

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Νέα Μεσημβρία (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Ντράχας Π. - Παρασκευόπουλος Θ. Ntrahas P.- Paraskeuopoulos Th.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμος Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΝΕΑ ΜΕΣΗΜΒΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 57011 ΝΕΑ ΜΕΣΗΜΒΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2310713981
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	2310729879
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	meswines@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Αυγερινιδης Μαργαριτης Avgerinidis Margaritis
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΝΕΑ ΜΕΣΗΜΒΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 57011 ΝΕΑ ΜΕΣΗΜΒΡΙΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2310713564
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	2310713564
<i>Διεύθυνση ηλ-</i>	seo@wine.org.gr

<i>ταχυδρομείου:</i>	
----------------------	--

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ Tsantalis Evaggelos
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΑΓ. ΠΑΥΛΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ 63080 ΑΓ. ΠΑΥΛΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	2399076100
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΠΓΕ Νέα Μεσήμβρια - Προδιαγραφή Προϊόντος.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	ΥΑ ΑΡΙΘ. 316856/ 29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004)
<i>Νομική αναφορά</i>	ΥΑ ΑΡΙΘ. 340581/ 1.9.1989 (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

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

1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός και ημίξηρος

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): 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 εκφρασμένησε 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): 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 κίτρινο με πράσινες ανταύγειες.

-Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών ανάλογα με τα τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας καθώς και από την χρησιμοποιούμενη τεχνική οινοποίησης και ωρίμανσης.

-Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο γεμάτο σώμα και οξύτητα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

- Χρώμα κίτρινο με πράσινες ανταύγειες.

- Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών ανάλογα με τα τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας καθώς και από την χρησιμοποιούμενη τεχνική οινοποίησης και ωρίμανσης.

- Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο γεμάτο σώμα και οξύτητα. Επίγευση αρωματική με διάρκεια.

Οίνος Ερυθρός ξηρός και ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.5 % Vol.

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

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

- Ολική οξύτητα 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol

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

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5**

- Ολική οξύτητα 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

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

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

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

- Βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες το οποίο μπορεί να πάρει κεραμιδί ανταύγειες μετά από παλαίωση.
- Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας.

- Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και τανίνες που συντελούν στην αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- Βαθύχρωμο ερυθρό με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες το οποίο μπορεί να πάρει κεραμιδί ανταύγειες μετά από παλαίωση.

- Σύνθετη μύτη με νότες κόκκινων φρούτων τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας.

- Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και τανίνες που συντελούν στην αντοχή στην παλαίωση. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

τοπικός οίνος

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπταυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
------------------------------	--

Περιγραφή πρακτικής:

Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Νέα Μεσημβρία παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η

Θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.
 Ο λευκός (ξηρός και ημίξηρος) οίνος Π.Γ.Ε. Νέα Μεσημβρία παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Ζουμιάτικο, Sauvignon blanc και Chardonnay.
 Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Ζουμιάτικο η οποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%.

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

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

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

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

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

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

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

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

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται

- για τους λευκούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.
- για τους ερυθρούς οίνους σε 96 HL τελικού προϊόντος.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Νέα Μεσημβρία καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 340581/1.9.1989 (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989) η οποία στη συνέχεια αντικαταστάθηκε από την αριθ. 316856/29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Νέα Μεσημβρία περιλαμβάνει τα διοικητι-κά όρια του Δημοτικού Διαμερίσματος της Νέας Μεσημ-βρίας του Δήμου Αγίου Αθανασίου του Νομού Θεσσαλονί-κης.

a. Περιοχή NUTS

GR122	Θεσσαλονίκη
-------	-------------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

02. RODITIS

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Zoumiatiko B
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Chardonnay B
Limnio N
Syrah N
Cinsaut N
Grenache Rouge N
Cabernet-Sauvignon N
Malagousia B

γ. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Στην αρχή του 20ου αιώνα ονομαζόταν Μπονάρτσα, οι κάτοικοι ήταν γηγενείς Έλληνες Μακεδόνες και το 1915, 80 με 90 οικογένειες προσφύγων από την Θράκη εγκαθίστανται στον συνοικισμό Μπονάρτσα ενώ το 1920 εγκαθίστανται στο Μπουγαριόβο οικογένειες από τον Πόντο και τον Καύκασο. Το 1926 μετονομάζεται σε Κοινότητα Καραβίας προς τιμή του Έλληνα οπλαρχηγού Καραβία που έδρασε στην περιοχή κατά τη διάρκεια του Μακεδονικού αγώνα.

Το Μάρτιο του 1926 εγκαθίστανται νοτιοανατολικά της Καραβίας 288 οικογένειες από την Μεσημβρία του Εύξεινου Πόντου σε σπίτια του εποικισμού και τους δίνονται 30 στρέμματα αγροτικού κλήρου ανά οικογένεια. Οι πρώτοι κάτοικοι ήταν αμπελουργοί στον παλιό τόπο διαμονής τους και κατά την μετανάστευση μετέφεραν τα βαρέλια και όλα τα αμπελουργικά και οινολογικά εξαρτήματα που διέθεταν. Μαζί μετέφεραν και κληματίδες αμπελιών τις οποίες φύτευσαν αμέσως στα νέα αμπελοτεμάχια που τους παραχωρήθηκαν στον νέο τόπο διαμονής τους

Το 1960 η Κοινότητα μετονομάζεται σε Νέα Μεσημβρία όνομα που διατηρεί μέχρι και σήμερα. Σήμερα η κωμόπολη της Νέας Μεσημβρίας αριθμεί περίπου 3500 κατοίκους, αρκετοί απ' τους οποίους ασχολούνται με την αμπελουργία παράγοντας τα περίφημα ντόπια κρασιά και τσίπουρα Μεσημβρίας. Στους αμπελώνες καλλιεργείται ο Ροδίτης. Συνοικιοποιείται με το επίσης λευκό Ζουμιάτικο για την παραγωγή του λευκού Τοπικού Οίνου Μεσημβρίας. Το κλίμα της περιοχής αλλά και η τέχνη της αμπελουργίας που έφεραν μαζί τους οι Μεσημβρινοί από την πατρίδα, είχε ως αποτέλεσμα το αγρόκτημα της Νέας Μεσημβρίας σήμερα να αποτελείται κατά το μεγαλύτερο του μέρος από αμπελώνες. Η ποιότητα του κρασιού που παράγεται από τους αμπελώνες της Νέας Μεσημβρίας, είναι εξαιρετικά υψηλή και το κατατάσσει ήδη στις πρώτες θέσεις της Ελληνικής Οινοποιίας. Σήμερα καλλιεργούνται 5.000 στρέμματα αμπελώνες και είναι ανεπτυγμένες 42 οικογενειακές επιχειρήσεις.

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.

Η Νέα Μεσημβρία βρίσκεται βορειοδυτικά της πόλης της Θεσσαλονίκης σε απόσταση 20 χλμ. Είναι κτισμένη σε λόφους με μέσο υψόμετρο 200 μέτρα και βλέπει τον Θερμαϊκό κόλπο. Το κλίμα είναι μεσογειακό αλλά εμπεριέχει και ηπειρωτικά χαρακτηριστικά και απολαμβάνει αρκετές ηλιόλουστες μέρες κατά την διάρκεια του έτους. Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 24,4^o C ενώ τους χειμερινούς μήνες συχνά κατεβαίνει κάτω από τους 0^oC. Η χιονόπτωση κατά τον χειμώνα δεν είναι καθόλου ασυνήθιστη και μπορεί να σημειωθεί ανά πάσα στιγμή από τις αρχές του Δεκεμβρίου μέχρι και τα μέσα Μαρτίου.

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. Νέα Μεσημβρία.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

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

8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

Παρεκκλίσεις

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

Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
Στην αριθμ. 392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται: «οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοοινικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

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

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής	

Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/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

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.) Νέα Μεσήμβρια 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, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρησης

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

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

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	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
Διεύθυνση:	2 ΑΧΑΡΝΩΝ 10176 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+302102124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Δεσμός:	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html
---------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS