

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

Πλαγιές Κνημίδας (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΚΑΡΑΔΗΜΟΣ Ι. & ΣΙΑ Ο.Ε. CARADIMOS I. & 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 Χωρίς τ.κ. Μεγαλοπλάτανος Δήμου Λοκρών Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22330 80113, +30 6977682372
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22330 84250
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	dimkaradimos@gmail.com

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Πλαγιες Κνημίδας Προδιαγραφή ΤΕΛΙΚΗ Προϊόντος.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση αριθ. 197875
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 344699/14.9.1998
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 316850/29.11.2004

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Πλαγιές Κνημίδας (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Slopes of Knimida (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 ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος λευκός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250mg/L

4. Οίνος λευκός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % 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 λευκός ξηρός

Χρώμα λευκοκίτρινο με πράσινες ανταύγειες και με κρυστάλλινη διαύγεια , το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από ωρίμανση. Πλούσια αρώματα λευκόσαρκων φρούτων και εσπεριδοειδών. Μέτριο σώμα με τραγανή οξύτητα. Μακρά επίγευση.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Επικρατούν αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, μελιού και χαρακτηριστικές νότες σταφυλιού. Απαλή γευστική ένταση, δροσιστική οξύτητα που εξισορροπεί τη διακριτική γλυκύτητα και αρωματική επίγευση που διαρκεί..

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Επικρατούν τα τυπικά γλυκά αρώματα της ποικιλίας (μήλο και λευκόσαρκα φρούτα) καθώς και αρώματα σταφυλιού, λουλουδιών και μελιού άνθων. Γευστική ένταση με την ευχάριστη γλυκύτητα να ισορροπεί με τη δροσιστική οξύτητα. Μακριά, αρωματική επίγευση.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα. Γενναϊόδωρα αρώματα ώριμων φρούτων, κυδώνι, βερίκοκο, αρώματα μελιού και λουκουμιού σε συνδυασμό με νότες μαρμελάδας φρούτου. Πλούτος αρωμάτων στόματος, λιπαρό σώμα και πλούσια γλυκύτητα σε αρμονία με τη δροσιστική οξύτητα και τη μακριά, ευχάριστα γλυκιά επίγευση.

Οίνος ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός**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***

1. 3. Οίνος Ερυθρός 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 7,0
- 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: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 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 1.2
- 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**

Χρώμα φωτεινό, βαθύχρωμο ερυθρό, γκρενά με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες και σπανιότερα με κεραμιδί αποχρώσεις, όταν ο οίνος έχει παλαιώσει επί μακρύ χρονικό διάστημα. Άρωμα αναπτυγμένο και σύνθετο με πολυπλοκότητα. Γεύση αρμονικά ισορροπημένη, με μαλακό και πλούσιο σώμα και αρωματική επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Βαθύ ερυθρό χρώμα. Τα αρώματα των κόκκινων φρούτων, όπως κεράσια και βατόμουρα, κυριαρχούν σε συνδυασμό με τις ελαφριές νότες μπαχαριών και τις απαλές τανίνες. Αρμονικό σύνολο με φρουτώδη χαρακτήρα, βελούδινη γεύση και ευχάριστη γλυκύτητα.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Βαθύ ερυθρό χρώμα. Κυριαρχούν τα γενναιόδωρα αρώματα των κόκκινων φρούτων (βύσσινο, δαμάσκηνο και βατόμουρο) σε συνδυασμό με τις ευγενικές νότες γλυκών μπαχαρικών (κανέλα, γαρύφαλλο). Αρωματική ένταση στόματος με αρμονία μεταξύ των τανινών και της γλυκύτητας. Μακριά, φρουτώδης επίγευση

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Βαθύ πορφυρό χρώμα. Αρωματική πολυπλοκότητα με πληθωρικά αρώματα μαύρων και κόκκινων αποξηραμένων φρούτων, δαμάσκηνο, σύκου, μαύρης σταφίδας, μαύρης σοκολάτας, ξηρών καρπών και ελαφριές νότες καπνού. Γεμάτο στο στόμα με γευστική ένταση, πλούσια γλυκύτητα και μακριά επίγευση. Επιδέχεται μακριά παλαίωση.

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

- 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 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: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % 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: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % 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

*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 ανοιχτόχρωμο ροζέ χρώμα. Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, φράουλας και κερασιού και απαλές νότες λουλουδιών. Δροσιστική οξύτητα και ζωντανός φρουτώδης χαρακτήρας με μακρά επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Λαμπερό ανοιχτόχρωμο ροζέ χρώμα. Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, φράουλας και κερασιού και απαλές νότες λουλουδιών. Η δροσιστική οξύτητα και ο ζωντανός φρουτώδης χαρακτήρας σε ισορροπία με την απαλή γλυκύτητα.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Λαμπερό ανοιχτόχρωμο ροζέ χρώμα. Αρώματα φρέσκων καλοκαιρινών κόκκινων φρούτων, φράουλας και κερασιού και απαλές νότες λουλουδιών. Χαρακτηριστική γλυκιά γεύση, έντονος φρουτώδης χαρακτήρας και δροσιστική οξύτητα. Αρωματική, γλυκιά επίγευση

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**a. Στοιχείο α)**

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαιλη

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. Πλαγιές Κνημίδας παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p>Οι λευκοί οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Κοντοκλάδι, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Ρομπόλα, Σαββατιανό, Chardonnay, Sauvignon blanc, Ugni blanc, σε οποιαδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Ugni blanc η οποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%</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. Πλαγιές Κνημίδας 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. Πλαγιές Κνημίδας παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p>Οι ερυθρωποί οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών των λευκών και ερυθρών οίνων, σε οποιαδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Ugni blanc η οποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%</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, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)</p>	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμων

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

Περιγραφή πρακτικής:

Η διαμόρφωση των πρέμνων ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

b. Μέγιστες αποδόσεις**Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο****Μέγιστη απόδοση**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τις λευκές ποικιλίες σε δεκατρείς χιλιάδες (13,000) κιλά νωπά σταφύλια.

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 97,5 HL τελικού προϊόντος.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Πλαγιές Κνημίδας καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 344699/14.9.1998 (ΦΕΚ 1008/Β/25.9.1998) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 316850/29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004) και την 197875/2-12-2011(ΦΕΚ2781/Β/2-12-2011)

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Πλαγιές Κνημίδας περιλαμβάνει τις περιοχές σε υψόμετρο από 150 μέτρα και άνω στην κτηματική περιοχή του Δήμου Λοκρών και συγκεκριμένα στις Τοπικές Κοινότητες

Μεγαπλάτανου και Καλαποδίου της Δημοτικής Ενότητας Αταλάντης και στην Τοπική Κοινότητα Γολεμίου της Δημοτικής Ενότητας Δαφνουσίων. Επίσης στην κτηματική περιοχή του Δήμου Αμφίκλειας – Ελάτειας και συγκεκριμένα στην Τοπική Κοινότητα Ζελίου της Δημοτικής Ενότητας Ελάτειας καθώς και στην κτηματική περιοχή του Δήμου Μώλου- Αγίου Κωνσταντίνου και συγκεκριμένα στην περιοχή Αγνάντη της Δημοτικής Ενότητας Αγίου Κωνσταντίνου.

a. Περιοχή NUTS

GR244

Φθιώτιδα

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων
χαρτών

1

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO

06. CABERNET SAUVIGNON

01. SAVATIANO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Vradyano N

Mavroudi N

Cabernet Franc N

Sauvignon Blanc B

Merlot N

Chardonnay B

Robola B

Limnio N

Syrah N

Kontokladi B

Athiri B

Refosco N

Grenache Rouge N

Ugni Blanc B

Malagousia B

Roditis Rs

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 περιοχή ήταν αναπτυγμένη από την αρχαιότητα όπως αποδεικνύεται και από τον Όμηρο στο έπος της Ιλιάδας. Εξάλλου αυτό πιστοποιείται και από τα πάμπολλα νομίσματα που απεικονίζουν σταφύλι στη μία τους πλευρά και βρέθηκαν στην ευρύτερη περιοχή.

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. Αυτό που εντυπωσιάζει όμως είναι πως σε πολλά κτήματα δεν καλλιεργούνται μόνο

αμπέλια αλλά και ελιές. Ο λόγος της συνύπαρξής τους ανάγεται στην παράδοση των Λοκρών αγροτών.

Πιστεύεται ότι η έκταση των αμπελώνων της περιοχής έφθανε τα 5000 στρέμματα.

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, «οι δρόμοι του κρασιού» στην Πλαγιάς Κνημίδας.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Πλαγιών Κνημίδος, καλύπτει μεγάλη έκταση με ποικιλομορφία εδαφών και τοπογραφίας. Τα εδάφη ποικίλουν από αμμώδη, πηλοαμμώδη, πηλώδη, αμμοαργιλώδη, έως και αργιλώδη. Παραδοσιακά τα περισσότερα αμπέλια ήταν φυτεμένα στις πλαγιές του όρους Καλλιδρομον. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης (SL, SCL) κυρίως με ουδέτερο pH.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό. Η μέση ετήσια θερμοκρασία κατά την διάρκεια του έτους είναι 18,4 °C με τους καλοκαιρινούς μήνες να είναι 26.5⁰ C ενώ τους χειμερινούς μήνες να είναι 10.9⁰ C. Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και είναι 31,6⁰ C και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο και είναι 7.0⁰ C.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 370,1 mm και η κατανομή τους είναι η χαρακτηριστική των μεσογειακών κλιμάτων δηλ. με αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέχει κατά τη βλαστική περίοδο. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μέτριας εντάσεως.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Επιπλέον 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.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων με ΠΓΕ Πλαγιάς Κνημίδας, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες 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

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	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην

<i>προϋποθέσεων:</i>	οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<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 οιοποποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»</p>	

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
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>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».</p>	

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
Περιγραφή των προϋποθέσεων	
<p>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</p> <p>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> <p>-«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</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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 Κνημίδας είναι οι παρακάτω:</p>	

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.

Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών

Σύμφωνα με την με αρ..Πρωτ. 197875/2-12-2011(ΦΕΚ2781/Β/2-12-2011)

δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Ρομπόλα» για τους λευκούς οίνους και ερυθρωπούς οίνους.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΆ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Αίτηση καταχώρησης

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Αίτηση τροποποίησης προδιαγραφής

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,+30 210 2124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

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

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

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