

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Ζάκυνθος (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.Θ. 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 οίνων ΠΓΕ Ζάκυνθος.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθμ. 310945/10
-----------------------	------------------------------------

**V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ**

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Ζάκυνθος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Zakynthos (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
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, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος λευκός ξηρός**

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 200 mg/L

**2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 250 mg/L \*\*\*

**3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 250 mg/L

**4. Οίνος λευκός γλυκός**

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 250 mg/L

\*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

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:****1.Οίνος λευκός ξηρός**

Λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα. Αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, καθώς και εσπεριδοειδών. Σώμα μέτριο με ευχάριστη οξύτητα.

**2.Οίνος λευκός ημίξηρος**

Λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα. Αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, καθώς και εσπεριδοειδών. Στην γεύση η μικρή περιεκτικότητα σε εναπομείναντα σάκχαρα ισορροπεί με την οξύτητα ώστε να δίνει ένα ισορροπημένο κρασί με ευχάριστη επίγευση

**3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

Λαμπερό κίτρινο χρώμα. Έντονα αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, λουλουδιών, καθώς και εσπεριδοειδών.

Σώμα μέτριο με ευχάριστη οξύτητα και γλυκιά επίγευση.

**4. Οίνος λευκός γλυκός**

Λαμπερό κίτρινο χρώμα. Έντονα αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, λουλουδιών, καθώς και εσπεριδοειδών. Σώμα γλυκό, μέτριο με ευχάριστη οξύτητα και γλυκιά επίγευση.

**Οίνος ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός****Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 150 mg/L

## 2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 200 mg/L \*\*\*

## 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 200 mg/L

## 4. Οίνος ερυθρός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου: 200 mg/L

\*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

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

#### 1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Πορφυρό χρώμα. Καλή δομή, με στρογγυλό και πλούσιο σώμα, μαλακές τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα. Γεμάτο άρωμα κόκκινων φρούτων και βανίλιας. Μακρά και απαλή επίγευση.

#### 2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Πορφυρό χρώμα. Καλή δομή, με στρογγυλό και πλούσιο σώμα, στρογγυλεμένες και μαλακές τανίνες, γλυκύτητα ισορροπημένη με την οξύτητα. Γεμάτο άρωμα κόκκινων φρούτων και βανίλιας. Μακρά και απαλή επίγευση.

#### 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Πορφυρό χρώμα. Καλή δομή, με στρογγυλό και πλούσιο σώμα, μαλακές τανίνες

, γλυκύτητα ισορροπημένη με την οξύτητα. Γεμάτο άρωμα κόκκινων φρούτων και βανίλιας. Μακρά γλυκιά επίγευση.

#### 4. Οίνος ερυθρός γλυκός

Πορφυρό χρώμα. Καλή δομή, με στρογγυλό και πλούσιο σώμα, μαλακές τανίνες, γλυκύτητα ισορροπημένη με την οξύτητα. Γεμάτο άρωμα κόκκινων φρούτων και βανίλιας. Στόμα πλούσιο και γλυκό. Μακρά και απαλή επίγευση.

### Οίνος ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος, γλυκός

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

##### 1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου: 200 mg/L

##### 2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου: 250 mg/L \*\*\*

##### 3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου: 250 mg/L

##### 4. Οίνος ερυθρωπός γλυκός

- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξειδίο του θείου: 250 mg/L

\*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

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

Λαμπερό κοκκινωπό χρώμα. Έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων, καθώς και τριαντάφυλλου.

Σώμα ελαφρύ με μακρά αρωματική επίγευση.

#### **2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

Λαμπερό κοκκινωπό χρώμα. Έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων, καθώς και τριαντάφυλλου. Σώμα ελαφρύ με δροσερή γλυκύτητα και μακρά αρωματική επίγευση.

#### **3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

Λαμπερό κοκκινωπό χρώμα. Έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων, καθώς και τριαντάφυλλου. Σώμα πλούσιο με μακρά γλυκιά και αρωματική επίγευση.

#### **4. Οίνος ερυθρωπός γλυκός**

Λαμπερό κοκκινωπό χρώμα. Έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων, καθώς και τριαντάφυλλου.

Σώμα πλούσιο γλυκό με μακρά αρωματική επίγευση.

### **3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**

#### **a. Στοιχείο α)**

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

#### **b. Στοιχείο β)**

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Κτήμα

Κάστρο

Κάβα

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέπαιλη

### **4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

**a. Οινολογικές πρακτικές****Οινοποίηση λευκών, ερυθρών, ερυθρωπών οίνων**

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<b>Οινοποίηση λευκών οίνων:</b> Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.	
<b>Οινοποίηση ερυθρών οίνων:</b> Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Ζάκυνθος παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.	
<b>Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:</b> Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Ζάκυνθος παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.	

**Ειδική οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων**

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ( ΚΑΝ.(ΕΚ) 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)	

**Σύστημα μόρφωσης των πρεμνών**

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.	

**b. Μέγιστες αποδόσεις****Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο**

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

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

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς

οίνους σε 97,5 HL τελικού προϊόντος.
--------------------------------------

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Ζάκυνθος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 310945/24.12.2010 (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010) . Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Ζάκυνθος περιλαμβάνει τις περιοχές της νήσου Ζακύνθου και σε υψόμετρο άνω των 20 μέτρων.
---

### a. Περιοχή NUTS

GR221	Ζάκυνθος
-------	----------

### b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

### a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

06. CABERNET SAUVIGNON
02. RODITIS
01. SAVATIANO

### b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Mavrodafni N
Fileri Rs
Moschatela B
Mygdali B
Robola B
Skylopnichtis N
Skiadopoulo B
Asproudes B
Korithi B
Katsakoulias N
Lagorithi B
Koutsoubeli Rs

Avgoustiatis N

Goustolidi B

Violento Rs

Pavlos 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 αμπελουργική και η οινική ιστορία της Ζακύνθου είναι έτσι κι αλλιώς μακρά και υπάρχουν ιστορικά στοιχεία που μαρτυρούν ότι ήταν ο κύριος σταθμός ανεφοδιασμού με κρασί των πλοίων που ταξίδευαν στη Μεσόγειο. Όπως και οι Κυκλάδες, η Ζάκυνθος μπορεί να θεωρηθεί «Κιβωτός» του ελληνικού αμπελώνα. Ένα ποίημα του 1601 καταγράφει 34 ποικιλίες, ενώ το 1904 ο Σαλβατόρ Λούντβιχ (Salvator Ludwig) κατέγραψε πάνω από 80. Οι περισσότερες από αυτές υπάρχουν ακόμα στο νησί! Η βερντέα δεν είναι ποικιλία αμπέλου, αλλά το λευκό παραδοσιακό κρασί του νησιού (χωρίς αυτό να σημαίνει ότι όλα τα λευκά κρασιά που παρήγαγε η Ζάκυνθος ήταν βερντέα) και η ονομασία του προέρχεται από την ιταλική λέξη verde (πράσινο). Ο μεγάλος σεισμός του 1953, που κατέστρεψε ολοκληρωτικά το νησί, εξαφάνισε πολλά ιστορικά στοιχεία και μαρτυρίες. Παρ' όλα αυτά, υπάρχουν ισχυρές ενδείξεις ότι χρησιμοποιούνταν σχεδόν άγουρα σταφύλια, εξ ου και verde – πράσινο και ότι η κύρια ποικιλία ήταν η ευαίσθητη, πρώιμη και χαμηλής παραγωγικότητας λευκή ποικιλία γουστολίδι, το όνομα της οποίας προέρχεται από το μήνα Αύγουστο.

Χάρη στη γεωγραφική θέση του νησιού και στις πηγές πίσσας που διαθέτε, το νησί γνώρισε μεγάλη εμπορική και πολιτιστική άνθηση στα ιστορικά χρόνια.

Ο άγγλος περιηγητής Tomas Dallam, κατέγραψε τις εντυπώσεις του από την επίσκεψή του στην υπό Βενετική κυριαρχία Ζάκυνθο και το 1893 εκδόθηκαν, μαζί με μερικές άλλες, στο Λονδίνο (The diary of master Tomas Dallam (1599 – 1600) London, 1893). Το βιβλίο αυτό είναι σίγουρα πολύτιμη πηγή για την ζακυνθινή ειδικότερα και την επτανησιακή γενικότερα ιστορία. Στις σελίδες του ο Dallam μας μιλά για μίαν αναστάσιμη λειτουργία στην εκκλησία της Σκοπιώτισσας, για το γειτονικό της μοναστήρι, για το περίφημο κρασί που τους προσφέρθηκε.

**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 ημεριδών 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 μέγιστη 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 ψαμμίτες 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 εδαφο-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. Ζάκυνθος.

**Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Ζάκυνθος 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

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

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

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>Α) Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων</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 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><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b>          Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Εγκριση 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.) Ζάκυνθος 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 / kokinelii, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s).</p>	
<p><b>Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών στην επισήμανση των οίνων</b>          Σύμφωνα με την με αριθ. 310945/24-12-2010 (ΦΕΚ 2042/B/2010) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Ρομπόλα» για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους και του ονόματος της ποικιλίας</p>	

«Μαυροδάφνη» για τους ερυθρωπούς και ερυθρούς οίνους.

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

*Περιγραφή:*

Εθνική Νομοθεσία

*Περιγραφή:*

Αίτηση Αναγνώρισης ΠΓΕ Ζάκυνθος

*Περιγραφή:*

Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Ζάκυνθος

**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>	<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 ΑΙΤΗΣΗΣ:****5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**