωρα παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

#### **Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:**

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Μετέωρα παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Δύναται να παράγεται και από την αφάιμαξη, παραλαβή μούστου από τις κόκκινες ποικιλίες max 12 ώρες μετά την έκθλιψη των σταφυλιών και να οινοποιείται σύμφωνα με τις κλασικές μεθόδους λευκής οινοποίησης σε ανοξειδωτες ή ξύλινες δεξαμενές.

#### **Οινοποίηση αφρώδων οίνων ποιότητας**

Οι λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μπατίκι, Ντεμπίνα, Ροδίτης και Chardonnay σε οποιοδήποτε ποσοστό. )

Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Βλάχικο, Ζαλοβίτικο, Λημνιώνα, Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μπατίκι, Ντεμπίνα, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot και Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Οι Αφρώδεις οίνοι ποιότητας δύνανται να παράγονται είτε με την κλασική μέθοδο παραγωγής αφρώδους οίνου με δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης, είτε με ζύμωση εντός κλειστής δεξαμενής.

### **Οινοποίηση αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου**

Παρασκευάζονται μόνο με την αποκλειστική χρήση, για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση προερχόμενο από τις ποικιλίες Ασύρτικο και Ροδίτης σε οποιοδήποτε ποσοστό. Η ρύθμιση της διεργασίας ζύμωσης πριν και μετά τη σύνθεση του προϊόντος βάσης προκειμένου να καταστεί αφρώδες πρέπει να επιτυγχάνεται μόνο με ψύξη ή άλλες φυσικές μεθόδους. Απαγορεύεται η προσθήκη liqueur d'expédition. Η διεργασία παρασκευής του αφρώδη οίνου ποιότητας αρωματικού τύπου πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον ένα (1) μήνα.

### **Ειδικές οινολογικές πρακτικές**

α) Για την παραγωγή ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ( ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)

β) Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές. Ήτοι είναι γραμμική, το κλάδεμα γίνεται σε μονό κορδόνι και η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται χειρωνακτικά.

δ

### **ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Μετέωρα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 297688/20.9.2006 (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006) η οποία τροποποιήθηκε από την αριθ. 201641/15-12-2011 (ΦΕΚ 2899/Β/15.12.2011)

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Μετέωρα περιλαμβάνει τις κτηματικές περιοχές των Δημοτικών Ενοτήτων Παληοκάστρου και Παραληθαίων του Δήμου Τρικκαίων, των Δημοτικών Ενοτήτων Βασιλικής, Καλαμπάκας, Τυμφαίων και Χασίων του Δήμου Καλαμπάκας του Ν. Τρικάλων, σε υψόμετρο από 150 έως 800 μέτρα.

### **Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο :**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές ποικιλίες σε δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 80 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

### **ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος ημίγλυκος και γλυκός) οίνος με Π.Γ.Ε. Μετέωρα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μπατίκι, Ντεμπίνα, Ροδίτης και Chardonnay σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος με Π.Γ.Ε. Μετέωρα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ζαλοβίτικο, Ξινόμαυρο, Λημνιώνα, Βλάχικο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot και Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος ημίγλυκος και γλυκός) οίνος με Π.Γ.Ε. Μετέωρα παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Βλάχικο, Ζαλοβίτικο, Λημνιώνα,



Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Merlot και Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό.

## **ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

### **1. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής**

#### **A. Ιστορικός δεσμός.**

Πολλά στοιχεία συνηγορούν στην μακραίωνη σχέση της περιοχής γύρω από τα Μετέωρα, με την αμπελοκαλλιέργεια και την παραγωγή οίνων. Στο προϊστορικό σπήλαιο της Θεόπετρας ανακαλύφθηκαν κουκούτσια σταφυλιών που χρονολογούνται από την παλαιολιθική εποχή.

Επίσης το Καστράκι, το χωριό κάτω από τους βράχους των Μετεώρων, συνδέθηκε στενά με την ιστορία του μετεωρικού μοναχισμού, αφού στην περιοχή αυτή, οι μοναχοί καλλιεργούσαν από τον 11<sup>ο</sup> αιώνα τους πλουσίους αμπελώνες τους, όπως αναφέρεται (με το όνομα Qastiro) στο επίσημο τουρκικό απογραφικό κατάστιχο των ετών 1454/55. Στο ίδιο κατάστιχο μνημονεύονται οι φορολογικές ατέλειες και άλλα οικονομικά προνόμια που όπως φαίνεται, είχαν παραχωρηθεί στους μετεωρίτες μοναχούς για την αμπελοκαλλιέργεια ήδη από τον Βογιαζίζ Α΄ στα χρόνια της Τουρκικής κατάκτησης (1393/94).

Έως τις τελευταίες δεκαετίες, η περιοχή γύρω από τα Μετέωρα είχε ως μια από τις κύριες ασχολίες της την αμπελοκαλλιέργεια και ουσιαστικά αποτελούσε τον βασικό τροφοδότη του νομού Τρικάλων και των γύρω νομών σε χύμα κρασιά.

