

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Πλαγιές Αίνου (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Αγροτοβιομηχανικός Συνεταιρισμός Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλληνίας Agrotoviomihanikos Syneterismos Paragogon Rombolas Kefallinias
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 28100 Ομαλά Κεφαλληνίας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302671086301
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	robola08@otenet.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Πλαγιές Αίνου Προδιαγραφή ΤΕΛΙΚΗ.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 235260/6.2.2002 ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002(10)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 259740/19.2.1997 ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997(2)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 201612/12.12.2011 ΦΕΚ 2817/Β/13.12.2011

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Πλαγιές Αίνου (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Slopes of Ainos (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

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

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

##### 1. Οίνος λευκός 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

##### 2. Οίνος λευκός 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό 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: 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

#### **4. Οίνος λευκός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 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**

Λευκοπράσινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες, ανάλογα με την μέθοδο οινοποίησης και τον χρόνο εμφιάλωσης. Αρώματα από άνθη εσπεριδοειδών και λευκόσαρκα φρούτα. Γεύση με γεμάτο στόμα και χαρακτηριστικά δροσιστική οξύτητα.

##### **2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

Λευκοπράσινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες, ανάλογα με την μέθοδο οινοποίησης και τον χρόνο εμφιάλωσης. Αρώματα ανθώδη με νότες εσπεριδοειδών. Γεύση με γεμάτο στόμα και χαρακτηριστικά δροσιστική οξύτητα.

##### **3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

Λευκοπράσινο χρώμα με κιτρινωπές ανταύγειες. Αρώματα τροπικών φρούτων με νότες εσπεριδοειδών. Γεύση με ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση.

##### **4. Οίνος λευκός γλυκός**

Χρυσοκίτρινο χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες, ανάλογα με την μέθοδο οινοποίησης και τον χρόνο εμφιάλωσης. Αρώματα ώριμων φρούτων βερικόκου, μελιού και με νότες από άνθη τριαντάφυλλου ή γιασεμιού. Γεύση με χαρακτηριστική πλούσια επίγευση και μεγάλο όγκο.

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

#### *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 τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 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 τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 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
- 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

#### **4. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε 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**

Έντονα έως μέτρια βαθύ ερυθρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες, αρώματα φρούτων του δάσους σε νεαρή ηλικία τα οποία κατά την παλαίωση εξελίσσονται σε ώριμα κόκκινα φρούτα. Γεύση με έντονη οξύτητα, καλή δομή, στόμα τανικό, με γεμάτο άρωμα και μακρά επίγευση.

#### **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

Έντονα έως μέτρια βαθύ ερυθρό χρώμα, συνήθως αρώματα φρούτων του δάσους σε νεαρή ηλικία τα οποία κατά την παλαίωση εξελίσσονται σε ώριμα κόκκινα φρούτα. Γεύση με μέτρια οξύτητα, καλή δομή, στόμα τανικό, με γεμάτο άρωμα και μακρά επίγευση.

#### **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

Έντονα έως μέτρια βαθύ ερυθρό χρώμα, αρώματα φρούτων του δάσους σε νεαρή ηλικία και ενίοτε μαρμελάδας κόκκινων φρούτων, που κατά την παλαίωση αποκτούν πιο συμπυκνωμένη μύτη. Γεύση με μέτρια οξύτητα, καλή δομή, στόμα μέτρια τανικό, με γεμάτο άρωμα και μακρά επίγευση.

#### **4. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

Βαθύ ερυθρό χρώμα, αρώματα αποξηραμένων κόκκινων φρούτων σε νεαρή ηλικία και ενίοτε μαρμελάδας κόκκινων φρούτων τα οποία κατά την παλαίωση εμφανίζουν αρώματα μπαχαρικών, κανέλλας και γαρύφαλλου. Γεύση με ισορροπημένη οξύτητα, καλή δομή, πλούσιες τανίνες και εξαιρετικά πλούσια επίγευση.

### **Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός**

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος Ερυθρωπός 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 τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

#### **2. Οίνος Ερυθρωπός 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 τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

### **3. Οίνος Ερυθρωπός 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 τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

### **4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

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

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

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

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

χρώμα τριανταφυλλί, με ροζέ ανταύγειες. Οσμή με αρώματα λουλουδιών και άγουρων φρούτων(κεράσι, δαμάσκηνο). Γεύση με δροσερή οξύτητα και καλή επίγευση.

#### **2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

χρώμα τριανταφυλλί, με ροζέ ανταύγειες. Οσμή με αρώματα λουλουδιών και άγουρων φρούτων(κεράσι, δαμάσκηνο). Γεύση με χαρακτηριστική μακρά επίγευση.

#### **3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

ανοιχτό ερυθρό χρώμα με ροζέ ανταύγειες. Οσμή κόκκινων φρούτων με νότες εσπεριδοειδών. Γεύση με ισορροπημένη οξύτητα, μακρά επίγευση και καλή δομή.

**4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός** ανοιχτό ερυθρό χρώμα με ροζέ ανταύγειες. Αρώματα σάρκας ώριμων κόκκινων φρούτων, σε συνδυασμό με άνηθ τριαντάφυλλου και γιασεμιού. Γεύση πλούσια με μακρά επίγευση και δροσιστική οξύτητα.

## **Οίνος ημιαφρώδης λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός**

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11 % 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
- Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200mg/L

**2. Οίνος λευκός ημιαφρώδης 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g / l ): Μέγιστη 1.08
- Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

**3. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- 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
- Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

**4. Οίνος λευκός ημιαφρώδης γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 45,0
- 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
- Υπέρπριση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- 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:****Οίνος λευκός ημιαφρώδης ξηρός**

ανοιχτό πράσινο χρώμα, με λευκοπράσινες ανταύγειες. Αρώματα από άνθη εσπεριδοειδών και λευκόσαρκα φρούτα. Γεύση με εξαιρετική οξύτητα και δροσερή επίγευση.

**Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίξηρος**

ανοιχτό πράσινο χρώμα με λευκοπράσινες ανταύγειες. Ανθώδη αρώματα με νότες εσπεριδοειδών. Γεύση με γεμάτο στόμα και χαρακτηριστικά δροσιστική οξύτητα.

**Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίγλυκος**

λευκοπράσινο χρώμα. Αρώματα λευκόσαρκων φρούτων με ανθώδεις νότες. Γεύση με δροσιστική οξύτητα και μακρά επίγευση.

**Οίνος λευκός ημιαφρώδης γλυκός**

πρασινοκίτρινο χρώμα. Αρώματα ώριμων λευκών φρούτων σε συνδυασμό με άνθη εσπεριδοειδών. Γεύση με εξαιρετική οξύτητα, ισορροπημένη δομή και μακρά επίγευση

**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
Αγρέπαιλη

#### 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

##### a. Οινολογικές πρακτικές

##### Οινοποίηση λευκών, ερυθρών και ημιαφρωδών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><b>Οινοποίηση λευκών οίνων:</b>  <b>Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου</b>          Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p><b>Οινοποίηση ερυθρών οίνων:</b>  <b>Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου</b> παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p> <p><b>Οινοποίηση ημιαφρωδών οίνων</b>          Οι ημιαφρώδεις οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται ο λευκός οίνος με ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου. Η παραγωγή των οίνων αυτών ακολουθεί την παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO<sub>2</sub> είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.</p>	

##### Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή οίνων

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

##### Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
-------------------------------------	------------------------

**Περιγραφή πρακτικής:**

Το σύστημα μόρφωσης των πρέμνων ακολουθεί τις συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

**b. Μέγιστες αποδόσεις****ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο****Μέγιστη απόδοση**

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

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 80 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωτούς οίνους σε 75 HL τελικού προϊόντος.

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Πλαγιάς Αίνου καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 259740/19.2.1997 (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997) και τροποποιήθηκε από την Υπουργική Απόφ.235260/6-2-2002 (ΦΕΚ 190/Β/20-2-2002) και την Υπουργική Απόφ.201612/12.12.2011(ΦΕΚ2817/Β/13.12.2011).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Πλαγιάς Αίνου περιλαμβάνει τις περιοχές που βρίσκονται στα διοικητικά όρια των Δημοτικών Ενοτήτων των Αγροστολίου, Ελειού- Πρόννων, Λειβαθούς, Ομαλών (περιλαμβάνονται οι οικισμοί Βαλασαμάτων, Αγίων Αποστόλων, Αγίου Ελευθερίου, Επανοχωρίου και Μιχάτων), Πυλαρέων, Σάμης καθώς και της Δημοτικής Κοινότητας Ληξουρίου και των Τοπικών Κοινοτήτων Αγίας Θέκλης, Δαμουλιανάτων, Κατωγής, Κουβαλάτων, Μονοπολάτων Σκινέως, Σουλλάρων, Χαβδάτων και Χαβριάτων της Δημοτικής Ενότητας Παλικής του Δήμου Κεφαλονιάς

