

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Βερντέα Ονομασία κατά παράδοση Ζακύνθου (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΖΑΚΥΝΘΟΥ Union of Agricultural Cooperatives of Zakynthos
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΝΟΜΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΟ ΙΔΙΩΤΙΚΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 29100 ΛΥΚΟΥΔΙ ΖΑΚΥΝΘΟΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 26950 45313
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 26950 22268
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	SALES@ZANTECOOPUNION.COM

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	CALLINICO WINES
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό χωρίς οδό χωρίς Τ.Κ. ΚΑΛΛΙΠΑΔΟ ΖΑΚΥΝΘΟΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 26950 61547
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 26950 63099
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	CALLINICO@OTENET.GR

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΕΛΕΝΗ ΚΟΜΟΥΤΟΥ ELENI KOMOTOU
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό Τ.Κ. 28 ΜΑΧΑΙΡΑΔΟ, ΖΑΚΥΝΘΟΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 26950 92284
Τηλεομοιοτυπία:	+30 26950 92285
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@comoutos.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΤΙΜΟΘΕΟΣ Γ. ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ TIMOTHEOS G. CHRISTOFOROS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 29092 ΑΓΡΙΑ ΜΑΧΑΙΡΑΔΟ, ΖΑΚΥΝΘΟΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 26950 94030
Τηλεομοιοτυπία:	+30 26950 94031
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	OINOLPIZANTE@GMAIL.COM

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Π&Κ ΣΟΛΩΜΟΥ & ΣΙΑ Ε.Ε. P & K SOLOMOU & SIA E.E.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
	χωρίς αριθμό χωρίς οδό

<i>Διεύθυνση:</i>	29100 ΚΥΔΩΝΙ ΓΑΙΤΑΝΙ, ΖΑΚΥΝΘΟΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 26950 27700
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 26950 27711
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	solomosvillas@gmail.com

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή Βερντέα Ζακύνθου.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθμ. 397719/1992
-----------------------	--------------------------------------

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Βερντέα Ονομασία κατά παράδοση Ζακύνθου (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Verdea Onomasia kata paradosi Zakinthou (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ 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:

- 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 7,5
 - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
 - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200
- *όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα. Έντονα αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, λουλουδιών καθώς και εσπεριδοειδών. Γεύση γεμάτη, πλούσια, φρουτώδης με μακρά επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

ονομασία κατά παράδοση

b. Στοιχείο β)

Πύργος
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Κάβα
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών ξηρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Λευκός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Βερντέα Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Παράγονται από συνοινοποίηση σταφυλιών ή ανάμειξη οίνων της ποικιλίας Σκιαδόπουλο σε ποσοστό τουλάχιστον 50% και λευκών ποικιλιών οιαμπέλου συνιστώμενων στον Νομό.</p>	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Παράγονται από σταφύλια μη αρδευόμενων αμπελώνων που βρίσκονται σε κατάλληλα εδάφη.</p>	

Σύστημα μόρφωσης των πρέμων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
-------------------------------------	------------------------

Περιγραφή πρακτικής:

Η διαμόρφωση των πρέμνων ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές, ο αριθμός των πρέμνων ανά στρέμμα δεν είναι μικρότερος των 350.

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τις ποικιλίες Σκιαδόπουλο και Ροδίτης σε οχτώ χιλιάδες (8,000) 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 Π.Γ.Ε. Βερντέα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 397719/1.10.1992 (ΦΕΚ 623/Β/22.10.1992).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Βερντέα περιλαμβάνει όλη την νήσο Ζάκυνθο.

a. Περιοχή NUTS

GR221

Ζάκυνθος

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων
χαρτών

1

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ**a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

02. RODITIS

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Moschato Aspro B

Moschatela B
Sauvignon Blanc B
Chardonnay B
Mygdali B
Robola B
Kakotrygis B
Skiadopoulo B
Vardea B
Zakynthino B
Lagorghi B
Goustolidi B
Pavlos B
Chlores B
Malagousia 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 βερντέα είναι ένα παραδοσιακό λευκό πολυποικιλιακό κρασί που παράγεται αποκλειστικά στην Ζάκυνθο. Η βερντέα οφείλει το όνομά της στην ιταλική λέξη verde που σημαίνει πράσινο, παραπέμποντας στο πράσινο χρώμα των άγουρων στραφυλιών. Κατά μία άλλη εκδοχή το όνομα βερντέα είναι παραφθορά της ιταλικής έκφρασης *vera dea*, που σημαίνει αληθινή θεά, θέλοντας έτσι να δηλώσουν ότι πρόκειται για ένα κρασί των θεών. Σαν ονομασία κρασιού εμφανίζεται από πολύ παλιά. Υπάρχουν αναφορές από τον απεσταλμένο της βασίλισσας της Αγγλίας Ελισάβετ της Α', Τόμας Ντάλαμ, ήδη από το 1599, που γράφει για τη βερντέα. Εκτενής αναφορά γίνεται επίσης από τον αρχιδούκα Λουδοβίκο Σαλβατόρ (1847 - 1915) για τα ζακυνθινά κρασιά, με ιδιαίτερη μνεία για τη βερντέα το άσπρο κρασί που προέρχεται από το κάμπο της Ζακύνθου. Η παραδοσιακή βερντέα παραγείται από ένα μεγάλο αριθμό λευκών ζακυνθινών ποικιλιών, πολλές από τις οποίες συναντώνται μόνο στη Ζάκυνθο. Ήταν κρασί ξηρό, υψηλόβαθμο, με έντονη την αίσθηση της μακρόχρονης παραμονής σε δρύινα βαρέλια. Σήμερα, οι βερντέες χωρίς να έχουν χάσει το παραδοσιακό τους χαρακτήρα, έχουν περισσότερο φρουτώδη αρώματα, μεγαλύτερη φρεσκάδα και πικαντική γεύση.

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.

Το κλίμα είναι μεσογειακό με υψηλό ποσοστό υγρασίας μέση μεγίστη ετήσια θερμοκρασία στους 23 βαθμούς και μέση ελάχιστη στους 19

105 μέρες βροχόπτωσης ανά έτος 900 χιλιοστά βροχή και μέση υγρασία 70%. 5 μποφόρ άνεμοι μέσο όρο. Στα εδάφη 1,5% οργανική ουσία, PH 7,-7,5 και έτσι τα εδάφη δεν παρουσιάζουν οξυνιση .ιζηματογενή πετρώματα με άργιλο ψαμίτες και μαργιες με ξερικές καλλιέργειες. Όλα αυτά συμβάλουν στην ποιότητα του ζακυνθινού κρασιού Ο αμπελώνας της Ζακύνθου αποτελείται κυρίως από άσπρες ποικιλίες σταφυλιών.

Οι ποικιλίες αυτές, σε συνδυασμό με τις μοναδικές εδαφό-κλιματολογικές συνθήκες του νησιού, προσφέρουν τα ονομαστά για την ποιότητά τους σε όλη την Ελλάδα, ζακυνθινά κρασιά. Ένας ακόμη λόγος που κάνει τα κρασιά αξεπέραστα είναι το 'πάντρεμα' της πολύχρονης ζακυνθινής παράδοσης με τη σύγχρονη τεχνολογία των εγκαταστάσεων του οινοποιείου.

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. Βερντέα.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Βερντέα 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>-Στην αριθμ. 397719/1-10-1992 Υπουργική Απόφαση «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «ΒΕΡΝΤΕΑ Ονομασίας κατά Παράδοση Ζακύνθου»»(ΦΕΚ 623/Β/22-10-1992) στη παράγραφο 3 αναφέρεται:</p> <p>« Οι οίνοι που δικαιούνται χρήση της ένδειξης «ΒΕΡΝΤΕΑ Ονομασία κατά Παράδοση Ζακύνθου» εμφανίζονται και εκτός του νόμου παραγωγής».</p>	

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη

<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	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

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	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: -«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 818B/15-6-2005).</p> <p>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.) Βερντέα είναι οι παρακάτω: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s).</p> <p>Δ) Χρήση του όρου «Ονομασία κατά παράδοση» -Στην αριθμ. 397719/1-10-1992 Υπουργική Απόφαση «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «ΒΕΡΝΤΕΑ Ονομασίας κατά Παράδοση Ζακύνθου»»(ΦΕΚ 623/Β/22-10-1992) στη παράγραφο 4 αναφέρεται: « Η ένδειξη «Ονομασία κατά Παράδοση Ζακύνθου» αναγράφεται και επί της κύριας ετικέτας των εμφιαλωμένων οίνων και επί των μέσων συσκευασίας αμέσως κάτω από την ένδειξη «ΒΕΡΝΤΕΑ» με γράμματα ύψους όχι μεγαλύτερων των γραμμάτων αυτής»</p> <p>Ε) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών Σύμφωνα με τον Νόμο υπ' αριθμ.427/30-8-1976 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής»» «(ΦΕΚ 230/Α31-8-1976) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Ρομπόλα» για τους λευκούς, ξηρούς οίνους.</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ**a. Άλλα δικαιολογητικά:**

<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρησης Βερντέα Ζακύνθου

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 Hellenic Ministry of Rural Development & Food Section of wine & spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 101 76 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +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_LISTA%20PGE.html
----------------	---

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