

Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Στερεά Ελλάδα (el)

II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ Ν. ΖΑΧΑΡΙΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. ATHANASIOS N. ZACHARIAS & SIA O.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό Χωρίς τ.κ. Άσκηρη Θηβών Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 3226053
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΕΛΑΡΙΑ ΟΙΝΩΝ,Δ.ΚΟΥΡΤΑΚΗΣ Α.Ε. ELLINIKΑ KELARIA WINES, D.KOURTAKIS S.A.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	20 Αναπαύσεως 19003 Μαρκόπουλο Αττικής Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22990 22232
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22990 23284
<i>Διεύθυνση ηλ-</i>	kourt@otenet.gr

ταχυδρομείου:	
---------------	--

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΚΤΗΜΑΤΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ Α.Ε. ΚΤΙΜΑΤΑ CHATZIMICHALI S.A.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό 13ο χλμ. Εθνικής Οδού Αθηνών Λαμίας Χωρίς τ.κ. Ν.Κηφισιά Αττικής Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 8075403
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 8076704
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@hatzimichalis.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΙΝΟ ΟΙΝΟΠΡΑΞΙΑ ΒΟΙΩΤΙΑΣ Α.Ε. ΙΝΟ ΟΙΝΟΡΑΧΙΑ VΙΟΤΙΑΣ S.A.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ανώνυμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό 3ο χλμ.Π.Ε.Θ. Θηβών Αθηνών 32200 Θήβα Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 22620 28781
Τηλεομοιοτυπία:	+30 22620 28144
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	marketing@inowines.gr

III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Προδιαγραφή Προϊόντος ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα.doc

IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική απόφαση 351759/26-5-1992
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 330505/ 24-05-1996
<i>Νομική αναφορά</i>	Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999
<i>Νομική αναφορά</i>	321813/ 29-08-2007ΚΥΑ

V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Στερεά Ελλάδα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Stereia Ellada (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
3. Οίνος λικέρ
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
<p>1. Οίνος λευκός ξηρός</p> <ul style="list-style-type: none">- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol.- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Μέγιστη 9,0*- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.08- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L
<p>2. Οίνος λευκός ημίξηρος</p> <ul style="list-style-type: none">- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος:10.0 % Vol.- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr / l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/ l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L.

4. Οίνος λευκός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/ l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο 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

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ευχάριστη δροσιά.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ευχάριστη δροσερή γλυκύτητα.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη δροσιά και γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα γλυκό με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη δροσιά και μακρά γλυκιά επίγευση.

Οίνος ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και 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: 10.5 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l)]: Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L ***

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 45,0
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο 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

Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια, φρούτο και ευχάριστη γλυκύτητα.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο. Μακρά γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο και γλυκό στόμα με ζωντάνια και φρούτο. Μακρά επίγευση.

Οίνος ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και 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: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l) : Ελάχιστη 1,0 - Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l) : Ελάχιστη 45,0
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο 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 Ερυθρωπός ξηρός**

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή, δροσιστική γλυκύτητα και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**1. Οίνος Λικέρ Λευκός**

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22,0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/ l) : Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l) : Μέγιστη 1.8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

2. Οίνος Λικέρ Ερυθρός

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22,0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/ l) : Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l) : Μέγιστη 1.8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**1. Οίνος Λικέρ Λευκός**

Βαθύ κίτρινο χρώμα με χρυσαφί ανταύγειες, που μπορούν να γίνουν πορτοκαλί με την παλαίωση. Σύνθετη και έντονη μύτη με νότες αποξηραμένων φρούτων. Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά, με γεμάτο στόμα και αρωματική επίγευση με διάρκεια.

2. Οίνος Λικέρ Ερυθρός

Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες που μπορεί να γίνουν κεραμιδί μετά από παλαίωση. Σύνθετη και έντονη μύτη ξηρών κόκκινων φρούτων. Ζηρώ στο στόμα, πληθωρικό και γεμάτο, με ισορροπημένη γλυκιά γεύση. Διακρίνονται αρώματα αποξηραμένων φρούτων και μαρμελάδα κεράσι.

Οίνος λιαστός**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος Λιαστός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/ l) : Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l) : Μέγιστη 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**1. Οίνος Λιαστός**

Βαθύ ερυθρό χρώμα με καφέ ανταύγειες. Σύνθετη και έντονη μύτη με νότες αποξηραμένων φρούτων. Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά, με γεμάτο στόμα και αρωματική επίγευση με διάρκεια.