**a. Περιοχή NUTS**

GR223

Κεφαλληνία

**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 ΟΙΥ**

Mavrodafni N
Moschato Aspro B
Moschatela B
Moschofilero Rs
Fidia N
Sauvignon Blanc B
Tsaousi B
Chardonnay B
Araklinos N
Robola B
Skylopnichtis N
Skiadopoulo B
Korfiatis N
Papadiko N
Thiako N
Zakynthino B
Avgoustiatis N
Goustolidi B

**c. Άλλες ποικιλίες:**

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

### Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

#### *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

##### **A. Ιστορικός δεσμός.**

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Κεφαλονιά έχει βαθιές ρίζες που χάνονται στον μύθο. Ο Κέφαλος ήρθε να εγκατασταθεί στην αποικία της πατρίδας του στην Αθηναϊαν γην. Μόλις πάτησε το πόδι του στο νησί, κάρφωσε το κλήμα που είχε μαζί του για να του θυμίζει τον τόπο του. Η Αθηναία γη έγινε με τον χρόνο Θηναία γη - Θηνιά και το νησί πήρε το όνομά του.

Στους νεώτερους χρόνους η πρώτη γραπτή μαρτυρία για την καλλιέργεια της αμπέλου βρίσκεται σε έγγραφο του 1520 και αφορά απογραφή εκκλησιαστικής περιουσίας.

Λίγο αργότερα αναφέρεται και πάλι σε επιστολή του Γουλιέλμου Δεφαράνα προς τον Λατίνο Επίσκοπο του νησιού Φερδινάνδο ντε Μέντισι στις 25 Ιανουαρίου 1544.

Επί πλέον νεότερες αρχαιολογικές έρευνες έχουν αποδείξει ότι η αμπελοκαλλιέργεια ήταν γνωστή στην Ελλάδα από την Νεολιθική Εποχή και ότι η πρώιμη ελληνική αποίκηση σε όλα τα μέρη της Μεσογείου, έθεσε τα θεμέλια για την μετέπειτα ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας.

Η καλλιέργεια της αμπέλου ακολουθεί την εξέλιξη και τις περιπέτειες του νησιού της Κεφαλονιάς συνεχώς μέχρι σήμερα και αποτελεί δομικό στοιχείο του αγροτικού χώρου της Κεφαλονιάς και του τοπικού αγροτικού πολιτισμού, από πολύ βαθιά στον χρόνο μέχρι σήμερα.

Η περιοχή των ορεινών κλιτύων του Αίνου και γενικότερα του ορεινού όγκου του νησιού της Κεφαλονιάς αποτελείται στο

Η περιοχή των ορεινών κλιτύων του Αίνου και γενικότερα του ορεινού όγκου του νησιού της Κεφαλονιάς αποτελείται στο μεγαλύτερο μέρος της από ασβεστολιθικά, χαλικώδη πτωχά εδάφη, όπου η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε σημαντικό τομέα της αγροτικής οικονομίας.

#### **Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.**

Ήδη από πολύ παλιά και πάντως από την εποχή της Ενετοκρατίας αναφέρονται τα αμπέλια των περιοχών αυτών του νησιού. Αργότερα, τον 19<sup>ο</sup> αιώνα, περιηγητές κι γεωγράφοι όπως ο Ιωσήφ Παρτς αναφέρονται εκτενώς στην αμπελοκαλλιέργεια της ορεινής περιφέρειας και των λοφωδών υπωρειών της, που μαζί με την κτηνοτροφία αποτελούσαν και τις σημαντικότερες πηγές προσόδου για τους αγρότες.

**Γ) Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός:** Σχετικά με τις βασικές ποικιλίες, το μεν τσαούσι και το γουστολιδι είναι εξαιρετικά διαδομένες στην περιοχή ή δε μαυροδάφνη αποτελεί ποικιλία με σημαντικά ποιοτικά χαρακτηριστικά και ξεχωριστή ονομασία προέλευσης-ΠΟΠ για το νησί. Οι λοιπές ποικιλίες κατέχουν μικρότερη θέση στην καλλιεργούμενη έκταση αλλά αποτελούν συστατικά στοιχεία του τοπικού αμπελώνα με βαθιές ρίζες μέσα στον χρόνο. Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή της ΠΓΕ αποτελεί την σημαντικότερη οικονομική δραστηριότητα του πρωτογενούς τομέα. Με τις ιδιαίτερες καλλιεργητικές και οινοποιητικές τεχνικές της αποτελεί συστατικό στοιχείο του τοπικού αγροτικού πολιτισμού, χωρίς αυτήν δεν μπορούν να νοηθούν οι περιοχές και ο χαρακτήρας τους. Η απασχόληση στην αμπελοκαλλιέργεια και την οινοποίηση μέσα στην ζώνη δημιουργούν θέσεις εργασίας και βοηθούν στην επιβίωση των τοπικών κοινωνιών. τόπου.

#### **Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.**

Ο συνδυασμός των επικλινών εδαφών που περιγράφηκαν καθώς και των λοφωδών υπωρειών τους, με τις υψηλές βροχοπτώσεις που ξεπερνούν τα 820 mm σε ετήσια βάση, τους δυτικούς ανέμους που μεταφέρουν σημαντική υγρασία ιδιαίτερα την άνοιξη και το καλοκαίρι, δημιουργούν ένα ιδιαίτερο περιβάλλον για την παραγωγή κρασιών με ξεχωριστά χαρακτηριστικά αρώματος και γεύσης. Ο συνδυασμός των παραπάνω πεδοκλιματικών χαρακτηριστικών με τις ιδιαίτερες ποικιλίες της περιοχής δίνουν κρασιά με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Ακόμη, η δυνατότητα συνοινοποίησης ή ανάμειξης οίνων διαφορετικών ποικιλιών αποτελεί συστατικό στοιχείο των ιδιαίτερων τοπικών οινικών πρακτικών, που αντλούν την καταγωγή τους από τους Φράγκους και τους Ενετούς, με την λειτουργία των «οινουργείων», επιχειρήσεων δηλαδή οινοποίησης που παρήγαγαν κρασιά επί το πλείστον με ανάμειξη διαφορετικών ποικιλιών, εξού και το εύρος των παραγόμενων ειδών οίνων. Λόγω του άγονου εδάφους, των κλίσεων και της έλλειψης υγρασίας κατά το θέρος, τα πρέμνα διαμορφώνονται σε χαμηλό κυπελλοειδές σχήμα των τεσσάρων έως πέντε βραχιόνων και η κάθε κεφαλή κλαδεύεται στους δύο οφθαλμούς. Η μικρή ανάπτυξη της βλαστήσεως των φυτών λόγω των παραπάνω συνθηκών και προκειμένου για τη σκίαση του εσωτερικού των φυτών και την προστασία των σταφυλιών από την ηλιακή ακτινοβολία, οι παραγωγοί εφαρμόζουν μια παραδοσιακή τεχνική με την συστροφή προς τα έσω και του δεσίματος των βλαστών που τοπικά λέγεται «κουτσούνιαμα».

#### *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. Πλαγιές Αίνου

#### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η μοναδικότητα των οίνων με ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου 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.

## στορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τους ημιαφρώδεις οίνους

#### *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

##### **Α. Ιστορικός δεσμός.**

Ο οίνος 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 καθώς και τις ευνοϊκές εδαφοκλιματολογικές συνθήκες θα μπορούσαν να δώσουν ημιαφρώδεις 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 Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου παρουσιάζει έντονη ποικιλομορφία και καλύπτει εκτάσεις, ημιορεινές και ορεινές. Η περιοχή αυτή είναι κατάλληλη για την παραγωγή ημιαφρωδών 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 ημιαφρωδών οίνων με Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου

**Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Οι ημιαφρώδεις οίνοι που παράγονται στην οριοθετημένη ζώνη του Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους, κλίματος καθώς και των καλλιεργούμενων ποικιλιών. 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**

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

**Παρεκκλίσεις**

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

ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

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

## Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

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

## ρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b> Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:</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 απόφασης «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/B/15-6-2005).</p> <p><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b> Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «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.) Πλαγιές Αίνου είναι οι παρακάτω: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelii, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux.</p> <p><b>Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών</b> Σύμφωνα με την με αριθ. 201612/12-12-2011 (ΦΕΚ 2817/B/13-12-2011) Υπουργική Απόφαση δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία των οίνων με ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου η αναγραφή του ονόματος των ποικιλιών «Ρομπόλα» και «Μαυροδάφνη» σύμφωνα με τα άρθρα 118ιγ του Καν(ΕΚ)1234/2007 και 3 του Ν.427/1976 καθώς και με τις διατάξεις του άρθρου 70 του Καν(ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής.</p>	

--

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση τροποποίησης ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρισης ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών  Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302105238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ****3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:****5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**