Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΌΝΟΜΑ (Ή ΟΝΌΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΏΡΗΣΗ

Κοιλάδα Αταλάντης (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΊΑ ΑΙΤΟΎΝΤΑ

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΚΤΗΜΑΤΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ ΚΤΙΜΑΤΑ HATZIMIHALI
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΘΕΣΗ ΧΟΥΛΕΒΑΙΝΑ 35200 ΜΕΓΑΠΛΑΤΑΝΟΣ ΑΤΑΛΑΝΤΗΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	2108076714
Τηλεομοιοτυπία:	2108076714
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	marketing@hatzimichalis.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΈΣ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Κοιλαδα Αταλάντης Προδιαγραφή ΤΕΛΙΚΗ Προϊόντος.doc

IV. ΕΘΝΙΚΉ ΑΠΌΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 317166/3.5.1996 Κοιλάδα Αταλάντης ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (
Νομική αναφορά	Υπουργική απόφαση αριθ. 201567 (ΦΕΚ 2779/Β/2.12.2011)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 316855/29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004)

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 344698/14.9.1998 (ΦΕΚ 1008/Β/25.9.1998)

V. ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Κοιλάδα Αταλάντης (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Atalanti Valley (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:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

1. ΚΑΤΗΓΟΡΊΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΌΝΤΩΝ

1. Οίνος

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΤΟΥ ΟΊΝΟΥ (Ή ΤΩΝ ΟΊΝΩΝ)

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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250mg/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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 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

Χρώμα λευκοκίτρινο με πράσινες ανταύγειες και με κρυστάλλινη διαύγεια , το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από ωρίμανση. Πλούσια αρώματα λευκόσαρκων φρούτων και εσπεριδοειδών. Μέτριο σώμα με τραγανή οξύτητα. Μακρά επίγευση.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Επικρατούν αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, μελιού και χαρακτηριστικές νότες σταφυλιού. Απαλή γευστική ένταση, δροσιστική οξύτητα που εξισορροπεί τη διακριτική γλυκύτητα και αρωματική επίγευση που διαρκεί.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Επικρατούν τα τυπικά γλυκά αρώματα της ποικιλίας (μήλο και λευκόσαρκα φρούτα) καθώς και αρώματα σταφυλιού, λουλουδιών και μελιού άνθεων. Γευστική ένταση με την ευχάριστη γλυκύτητα να ισορροπεί με τη δροσιστική οξύτητα. Μακριά, αρωματική επίγευση.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα. Γενναιόδωρα αρώματα ώριμων φρούτων, κυδώνι, βερίκοκο, αρώματα μελιού και λουκουμιού σε συνδυασμό με νότες μαρμελάδας φρούτου. Πλούτος αρωμάτων στόματος, λιπαρό σώμα και πλούσια γλυκύτητα σε αρμονία με τη δροσιστική οξύτητα και τη μακριά, ευχάριστα 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

1. 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 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

Χρώμα φωτεινό, βαθύχρωμο ερυθρό, γκρενά με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες και σπανιότερα με κεραμιδί αποχρώσεις, όταν ο οίνος έχει παλαιώσει επί μακρύ χρονικό διάστημα. Άρωμα αναπτυγμένο και σύνθετο με πολυπλοκότητα. Γεύση αρμονικά ισορροπημένη, με μαλακό και πλούσιο σώμα και αρωματική επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Βαθύ ερυθρό χρώμα. Τα αρώματα των κόκκινων φρούτων, όπως κεράσια και βατόμουρα, κυριαρχούν σε συνδυασμό με τις ελαφριές νότες μπαχαριών και τις απαλές τανίνες. Αρμονικό σύνολο με φρουτώδη χαρακτήρα, βελούδινη γεύση και ευχάριστη γλυκύτητα.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Βαθύ ερυθρό χρώμα. Κυριαρχούν τα γενναιόδωρα αρώματα των κόκκινων φρούτων (βύσσινο, δαμάσκηνο και βατόμουρο) σε συνδυασμό με τις ευγενικές νότες γλυκών μπαχαρικών (κανέλα, γαρύφαλλο). Αρωματική ένταση στόματος με αρμονία μεταξύ των τανινών και της γλυκύτητας. Μακριά, φρουτώδης επίγευση.

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Βαθύ πορφυρό χρώμα. Αρωματική πολυπλοκότητα με πληθωρικά αρώματα μαύρων και κόκκινων αποξηραμένων φρούτων, δαμάσκηνου, σύκου, μαύρης σταφίδας, μαύρης σοκολάτας, ξηρών καρπών και ελαφριές νότες καπνού. Γεμάτο στο στόμα με γευστική ένταση, πλούσια γλυκύτητα και μακριά επίγευση. Επιδέχεται μακριά παλαίωση.

Οίνος ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 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 45,0
- 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Λαμπερό ανοιχτόχρωμο ροζέ χρώμα. Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, φράουλας και κερασιού και απαλές νότες λουλουδιών. Δροσιστική οξύτητα και ζωντανός φρουτώδης χαρακτήρας με μακρά επίγευση.Ορυκτώδη επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Λαμπερό ανοιχτόχρωμο ροζέ χρώμα. Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, φράουλας και κερασιού και απαλές νότες λουλουδιών. Η δροσιστική οξύτητα και ο ζωντανός φρουτώδης χαρακτήρας σε ισορροπία με την απαλή γλυκύτητα.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Λαμπερό ανοιχτόχρωμο ροζέ χρώμα. Αρώματα φρέσκων καλοκαιρινών κόκκινων φρούτων, φράουλας και κερασιού και απαλές νότες λουλουδιών. Χαρακτηριστική γλυκιά γεύση, έντονος φρουτώδης χαρακτήρας και δροσιστική οξύτητα. Αρωματική, γλυκιά επίγευση.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΈΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

a. Στοιχείο α)

τοπικός οίνος

b. Στοιχείο β)

Πύργος

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

4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΈΣ ΠΡΑΚΤΙΚΈΣ

a. Οινολογικές πρακτικές

Οινοποίηση λευκών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Οι λευκοί οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Ρομπόλα, Σαββατιανό, Chardonnay, Sauvignon blanc, Ugni blanc, Semillon και Verdicchio Bianco σε οποιαδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Ugni blanc ηοποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%	

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Κοιλάδα Αταλάντης παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.	

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Καλλιεργητική πρακτική
Περιγραφή πρακτικής:	
Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθεις για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.	

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Κοιλάδα Αταλάντης παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Οι ερυθρωποί οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών των λευκών και ερυθρών οίνων, σε οποιαδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Ugni blanc ηοποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%	

ειδικές οινολογικές πρακτικές

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

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση
α. Για τον λευκό ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: 13000 kg β. Για τον ερυθρό ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: 12000 kg γ. Για τον ερυθρωπό, ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο δεν πρέπει να υπερβαίνει τις αποδόσεις που έχουν εγκριθεί για τις λευκές και έγχρωμες ποικιλίες από τις οποίες ο οίνος αυτός παράγεται.

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται • για τους ερυθρούς οίνους σε 96 HL τελικού προϊόντος •για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 97,5 HL τελικού προϊόντος

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΈΝΗ ΠΕΡΙΟΧΉ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Κοιλάδα Αταλάντης καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 317166/3.5.1996 (ΦΕΚ 383/Β/24.5.1996) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 344698/14.9.1998 (ΦΕΚ 1008/Β/25.9.1998), από την αριθ. 316854/29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004). και από την αριθ. 201567/2.12.2011 (ΦΕΚ 2779/Β/2.12.2011).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Κοιλάδα Αταλάντης περιλαμβάνει τις περιοχές σε υψόμετρο από 30 μέτρα και άνω στην περιοχή του Δήμου Λοκρών και συγκεκριμένα στη Δημοτική Κοινότητα Αταλάντης και τις Τοπικές Κοινότητες Καλοποδίου και Μεγαπλατάντου του Δημοτικής Ενότητας Αταλάντης.

a. Περιοχή NUTS

GR244	Φθιώτιδα

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON
02. RODITIS
01. SAVATIANO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το OIV

Vradyano N
Mavroudi N
Cabernet Franc N
Aglianico N
Sauvignon Blanc B
Verdicchio Bianco B
Merlot N
Chardonnay B
Robola B
Limnio N
Syrah N
Carignan N
Athiri B
Refosco N
Grenache Rouge N
Scioppettino N

Ugni Blanc B
Malagousia B

c. Άλλες ποικιλίες:

Semillon

7. ΔΕΣΜΌΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΉ ΠΕΡΙΟΧΉ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

Α. Ιστορικός δεσμός.

