

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Πυλία (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΟΙΝΟΜΕΣΣΗΝΙΑΚΗ ΑΕ Inomessiniaki Winery
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	6ο χιλιόμετρο Εθνική οδός Καλαμάτας - Μεσσήνης 24100 Καλαμάτα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302721069905
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302721069906
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	inom@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ «Ο ΝΕΣΤΩΡ» Wine producing cooperative of Messinia - Peloponnese "NESTOR"
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 24600 ΧΩΡΑ ΤΡΙΦΥΛΙΑΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+0302763041073
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+0302763041069
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	pyrgos@onestor.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΓΙΑΝΝΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ALEXANDROS GIANNAKOPOYLOS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 24002 ΑΝΔΑΝΙΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302724042317
Τηλεομοιοτυπία:	+0302724042442
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	santani1@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Σ & Δ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΠΟΥΛΟΣ Ο.Ε. S. & D. PANAGIOTOPOYLOS G.P.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 24400 ΠΥΡΓΟΣ ΤΡΙΦΥΛΙΑΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302763041190
Τηλεομοιοτυπία:	+0302763041190
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@ktimapanagiotopoulos.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΠΟΥΛΗΜΕΝΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. POULIMENOS DIMITRIOS & SIA G.P.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 24100 ΑΡΙΟΧΩΡΙ Ελλάδα

Τηλέφωνο:	+0302721050000
Τηλεομοιοτυπία:	+0302721050004
Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου:	oinopigi@gmail.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΤΣΑΒΟΛΑΚΗΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΑΙ ΣΙΑ Ε.Ε. TSAVOLAKIS IOANNIS & SIA E.E.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ετερόρρυθμη εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	6ο χιλιόμετρο Εθνική οδός Καλαμάτας - Μεσσήνης 24100 ΑΡΙΟΧΩΡΙ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+0302721099644
Τηλεομοιοτυπία:	+0302721096726
Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου:	info@biovin.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΕΛΙΚΗ Π.Γ.Ε.ΠΥΛΙΑΣ.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 340583/1.9.1989 (11)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 316848/29.11.2004 (8)

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Πυλία (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Pylia (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118iθ 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

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11% Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 11.0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10% Vol
- Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 4 g/l
- Ελάχιστη ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο οίνος Π.Γ.Ε. Πυλίας διακρίνεται για το λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα, το πλούσιο στόμα, στην δροσερή οξύτητα, την μακριά επίγευση και το μπουκέτο από αρώματα φρούτων που τον χαρακτηρίζει (ανανάς, μελωμένο πεπόνι, αχλάδι, εσπεριδοειδή).

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

α. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος
Ορεινός αμπελώνας
Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Κάβα
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^o C. Παράγεται από τις ποικιλίες Ασύρτικο, Ροδίτης, Chardonnay, και Ugni blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε 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>α) Κατά την οινοποίηση του Π.Γ.Ε. Πυλία δύνανται να γίνει χρήση της προζυμωτικής κρυσταλλοποίησης στη λευκή οινοποίηση. Επίσης γίνεται χρήση της τεχνικής της επίπλευσης αλλά και της στατικής με ψύξη για την απολάσπωση των λευκών γλευκών. Γίνεται χρήση επιλεγμένων ζυμομυκήτων αλλά και χρήση θρεπτικών συστατικών όπως θειαμίνης, κυτταρίνης, όξινου φωσφορικού αμμωνίου ή θειικού αμμωνίου για την ανάπτυξη των ζυμομυκήτων. Γίνεται χρήση συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών αλλά και διορθωμένου (ανακαθαρισμένου) συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών για την γλύκανση των οίνων. Γίνεται χρήση διοξειδίου του άνθρακα, αργού και αζώτου για την δημιουργία αδρανούς ατμόσφαιρας στους οίνους. Επίσης γίνεται χρήση οξυγόνωσης με αέριο οξυγόνο (micro – macro) για την ωρίμανση των οίνων. Γίνεται ψύξη και μετά διήθηση ή φυγοκέντρηση για την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων. Γίνεται χρήση δρύινων βαρελιών για την ζύμωση επιλεγμένων λευκών οίνων</p> <p>β) Η μεταποίηση των σταφυλιών σε σταφυλοποπτό, γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής οίνων ποιότητας.</p>	

Συστήματα μόρφωσης πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Τα συστήματα μόρφωσης των αμπελώνων είναι γραμμικά και τα κλαδέματα διαμόρφωσης των πρέμνων που συναντάμε είναι: κυπελλοειδές, αμφίπλευρο Royat, μονόπλευρο Royat, μονόπλευρο Guyot. Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται σε αγροτικά κιβώτια των 20 κιλών.	

b. Μέγιστες αποδόσεις**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.

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τους λευκούς οίνους σε δώδεκα χιλιάδες (12.000) κιλά νωπά σταφύλια.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με την ένδειξη Τοπικός Οίνος Πυλίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 318848/29-11-2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14-12-2004).

Η οριοθετημένη γεωγραφικά περιοχή, εντός της οποίας παράγεται ο Τοπικός Οίνος Πυλίας περιλαμβάνει τα διοικητικά όρια των πρώην Δήμων Αίπειας, Βουφράδων, Κορώνης, Μεθώνης, Παπαφλέσσα, Πεταλιδίου, Πύλου και Χιλιохωρίων του Νομού Μεσσηνίας της Πελοποννήσου και εκτείνονται σε υψόμετρο άνω των 50 μέτρων.

a. Περιοχή NUTS

GR255	Μεσσηνία
-------	----------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

<i>Αριθμός συνημμένων χαρτών</i>	1
----------------------------------	---

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO

02. RODITIS

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Chardonnay B

Ugni Blanc 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 Πυλία, όπως και σε όλη την Ελλάδα, ήταν γνωστή από την αρχαιότητα. Στα έπη του Ομήρου υπάρχουν αναφορές, στην περιοχή της Πυλίας οι οποίες μαρτυρούν παράδοση στην παραγωγή κρασιού.

Συγκεκριμένα την περιοχή Μεθώνης Πυλίας (παλαιά Πήδασο) χαρακτηρίζει κατάμεστη από αμπέλια: «... καλήν τ' Αίπειαν και Πήδασον αμπελόεσσαν» (Ι σιχ. 152 και 294).

Ακόμα στο γέυμα που παρέθεσε ο βασιλιάς της Πύλου Νέστορας στον Τηλέμαχο, ο Όμηρος αναφέρει ότι οι καλεσμένοι ήπιαν κρασί μέσα σε χρυσά κύπελλα : «... εν δ' οίνον έχεεν χρυσσίω δέπαι...» (γ σιχ. 41)

Ο Πausanias επίσης στα Μεσσηνιακά αναφέρει ότι ήταν εδώ στη Μεσσηνία και ο Διόνυσος και οι γυναίκες που τον ακολουθούσαν, αναφώνησαν για πρώτη φορά «Ενοί» (εβίβα) αφού δοκίμασαν το κρασί του τόπου και έδωσαν έτσι όνομα στο βουνό Εύα, που βρίσκεται στην καρδιά του νομού.

Η διονυσιακή λατρεία, στην οποία πρωταγωνιστικό ρόλο κατείχε το κρασί, ήταν γνωστή στο ελληνικό χώρο και ιδιαίτερα στη Πυλία από τις αναφορές που έγιναν στην Πύλο και αναφέρονται στον 13^ο π.Χ. αιώνα.

Ένα από τα βασίλεια που τίμησαν περισσότερο τον 10 και 13^ο π.Χ αιώνα ήταν της Πύλου και στα ανάκτορα του βασιλιά Νέστορος στις ανασκαφές βρέθηκαν στο Δωμάτιο αναμονής δύο μεγάλοι πίθοι για κρασί για τους επισκέπτες και στο διπλανό δωμάτιο ήταν αποθήκη τροφίμων με εκατοντάδες κύλικες πάνω σε ξύλινα ράφια όπου αποθήκευαν το λάδι και το κρασί.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή της Πυλίας από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Από τα λιμάνια, της Κορώνης και της Πύλου γινόταν εξαγωγή των κυριότερων προϊόντων της περιοχής: λάδια, κρασιά, σταφίδες.

Ο τρύγος ήταν μεγάλη γιορτή από τα αρχαία χρόνια μέχρι σήμερα. Επίσης το άνοιγμα των βαρελιών και η δοκιμή των κρασιών, όπου ο νοικοκύρης πριν δοκιμάσει έχυνε λίγο κρασί από το ποτήρι όπως οι αρχαίοι που κάνανε χοές στους θεούς και την γή για να την ευχαριστήσουν για τα αγαθά που τους προσφέρει και αφού έκανε ευχή να είναι τα αμπέλια, πίνε και προσπαθεί να καταλάβει με την γεύση πόσο το κρασί έχει πετύχει σε γεύση, χρώμα και οσμή.

Ο θεσμός αυτός συνεχίζεται και στις ημέρες μας που σε όλη την Μεσσηνία οργανώνονται εκδηλώσεις και ημερίδες όπου προβάλλεται το κρασί και πόσο αυτό συνδέεται με την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το κρασί είναι ένα ποτό με έντονη συμβολική αξία, στενά συνδεδεμένο με την εορταστική διάθεση. Το κρασί μας χαλαρώνει, βοηθά την δημιουργία ευχάριστου κλίματος στην πορεία, μας φτιάχνει την διάθεση. Είναι το τέλειο αγχολυτικό. Δύο ποτηράκια την ημέρα ευφραίνουν την ανθρώπινη καρδιά, διατείνεται ο βασιλιάς Δαβίδ στην περίφημη ρήση του. Οι

επιστήμονες σήμερα συμπληρώνουν πως την προστατεύουν επί πλέον και από την στεφανιαία νόσο και άλλες σύγχρονες ασθένειες του Γενικού κόσμου.

Στις παραδοσιακά αμπελουργικές χώρες, η συμβολική αξία του κρασιού έχει ενσωματωθεί στην Εθνική τους κουλτούρα και αυτό μεταφράζεται σε σημαντική κατανάλωσή του. Αντίθετα στις χώρες που το αγνοούν, η έννοια του κρασιού ως σύμβολο δεν υπάρχει στην πολιτιστική τους κληρονομιά και η κατανάλωσή του είναι ελάχιστη.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Οι παράγοντες που προσδίδουν την άριστη ποιότητα στην πρώτη ύλη του οίνου με Π.Γ.Ε. Πυλία, καθώς επίσης και στα χαρακτηριστικά του παραγόμενου οίνου, είναι:

- ο συνδυασμός του άριστου κλίματος της περιοχής (μεγάλη περίοδος ηλιοφάνειας, άριστο ύψος βροχοπτώσεων περίπου 600 mm, κτλ),
- ο ήπιος χειμώνας και το εκτεταμένο θερμό καλοκαίρι
- τα ιδανικά εδάφη της περιοχής για την άριστη ανάπτυξη των αμπελιών ,
- οι μέτριες έντασης άνεμοι και το λοφώδες της περιοχής,
- ο άριστος φωτισμός και αερισμός των αμπελώνων, (στοιχεία που καθορίζουν την άριστη ποιότητα του παραγόμενου οίνου), συντελούν ώστε το παραγόμενο κρασί να είναι πλούσιο σε χρωστικές και αρώματα , με έντονο χρωματισμό και ευχάριστη γεύση,
- τα ελαφρά ασβεστολιθικά εδάφη με το ουδέτερο προς αλκαλικό pH ,
- οι ικανοποιητικές συγκεντρώσεις φωσφόρου, καλίου, βορίου κ.α, επηρεάζουν τα μέγιστα, ώστε το κρασί να είναι πλούσιο σε αρωματικές ουσίες.
- οι ιδιαίτερες καλλιεργητικές φροντίδες των αγροτεμαχίων, με σεβασμό στο περιβάλλον και με τις ελάχιστες δυνατές επεμβάσεις,
- ο μικρός κλήρος, που επιτρέπει στους παραγωγούς την περιποίηση των αγροτεμαχίων τους με ιδιαίτερη φροντίδα,
- η σχολαστική διαδικασία της συγκομιδής των σταφυλιών στο σωστό βαθμό ωρίμανσης, και
- οι άριστες συνθήκες επεξεργασίας των σταφυλιών για την παραγωγή του οίνου.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η σχέση των παραγωγών με τον αμπελώνα είναι ιδιαίτερη, και η περιποίηση και η φροντίδα των αμπελώνων, τα προικίζει με συναισθηματική αξία σε σχέση με άλλες σοδειές. Η καλλιέργεια των αμπελώνων είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το νοικοκυριό. Η καλλιέργεια της γης χαρακτηρίζεται από αισθητικές, οπτικές αξίες, όσο και από λειτουργικές, οικονομικές αξίες. Το καλοφτιαγμένο χωράφι πιστοποιεί το στάτους και τα πρότυπα του νοικοκυριού στο οποίο ανήκει. Αντίθετα, τα εγκαταλελειμμένα κομμάτια της άλλοτε καλλιεργούμενης γης εξισώνονται με τον θάνατο, τη μετανάστευση και την καταστροφή του νοικοκυριού.

Στην Πυλία και στον νομό Μεσσηνίας ευρύτερα ο αγροτικός τομέας παραμένει και σήμερα σημαντικός για την οικονομία του τόπου. Η αμπελοκαλλιέργεια εξακολουθεί να είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με τη ζωή των κατοίκων του Νομού, αποτελώντας χειμερινή και καλοκαιρινή ασχολία τους. Το σταφύλι αποτελεί βασικό συστατικό της διατροφής τους, κυρίαρχο σύμβολο ιδιοκτησίας της γης, ευλογημένος καρπός από τα σπλάχνα της.

Η ζήτηση του προϊόντος και φήμη του, ανάγει την καλλιέργεια των αμπελώνων για την παραγωγή οίνου, σε κύριο τομέα παραγωγής του Νομού Μεσσηνίας, διαδραματίζοντας ένα εξέχοντα ρόλο στην τοπική οικονομία και ειδικότερα στη διαμόρφωση του τοπικού Ακαθάριστου Εγχώριου Προϊόντος.

Λεπτομέρειες του προϊόντος:

Στην οριοθετημένη περιοχή του Π.Γ.Ε. Πυλία καλλιεργούνται 11.337 στρέμματα με αμπέλια (στοιχεία αμπελουργικού μητρώου Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων) Παράρτημα ΙΙΙ που η πλειοψηφία των βρίσκεται στην νότια και δυτική πλευρά του νομού.

Η αύρα του Ιονίου και του Αιγαίου Πελάγους δροσίζει τους αμπελώνες και έρχεται αρωγός στις τόσο πρόσφορες κλιματολογικές συνθήκες να γίνουν ιδανικές για την καλλιέργεια της αμπέλου και να συμβάλουν στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λπ.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας.

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 Πυλία, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων) 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>	
<p>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».</p>	

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>	
<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 αμπελοοινικής 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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</p> <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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</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 818B/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 «ΠΑΛΑΙΩΣΕ 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/B/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.) Τριφυλία 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 / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Η ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΛΑ/ Vin de vignobles montagneux

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Πυλία

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

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS