

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

Ρετσίνα Γιάλτρων (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

| | |
|---|--|
| <i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i> | Αθανάσιος Ν. Ζαχαριάς & ΣΙΑ Ο.Ε Athanasios N. Zacharias & SIA O.E |
| <i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i> | Ομόρυθμη Εταιρία |
| <i>Υπηκοότητα:</i> | Ελλάδα |
| <i>Διεύθυνση:</i> | Χωρίς αριθμό Ασκή Θηβών 32002 Θήβα Ελλάδα |
| <i>Τηλέφωνο:</i> | +30 22620 67290 |
| <i>Τηλεομοιοτυπία:</i> | +30 22620 67774 |
| <i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i> | seo@wine.org.gr |

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

| | |
|-----------------------------|--|
| <i>Καθεστώς:</i> | Συνημμένα |
| <i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i> | Ρετσίνα Γιάλτρων Προδιαγραφή Προϊόντος.doc |

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

| | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| <i>Νομική αναφορά</i> | Προεδρικό διάταγμα αριθ. 514/5.7.1979 |
|-----------------------|---------------------------------------|

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

| | |
|--|---|
| Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση | Ρετσίνα Γιάλτρων (el) |
| Ισοδύναμος όρος (ή όροι): | Retsina of Gialtra (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:

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : min 10.0 - max 13.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 4.0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα κίτρινο από ελαφρό έως έντονο, συχνά με ανταύγειες χρυσές και κεχριμπαρένιες. Μύτη ευχάριστη και σύνθετη, όπου δεσπόζουν τα χαρακτηριστικά αρώματα της μαστίχας και της ρητίνης(άρωμα πεύκου). Στόμα πλούσιο, γεμάτο, έντονο που προβάλλεται το αρώματα της μαστίχας και της ρητίνης, οξύτητα μέτρια και μακρά έντονη επίγευση

Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : min 10.0 - max 13.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 4.0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα ανοιχτό κόκκινο τριανταφυλλί με πορτοκαλί ανταύγειες. Μύτη ευχάριστη και σύνθετη, όπου δεσπόζουν τα χαρακτηριστικά αρώματα της μαστίχας και της ρητίνης (άρωμα πεύκου). Στόμα πλούσιο, γεμάτο, έντονο που προβάλλεται το αρώματα της μαστίχας και της ρητίνης, οξύτητα μέτρια και μακρά έντονη επίγευση.

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

| |
|------------------------|
| τοπικός οίνος |
| ονομασία κατά παράδοση |

b. Στοιχείο β)

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**a. Οινολογικές πρακτικές****Οινοποίηση λευκών οίνων****Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

Περιγραφή πρακτικής:

Ο λευκός οίνος **Ρεσίνα Γιάλτρων** παράγεται με την παραδοσιακή τεχνική των οίνων ρεσίνα που παρασκευάζονται αποκλειστικά στην Ελλάδα. Συγκεκριμένα μετά την γλεukoποίηση των σταφυλιών προστίθεται στο γλεύκος πριν την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης ή κατά την διάρκεια αυτής και εφόσον δεν έχει ζυμωθεί ποσότητα ζαχάρου μεγαλύτερη του 1/3 της αρχικά περιεχομένης, ρητίνη πεύκης Χαλεπίου (PINUS HALEPENSIS) σε ποσότητα έως 1 χιλιόγραμμο ανά 100 λίτρα γλεύκους.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

| | |
|---|--|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| <p>Ο ερυθρωπός οίνος Ρετσίνα Γιάλτρων παράγεται με την παραδοσιακή τεχνική των οίνων ρετσίνα που παρασκευάζονται αποκλειστικά στην Ελλάδα. Συγκεκριμένα μετά την γλευκοποίηση των σταφυλιών προστίθεται στο γλεύκος πριν την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης ή κατά την διάρκεια αυτής και εφόσον δεν έχει ζυμωθεί ποσότητα ζαχάρου μεγαλύτερη του 1/3 της αρχικά περιεχομένης, ρητίνη πεύκης Χαλεπίου (PINUS HALEPENSIS) σε ποσότητα έως 1 χιλιόγραμμα ανά 100 λίτρα γλεύκους.</p> | |

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

| | |
|---|----------------------------|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Ειδική οινολογική πρακτική |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| <p>α) Επιτρέπεται αύξηση της ολικής οξύτητας μέχρι 1,5 γραμμάρια ανά λίτρο οίνου. Απαγορεύεται η με οποιοδήποτε τρόπο αρωμάτιση οίνων για την απόκτηση των χαρακτήρων του ρητινίτη οίνου. Απαγορεύεται η ανάμιξη ρητινιτών οίνων με οίνους άλλου τύπου.</p> <p>β) Στην περίπτωση χρήσης του όρου «Ρετσίνα νεαρή» «Ρετσίνα Φρέσκια», πρέπει να περιέχει διοξείδιο του άνθρακα περί το 1 g/l.</p> | |

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

| | |
|---|------------------------|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i> | Καλλιεργητική πρακτική |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i> | |
| <p>Η διαμόρφωση των πρεμνών είναι είτε γραμμική είτε κυπελλοειδής και το κλάδεμα που ακολουθείται στα γραμμικά είναι συνήθως το Royat ή το Guyot ανάλογα με την ποικιλία.</p> | |

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

| |
|---|
| <i>Μέγιστη απόδοση</i> |
| <p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.</p> |

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

| |
|--|
| <i>Μέγιστη απόδοση</i> |
| <p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.</p> |

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Ρετσίνα Γιάλτρων καθορίστηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 514/5.7.1979 (ΦΕΚ 157/Α/12.7.1979).

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί η ΡΕΤΣΙΝΑ ή ΡΗΤΙΝΙΤΗΣ ΟΙΝΟΣ ΓΙΑΛΤΡΩΝ Εύβοιας βρίσκονται στα διοικητικά όρια των περιοχών του τέως Δήμου Αιδηψού.

a. Περιοχή NUTS

| | |
|-------|--------|
| GR242 | Εύβοια |
|-------|--------|

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

| | |
|---------------------------|---|
| Αριθμός συνημμένων χαρτών | 1 |
|---------------------------|---|

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

| |
|---------------|
| 02. RODITIS |
| 01. SAVATIANO |

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

| |
|--|
| |
|--|

c. Άλλες ποικιλίες:

| |
|--|
| |
|--|

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Σε έρευνα της Δρ. Martlew σε οργανικά υπολείμματα σκευών στην Κρήτη και την Ηπειρωτική Ελλάδα που εκτέθηκαν στο Εθνικό Αρχαιολογικό Μουσείο σε συνεργασία με το Δρ. Τζεδάκη οι Μινωίτες καλλιεργούσαν σταφύλια και τα πατούσαν παράγοντας κρασί με ρητίνη ήδη από το 1.700 π.χ. Επιπλέον σε αρχαιολογικές έρευνες ήρθαν στο φως πήλινα δοχεία (2.200-2.700 π.χ.), που εξαιρετικά ακριβείς επιστημονικές αναλύσεις έδειξαν ότι σε αυτά είχε αποθηκευτεί κρασί με ρετσίνα. Η παραγωγή ρετσίνας γινόταν από την αρχαιότητα όταν η προσθήκη ρητίνης (ρετσίσιου) αποσκοπούσε στην καλύτερη συντήρηση του κρασιού ως φυσικό συντηρητικό που επιμηκύνει τον χρόνο ζωής του κρασιού και όχι μόνο στην προσθήκη αρώματος. Η μοναδική γεύση της λέγεται ότι έχει προέλθει από την πρακτική της σφράγισης των αμφορέων, με ρετσίνα από

πέυκα κατά τους αρχαίους χρόνους. Πριν από την εφεύρεση των στεγανών μπουκαλιών γυαλιού, το οξυγόνο αλλοίωνε τα κρασιά πολύ γρήγορα. Για να στεγανοποιήσουν το στόμιο, οι αρχαίοι εφεύραν την χρήση της ρετσίνας πεύκου, η οποία συγχρόνως εμπλούτιζε με την πάροδο του χρόνου το κρασί με το χαρακτηριστικό της άρωμα. Αργότερα εφευρέθηκε και η πρακτική της προσθήκης της ρετσίνας στο μούστο για τον αρωματισμό και τη γεύση του κρασιού και την καλύτερη συντήρησή του. Σήμερα η Ρετσίνα αποτελεί ένα δημοφιλές ελληνικούς κρασί που παρασκευάζεται αποκλειστικά στην Ελλάδα.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

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

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

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί η ΡΕΤΣΙΝΑ Ή ΡΗΤΙΝΙΤΗΣ ΟΙΝΟΣ ΓΙΑΛΤΡΩΝ (Εύβοια) βρίσκονται σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 10 μέτρα. Πρόκειται για έκταση με ποικιλομορφία εδαφών και τοπογραφίας. Τα εδάφη ποικίλουν από αμμώδη, πηλοαμμώδη, πηλώδη, αμμοαργιλώδη, έως και αργιλώδη. Παραδοσιακά τα περισσότερα αμπέλια ήταν φυτεμένα στις περιοχές που είχαν κλίση για καλύτερη αποστράγγιση. 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 24.9⁰ C ενώ τους χειμερινούς μήνες να είναι 10.5⁰ C. Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 1193,2 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 υπερέρχει την βλαστική περίοδο. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως.

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 Ρετσίνα Γιάλτρων.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων Ρετσίνα Γιάλτρων 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 προϋποθέσεων: | Παρέκκλιση για την παραγωγή στην 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 οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»</p> <p>-Στο αριθμ. 514/5-7-1979 Προεδρικό Διάταγμα «Περί παραγωγής ελέγχου και προστασίας των ρητινιτών οίνων» (ΦΕΚ157/Α/12-7-1979), στο άρθρο 3 παράγραφος 2 :</p> <p>«Η οινοποίηση του γλεύκους προς παραγωγήν ρητινιτών οίνων, περί των η παράγραφος 2 του άρθρου 2, δύναται να λαμβάνη χώρα κατ' εξαίρεσιν, και εφ' όσον συντρέχουν οι εν παραγράφω 3 του παρόντος ειδικοί λόγοι, εκτός του νομού του οποίου οι οίνοι ούτοι φέρουν το όνομα, αλλ' οπωσδήποτε εις οινοποιεία ευρισκόμενα εις όμορους νομούς και εις απόστασιν μικροτέραν των 50 χιλιομέτρων από την αμπελουργικήν ζώνην καταγωγής των σταφυλών και υπό τας κάτωθι προϋποθέσεις:</p> <p>α) Η μετατροπή των σταφυλών εις γλεύκος λαμβάνει χώραν εις οινοποιεία ευρισκόμενα εντός του νομού του οποίου το όνομα επιτρέπεται να φέρη ο παραγόμενος ρητινιτής οίνος.</p> <p>β) Το μεταφερόμενον γλεύκος συνοδεύεται υπό αδείας μεταφοράς, ως αύτη καθορίζεται προκειμένου δι' οίνους ονομασίας προέλευσης , συμφώνως προς τας διατάξεις της παραγράφου 12 του άρθρου 5 του Ν.Δ.243/1969.»</p> | |

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

| | |
|--|--|
| Νομικό πλαίσιο: | Στη νομοθεσία της ΕΕ |
| Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων: | 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

| | |
|--|--|
| Νομικό πλαίσιο: | Στην εθνική νομοθεσία |
| Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων: | 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</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 «ΠΑΛΑΙΩΣΗ 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

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/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 Οίνων με Ονομασία κατά παράδοση Ρετσίνα Γιάλτρων είναι οι παρακάτω:

ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelī , ΡΕΤΣΙΝΑ / Retina, ΡΕΤΣΙΝΑ ΝΕΑΡΗ Ή ΡΕΤΣΙΝΑ ΦΡΕΣΚΙΑ / Retsina neuve, ΡΕΤΣΙΝΑ ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ / Retsina en fûts

Δ) Περιορισμοί στην επισήμανση των οίνων

Δεν επιτρέπεται , στο ετικετάρισμα (σήμανση) των εμφιαλωμένων οίνων, η χρήση της ένδειξης «Γιοματάρι» ως εμπορικού σήματος.

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Αίτηση καταχώρησης

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Ρετσίνα παραδοσιακές ενδείξεις

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

| | |
|-----------------------------------|--|
| <i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i> | ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Δ/ΣΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD SECTION OF WINES AND SPIRITS |
| <i>Διεύθυνση:</i> | 2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα |
| <i>Τηλέφωνο:</i> | +30 210 2124287 & +30 210 2124289 & +30 210 2124171 |
| <i>Τηλεομοιοτυπία:</i> | +30 210 5238337 |
| <i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i> | ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@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.OIHOY_LIS TA%20PGE.html |
|----------------|---|

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