#### **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.

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 ανάγλυφο του εδάφους της ζώνης του ΠΓΕ ΜΕΤΕΩΡΑ, παρουσιάζει έντονη ποικιλομορφία και καλύπτει εκτάσεις, ημιορεινές και ορεινές. Το υψόμετρο κυμαίνεται από 150-800 μέτρα. Η σύσταση του εδάφους ποικίλει και εμφανίζεται κυρίως ως αμμοαργιλώδης, αργιλοασβεστώδης, σχιστολιθική και κατά θέσεις πετρώδης. Στην περιοχή πέριξ των Μετεώρων και του σπηλαίου της Θεόπετρας, η σύσταση του εδάφους εμφανίζει ομοιότητες με αυτή της σύστασης των βράχων των Μετεώρων (αποθετικό υλικό και θαλάσσια απολιθώματα), γεγονός στο οποίο οφείλεται η πολύ καλή αποστράγγιση.

Το κλίμα της περιοχής είναι ηπειρωτικό με αρκετές βροχές και χιόνια τον χειμώνα, ξηρό καλοκαίρι και έντονη ηλιοφάνεια. Με βάση στοιχεία της ΕΜΥ που αφορούν τον Μετεωρολογικό Σταθμό Καλαμπάκας, η μέση απολύτως μέγιστη θερμοκρασία είναι 26,01οC και η απολύτως ελαχίστη θερμοκρασία είναι 5,45οC. Η μέση σχετική υγρασία % είναι 68,47. Μέσος αριθμός ημερών ανά χρόνο που σημειώθηκε βροχή είναι 39,30 και χιόνι 3,92. Τα στοιχεία αφορούν την περίοδο 1958-2010.

Οι δροσεροί βόρειοι άνεμοι από τις πλαγιές της Πίνδου, σε συνδυασμό με την παρουσία των ποταμών Πηνειού και Ληθαίου που διασχίζουν την περιοχή, δημιουργούν ήπιες συνθήκες στις περιόδους της βλαστικής ανάπτυξης και της ωρίμανσης των σταφυλιών, μειώνουν κατά το δυνατόν την εμφάνιση ασθενειών στο αμπέλι και δημιουργούν σημαντική διακύμανση στην θερμοκρασία μεταξύ ημέρας και νύχτας.

#### **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. Μετέωρα.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Μετέωρα 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.

## **2. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου**

### **A. Ιστορικός δεσμός**

Οι οίνοι παράγεται στην συγκεκριμένη περιοχή πάνω από δύο δεκαετίες, όταν ερευνητικές μελέτες έδειξαν ότι εκτός από οίνους η αμπελουργική αυτή ζώνη, με τις ποικιλίες που καλλιεργούνται και ιδιαίτερα οι ποικιλίες Ξινόμαυρο, Μαλαγουζιά και Ασύρτικο καθώς και τις ευνοϊκές εδαφοκλιματολογικές συνθήκες θα μπορούσαν να δώσουν αφρώδεις οίνους με πολύ καλή ποιότητα και ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

Από τότε παράγονται συστηματικά από τα οργανωμένα οινοποιεία της περιοχής και απέκτησαν φήμη που είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη γεωγραφική περιοχή καταγωγής τους. Είναι οίνοι με τυπικότητα και ιδιαίτερους ποιοτικούς χαρακτήρες.

### **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. 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 ανάγλυφο του εδάφους της ζώνης του ΠΓΕ ΜΕΤΕΩΡΑ, παρουσιάζει έντονη ποικιλομορφία και καλύπτει εκτάσεις, ημιορεινές και ορεινές. Η περιοχή αυτή είναι κατάλληλη για την παραγωγή αφρωδών οίνων.

### **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 αφρωδών οίνων με Π.Γ.Ε. Μετέωρα.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται στα Μετέωρα είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους, κλίματος καθώς και της συμμετοχής στην ποικιλιακή τους σύνθεση των ποικιλιών Ξινόμαυρο και Ασύρτικο. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει σημαντικό ποσοστό της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής και ανταποκρίνονται πλήρως στις ολοένα αυξανόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών.

Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και πολλές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις

## **ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

### **Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας**

Εθνική Νομοθεσία

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 297688/20.9.2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μετέωρων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006) .
- Υπουργική Απόφαση αριθ 201641. Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μετέωρα» (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών 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/Β/15.06.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων»στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

### **Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή**

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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».

B) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

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

## **Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων**

### **Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής**

Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

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 818Β/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»

-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

### **Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής**

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/Β/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.) Μετέωρα 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 Montageux

## ΕΛΕΓΧΟΙ

1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 297688/20.9.2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μετέωρων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006) .

-Υπουργική Απόφαση αριθ 201641. Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μετέωρα» (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση, δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα **ΜΕ**, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

## ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

α)Υπουργείο:Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289

Fax: 210 - 52 38 337

e-mail: [ax2u249@minagric.gr](mailto:ax2u249@minagric.gr),[ax2u086@minagric.gr](mailto:ax2u086@minagric.gr),[ax2u172@minagric.gr](mailto:ax2u172@minagric.gr)

- β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
- γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.