

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

Ρετσίνα Μεσογείων (Αττικής)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΒΑΣΙΛΗΣ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ Vassilis Papagiannakos
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΤΟΜΙΚΗ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 19003 ΠΟΥΣΙ- ΚΑΛΟΓΕΡΙ, ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟ ΜΕΣΟΓΑΙΑΣ ΑΤΤΙΚΗ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302299025206, +302299023554
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@papagiannakos.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή Ρετσίνα Μεσογείων.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα 514/5-7-1979
-----------------------	---------------------------------

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Ρετσίνα Μεσογείων (Αττικής)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Retsina of Mesogia (Attiki)
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 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 χαρακτηριστικό άρωμα της ρητίνης(άρωμα πεύκου). Στόμα πλούσιο, γεμάτο, έντονο που προβάλλεται το άρωμα της μαστίχας και της ρητίνης, οξύτητα μέτρια και μακρά έντονη επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΈΣ 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

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο Λευκός οίνος Ρετσίνα Μεσογείων 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>	

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.

b. Μέγιστες αποδόσεις

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

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 οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Ρετσίνα Μεσογείων 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 ο ΠΓΕ ΡΕΤΣΙΝΑ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ περιλαμβάνει τους δήμους, κοινότητες και περιοχές Κερατέας, Κρωπίας, Μαρκόπουλου, Σπάτων, Καλυβίων Θρακικού, Κουβαρά, Παιανίας, Παλλήνης, Πικερμίου και Σταυρού.

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

--

γ. Άλλες ποικιλίες:

--

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

Α. 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.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και Αναφορές για την αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή υπάρχουν σε κείμενα του Δ' και Ε' π.χ. αι. αλλά και αποδεικνύεται από την ύπαρξη βωμού αφιερωμένου στον Διόνυσο που βρίσκεται μέσα στον Ναό της Βραυρωνίας Αρτέμιδος του Δήμου Μαρκοπούλου όπου τελούνταν τα «κατ' αγρούς Διονύσια».

Η παραγωγή κρασιού στην περιοχή ήταν τόσο μεγάλη ώστε οι κάτοικοι εξήγαγαν το προϊόν, γεγονός που αποδεικνύεται από ευρήματα αγγείων γεμάτα κρασί προερχόμενα από την περιοχή σε ναυάγια της Κασπίας θάλασσας. Μάλιστα, τα αγγεία ήταν σφραγισμένα με ρετσίνα για να μην οξειδώνεται το κρασί και με αυτόν τον τρόπο γεννήθηκε η ρετσίνα.

Η καλλιέργεια της αμπέλου είναι συνεχής και αδιάκοπη στην περιοχή των Μεσογείων όπως αποδεικνύεται από πλήθος δημοσίων εγγράφων καθώς και ιδιωτικών τα οποία βρίσκονται στα αρχεία των δήμων καθώς και ιδιωτών.

Χαρακτηριστική είναι η αναφορά στο βιβλίο του Σ.Μεθενίτη «Το Μαρκόπουλο των Μεσογείων, Οδοιπορικό στους αιώνες» ο οποίος αναφερόμενος στα οικονομικά των δήμων των Μεσογείων κατά την περίοδο 1834 -1914, αναφέρει: «Οι κάτοικοι του Μαρκοπούλου, όπως όλοι οι κάτοικοι των Μεσογείων, πλήρωναν φόρο ανάλογα με τα παραγόμενα προϊόντα. Έτσι λοιπόν

στο δημοτικό ταμείο συνέρρεαν Πόροι από την φορολόγηση του ελαίου, του ελαιόκαρπου, των δημητριακών, της αμπέλου, του γλεύκου, της ρητίνης, όπως επίσης και [...]»

Και στην σελ.74 «[...] Βλέπουμε λοιπόν, ότι όπως προκύπτει από τα οθωμανικά δευτέρια και κατάστιχα στη διάρκεια του 16^{ου} αιώνα τα αμπέλια υπήρχαν εκεί που ευδοκίμοιζαν περισσότερο [...] Εκεί ακριβώς που και σήμερα υπάρχουν τα πιο αποδοτικά αμπέλια της περιφέρειας Μαρκοπούλου, στο λιβάδι της Βραύνας.»

Το 1914 ιδρύεται στο Μαρκόπουλο ο «Συνεταιρισμός ΜΑΡΚΟ» για να εξυπηρετήσει τους αμπελοργούς του δήμου Μαρκοπούλου. Η παραγωγή οίνου εκείνη την εποχή, σύμφωνα με τα αρχεία του Συνεταιρισμού, ανερχόταν στους 200 τόνους. και το Μαρκόπουλο τροφοδοτούσε με ρετσίνα και αρετσίνωτο κρασί ολόκληρο το λεκανοπέδιο της Αττικής τόσο προπολεμικά όσο και μεταπολεμικά.

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 περιοχή χαρακτηρίζεται από το πλούσιο ανάγλυφο, 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 ιλυοαργιλώδη.

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 Ρεσίνα Μεσογείων .

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων Ρεσίνα Μεσογείων 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

<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>	
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>-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 παραγωγή ρητινιτών οίνων, περί των η παράγραφος 2 του άρθρου 2, δύναται να λαμβάνη χώρα κατ' εξαίρεση, 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 αυτή καθορίζεται προκειμένου δι' οίνους ονομασίας</p>	

προέλευσης , συμφώνως προς τας διατάξεις της παραγράφου 12 του άρθρου 5 του Ν.Δ.243/1969.»

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	
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

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 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:</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 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).</p> <p>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Εγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/B/19-2-2002), 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 Μεσογείων είναι οι παρακάτω:</p> <p>ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelι ,ΡΕΤΣΙΝΑ / Retina, ΡΕΤΣΙΝΑ ΝΕΑΡΗ Ή ΡΕΤΣΙΝΑ ΦΡΕΣΚΙΑ / Retsina neuve, ΡΕΤΣΙΝΑ ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ / Retsina en fûts</p> <p>Δ) Περιορισμοί στην επισήμανση των οίνων Δεν επιτρέπεται , στο ετικετάρισμα (σήμανση) των εμφιαλωμένων οίνων, η χρήση της ένδειξης «Γιοματάρι» ως εμπορικού σήματος.</p>	

--

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση Καταχώρισης
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία

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 2102124171 ,+302102124289,+302102124287
<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.OINOY_LIS TA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΙΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS