

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος**I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ**

Μετέωρα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

| | |
|---|---|
| <i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i> | Κ. ΤΣΙΛΙΛΗΣ ΑΕ Κ. TSILILIS |
| <i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i> | Α.Ε. |
| <i>Υπηκοότητα:</i> | Ελλάδα |
| <i>Διεύθυνση:</i> | Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 42100 ΡΑΞΑ ΤΡΙΚΑΛΩΝ Ελλάδα |
| <i>Τηλέφωνο:</i> | +302431085885 |
| <i>Τηλεομοιοτυπία:</i> | +302431085381 |
| <i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i> | edra@tsililis.gr |

| | |
|---|--|
| <i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i> | ΤΣΙΝΑΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ & ΣΙΑ ΟΕ TSINAS VASILEIOS |
| <i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i> | Ο.Ε. |
| <i>Υπηκοότητα:</i> | Ελλάδα |
| <i>Διεύθυνση:</i> | Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 42100 ΜΕΓΑΡΧΗ ΤΡΙΚΑΛΩΝ Ελλάδα |
| <i>Τηλέφωνο:</i> | +302432072083-6 |
| <i>Τηλεομοιοτυπία:</i> | +302432072087 |
| <i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i> | info-t@tsinas-sa.gr |

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

| | |
|-----------------------------|---|
| <i>Καθεστώς:</i> | Συνημμένα |
| <i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i> | Προδιαγραφή προϊόντων με ΠΓΕ Μετέωρα 12-2011.doc |

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

| | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <i>Νομική αναφορά</i> | Υπουργική Απόφαση 201641/15-12-2011 |
| <i>Νομική αναφορά</i> | Υπουργική Απόφαση 297688/20-9-2006 |

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

| | |
|--|--|
| Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση | Μετέωρα (el) |
| Ισοδύναμος όρος (ή όροι): | Meteora (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: | Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 |
| Γεωγραφική ένδειξη τύπου: | ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη |

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

| |
|---------------------------------------|
| 1. Οίνος |
| 5. Αφρώδης οίνος ποιότητας; |
| 6. Αφρώδης αρωματικός οίνος ποιότητας |

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

| |
|--|
| Αναλυτικά χαρακτηριστικά: |
| <p>1. Οίνος λευκός ξηρός</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L <p>2. Οίνος λευκός ημίξηρος</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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***

3. Οίνος λευκός 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 45,0
- 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

4. Οίνος λευκός γλυκός

- 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

*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, μέτριο λεμονοπράσινο χρώμα, με χρυσές ανταύγειες, στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου και πικνά 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

Λαμπερό, μέτριο λεμονοπράσινο χρώμα, με χρυσές ανταύγειες, στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου και πικνά 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

Λαμπερό, μέτριο λεμονοπράσινο χρώμα, με χρυσές ανταύγειες, στην περίπτωση του παλαιωμένου οίνου και πικνά 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

Λαμπερό, βαθύ λεμονί με χρυσές ανταύγειες, και πικνά 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, γενναίοδωρο αλκοόλ, πλούσιο λιπαρό στόμα, αρώματα ανάλογα της μύτης και παρουσία μεταλλικότητας, αποτέλεσμα του ασβεστολιθικού εδάφους.

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: 11,5 % 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- 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 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

**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

Λαμπερό, βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες και πικνά 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

Λαμπερό, βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες και πικνά 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

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.

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός και ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

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 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

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 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***

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 45,0
- 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

4. Οίνος ερυθρωπός γλυκός

- 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

*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

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

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

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

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.

Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας Sec (Ξηρός) και Demi sec(Ημίξηρος)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας Sec (Ξηρός)

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

2. Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας Demi sec(Ημίξηρος)

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**1. Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας Sec (Ξηρός)**

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

2. Οίνος λευκός αφρώδης ποιότητας Demi sec(Ημίξηρος)

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

Οίνος Ερυθρωπός αφρώδης ποιότητας Sec (Ξηρός) και Demi sec(Ημίξηρος)**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος Ερυθρωπός αφρώδης ποιότητας Sec (Ξηρός)**

- 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

2. Οίνος Ερυθρωπός αφρώδης ποιότητας Demi sec(Ημίξηρος)

- 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:**1. Οίνος Ερυθρωπός αφρώδης ποιότητας Sec (Ξηρός)**

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.

2. Οίνος Ερυθρωπός αφρώδης ποιότητας Demi sec(Ημίξηρος)

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.

Οίνος λευκός αφρώδης αρωματικού τύπου Sec (Ξηρός) και Demi sec (Ημίξηρος)**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος λευκός αφρώδης αρωματικού τύπου Sec (Ξηρός)**

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

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

- 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:

1. Οίνος λευκός αφρώδης αρωματικού τύπου Sec (Ξηρός)

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.

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

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.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. 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> | |
| <p>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.</p> | |

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

| | |
|---|--|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| <p>Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Μετέωρα παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p> | |

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

| | |
|---|--|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| <p>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 αφαίμαξη, 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.</p> | |

Οινοποίηση αφρώδων οίνων ποιότητας

| | |
|---|--|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| <p>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</p> | |

ζύμωση εντός της φιάλης, είτε με ζύμωση εντός κλειστής δεξαμενής.

Οινοποίηση αφρώδων οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου

| | |
|--|--|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| <p>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.</p> | |

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

| | |
|--|----------------------------|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Ειδική οινολογική πρακτική |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| <p>Για την παραγωγή ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)</p> | |

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

| | |
|--|------------------------|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Καλλιεργητική πρακτική |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| <p>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.</p> | |

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

| |
|---|
| <i>Μέγιστη απόδοση</i> |
| <p>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.</p> |

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

| |
|--|
| <i>Μέγιστη απόδοση</i> |
| <p>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.</p> |

5. 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.

a. Περιοχή NUTS

| | |
|-------|---------|
| GR144 | Τρίκαλα |
|-------|---------|

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

| |
|------------------------|
| 07. ASSYRTIKO |
| 06. CABERNET SAUVIGNON |
| 04. XINOMAVRO |
| 02. RODITIS |

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

| |
|--------------|
| Batiki B |
| Vlahiko N |
| Merlot N |
| Chardonnay B |
| Debina B |
| Syrah N |
| Limniona N |
| Zalovitiko N |
| Cinsaut N |
| Malagousia B |

γ. Άλλες ποικιλίες:

| |
|--|
| |
|--|

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

Α. Ιστορικός δεσμός.

Πολλά στοιχεία συνηγορούν στην μακράιωνη 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^ο 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.

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 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, συμβάλλουν 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.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας και τους αφρώδεις οίνους ποιότητας αρωματικού τύπου

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:**Α. Ιστορικός δεσμός**

Οι οίνοι αυτοί παράγονται στην συγκεκριμένη περιοχή πάνω από δύο δεκαετίες, όταν ερευνητικές μελέτες έδειξαν ότι εκτός από οίνους η αμπελοαγρική 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.

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 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 αφρώδων 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 αφρώδων 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

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ**Παρεκκλίσεις**

| | |
|---|--|
| Νομικό πλαίσιο: | Στη νομοθεσία της ΕΕ |
| Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων: | Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή |
| Περιγραφή των προϋποθέσεων | |
| 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

| | |
|--------------------------------------|--|
| Νομικό πλαίσιο: | Στην εθνική νομοθεσία |
| Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων: | Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή |
| Περιγραφή των προϋποθέσεων | |

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

| | |
|---|--|
| Νομικό πλαίσιο: | Στη νομοθεσία της ΕΕ |
| Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων: | Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία |
| Περιγραφή των προϋποθέσεων | |
| 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

| | |
|---|--|
| Νομικό πλαίσιο: | Στην εθνική νομοθεσία |
| Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων: | Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία |
| Περιγραφή των προϋποθέσεων | |
| <p>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 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»</p> <p>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).</p> <p>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Εγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη. Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) 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 / kokinel, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux</p> | |

| |
|--|
| |
|--|

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

| |
|---------------------|
| <i>Περιγραφή:</i> |
| Αίτηση Καταχώρισης |
| <i>Περιγραφή:</i> |
| Εθνική Νομοθεσία |
| <i>Περιγραφή:</i> |
| Αίτηση Τροποποίησης |

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 2102124171 ,+302102124289,+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**