

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**  
**(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)**

**Όνομα προς καταχώρηση: Αττικός**  
**Ισοδύναμος Όρος: Attikos**

**Όνομα προς καταχώρηση: Αττική**  
**Ισοδύναμος Όρος: Attiki**

**Περιγραφή των οίνων**

**A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ**

**1. 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 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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά :** Πρασινοκίτρινο χρώμα που ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και τον τρόπο οινοποίησης μπορεί να γίνει κίτρινο με χρυσές ανταύγειες. Μέτριας έντασης άρωμα με νότες λουλουδιών και μελιού μέχρι εξωτικά φρούτα, ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Γεύση δροσερή, με ισορροπημένη οξύτητα και καλή δομή. Κυριαρχούν τα ώριμα φρούτα, μήλο αχλάδι και ξηροί καρποί ανάλογα με τον τρόπο ωρίμανσης.

**2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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\*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Πρασινοκίτρινο χρώμα που ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και τον τρόπο οινοποίησης μπορεί να γίνει κίτρινο με χρυσές ανταύγειες. Μέτριας έντασης άρωμα με νότες λουλουδιών και μελιού μέχρι εξωτικά φρούτα, ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Δροσερή γεύση, με ισορροπημένη οξύτητα, ελαφριά γλυκύτητα και καλή δομή. Κυριαρχούν τα ώριμα φρούτα, μήλο αχλάδι και ξηροί καρποί ανάλογα με τον τρόπο ωρίμανσης.

**3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Πρασινοκίτρινο χρώμα που ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και τον τρόπο οινοποίησης μπορεί να γίνει κίτρινο με χρυσές ανταύγειες. Μέτριας έντασης άρωμα με νότες λουλουδιών και μελιού μέχρι εξωτικά φρούτα, ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Δροσερή γεύση, με ισορροπημένη οξύτητα, γλυκύτητα και καλή δομή. Κυριαρχούν τα ώριμα φρούτα, μήλο αχλάδι και ξηροί καρποί ανάλογα με τον τρόπο ωρίμανσης.

#### 4. Οίνος λευκός γλυκός

##### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Απαλό κίτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα. Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων και εσπεριδοειδών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Φρουτώδες γεμάτο σώμα με μακριά γλυκιά επίγευση

## B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

### 1. Οίνος Ερυθρός 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 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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Βαθύ κόκκινο χρώμα με βυσσινί ανταύγειες το οποίο εξελίσσεται με την παλαίωση. Εξελιγμένη, σύνθετη μύτη, στην οποία κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα, αλλά και νότες πράσινου και μαύρου πιπεριού. Στόμα γεμάτο και στιβαρό, ισορροπεί πολύ όμορφα ανάμεσα στην οξύτητα και την γλύκα του φρούτου. Μεγάλης διάρκειας τελείωμα , με νότες βανίλιας και ξύλου.

### 2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

##### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- 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 \*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Πλούσιο, γεμάτο σώμα με ώριμες χορταστικές, καλοδομημένες τανίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, ικανοποιητική οξύτητα, αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων που μας προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Μακριά και στρογγυλή επίγευση.

### 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Πλούσιο, γεμάτο σώμα με ώριμες χορταστικές, καλοδομημένες τανίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, ικανοποιητική οξύτητα, αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων που μας προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Μακριά, ελαφρά γλυκιά και στρογγυλή επίγευση.

### 4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0% 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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Πλούσιο, γεμάτο σώμα με ώριμες χορταστικές, καλοδομημένες τανίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, ικανοποιητική οξύτητα, αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων που μας προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Μακριά γλυκιά και στρογγυλή επίγευση.

## Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

### 1. Οίνος Ερυθρωπός 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 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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Εντυπωσιακά αρώματα μικρών κόκκινων όξινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο). Φρουτώδες φρέσκο στόμα κόκκινων φρούτων με μέτρια υψηλή οξύτητα και ευχάριστη νότα λιπαρότητας. Μακριά ευχάριστη επίγευση.

## 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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\*\*\*

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Εντυπωσιακά αρώματα μικρών κόκκινων όξινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο). Φρουτώδες φρέσκο στόμα κόκκινων φρούτων με μέτρια υψηλή οξύτητα και ευχάριστη νότα λιπαρότητας. Μακριά ευχάριστη επίγευση.

## 3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Εντυπωσιακά αρώματα μικρών κόκκινων όξινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο). Φρουτώδες φρέσκο στόμα κόκκινων φρούτων με μέτρια υψηλή οξύτητα και ευχάριστη νότα λιπαρότητας. Μακριά ευχάριστη ελαφρά γλυκιά επίγευση.

**4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός** Έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Εντυπωσιακά αρώματα μικρών κόκκινων όξινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο). Φρουτώδες φρέσκο στόμα κόκκινων φρούτων με μέτρια υψηλή οξύτητα και ευχάριστη νότα λιπαρότητας. Μακριά ευχάριστη γλυκιά επίγευση

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

## Δ. ΟΙΝΟΣ ΛΙΑΣΤΟΣ

### 1. Οίνος λιαστός

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 16.0 % 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 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Άρωμα αποξηραμένων φρούτων, μελιού και ξηρών καρπών. Πλούσια γεύση, καλή δομή και μακρά επίγευση.

## **E. ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ**

### **Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – max 22.0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17.5 % 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 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** Άρωμα φρέσκων φρούτων και μελιού. Πλούσια γεύση, καλή δομή και μακρά επίγευση.

\*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

### **Παραδοσιακές ενδείξεις**

**Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.**

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Αττική και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (εσ), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Λιαστός, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

## **ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

### **Οινοποίηση λευκών οίνων:**

#### **Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Αττικός**

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

### **Οινοποίηση ερυθρών οίνων:**

**Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Αττικός** παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

### **Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:**

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

### **Οινοποίηση λιαστών οίνων**

Παράγονται από γλεύκη λιασμένων σταφυλιών από τις λευκές και ερυθρές ποικιλίες αμπέλου οι οποίες περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του ΠΓΕ Αττική. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθορισμένου γλεύκους ή αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια.

### **Οινοποίηση οίνων λικέρ**

Παράγονται από τις λευκές και ερυθρές ποικιλίες αμπέλου οι οποίες περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του ΠΓΕ Αττική. Οι οίνοι λικέρ Π.Γ.Ε. Αττική παράγονται από γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση ή οίνο ή συνδυασμό των παραπάνω προϊόντων στο οποίο έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μίγμα: ουδέτερη αλκοόλη οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης, που προέρχεται από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96%Vol. ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% Vol και όχι ανώτερο από 86% Vol.

### **Ειδικές οινολογικές πρακτικές**

A) Η μόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

B) Για την παραγωγή των ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων, επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

### **ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Αττική καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 397722/1-10-1992 (ΦΕΚ 623/Β/22-10-1992) η οποία τροποποιήθηκε από την αριθ. 259739/19-2-1997 (ΦΕΚ 140/Β/3-3-1997) και την αριθ. 197873/2-12-2011 (ΦΕΚ 2781/2-12-2011). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Αττική περιλαμβάνει όλες τις περιοχές που βρίσκονται στο Νομό Αττικής, σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 30 μέτρα.

### **Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο :**

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

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 97,5 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 96 HL τελικού προϊόντος

### **ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**

Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Αττική παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αηδάνι άσπρο, Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Σαββατιανό, Chardonnay, Sauvignon Blanc και Ugni Blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Αττική παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Λημνιώνα, Μανδηλαριά, Μούχταρο, Cabernet Sauvignon, Carignan, Genache Rouge, Merlot και Syrah σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Αττική παράγεται από σταφύλια των ανωτέρω λευκών και ερυθρών οίνων σε οποιοδήποτε ποσοστό.

## **ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

### **1. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής**

#### **A. Ιστορικός δεσμός.**

Η περιοχή στην οποία αναφέρεται ο ΠΓΕ Αττική περιλαμβάνει τον αρχαίο δήμο της Ικαρίας , που ήταν “μέγας δήμος της Αττικής ανήκων εις την Αιγηίδα φυλήν”. ( Μυθολογία της Γεωργίας Α.Ν. Λέτσα, Θεσσαλονίκη 1952).

Από την Ικαρία ξεκίνησε η λατρεία του Διονύσου στην Αττική περί το 1450 π.Χ. Τη διάδοση αυτής της λατρείας, της αμπελουργίας και της παραγωγής οίνου στην Αττική συμβολίζει ο μύθος του Ικάριου.

Σύμφωνα με τον μύθο , στην Ικαρία της Αττικής βασίλευε ο Ικάριος. Ο Διόνυσος επισκεπτόμενος την περιοχή έγινε δεκτός με τιμές από τον βασιλιά. Φεύγοντας ο Διόνυσος για να τον ευχαριστήσει του δώρισε ένα κλήμα και τον δίδαξε πώς να παράγει κρασί.

Μετά τον πρώτο τρύγο και την παραγωγή οίνου, ο ενθουσιασμένος Ικάριος θέλησε να διδάξει την τέχνη και στους άλλους ανθρώπους. Αφού τους πρόσφερε να δοκιμάσουν το νέο ποτό, οι γεωργοί και οι βοσκοί ενθουσιασμένοι ήπιαν περισσότερο από ότι έπρεπε με αποτέλεσμα να μεθύσουν. Αισθάνθηκαν τότε ότι ο βασιλιάς προσπάθησε να τους δηλητηριάσει και μέσα στη μανία τους τον σκότωσαν. Η κόρη του Ηριγόνη με τη σκύλα της Μαίρα έψαξαν να τον βρουν και αφού η σκύλα ανακάλυψε τον τάφο του Ικάριου, η Ηριγόνη στην απελπισία της κρεμάστηκε.

Οι Αθηναίοι με τον μύθο του Ικάριου συνέδεσαν την γιορτή των “κατ’ αγρούς Διονυσίων”, την αρχαιότερη γιορτή προς τιμή του Διονύσου.

Σήμερα, παρ’ ότι έχουν περάσει πάνω από 3500 χρόνια από τότε που πρωτολατρεύτηκε ο Διόνυσος, η καλλιέργεια του αμπελιού συνεχίζει να καταλαμβάνει στην περιοχή πρωτεύουσα θέση μεταξύ των γεωργικών απασχολήσεων.

Το ποιοτικό δυναμικό της περιοχής επιβεβαιώνεται και από μελέτες των Ινστιτούτων Αμπέλου και Οίνου που χαρακτηρίζουν τα βορειοανατολικά αντερείσματα της Πάρνηθας καθώς και τα βόρεια αντερείσματα του Πεντελικού ως “μία εκ των προσφορότερων αμπελουργικών περιοχών της Αττικής δια καλλιέργεια αμπέλου” (Σκοπιμότης καλλιέργειας εν Ελλάδι ποικιλιών οινοποιίας διαδεδομένων εις την αλλοδαπήν, 1975).

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

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

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

Η αμπελουργική ζώνη από την οποία προέρχονται τα σταφύλια για τον ΠΓΕ Αττική εκτείνεται στο Νομό Αττικής.

Τα εδάφη είναι αμμοχαλικώδη με ασβεστολιθικά θραύσματα και πετρώματα.

Το υψόμετρο της περιοχής ( μεγαλύτερο από 200 μέτρα), οι ετήσιες βροχοπτώσεις

(500mm κατά μέσο όρο), τα δροσερά ρεύματα του Ευβοϊκού κόλπου που χαρίζουν στην περιοχή τα καλοκαιρινά μελτέμια, δημιουργούν ένα ξεχωριστό μικροκλίμα ιδιαίτερα ευνοϊκό για μια ποιοτική αμπελοαγωγή.

Οι χειμώνες με τις χιονοπτώσεις και τα καλοκαίρια με τα ευεργετικά δροσερά βράδια στη βόρειο Αττική (σημαντική η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ μέρας και νύχτας), δεν μπορούν να ταυτιστούν με τους ήπιους χειμώνες και το ξηροθερμικό καλοκαιρινό κλίμα του κάμπου των Μεσογείων.

### **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. Αττικής.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Αττική 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.

## **2. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους οίνους λικέρ και τους λιαστούς οίνους**

### **A. Ιστορικός δεσμός.**

Οι οίνοι λικέρ και οι λιαστοί παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή πολλά χρόνια πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου (λιαστού ή λικέρ). Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γεύματα των μεγάλων εορτών της χριστιανοσύνης.

Οι υψηλές θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή οίνων (λιαστών ή λικέρ) ποιότητας.

Με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα.

Πριν δύο περίπου δεκαετίες άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή τους από τα οινοποιεία της περιοχής, τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντάς τες με την σύγχρονη τεχνολογία.

Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθόσον ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

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

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

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

Οι ψηλές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού δρουν ευνοϊκά για το λιάσιμο των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή λιαστών οίνων και οίνων λικέρ υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας



## **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. Αττική.

## **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Οι οίνοι λικέρ και οι λιαστοί που παράγονται στην Αττική είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους και κυρίως του κλίματος της περιοχής παραγωγής τους. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει το 10 – 15% της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής.

Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και πολλές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις

## **ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

### **Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας**

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397722/1.10.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αττικής ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 623/Β/22.10.1992).

-Υπουργική Απόφαση αριθ.197873/2-12-2011 (ΦΕΚ 2781/Β/2-12-2011) «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αττική»

- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών 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/15.06.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής

υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 259739/19.2.1997 «Συμπλήρωση της απόφασης 397722/92 (ΑΤΤΙΚΟΣ Τ.Ο. ΦΕΚ6233/92) για λευκούς ημίξηρους οίνους ως περιγραφικού στοιχείου τοπικών οίνων» (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997)

## **Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή**

A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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».

B) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

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 αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

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

**A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία**

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».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαιώσης 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:

-«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»

**B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής**

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005

υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

### **Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις**

Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Αττική 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,

### **ΕΛΕΓΧΟΙ**

1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/29-08-2007 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1723/Β/29-08-2007).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 397722/1.10.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αττικής ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 623/Β/22.10.1992).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 197873/2-12-2011 με θέμα «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αττική»» (ΦΕΚ 2781/Β/2-12-2011)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση, δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του

συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα **ΑΤ**, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

#### **ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ**

α) Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289

Fax: 210 - 52 38 337

e-mail: [ax2u249@minagric.gr](mailto:ax2u249@minagric.gr), [ax2u086@minagric.gr](mailto:ax2u086@minagric.gr), [ax2u172@minagric.gr](mailto:ax2u172@minagric.gr)

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.