Στην αρχαιοελληνική Οπούντια Λοκρίδα είναι χτισμένη σήμερα η Αταλάντη. Η κοιλάδα της δεν είναι άλλη από το τότε «Καλλίαρον Πεδίον», που σημαίνει, καλόργωτη πεδιάδα. Η βαθιά αμπελοοινική της παράδοση χάνεται πρώτα στο μύθο: στον Λοκρό και το γιο του Οπούντα, απογόνους του γενάρχη των Ελλήνων Δευκαλίωνα που εδώ, στο Καλλίαρον Πεδίον, εγκαταστάθηκε μετά τον Κατακλυσμό΄ στον Διόνυσο και στον Βάκχο που ενδιέτριβαν στις απέναντι πλαγιές του Παρνασσού. Η ίδια παράδοση επιβεβαιώνεται από τα ευρήματα και τις ιστορικές μαρτυρίες: τα αγγεία του πότου, τα νομίσματα, τους κεραμικούς κλίβανους αμφορέων κρασιού, τις επιγραφές και τα αναθήματα, το ναό του Διονύσου στη Λάρυμνα και τις γιορτές των χοοποτών. Ύστερα διασχίζοντας το χρόνο, υπογραμμίζει εντυπωσιακά την παρουσία της στα χρόνια της Τουρκοκρατίας και στους σημερινούς καιρούς. Ανάμεσα στους φόρους που υπενοικίαζαν οι κοτζαμπάσηδες της περιοχής από τον Τούρκο βοεβόδα, αναφέρονται και εισφορές για αμπέλια που κατελάμβαναν αρκετές εκτάσεις. Αλλά και τους οθωμανικούς αμπελώνες συχνά τους φύτευαν Έλληνες, με αντάλλαγμα χρήματα ή μέρος των χωραφιών ή δικαίωμα νομής. Σε δικαιοπρακτικά έγγραφα του 1710 και του 1797 αναφέρονται πώληση και δωρεά αμπελιών που βρίσκονται, αντίστοιχα, «μεταξύ των αμπέλων του χωριού» ή συνορεύουν ολοτρίγυρα με άλλα αμπέλια, πράγμα που δηλώνει την ύπαρξη συγκεντρωμένων αμπελώνων με διαφορετικούς ιδιοκτήτες. Στα χρόνια της Ελληνικής επανάστασης σημαντική παρέμεινε πάντοτε η αξία των αμπελιών, όπως προκύπτει από επιστολή του 1829 προς τον προσωρινό διοικητή της Λιβαδειάς, ενώ ενδεικτικό είναι ότι το 1836 ο νομάρχης προτείνει προς τη Βασιλική Γραμματεία των Εσωτερικών να παραχωρηθούν στους εποίκους Μακεδόνες της Αταλάντης «από 3 έως 5 στρέμματα κατά ψυχήν εις εκάστην οικογένειαν προς αμπελοφυτείαν». Η καλλιέργεια του αμπελιού παρέμεινε σημαντική στην περιοχή, μαζί μ' εκείνες του σταριού και της ελιάς, σ' ολόκληρο το 19^{ο} αιώνα, για να φτάσει στις αρχές του 20^{ου} τα 2000 περίπου στρέμματα στην Αταλάντη και να συνεχιστεί με αμείωτο ρυθμό ως το 1962. Τότε η φυλλοξήρα, που κατεβαίνει όλο και νοτιότερα, μοιάζει να θέτει τέρμα σε μια παράδοση αιώνων. Τ' αμπέλια ξεραίνονται, τ' αμπελοτόπια ξεχερσώνονται και τη θέση τους παίρνουν ελαιώνες και σταροχώραφα. Το 1971 δεν απομένουν παρά 367 στρέμματα σε 233 ιδιοκτήτες, με σκοπό κυρίως αυτοκαταναλωτικό.

Από το 1973 αρχίζει η αναμπέλωση της περιοχής αρχικά με την καλλιέργεια έκτασης 90 περίπου στρεμμάτων στο Καλλίαρο Πεδίο που σταδιακά διευρυνόμενος στην κοιλάδα και στα γύρω ορεινά, φτάνει σήμερα τα 2.200 περίπου στρέμματα.
.

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 προβάλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η κοιλάδα Αταλάντης ορίζεται βόρεια από το όρος Κνημίδα, νότια από το όρος Χλωμό, δυτικά από τον Παρνασσό και ανατολικά από το βόρειο Ευβοϊκό.
Το βασικό φυσικό χαρακτηριστικό του μοναδικού μικροκλίματος της Αταλάντης αποτελούν τα δροσερά ρεύματα αέρα που έρχονται από τον Παρνασσό προς τη θάλασσα βοηθώντας στην ωρίμανση και τη διασφάλιση της φυσικής οξύτητας των σταφυλιών.

Το υψόμετρο των αμπελώνων εκτείνεται από 30 έως 350 μέτρα. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη, τους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές. Το κλίμα της περιοχής είναι μεσογειακό, στα ορεινά μέρη ψυχρό, ενώ στα παράλια ήπιο το χειμώνα και δροσερό το καλοκαίρι με μέση ετήσια θερμοκρασία 16,5°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 570mm.

Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο και άργιλο.
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. Κοιλάδα Αταλάντης.
Αιτιώδης αλληλεπίδραση:
Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κοιλάδα Αταλάντης 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 ΠΡΟΫΠΟΘΈΣΕΙΣ

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	
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: «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.»	

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
Α) Νομικό πλαίσιο 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 818Β/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** 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/Β/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 Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Κοιλάδα Αταλάντης 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 / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, **Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών** Σύμφωνα με την με αρ..Πρωτ. 201567/2-12-2011 (ΦΕΚ 2779/Β/2011) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Ρομπόλα» για τους λευκούς, ερυθρωπούς οίνους.

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».	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΆ

a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:
Αίτημα Καταχώρησης
Περιγραφή:
Εθνική Νομοθεσία
Περιγραφή:
Αίτηση τροποποίησης της Προδιαγραφής

VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ

1. ΣΤΟΙΧΕΊΑ ΕΝΔΙΆΜΕΣΟΥ ΦΟΡΈΑ:

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	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
Διεύθυνση:	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+302102124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

2. ΣΤΟΙΧΕΊΑ ΜΈΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΈΡΟΝ

3. ΔΕΣΜΌΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΈΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ

Δεσμός:	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LISTA%20PGE.html

4. ΓΛΏΣΣΑ ΑΙΤΉΣΗΣ:

ελληνικά

5. ΣΎΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS

Αταλάντη