

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Ρετσίνα Κορωπίου (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</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>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Υπουργείο
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302105238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Ρετσίνα Κορωπίου προδιαγραφές.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα 514/5.7.1979 ΦΕΚ 157/Α/12.7.1979
-----------------------	-----------------------------------------------------

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Ρετσίνα Κορωπίου (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Ρετσίνα Κορωπίου Αττικής (el) / Retsina of Koropi (en) / Retsina of Koropi Attiki (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιβ 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 ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : min 10.0 - max 13.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( gr/l ): Μέγιστη 4.0
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ ( gr/l ): Ελάχιστη 4.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ ( gr/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 δεσπόζει το χαρακτηριστικά άρωμα της ρητίνης( άρωμα πεύκου). Στόμα πλούσιο, γεμάτο, έντονο που προβάλλεται το άρωμα 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 ( gr/l ): Μέγιστη 4.0
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ ( gr/l ): Ελάχιστη 4.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ ( gr/l ): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

- 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 δεσπόζει το χαρακτηριστικά άρωμα της ρητίνης( άρωμα πεύκου). Στόμα πλούσιο, γεμάτο, έντονο που προβάλλεται το άρωμα 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 Ρετσίνα Κορωπίου 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 χιλιόγραμμο ανά 100 λίτρα

γλεύκος

**Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων**

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρωπός οίνος <b>Ρετσίνα Κορωπίου</b> 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 χιλιόγραμμο ανά 100 λίτρα γλεύκος.</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 διοξειδίο του άνθρακα περί το 1 g/l.</p>	

**Συστήματα μόρφωσης 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****ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο**

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

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

**Μέγιστη απόδοση**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Ρετσίνα Κορωπίου 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 ΚΟΡΩΠΙΟΥ Αττικής βρίσκονται στα διοικητικά όρια της περιοχής τέως επαρχίας Καρυστίας σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 10 μέτρα

**a. Περιοχή NUTS**

GR30

Αττική

**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 1700 π.Χ.

Επιπλέον σε αρχαιολογικές έρευνες που έγιναν ανατολικά του οικισμού Μύρτου, στη Νότια Κρήτη, ήρθαν στο φως πήλινα δοχεία (2200-2700 π.Χ), που εξαιρετικά ακριβείς επιστημονικές αναλύσεις έδειξαν ότι σ' αυτά είχε αποθηκευτεί κρασί με ρετσίνα.

Η παραγωγή ρετσίνας γινόταν από την αρχαιότητα όταν η προσθήκη ρητίνης (ρετσεινού) αποσκοπούσε στην καλύτερη συντήρηση 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 πεύκα 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.

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

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ήταν αναπτυσσόμενη από την αρχαιότητα. Στην περιοχή της Καρυστίας για πάρα πολλά χρόνια το οινοποιείο της Κοιν/ξίας Οιν/κων Συν/σμων Κορωπίου-Μαρμαρίου οινοποιούσε τον μεγαλύτερο όγκο των σταφυλιών της περιοχής. Σήμερα υπάρχουν και μικρά οινοποιεία που παράγουν ποιοτική ρετσίνα Κορωπίου.

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

Πρόκειται για περιοχή με πλούσιο ανάγλυφο, λοφώδη, με τα αμπέλια σε εναλλασσόμενους λόφους που καταλήγουν σε απόσταση έως και 200 μέτρα από την θάλασσα και υψόμετρο ως 350 μέτρα.

Τα εδάφη των αμπελώνων είναι κατά την πλειοψηφία τους ασβεστολιθικά και, κατά τόπους αμμοαργιλοπηλώδη και ιλυοαργιλωδή.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία του Δασαρχείου Πεντέλης, το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό, είναι ιδιαίτερα ξηροθερμικό, με παντελή έλλειψη βροχόπτωσης κατά τους θερινούς μήνες και θαλάσσιες αύρες.

Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 25 – 30 °C, ενώ τους χειμερινούς μήνες συχνά κυμαίνεται περίπου στους 10 – 14 °C. Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 300 mm ετησίως και η κατανομή τους είναι η χαρακτηριστική των μεσογειακών κλιμάτων, δηλ. με αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι μέτριας εντάσεως βορειοανατολικοί ενώ το καλοκαίρι η περιοχή επηρεάζεται από τα εποχιακά μελέμια.

**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 Κορωπίου.

**Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Η μοναδικότητα των οίνων Ρετσίνα Κορωπίου 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

<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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

<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>Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία</p> <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> <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 μικρότεραν των 50 χιλιομέτρων από την αμπελοοινικήν 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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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».	

## 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><b>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b>          Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:          -«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><b>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b>          Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφασης «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/B/15-6-2005).</p> <p><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b>          Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.          Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Οίνων με Ονομασία κατά παράδοση Ρετσίνα Κορωπίου είναι οι παρακάτω:          ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelī, ΡΕΤΣΙΝΑ / Retina, ΡΕΤΣΙΝΑ ΝΕΑΡΗ Ή ΡΕΤΣΙΝΑ ΦΡΕΣΚΙΑ / Retsina neuve, ΡΕΤΣΙΝΑ ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ / Retsina en fûts</p> <p><b>Δ) Περιορισμοί στην επισήμανση των οίνων</b>          Δεν επιτρέπεται, στο ετικετάρισμα (σήμανση) των εμφιαλωμένων οίνων, η χρήση της ένδειξης «Γιοματάρι» ως εμπορικού σήματος.</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### α. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Ενδείξεις παραδοσιακές
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική νομοθεσία
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρισης ΠΓΕ Ρετσίνα Κορωπίου



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

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

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**

**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**