

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Παγγαίο (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΝΟΠΟΙΑ Β. ΤΣΑΚΤΣΑΡΛΗΣ – Ε. ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ Α.Ε. WINERY V. TSAKTSARLIS - E. GEROVASILIOU S.A.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	15ο χλμ. Παλαιάς Εθνικής οδού Θεσσαλονίκης - Καβάλας 64008 ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΡΙ, ΔΗΜΟΣ ΠΑΓΓΑΙΟΥ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302592044974
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302592044975
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ktima@bibliachora.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΜΠΕΛΟΕΙΣ Α.Ε. Ampeloeis S.A.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	36 ΚΟΜΝΗΝΩΝ 55236 ΠΑΝΟΡΑΜΑ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302310335088
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302310341731
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	efi.tsiola@gmail.com, info@ampeloeis.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Ε. ΙΩΑΝΝΙΔΗΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε. Ε. ΙΟΑΝΝΙΔΙΣ & ΣΙΑ Ο.Ε.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 64007 ΕΛΑΙΟΧΩΡΙ, ΔΗΜΟΣ ΠΑΓΓΑΙΟΥ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302594092792
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	a.ioannidis@in-vest.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΚΑΡΑΜΠΕΡΙΔΟΥ ΧΡΥΣΟΥΛΑ KARAMBERIDOU CHRYSOULA
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 64007 ΝΕΑ ΠΕΡΑΜΟΣ, ΔΗΜΟΣ ΠΑΓΓΑΙΟΥ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302594021118
Τηλεομοιοτυπία:	+0302594021370
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ekaramp@yahoo.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΝΙΚΟΣ ΛΑΖΑΡΙΔΗΣ Ο.Β.Γ.Ε. Α.Ε. Nico Lazaridi Winery S.A.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμη εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 66100 ΑΓΟΡΑ ΔΗΜΟΥ ΔΡΑΜΑΣ Ελλάδα

Τηλέφωνο:	+0306976633474, +03025210-82049-50
Τηλεομοιοτυπία:	+0302521082047
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@nicolazaridi.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΟΙΝΟΓΕΝΕΣΙΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΚΑΙ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ Α.Ε. ΟΙΝΟΓΕΝΕΣΙΣ ΑΓΡΟΤΙΚΙ & ΟΙΝΟΡΟΙΙΤΙΚΙ ΕΜΠΟΡΙΚΙ S.A.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	41 ΗΠΕΙΡΟΥ 66100 ΔΡΑΜΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0306976633474
Τηλεομοιοτυπία:	+0302521034774
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	tseleponis@yahoo.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Σ. ΠΡΩΤΟΠΑΠΑΣ ATHANASIOS S. PROTOPAPPAS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 64008 ΚΑΡΙΑΝΗ, ΔΗΜΟΣ ΠΑΓΓΑΙΟΥ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302594044888
Τηλεομοιοτυπία:	+0302594044902
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	protoppp@otenet.gr

Όνομα και τίτλος	Β. ΣΕΪΤΑΝΙΔΗΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε.
------------------	----------------------------

<i>αιτούντα:</i>	V. SEITANIDIS & SIA O.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 64007 ΦΩΛΙΑ ΔΗΜΟΥ ΠΑΓΓΑΙΟΥ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0306974197137
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302594092679
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ktimaseitanidi@yahoo.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΣΥΜΕΩΝΙΔΗΣ ΠΟΛ. ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε. SIMEONIS POL. & SIA O.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 64007 ΕΛΑΙΟΧΩΡΙ ΔΗΜΟΥ ΠΑΓΓΑΙΟΥ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302594092789
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0306932613188
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	simwines@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΤΣΙΚΡΙΚΩΝΗΣ Θ. ΕΥΣΤΑΘΙΟΣ WINERY TSIKIRKONIS TH. EFSTATHIOS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 64007 ΜΥΡΤΟΦΥΤΟ ΔΗΜΟΥ ΠΑΓΓΑΙΟΥ Ελλάδα
	+0302594092059

Τηλέφωνο:	
Τηλεομοιοτυπία:	+0302594092662
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	s.tsikrikonis.wines@hotmail.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΦΕΛΛΑΧΙΔΗΣ Γ. ΣΑΒΒΑΣ FELLAHIDIS G. SAVAS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 64007 ΑΓΙΟΣ ΑΝΔΡΕΑΣ ΔΗΜΟΥ ΠΑΓΓΑΙΟΥ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302594022457, +0306977593468
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	felahidi@hotmail.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Β. ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ ΚΑΙ ΣΙΑ Ο.Ε. V. HATZIGEORGIOU & SIA O.E.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 64008 ΚΑΡΙΑΝΗ ΔΗΜΟΥ ΠΑΓΓΑΙΟΥ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302594051491, +0306974901008
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@estatechatzigeorgiou.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΙΔΗΣ ΧΡΗΣΤΟΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε. TRIANTAFILIDIS CHRISTOS & SIA E.E.
----------------------------	--

Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ετερόρρυθμη εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 64100 ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΜΑ ΔΗΜΟΥ ΠΑΓΓΑΙΟΥ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302510326216, +0306974901008
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	tria92@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΤΑΟΥΚΤΣΗΣ Γ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΤΑΟΥΚΤΣΙΣ G. ΚΟΝΤΑΝΤΙΝΟΣ
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 64100 ΚΟΚΚΙΝΟΧΩΜΑ ΔΗΜΟΥ ΠΑΓΓΑΙΟΥ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0306932268290, +0302510326701
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	teo_anthi@hotmail.com

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΓΕ ΠΑΓΓΑΙΟ.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 313008/20.9.2006 (3)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 396581/12.10.1995 (3)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 280934/16.7.2010 (8)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

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

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

Οίνος λευκός ξηρός

*Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου 200 mg/L

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

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

Έντονα πρασινοκίτρινο χρώμα. Φρουτώδη αρώματα με καθαρό χαρακτήρα των ποικιλιών από τις οποίες παράγονται. Φρέσκια γεύση με ικανοποιητικό σώμα και ευχάριστη οξύτητα

Οίνος λευκός γλυκός

*Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

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

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου 200 mg/L

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

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

Έντονα πρασινοκίτρινο χρώμα. Φρουτώδη αρώματα με καθαρό χαρακτήρα των ποικιλιών από τις οποίες παράγονται. Φρέσκια γεύση, γλυκιά με ικανοποιητικό σώμα και ευχάριστη οξύτητα.

## Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

#### *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): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5\*\*
- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 200 mg/L\*\*\*

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

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

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

Χρώμα βαθύ ερυθρό έντονο με πορφυρές ανταύγειες. Σύνθετο άρωμα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών που συνδυάζονται τις περισσότερες φορές με νότες κέδρου λόγω της παλαιώσής τους σε βαρέλι. Γεύση πλούσια, αρμονική με αρκετό όγκο, τανίνες και μεγάλη αρωματική επίγευση.

## 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 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 150 mg/L

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

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

Χρώμα βαθύ ερυθρό έντονο με πορφυρές ανταύγειες. Σύνθετο άρωμα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών που συνδυάζονται τις περισσότερες φορές με νότες κέδρου λόγω της παλαιώσής τους σε βαρέλι. Γεύση πλούσια, αρμονική με αρκετό όγκο, τανίνες και μεγάλη αρωματική επίγευση.



**Όνινοσ Ερυθρωπόσ ξηρόσ****Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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 οξικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου: 200 mg/L

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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Χρώμα έντονο τριανταφυλλί με κυανέσ ανταύγειεσ. Φρουτώδεσ άρωμα από κόκκινα φρούτα του δάσουσ. Γεμάτο σώμα και ευχάριστη οξύτητα

**Όνινοσ Ερυθρωπόσ ημίξηροσ****Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου : 250 mg/L \*\*\*

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

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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Χρώμα έντονο τριανταφυλλί με κυανέσ ανταύγειεσ. Φρουτώδεσ άρωμα από κόκκινα φρούτα του δάσουσ. Γεμάτο σώμα και ευχάριστη οξύτητα και δροσιστική γλυκύτητα.

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

##### Οινοποίηση ερυθρών οίνων

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

##### Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

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

##### Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

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

**Περιγραφή πρακτικής:**

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Παγγαίο παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.

**b. Μέγιστες αποδόσεις****Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο****Μέγιστη απόδοση**

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

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

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

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Παγγαίο καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 396581/12-10-95 (ΦΕΚ 886/Β/25-10-95) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 313008/20-9-06 (ΦΕΚ 1436/Β/29-9-06) και την αριθ. 280934/16.7.2010 (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Παγγαίο περιλαμβάνει τα διοικητικά όρια των πρώην Δήμων Ελευθερών, Ελευθερούπολης, Παγγαίου, Πιερέων και Ορφανού, του Νομού Καβάλας, οι οποίοι σήμερα αποτελούν τα διοικητικά όρια του νέου Δήμου Παγγαίου, του Νομού Καβάλας και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 50 και άνω.

**a. Περιοχή NUTS**

GR115

Καβάλα

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

Αριθμός συνημμένων χαρτών

1

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

07. ASSYRTIKO

06. CABERNET SAUVIGNON

03. AGIORGITIKO

02. RODITIS

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

Viogner B
Sémillon B
Cabernet Franc N
Moschato Alexandrias B
Sauvignon Blanc B
Gewürztraminer Rs
Merlot N
Chardonnay B
Limnio N
Pamidi N
Syrah N
Carignan N
Grenache Rouge N
Ugni Blanc B
Malagousia B

**c. Άλλες ποικιλίες:**

--

**7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ****Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον****Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:****A. Ιστορικός δεσμός.**

Το Παγγαίον Ορος μπορεί να ήταν διάσημο στην αρχαιότητα για τα ορυχεία χρυσού και αργύρου, πολύτιμος όμως ήταν και ο οίνος του, αφού παράλληλα ήταν μεγάλο κέντρο της διονυσιακής λατρείας. Γιατί εδώ ανατράφηκε, σύμφωνα με τον μύθο, ο θεός Διόνυσος και με κρασί τού τόπου μέθυσε τα σαρκοβόρα άλογα τού βασιλιά Λυκούργου. Αλλά και ο Οδυσσέας με το μαύρο γλυκό κρασί της Μαρώνειας στη Ροδόπη, τον περίφημο ισμαρικό οίνο, ξεγέλασε τον κύκλωπα Πολύφημο για να γλιτώσουν αυτός και οι σύντροφοί του από τη μανία του. Και πιο παλιά ακόμη: καμένοι σπόροι και φλοιίδες σταφυλιών ηλικίας 6.500 ετών που βρέθηκαν στον προϊστορικό οικισμό του Ντίκιλι. Τα, κοντά στον αρχαιολογικό χώρο των Φιλιππων, αποτελούν τα αρχαιότερα πατημένα σταφύλια που έχουν έρθει ως σήμερα στο φως.

Γιατί «ο Διόνυσος ήταν ιδιαίτερα αγαπητός θεός στη Μακεδονία-όπως φαίνεται μέσα από τις αμπελοκαλλιέργειες, την παραγωγή οίνου που ήταν ονομαστός στον αρχαίο κόσμο, αλλά και τα θέατρα».

Οι Φοίνικες μετέφεραν εδώ μία ποικιλία οινοστάφυλου, την οποία οι Έλληνες ονόμασαν «Βιβλία Άμπελο» και την οποία στη συνέχεια καλλιέργησαν για αιώνες και παρήγαγαν από αυτήν τον περίφημο «Βίβλινο Οίνο». Σχετικές αναφορές βρίσκουμε σε αρχαίους συγγραφείς, όπως ο Ησίοδος και ο Θεόκριτος (Επιστημονικό Συμπόσιο «Τον Οίνο Ιστορώ» με θέμα «Στα Οινόπεδια του Παγγαίου»).

Η αμπελοοινική ιστορία της περιοχής συνεχίστηκε μέχρι τα χρόνια της τουρκοκρατίας για τα οποία πάλι έχουμε αναφορές ότι

Η αμπελοοινική ιστορία της περιοχής συνεχίστηκε μέχρι τα χρόνια της τουρκοκρατίας για τα οποία πάλι έχουμε αναφορές ότι σε όλα τα χωριά του νυν Δήμου Παγγαίου ανθούσε η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή οίνου.

#### **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.**

Η αμπελοοινική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Παγγαίο βρίσκεται στα διοικητικά όρια των πρώην Δήμων Ελευθερών, Ελευθερούπολης, Παγγαίου, Πιερέων και Ορφανού, του Νομού Καβάλας, οι οποίοι σήμερα αποτελούν τα διοικητικά όρια του νέου Δήμου Παγγαίου, του Νομού Καβάλας και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 50 και μικρότερο από 500 μέτρα. Οι αμπελώνες της περιοχής βρίσκονται σε επικλινή εδάφη και πλαγιές. Τα εδάφη είναι κυρίως ασβεστολιθικά αργιλώδη, με pH από 6,5 – 7,5 και με μέση ποσότητα σε ανθρακικό ασβέστιο. Η οργανική τους ουσία είναι μέσης ή χαμηλής περιεκτικότητας.

Το κλίμα της περιοχής είναι μεσογειακό για τους αμπελώνες που βρίσκονται κοντά στη θάλασσα και ηπειρωτικό για αυτούς που βρίσκονται σε περιοχές με υψηλό υψόμετρο.

#### **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. Παγγαίο.

#### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

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

## **8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ**

### **Παρεκκλίσεις**

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

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

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

## Παρεκκλίσεις

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

## Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>Α) Ενδείξεις που αφορούν σε ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b>          Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818Β/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»</li> <li>-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> <li>-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> <li>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> <li>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> </ul> <p><b>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b>          Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής 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><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b>          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.) Παγγαίο 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 gis, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelι, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### α. Άλλα δικαιολογητικά:

<b>Περιγραφή:</b>
Αίτηση καταχώρισης Π.Γ.Ε. Παγγαίο

*Περιγραφή:*

Αίτηση τροποποίησης Π.Γ.Ε. Παγγαίο

*Περιγραφή:*

Εθνική Νομοθεσία

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

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

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**

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

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

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**