3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΈΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**a. Στοιχείο α)**

ΤΟΠΙΚΌΣ ΟΙΝΌΣ

b. Στοιχείο β)

Πύργος
Ορεινός αμπελώνας
Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Λιαστός
Κτήμα
Κάστρο
Κάβα
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 ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Στερεάς Ελλάδας.</p>	

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρός οίνος ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Στερεάς Ελλάδας.</p>	

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	

Ο ερυθρωπός οίνος ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Στερεάς Ελλάδας.

Οινοποίηση οίνων από λιασμένα σταφύλια

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο οίνος Λιαστός: παράγεται από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφηθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Τα γλεύκη αυτά οινοποιούνται χωρίς την προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου από λιασμένα σταφύλια ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Στερεάς Ελλάδας (Αττική) όπου παράγεται ο εν λόγω οίνος.</p>	

Οινοποίηση οίνων λικέρ

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο οίνος Λικέρ παράγεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνο ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol. ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% Vol. και μέχρι 86% Vol. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου Λικέρ ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Στερεάς Ελλάδας (Αττική) όπου παράγεται ο εν λόγω οίνος.</p>	

Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

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

Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

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

--

b. Μέγιστες αποδόσεις

Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) σε χιλιόγραμμα σταφυλιών και σε τελικό προϊόν που επιτρέπεται για κάθε ποικιλία και κάθε τύπο οίνου αναφέρεται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις αναγνώρισης των οίνων Π.Ο.Π και Π.Γ.Ε του διαμερίσματος Στερεάς Ελλάδας .

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται αναφέρεται στην προδιαγραφή των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ που παράγονται στην αμπελουργική ζώνη της Στερεάς Ελλάδας.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. **Στερεά Ελλάδα** καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 330505/24.5.1996 (ΦΕΚ 548/Β/9.7.1996) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 380238/31.7.2000 (ΦΕΚ1012/Β/10.8.2000).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. **Στερεά Ελλάδα** περιλαμβάνει όλες τις περιοχές της Στερεάς Ελλάδας για τις οποίες έχουν αναγνωρισθεί οίνοι ΠΓΕ και περιγράφονται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις.

a. Περιοχή NUTS

GR24	Στερεά Ελλάδα
------	---------------

b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO

06. CABERNET SAUVIGNON

04. XINOMAVRO

03. AGIORGITIKO
02. RODITIS
01. SAVATIANO

b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Moschato Aspro B
Vradyano N
Mavroudi N
Monemvasia B
Mouchtaro N
Sémillon B
Cabernet Franc N
Moschofilero Rs
Aglianico N
Sauvignon Blanc B
Verdicchio Bianco B
Merlot N
Aidani Aspro B
Chardonnay B
Robola B
Limnio N
Syrah N
Ritino N
Carignan N
Limniona N
Karabrainis N
Kontokladi B
Athiri B
Refosco N
Grenache Rouge N
Grenache Blanc B
Scioppettino N
Ugni Blanc B
Mandilaria N
Malagousia B

γ. Άλλες ποικιλίες:

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον (κατηγορία 1)

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Οι **ιστορικοί αμπελώνες κεντρικής Ελλάδας** βρίσκουν την συνέχεια τους στη Στερεά Ελλάδα. Ο Ησίοδος έπινε εκεί βίβλινο οίνο, που προερχόταν από κλήματα της βιβλίας αμπέλου, όπως και στο Παγγαίο (ιστορικοί αμπελώνες Βόρειας Ελλάδας). Ακόμα πιο κάτω, στον αμπελώνα στην Αττική (και στην Εύβοια), το αμπέλι καλλιεργείται από την αρχαιότητα και τροφοδοτούσε την Αθήνα και άλλες περιοχές. Τους τελευταίους αιώνες δημιουργήθηκε μεγάλη παράδοση στην παραγωγή ρετσίνας.

Όταν, σύμφωνα με τον μύθο, ο θεός του κρασιού Διόνυσος περιπλανώμενος στην Αττική βρέθηκε στην Ικαρία, έγινε δεκτός από τον Ικάριο με πολλές τιμές. Από ευγνωμοσύνη για τη φιλοξενία του άρχοντα ο Διόνυσος του έμαθε την τέχνη της αμπελοργίας και της οινοποίησης. Από τότε όλοι οι κάτοικοι της Αττικής έμαθαν πώς να καλλιεργούν τα αμπέλια και να παράγουν κρασί.

Οι Αθηναίοι στον καιρό του Ευριπίδη δεν είχαν χειμωνιάτικες τελετές χρόνο παρά χρόνο, ούτε χορούς στα βουνά, ούτε *ωμοφαγίες* τους έφτανε να στέλνουν μια πρεσβεία γυναικών για να τους αντιπροσωπεύσει στη διονυσιακή *τριετηρίδα*. Όσο ξέρουμε, τα δικά τους διονυσιακά πανηγύρια ήταν πολύ διαφορετικά: ευκαιρίες για κάτι παλαικές αγροτικές γητείες, όπως στα “κατ’ αγρούς Διονύσια”· είτε για ευλαβικό και φαιδρό μεθύσι, όπως στους “Χόες”· είτε για επίδειξη του πολιτικού και πολιτιστικού μεγαλείου της Αθήνας, όπως στα “*εν άστει Διονύσια*”.

Ο Πειραιάς στην αρχαιότητα, όπως και σήμερα, ήταν κυρίως εισαγωγικό λιμάνι, με μεγάλη ναυτιλιακή και εμπορευματική κίνηση, ιδιαίτερα από τον Οκτώβριο έως τον Απρίλιο, που οι καιρικές συνθήκες διευκόλυναν τα ταξίδια των ιστιοφόρων. Το μεγαλύτερο μέρος των φορτίων προερχόταν από τα λιμάνια της Μεσογείου και της Μαύρης Θάλασσας και ιδιαίτερα της Σκυθίας, από την οποία εισάγονταν σιτηρά. Το εξαγωγικό εμπόριο ήταν περιορισμένο, με φορτώσεις ορισμένων προϊόντων της Αττικής (όπως λάδι, κρασί, μέλι) και ειδών αγγειοπλαστικής.

Οι Αθηναίοι πουλούσαν λάδι, ιδίως στην Κριμαία στο βόρειο Εύξεινο Πόντο, καθώς και στην Αίγυπτο, όπου δεν υπήρχαν ελιές. Πουλούσαν επίσης κρασί σε διάφορα μέρη, όπως στην Αίγυπτο, και έκαναν εξαγωγή αγγείων, που έχουν βρεθεί σε κάθε άκρη της Μεσογείου.

Οι αρχαίοι Αθηναίοι ήταν ιδιαίτερα λιτοδίαιτοι. Αυτή ακριβώς την λιτή διατροφή τους ο Αριστοφάνης θεωρεί μεγάλο πλεονέκτημα. Υποστήριζε ότι η πρόοδος και η πνευματική καλλιέργεια των Αθηναίων οφείλεται κατά μεγάλο βαθμό σε αυτές ακριβώς τις στερήσεις τους. Ο Αθηναίος, πριν βγει από το σπίτι του με το πρώτο φως της αυγής, έτρωγε κάτι λιτό, το «ακράτισμα» που ήταν συνήθως λίγο κριθαρένιο ψωμί βουτηγμένο σε ανέρωτο κρασί, το λεγόμενο άκρατο οίνο. Μερικές φορές στο πρώτο αυτό γεύμα πρόσθεταν ελιές και σύκα.

Για 3000 χρόνια, ο μεσογειακός κάμπος φιλοξενεί το αμπέλι του Διονύσου, η δε άνθηση του αρχαίου ελληνικού πολιτισμού οφείλει πολλά στην εμπορία των περιφημων ελληνικών κρασιών και τα κρασιά των Μεσογείων κατέχουν ξεχωριστή θέση.

Τα Σπάτα στο επίκεντρο αυτής της περιοχής, με τον απέραντο αμπελώνα με τα σαββατιανά σταφύλια, τα πολλά μικρά ή μεγάλα, παραδοσιακά ή σύγχρονα πατητήρια, αναδεικνύονται σε μian ιδιαίτερη πόλη με οινοπαραγωγικό χαρακτήρα.

Στη δεκαετία του 1970 η Αρχαιολογική Υπηρεσία διενήργησε διαδοχικές ανασκαφές στον χώρο της ανατολικής Αττικής.

Από τα ευρήματα που μπορούν να χρονολογηθούν στον 7ο αι. π.Χ. ξεχωρίζει πολυπληθής ομάδα πλήινων ανθρωπόμορφων ειδωλίων με κυλινδρικό κορμό, η οποία είναι κοινή σε πολλά αρχαιολογικά σύνολα αναθηματικού χαρακτήρα της Αττικής αυτής της περιόδου. Η παρουσία της αναθηματικής κεραμικής είναι έντονη καθόλη τη διάρκεια του 6ου αι. π.Χ. Τα κεραμικά σχήματα που κυριαρχούν στην υστεροαρχαϊκή και στην κλασική περίοδο είναι κυρίως κύλικες και σκύφοι, αγγεία δηλαδή που σχετίζονται με την πόση κρασιού.

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. Η τοπική κουζίνα και τα παραδοσιακά εδέσματα της Στερεάς Ελλάδας παντρεύονται άριστα με τους οίνους ΠΓΕ Στερεάς Ελλάδας.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Κεντρική Ελλάδα

Στο ζεστό και ξηρό κλίμα της Στερεάς Ελλάδας παράγονται 24 ΠΓΕ Οίνου :, Κοιλιάδα της Αταλάντης, Οπούντια της

Λοκρίδας, Πλαγιές Κνημίδας, Θήβα, Πλαγιές Κιθαιρών, Καρύστου, Ληλαντίου Πεδίου, Ριτσώνα της Αυλίδας Αττικής, Ανάβυσσος, Βιλίτσα, Βόρειες Πλαγιές Πεντελικού, Μαρτίνο, Γεράνεια, Κορωπί, Μαρκόπουλο, Παιανία, Παλλήνη, Πλαγιές Πάρνηθας, Παρνασσός, Φθιώτιδα, Ίλιον και τα Σπάτα.

Αταλάντη

Η κοιλάδα της Αταλάντης, καλά προστατευμένη από το Ευβοϊκό κόλπο και τα βουνά Παρνασσός, Καλλίδρομο, Κνημίδας και Χλομός, χρησιμοποιείται για να είναι ένα διάσημο αμπελώνα, στα αρχαία χρόνια. Σήμερα, στις πεδινές περιοχές και τα ορεινά αμπέλια, η ήπια επιρροή της θάλασσας και το προστατευτικό φάσμα των βουνών δημιουργούν το τέλει terroir για την καλλιέργεια σταφυλιών ποιότητας. Η μεγάλη ποικιλία των εδαφών και μικροκλιμάτων συμπληρώθηκε από την απίστευτη ποικιλία των λευκών και ερυθρών ποικιλιών.

Εύβοια

Στον περιοχή του Ληλάντιου Πεδίου, οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο που δεν υπερβαίνει τα 350 μέτρα. Το κλίμα είναι ζεστό και ξηρό, αν και υπάρχουν ανάσες δροσιάς που προέρχονται από το Ευβοϊκό κόλπο. Είμαστε σε μια περιοχή αφιερωμένη στην λευκά σταφύλια.

Στο νότιο μέρος του νησιού, στην Κάρυστο, το φυτεύτηκαν ποικιλίες σταφυλιών είναι κυρίως του Αιγαίου, τα οποία χρησιμοποιούνται για τους ανέμους και το ζεστό-ξηρό κλίμα.

Αττική

Αττικής είναι μια μικρή πεδιάδα που περιβάλλεται από τα όρη Υμηττός, Πεντέλη, Πάρνηθα, Κιθαιρώνας, τα Γεράνεια και Πατέρας. Το κλίμα της είναι καθαρά μεσογειακό, με το θρυλικό φως του ήλιου, ίσως το πιο λαμπρό στην Ελλάδα. Οι άνεμοι είναι ασθενείς και μετριοπαθείς, οι μέσες τιμές υγρασίας χαμηλές και ο παγετός ανύπαρκτοι. Επιπλέον, το χαλάζι και οι καταιγίδες είναι σπάνιες.

Θήβα

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Θήβα βρίσκεται στα διοικητικά όρια της Επαρχίας Θήβας (βλέπε Χάρτη περικλυκλωμένο από την ερυθρή γραμμή), σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 10 μέτρα. Πρόκειται για μια μεγάλη έκταση με ποικιλομορφία εδαφών και τοπογραφίας. Τα εδάφη ποικίλουν από αμμώδη, πηλοαμμώδη, πηλώδη, αμμοαργιλώδη, έως και αργιλώδη. Οι καλλιεργούμενοι αμπελώνες ξεκινούν στα 10m. υψόμετρο και οι πιο ορεινοί είναι στα 700m. στον ορεινό όγκο του βουνού του Ελικωνα, στην Κοιλάδα των Μουσών. Παραδοσιακά τα περισσότερα αμπέλια ήταν φυτεμένα στις πιο εύφορες περιοχές, αλλά πλέον αρκετά καλλιεργούνται σε πλαγιές με κλίση ώστε να ευνοείται η αποστράγγιση και η καλύτερη έκθεση στον ήλιο. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης μηχανικής σύστασης (SL, SCL) κυρίως με ουδέτερο pH.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό. Η μέση ετήσια θερμοκρασία κατά την διάρκεια του έτους είναι 17,16 °C με μέσο όρο ελάχιστη θερμοκρασία 10,94°C και μέση υψηλότερη 23,41 °C . Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο.

Το μέσο μηνιαία ύψος βροχόπτωσης είναι στα 46,33 mm, η ετήσια αθροιστική βροχόπτωση είναι 556 mm και η κατανομή τους είναι η χαρακτηριστική των μεσογειακών κλιμάτων δηλ. με αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέχει την βλαστική περίοδο. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως.

Παρνασσός

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Παρνασσός βρίσκεται στα διοικητικά όρια των πρώην δήμων (προ Καλλικράτη) Γραβιάς που ανήκει στον νομό Φωκίδος, Ελάτειας που ανήκει στον νομό Φθιώτιδος, Παρνασσού που βρίσκεται στον νομό Φωκίδος και Αμφίκλειας (βλέπε και στον Χάρτη) και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 350 μέτρα. Πρόκειται για ορεινή αμπελουργική ζώνη με τα αμπέλια να φτάνουν ως και το υψόμετρο των 550 μέτρων. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές ώστε να επιτυγχάνεται καλύτερη αποστράγγιση και να είναι επαρκής η έκθεση στον ήλιο, σε όλη την διάρκεια της ημέρας . Τα εδάφη των αμπελώνων είναι αργιλώδη , πηλώδη με pH<6 και πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο στους πρόποδες του όρους Παρνασσός.

Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό με έντονες τάσεις ηπειρωτικού κλίματος, με ιδιαίτερα ψυχρούς χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια.

Η μέση θερμοκρασία τους καλοκαιρινούς μήνες είναι 25,5⁰ C ενώ τους χειμερινούς μήνες συχνά κατεβαίνει κάτω από τους 0⁰ C (μέσος αριθμός ημερών παγετού 10 μέρες, ημερών χιονιού 15 μέρες) . Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο.

Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 789,6 mm και η κατανομή τους είναι η χαρακτηριστική των μεσογειακών κλιμάτων δηλ. με αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Η θεωρητική εξατμισοδιαπνοή βρίσκεται στα ίδια επίπεδα με την βροχόπτωση τους χειμερινούς μήνες, ενώ υπερέχει την βλαστική περίοδο. Οι άνεμοι που επικρατούν στην περιοχή ιδιαίτερα το χειμώνα είναι ισχυροί βορειανατολικοί, ενώ την άνοιξη και το καλοκαίρι είναι μικρής ως μέτριας εντάσεως.

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. Στερεάς Ελλάδας που περιγράφονται παραπάνω. Οι οίνοι από την Στερεά Ελλάδα τυγχάνουν αναγνώρισης από το καταναλωτικό κοινό και η φήμη τους συνεχώς διευρύνεται κερδίζοντας βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς και εγκωμιαστικά σχόλια από έγκριτους οίνο-δημοσιογράφους και αρθρογράφους.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Στερεάς Ελλάδας 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.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον (κατηγορία 3)

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

A. Ιστορικός δεσμός.

Οι **ιστορικοί αμπελώνες κεντρικής Ελλάδας** βρίσκουν την συνέχεια τους και στη Στερεά Ελλάδα. Ο Ησίοδος έπινε εκεί βιβλινό οίνο, που προερχόταν από κλήματα της βιβλίας αμπέλου, όπως και στο Παγγαίο (ιστορικοί αμπελώνες Βόρειας Ελλάδας). Ακόμα πιο κάτω, στον αμπελώνα στην Αττική (και στην Εύβοια), το αμπέλι καλλιεργείται από την αρχαιότητα και τροφοδοτούσε την Αθήνα και άλλες περιοχές. Τους τελευταίους αιώνες δημιουργήθηκε μεγάλη παράδοση στην παραγωγή ρετσίνας.

Όταν, σύμφωνα με τον μύθο, ο θεός του κρασιού Διόνυσος περιπλανώμενος στην Αττική βρέθηκε στην Ικαρία, έγινε δεκτός από τον Ικάριο με πολλές τιμές. Από ευγνωμοσύνη για τη φιλοξενία του άρχοντα ο Διόνυσος του έμαθε την τέχνη της αμπελοργίας και της οινοποίησης. Από τότε όλοι οι κάτοικοι της Αττικής έμαθαν πώς να καλλιεργούν τα αμπέλια και να παράγουν κρασί.

Οι Αθηναίοι στον καιρό του Ευριπίδη δεν είχαν χειμωνιάτικες τελετές χρόνο παρά χρόνο, ούτε χορούς στα βουνά, ούτε *ωμοφαγίες* τους έφτανε να στέλνουν μια πρεσβεία γυναικών για να τους αντιπροσωπεύσει στη διονυσιακή *τριετηρίδα*. Όσο ξέρουμε, τα δικά τους διονυσιακά πανηγύρια ήταν πολύ διαφορετικά: ευκαιρίες για κάτι παλαιϊκές αγροτικές γητειές, όπως στα “κατ’ αγρούς Διονύσια”: είτε για ευλαβικό και φαιδρό μεθύσι, όπως στους “Χόες”: είτε για επίδειξη του πολιτικού και πολιτιστικού μεγαλείου της Αθήνας, όπως στα “*εν άστει Διονύσια*”.

Ο Πειραιάς στην αρχαιότητα, όπως και σήμερα, ήταν κυρίως εισαγωγικό λιμάνι, με μεγάλη ναυτιλιακή και εμπορευματική κίνηση, ιδιαίτερα από τον Οκτώβριο έως τον Απρίλιο, που οι καιρικές συνθήκες διευκόλυναν τα ταξίδια των ιστιοφόρων. Το μεγαλύτερο μέρος των φορτίων προερχόταν από τα λιμάνια της Μεσογείου και της Μαύρης Θάλασσας και ιδιαίτερα της Σκυθίας, από την οποία εισάγονταν σιτηρά. Το εξαγωγικό εμπόριο ήταν περιορισμένο, με φορτώσεις ορισμένων προϊόντων της Αττικής (όπως λάδι, κρασί, μέλι) και ειδών αγγειοπλαστικής.

Οι Αθηναίοι πουλούσαν λάδι, ιδίως στην Κριμαία στο βόρειο Εύξεινο Πόντο, καθώς και στην Αίγυπτο, όπου δεν υπήρχαν ελιές. Πουλούσαν επίσης κρασί σε διάφορα μέρη, όπως στην Αίγυπτο, και έκαναν εξαγωγική αγγείων, που έχουν βρεθεί σε κάθε άκρη της Μεσογείου.

Οι αρχαίοι Αθηναίοι ήταν ιδιαίτερα λιτοδίαιτοι. Αυτή ακριβώς την λιτή διατροφή τους ο Αριστοφάνης θεωρεί μεγάλο πλεονέκτημα. Υποστήριζε ότι η πρόοδος και η πνευματική καλλιέργεια των Αθηναίων οφείλεται κατά μεγάλο βαθμό σε αυτές ακριβώς τις στερήσεις τους. Ο Αθηναίος, πριν βγει από το σπίτι του με το πρώτο φως της αυγής, έτρωγε κάτι λιτό, το «ακράτισμα» που ήταν συνήθως λίγο κριθαρένιο ψωμί βουτηγμένο σε ανέρωτο κρασί, το λεγόμενο άκρατο οίνο. Μερικές φορές στο πρώτο αυτό γεύμα πρόσθεταν ελιές και σύκα.

Για 3000 χρόνια, ο μεσογειακός κάμπος φιλοξενεί το αμπέλι του Διονύσου, η δε άνθηση του αρχαίου ελληνικού πολιτισμού οφείλει πολλά στην εμπορία των περίφημων ελληνικών κρασιών και τα κρασιά των Μεσογείων κατέχουν ξεχωριστή θέση.

Τα Σπάτα στο επίκεντρο αυτής της περιοχής, με τον απέραντο αμπελώνα με τα σαββατιανά σταφύλια, τα πολλά μικρά ή μεγάλα, παραδοσιακά ή σύγχρονα πατητήρια, αναδεικνύονται σε μian ιδιαίτερη πόλη με οινοπαραγωγικό χαρακτήρα.

Στη δεκαετία του 1970 η Αρχαιολογική Υπηρεσία διενήργησε διαδοχικές ανασκαφές στον χώρο της ανατολικής Αττικής.

Από τα ευρήματα που μπορούν να χρονολογηθούν στον 7ο αι. π.Χ. ξεχωρίζει πολυπληθής ομάδα πήλινων ανθρωπόμορφων ειδωλίων με κυλινδρικό κορμό, η οποία είναι κοινή σε πολλά αρχαιολογικά σύνολα αναθηματικού χαρακτήρα της Αττικής αυτής της περιόδου. Η παρουσία της αναθηματικής κεραμικής είναι έντονη καθόλη τη διάρκεια του 6ου αι. π.Χ. Τα κεραμικά σχήματα που κυριαρχούν στην υστεροαρχαϊκή και στην κλασική περίοδο είναι κυρίως κύλικες και σκύφοι, αγγεία δηλαδή που σχετίζονται με την πόση κρασιού.

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. Η τοπική κουζίνα και τα παραδοσιακά γλυκίσματα της Στερεάς Ελλάδας

παντρεύονται άριστα με τους οίνους λικέρ ΠΓΕ Στερεάς Ελλάδας.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Κεντρική Ελλάδα-Αττική

Στο ζεστό και ξηρό κλίμα της Στερεάς Ελλάδας παράγεται οίνος από λικέρ με την ΠΓΕ Αττική ο οποίος με βάση την εθνική νομοθεσία έχει το δικαίωμα να φέρει την ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα.

Η Αττική είναι μια μικρή πεδιάδα που περιβάλλεται από τα όρη Υμηττός, Πεντέλη, Πάρνηθα, Κιθαιρώνας, τα Γεράνεια και Πατέρας. Το κλίμα της είναι καθαρά μεσογειακό, με το θρυλικό φως του ήλιου, ίσως το πιο λαμπρό στην Ελλάδα. Οι άνεμοι είναι ασθενείς και μετριοπαθείς, οι μέσες τιμές υγρασίας χαμηλές και ο παγετοί ανύπαρκτοι. Επιπλέον, το χαλάζι και οι καταιγίδες είναι σπάνιες.

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. Στερεάς Ελλάδας που περιγράφονται παραπάνω.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Στερεάς Ελλάδας 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.

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον (κατηγορία 15)

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

Α. Ιστορικός δεσμός.

Οι **ιστορικοί αμπελώνες κεντρικής Ελλάδας** βρίσκουν την συνέχεια τους και στη Στερεά Ελλάδα. Ο Ησίοδος έπινε εκεί βίβλινο οίνο, που προερχόταν από κλήματα της βιβλίας αμπέλου, όπως και στο Παγγαίο (ιστορικοί αμπελώνες Βόρειας Ελλάδας). Ακόμα πιο κάτω, στον αμπελώνα στην Αττική (και στην Εύβοια), το αμπέλι καλλιεργείται από την αρχαιότητα και τροφοδοτούσε την Αθήνα και άλλες περιοχές. Τους τελευταίους αιώνες δημιουργήθηκε μεγάλη παράδοση στην παραγωγή ρετσίνας.

Όταν, σύμφωνα με τον μύθο, ο θεός του κρασιού Διόνυσος περιπλανώμενος στην Αττική βρέθηκε στην Ικαρία, έγινε δεκτός από τον Ικάριο με πολλές τιμές. Από ευγνωμοσύνη για τη φιλοξενία του άρχοντα ο Διόνυσος του έμαθε την τέχνη της αμπελοργίας και της οινοποίησης. Από τότε όλοι οι κάτοικοι της Αττικής έμαθαν πώς να καλλιεργούν τα αμπέλια και να παράγουν κρασί.

Οι Αθηναίοι στον καιρό του Ευριπίδη δεν είχαν χειμωνιάτικες τελετές χρόνο παρά χρόνο, ούτε χορούς στα βουνά, ούτε *ωμοφαγίες* τους έφτανε να στέλνουν μια πρεσβεία γυναικών για να τους αντιπροσωπεύσει στη διονυσιακή *τριετηρίδα*. Όσο ξέρουμε, τα δικά τους διονυσιακά πανηγύρια ήταν πολύ διαφορετικά: ευκαιρίες για κάτι παλαικές αγροτικές γητιές, όπως στα "κατ' αγρούς Διονύσια": είτε για ευλαβικό και φαιδρό μεθύσι, όπως στους "Χόες", είτε για επίδειξη του πολιτικού και πολιτιστικού μεγαλείου της Αθήνας, όπως στα "εν άστει Διονύσια".

Ο Πειραιάς στην αρχαιότητα, όπως και σήμερα, ήταν κυρίως εισαγωγικό λιμάνι, με μεγάλη ναυτιλιακή και εμπορευματική κίνηση, ιδιαίτερα από τον Οκτώβριο έως τον Απρίλιο, που οι καιρικές συνθήκες διευκόλυναν τα ταξίδια των ιστοφόρων. Το μεγαλύτερο μέρος των φορτίων προερχόταν από τα λιμάνια της Μεσογείου και της Μαύρης Θάλασσας και ιδιαίτερα της Σκυθίας, από την οποία εισάγονταν σιτηρά. Το εξαγωγικό εμπόριο ήταν περιορισμένο, με φορτώσεις ορισμένων προϊόντων της Αττικής (όπως λάδι, κρασί, μέλι) και ειδών αγγειοπλαστικής.

Οι Αθηναίοι πουλούσαν λάδι, ιδίως στην Κριμαία στο βόρειο Εύξεινο Πόντο, καθώς και στην Αίγυπτο, όπου δεν υπήρχαν ελιές. Πουλούσαν επίσης κρασί σε διάφορα μέρη, όπως στην Αίγυπτο, και έκαναν εξαγωγή αγγείων, που έχουν βρεθεί σε κάθε άκρη της Μεσογείου.

Οι αρχαίοι Αθηναίοι ήταν ιδιαίτερα λιτοδίαιτοι. Αυτή ακριβώς την λιτή διατροφή τους ο Αριστοφάνης θεωρεί μεγάλο πλεονέκτημα. Υποστήριζε ότι η πρόοδος και η πνευματική καλλιέργεια των Αθηναίων οφείλεται κατά μεγάλο βαθμό σε αυτές ακριβώς τις στερήσεις τους. Ο Αθηναίος, πριν βγει από το σπίτι του με το πρώτο φως της αυγής, έτρωγε κάτι λιτό, το «ακράτισμα» που ήταν συνήθως λίγο κριθαρένιο ψωμί βουτηγμένο σε ανέρωτο κρασί, το λεγόμενο άκρατο οίνο. Μερικές φορές στο πρώτο αυτό γεύμα πρόσθεταν ελιές και σύκα.

Για 3000 χρόνια, ο μεσογειακός κάμπος φιλοξενεί το αμπέλι του Διονύσου, η δε άνθηση του αρχαίου ελληνικού πολιτισμού οφείλει πολλά στην εμπορία των περίφημων ελληνικών κρασιών και τα κρασιά των Μεσογείων κατέχουν ξεχωριστή θέση. Τα Σπάτα στο επίκεντρο αυτής της περιοχής, με τον απέραντο αμπελώνα με τα σαββατιανά σταφύλια, τα πολλά μικρά ή

μεγάλα, παραδοσιακά ή σύγχρονα πατητήρια, αναδεικνύονται σε μian ιδιαίτερη πόλη με οινοπαραγωγικό χαρακτήρα. Στη δεκαετία του 1970 η Αρχαιολογική Υπηρεσία διενήργησε διαδοχικές ανασκαφές στον χώρο της ανατολικής Αττικής. Από τα ευρήματα που μπορούν να χρονολογηθούν στον 7ο αι. π.Χ. ξεχωρίζει πολυπληθής ομάδα πήλινων ανθρωπόμορφων ειδωλίων με κυλινδρικό κορμό, η οποία είναι κοινή σε πολλά αρχαιολογικά σύνολα αναθηματικού χαρακτήρα της Αττικής αυτής της περιόδου. Η παρουσία της αναθηματικής κεραμικής είναι έντονη καθόλη τη διάρκεια του 6ου αι. π.Χ. Τα κεραμικά σχήματα που κυριαρχούν στην υστεροαρχαϊκή και στην κλασική περίοδο είναι κυρίως κύλικες και σκύφοι, αγγεία δηλαδή που σχετίζονται με την πόση κρασιού.

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 προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου. Η τοπική κουζίνα και τα παραδοσιακά εδέσματα της Στερεάς Ελλάδας παντρεύονται άριστα με τους οίνους από λιασμένα σταφύλια ΠΓΕ Στερεάς Ελλάδας.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Κεντρική Ελλάδα

Στο ζεστό και ξηρό κλίμα της Στερεάς Ελλάδας παράγεται οίνος από λιασμένα σταφύλια ΠΓΕ Αττική ο οποίος με βάση την εθνική νομοθεσία έχει το δικαίωμα να φέρει την ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα.

Η Αττική είναι μια μικρή πεδιάδα που περιβάλλεται από τα όρη Υμηττός, Πεντέλη, Πάρνηθα, Κιθαιρώνας, τα Γεράνεια και Πατέρας. Το κλίμα της είναι καθαρά μεσογειακό, με το θρυλικό φως του ήλιου, ίσως το πιο λαμπρό στην Ελλάδα. Οι άνεμοι είναι ασθενείς και μετριοπαθείς, οι μέσες τιμές υγρασίας χαμηλές και ο παγετοί ανύπαρκτοι. Επιπλέον, το χαλάζι και οι καταιγίδες είναι σπάνιες.

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. Στερεάς Ελλάδας που περιγράφονται παραπάνω.

Η τοπική κουζίνα και τα παραδοσιακά γλυκίσματα της Στερεάς Ελλάδας παντρεύονται άριστα με τους οίνους από λιασμένα σταφύλια ΠΓΕ Στερεάς Ελλάδας.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Στερεάς Ελλάδας 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

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

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 818/B/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.) Στερεάς Ελλάδας 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, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux, ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vieux vignobles ή Vin de vieilles vignes, ΛΙΑΣΤΟΣ/ Liastos/ Vin de paille.</p> <p>Δ) Περιορισμοί στην αναγραφή ποικιλίας Α) Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και την παρουσίαση, με την έννοια που ορίζονται στο άρθρο 118κγ του Καν(ΕΚ)1234/2007, η αναγραφή του ονόματος των ποικιλιών «Ρομπόλα» «Μονεμβασιά» στους ανωτέρω οίνους σύμφωνα με τα άρθρα 118ιγ του Καν(ΕΚ) 1234/2007 και 3 του Ν. 427/1976 καθώς και με τις διατάξεις του άρθρου 70 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής. Επίσης δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Verdicchio Bianco» σύμφωνα με το άρθρο 62 παρ.4 του Καν(ΕΚ) αριθμ. 607/2009.</p>	

9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

α. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρησης
<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>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+30 210 2124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<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>	http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html
----------------	---

4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:

5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS