

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

Φλώρινα (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

|   |  |
|---|--|
| <i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>   | Κτήμα Αλφα Α.Ε.<br>Alpha Estate Α.Ε.                             |
| <i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i> | Ανώνυμη Εταιρεία   |
| <i>Υπηκοότητα:</i>  | Ελλάδα   |
| <i>Διεύθυνση:</i>   | 2ο χλμ Αμυνταίου - Αγ. Παντελεήμονα<br>53200 Αμύνταιον<br>Ελλάδα |
| <i>Τηλέφωνο:</i>  | +302386020111  |
| <i>Τηλεομοιοτυπία:</i>  | +30238602132   |
| <i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>   | info@alpha-estate.com, export@alpha-estate.com                   |

|   |   |
|---|---|
| <i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>   | Κυρ- Γιάννη Α.Ε.<br>Kir-Yianni Α.Ε.                               |
| <i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i> | Ανώνυμη Εταιρεία  |
| <i>Υπηκοότητα:</i>  | Ελλάδα  |
| <i>Διεύθυνση:</i>   | Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό<br>59200 Γιαννακοχώρι Ημαθίας<br>Ελλάδα    |
| <i>Τηλέφωνο:</i>  | +302332051100   |
| <i>Τηλεομοιοτυπία:</i>  | +302332051140   |
| <i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>   | info@kiryianni.gr, sboutaris@kiryianni.gr, helen@pavlouestate.com |

|  |   |
|--|---|
| Όνομα και τίτλος αιτούντα:   | Μπόσκος Χρήστος & ΣΙΑ Ε.Ε.<br>Mposkos Christos & SIA E.E.             |
| Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): | Ετερόρυθμη Εταιρεία   |
| Υπηκοότητα:  | Ελλάδα  |
| Διεύθυνση:   | Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό<br>53200 Αγ. Παντελεήμονας Αμυνταίου<br>Ελλάδα |
| Τηλέφωνο:  | +302386061120   |
| Τηλεομοιοτυπία:  | +302386061185   |
| Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:   | seo@wine.org.gr,boskoshr@otenet.gr                                    |

|  |   |
|--|---|
| Όνομα και τίτλος αιτούντα:   | Γ. Παύλου - Β.Κάγκας Οινοποιείο Ο.Ε.<br>G. Pavlou- B. Kagas           |
| Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): | Ομόρρυθμη Εταιρεία  |
| Υπηκοότητα:  | Ελλάδα  |
| Διεύθυνση:   | Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό<br>53200 Άγιος Παντελεήμων, Αμύνταιο<br>Ελλάδα |
| Τηλέφωνο:  | +302386061405   |
| Τηλεομοιοτυπία:  | 00302386061405  |
| Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:   | nfo@pavlouestate.com  |

|  |   |
|--|---|
| Όνομα και τίτλος αιτούντα:   | Ένωση Αγροτικών Σνεταιρισμών Αμυνταίου<br>Co. Op. Amyntaion |
| Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): | Ένωση Αγροτικών Σνεταιρισμών                                |
| Υπηκοότητα:  | Ελλάδα  |
| Διεύθυνση:   | 7 Γυμναστηρίου<br>53200 Αμύνταιο<br>Ελλάδα                  |

|                                      |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| Τηλέφωνο:                            | +302386023813    |
| Τηλεομοιοτυπία:                      | +302386023879    |
| Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου: | keosoe@otenet.gr |

|  |   |
|--|---|
| Όνομα και τίτλος αιτούντα:   | ΧΑΡΤΜΑΝ ΛΩΡΕΝΣ & ΣΙΑ Ε.Ε.<br>Hartman Laurens & Sia E.E.                       |
| Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): | Ετερόρρυθμη Εταιρεία  |
| Υπηκοότητα:  | Ελλάδα  |
| Διεύθυνση:   | Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό<br>53070 ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΑΝΙΚΑ, ΛΕΒΑΙΑ<br>ΑΜΥΝΤΑΙΟΥ<br>Ελλάδα |
| Τηλέφωνο:  | +302386020208   |
| Τηλεομοιοτυπία:  | +302386023071   |
| Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου:   | laurens@karanika.com  |

|  |  |
|--|--|
| Όνομα και τίτλος αιτούντα:   | Χατζής Ιωάννης<br>Chatzis Ioannis                                |
| Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων): | Ατομική Επιχείρηση   |
| Υπηκοότητα:  | Ελλάδα   |
| Διεύθυνση:   | 1ο χλμ Αμυνταίου- Αγίου Παντελεήμονα<br>53200 Αμύνταιο<br>Ελλάδα |
| Τηλέφωνο:  | +302386024215  |
| Τηλεομοιοτυπία:  | 00302386024215   |
| Διεύθυνση ηλεκτρονικού ταχυδρομείου:   | winewhi@otenet.gr  |

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

|                             |                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| <i>Καθεστώς:</i>            | Συνημμένα                             |
| <i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i> | Προδιαγραφή Προϊόντος ΠΓΕ Φλώρινα.doc |

#### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <i>Νομική αναφορά</i> | Υπουργική Απόφαση 320084/28.7.2008 ΦΕΚ 1850/Β/12.8.2008 |
| <i>Νομική αναφορά</i> | Υπουργική Απόφαση 351699/5.5.2000 ΦΕΚ657/Β/23.5.2000    |

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

|  |   |
|--|---|
| Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση  | Φλώρινα (el)                                    |
| Ισοδύναμος όρος (ή όροι):  | Florina (en)                                    |
| Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:   | Όχι   |
| Νομική βάση για τη διαβίβαση:  | Άρθρο 118ιβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 |
| Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με: |   |
| Γεωγραφική ένδειξη τύπου:  | ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη         |

### 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

|                     |
|---------------------|
| 1. Οίνος            |
| 8. Ημιαφρώδης οίνος |

### 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

|   |
|---|
| <b>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</b>  |
| <p><b>1. Οίνος λευκός ξηρός</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.</li> <li>- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Μέγιστη 9,0*</li> <li>- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5</li> <li>- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08</li> <li>- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L</li> </ul> <p><b>2. Οίνος λευκός ημίξηρος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l ): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**</li> <li>- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5</li> <li>- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08</li> <li>- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L***</li> </ul> <p><b>3. Οίνος λευκός ημίγλυκος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45</li> </ul> |

- 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

#### **4. Οίνος λευκός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0% 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 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 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**

Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Με την παλαίωση μπορεί να εμφανίζει χρυσαφένιες ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα τυπικά των ποικιλιών. Σώμα γεμάτο, με εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση μακράς διάρκειας.

#### **2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Με την παλαίωση μπορεί να εμφανίζει χρυσαφένιες ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα τυπικά των ποικιλιών. Σώμα γεμάτο, με ελαφριά γλυκύτητα, εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση μακράς διάρκειας

#### **3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Με την παλαίωση μπορεί να εμφανίζει χρυσαφένιες ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα τυπικά των ποικιλιών. Σώμα γεμάτο, ευχάριστη γλυκύτητα, εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση μακράς διάρκειας

#### **4. Οίνος λευκός γλυκός**

Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Με την παλαίωση μπορεί να εμφανίζει χρυσαφένιες ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα τυπικά των ποικιλιών. Σώμα πλούσιο, με εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση μακράς διάρκειας.

## **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: 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

### **4. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 300 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, με βαθυκόκκινες ανταύγειες στην νεότητα του και στη συνέχεια της εξέλιξής του γυρίζουν σε πορτοκαλοκόκκινες. Μέτριο έως πλούσιο σώμα, εξαρτάται από την χρονιά, έντονα μπαχαρικά (μαύρο πιπέρι) σύκο, αποξηραμένα φρούτα. Καλοδομημένες τανίνες, εξαιρετική ισορροπία με την σχετικά υψηλή οξύτητά του. **2.**

#### **Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

Πορφυρό χρώμα, με βαθυκόκκινες ανταύγειες στην νεότητα του και στη συνέχεια της εξέλιξής του γυρίζουν σε πορτοκαλοκόκκινες. Μέτριο έως πλούσιο σώμα, εξαρτάται από την χρονιά, έντονα μπαχαρικά (μαύρο πιπέρι) σύκο, αποξηραμένα φρούτα. Καλοδομημένες τανίνες, εξαιρετική ισορροπία, με ελαφριά γλυκύτητα και με την σχετικά υψηλή οξύτητά του.

#### **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

Ελαφρύ κόκκινο χρώμα με ερυθρές- brick ανταύγειες κατά την εξέλιξή του. Μύτη πολύπλοκη, αποξηραμένων φρούτων, δαμάσκηνο, σύκου, με κάποιες νότες βανίλιας. Πλούσιο σώμα με εξαιρετική ισορροπία στην οποία κυρίαρχο λόγο παίζει η οξύτητα. Μακρά γλυκιά επίγευση.

#### **4. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

Πυκνό κόκκινο χρώμα με καστανοκόκκινες ανταύγειες. Μύτη σύνθετη, αποξηραμένων-καβουρδισμένων ξηρών καρπών, σύκου, δέρματος με αρκετές νότες βανίλιας. Πλούσιο σώμα με γλυκιά γεύση και με εξαιρετική ισορροπία στην οποία κυρίαρχο λόγο παίζει η οξύτητα.

## **Οίνος Ερυθρωπός ξηρός και ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός**

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος Ερυθρωπός 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 7,5

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

## **2. Οίνος Ερυθρωπός 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

## **3. Οίνος Ερυθρωπός 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 45,0
- 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

## **4. Οίνος ερυθρωπός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0% 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 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 300 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**

Ζωηρό ερυθρωπό χρώμα, κρυστάλλινης διαύγειας. Πλούσιο αρωματικά, με χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, φράουλα, αγριοκέρασο. Δροσερή οξύτητα και άριστη ισορροπία στο στόμα, χαρακτηριστική μακρά επίγευση.

## **2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

Ελαφρύ ερυθρωπό χρώμα με πορτοκαλέρυθρες- ανταύγειες. Μύτη πολύπλοκη, πλούσια, υπερώριμα μικρόσαρκα κόκκινα φρούτα με, δαμάσκηνο, και με κάποιες νότες βανίλιας. Πλούσιο σώμα με δροσιστική γλυκύτητα και με εξαιρετική ισορροπία στην οποία κυρίαρχο λόγο παίζει η οξύτητα.

## **3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

Ελαφρύ ερυθρωπό χρώμα με πορτοκαλέρυθρες- ανταύγειες. Μύτη σύνθετη όπου κυριαρχούν τα αποξηραμένα φρούτα, και οι ξηροί καρποί, με κάποιες νότες βανίλιας. Πλούσιο σώμα με εξαιρετική ισορροπία στην οποία κυρίαρχο λόγο παίζει η οξύτητα. Μακρά γλυκιά επίγευση.

## **4. Οίνος ερυθρωπός γλυκός**

Μέτριας διαύγειας ερυθρωπό χρώμα με brick ανταύγειες. Μύτη σύνθετη, αποξηραμένων-καβουρδισμένων ξηρών καρπών, σίκου, δέρματος με αρκετές νότες βανίλιας. Ιδιαίτερα σώμα, με γλυκιά γεύση, πλούσια δομή και εξαιρετική ισορροπία.

## **Ημιαφρώδης οίνος ξηρός και ημίξηρος**

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

**1. Ημιαφρώδης οίνος λευκός 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 (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
- Υπερπίεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**2. Ημιαφρώδης οίνος λευκός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g / l ) : Μέγιστη 1.08
- Υπερπίεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- 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. Ημιαφρώδης οίνος λευκός ξηρός**

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα. Πλούσια φρουτώδης μύτη και αρμονικό στόμα με μακρά επίγευση.

**2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

Υποκίτρινο χρώμα με χρυσαφίες ανταύγειες. Γεύση μαλακιά με απαλή γλυκύτητα που ισορροπεί αρμονικά με τη δροσιστική οξύτητα.

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

|               |
|---------------|
| ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ |
|---------------|

**b. Στοιχείο β)**

|        |
|--------|
| Πύργος |
|--------|

|                   |
|-------------------|
| Ορεινός αμπελώνας |
|-------------------|

|              |
|--------------|
| Ορεινό κτήμα |
|--------------|

|           |
|-----------|
| 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>  |  |
| <p><b>Οινοποίηση λευκών οίνων:</b><br/> <b>Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Φλώρινα</b><br/>         Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p><b>Οινοποίηση ερυθρών οίνων:</b><br/> <b>Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Φλώρινα</b> παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p> <p><b>Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:</b><br/> <b>Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Φλώρινα</b> παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> |  |

##### Οινοποίηση ημιαφρωδών οίνων

|  |  |
|--|--|
| <i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>  | Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση |
| <i>Περιγραφή πρακτικής:</i>  |  |
| <p>Ο ημιαφρώδης ξηρός και ημίξηρος οίνος παράγεται από τις ποικιλίες Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurtztraminer, Riesling και Ξινόμαυρο. Ακολουθείται η παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO<sub>2</sub> είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο</p> |  |

##### Ειδικές οινολογικές πρακτικές

|   |                            |
|---|----------------------------|
| <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 (KAN(ΕΚ). 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)</p> |                            |

**Μόρφωση πρέμνων**

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

**b. Μέγιστες αποδόσεις****Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο**

|   |
|---|
| <i>Μέγιστη απόδοση</i>  |
| Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) 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 90 HL τελικού προϊόντος |

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

|  |
|--|
| <b>ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ</b><br>Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Φλώρινας καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 351699/5-05-2000 (ΦΕΚ 657/Β/23-05-2000) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 320084/28-7-2008 (ΦΕΚ 1609/Β/12-8-2008) Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Φλώρινας περιλαμβάνει τις περιοχές του νομού Φλώρινας. |
|--|

**a. Περιοχή NUTS**

|       |         |
|-------|---------|
| GR134 | Φλώρινα |
|-------|---------|

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <i>Αριθμός συνημμένων χαρτών</i> | 1 |
|----------------------------------|---|

## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

### a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

|                        |
|------------------------|
| 07. ASSYRTIKO          |
| 06. CABERNET SAUVIGNON |
| 04. XINOMAVRO          |
| 02. RODITIS            |

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

|                   |
|-------------------|
| Montepulciano N   |
| Mavrodafni N      |
| Barbera N         |
| Cabernet Franc N  |
| Sauvignon Blanc B |
| Pinot Noir N      |
| Gewürztraminer Rs |
| Merlot N          |
| Riesling B        |
| Chardonnay B      |
| Limnio N          |
| Syrah N           |
| Tannat N          |
| Negro Amaro N     |
| Malagousia B      |

### c. Άλλες ποικιλίες:

|  |
|--|
|  |
|--|

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

### Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

|  |
|--|
| <i>Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:</i>  |
| <p><b>A. Ιστορικός δεσμός.</b><br/>         Η καλλιέργεια του αμπέλου στην περιοχή της Φλώρινας ξεπερνά τις δύο χιλιετίες όπως μαρτυρούν αρχαιολογικά ευρήματα στην ελληνιστική πόλη των Πετρών. Τα ευρήματα της περιοχής και η πατροπαράδοτη λατρεία του Διονύσου και του Αγίου Τρύφωνα στα χριστιανικά χρόνια επιβεβαιώνουν την σχέση αμπέλου και Αμυνταίου.<br/>         Περιηγητές όπως ο Τζελεμπί και ο Πουκεβίλ εκθειάζουν τα αμπέλια της περιοχής ενώ τον 3ο Αιώνα μΧ ο Αθήναιος εκθειάζει τον Κελληνό ελαφρύ οίνο. Όταν ο Αλή πασάς γίνεται κύριος της περιοχής προμηθεύεται προϊόντα αμπελοκαλλιέργειας από</p> |

τους αμπελώνες της, ενώ κατά τους Βαλκανικούς πολέμους ο Σπύρος Μελάς αναφέρεται στο εξαιρετο κρασί του Αμυνταίου. Το 1959 κατασκευάστηκε το πρώτο οργανωμένο οινοποιείο της περιοχής από την Ε.Α.Σ. «ΑΜΥΝΤΑΙΟ» για την παραγωγή οίνων ποιότητας από την ποικιλία Ξινόμαυρο που είναι και η κυρίαρχη ποικιλίας της περιοχής.

#### **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.

#### **Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.**

Εδάφη ιδανικά για ποιοτική αμπελοκαλλιέργεια. Φτωχά, αμμώδη – αμμοαργιλώδη, πάνω από ασβεστολιθικούς σχηματισμούς (προσχωσιγενή, παλαιότερες λιμναίες αποθέσεις), σχετικά ουδέτερα, με πολύ καλή αποστράγγιση των όμβριων υδάτων, ελαφριάς προς μέσης μηχανικής σύστασης, με πλεονέκτημα για την τυπικότερη έκφραση της ποικιλίας Ξινόμαυρο, προσφέρουν τις προϋποθέσεις για την παραγωγή κρασιών με πολυπλοκότητα και στιβαρή δομή.

Τα κλιματικά στοιχεία ενισχύουν στο μέγιστο τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων. Ο κρύος χειμώνας με αρκετές βροχές και χιονοπτώσεις εξασφαλίζει στα αμπέλια τα κλιματολογικά δεδομένα για να ανταπεξέλθουν στο σχετικά ξηρό και άνυδρο καλοκαίρι. Οι απαραίτητες θερμοκρασιακές διακυμάνσεις μέρας και νύχτας κατά τη διάρκεια της θερινής περιόδου και οι βορειοδυτικοί άνεμοι κυμαινόμενης εντάσεως διασφαλίζουν την υγεία και την μακροημέρευση του αμπελώνα.

#### *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. Φλώρινα.

Ο ημιαφρώδης οίνος διατηρεί μεγάλο μέρος του πλούτου και της στιβαρότητας της ποικιλίας Ξινόμαυρο.

#### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Φλώρινα 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 για τους ημιαφρώδεις οίνους

#### *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

##### **A. Ιστορικός δεσμός για τους ημιαφρώδεις οίνους**

Ο οίνος παράγεται στην συγκεκριμένη περιοχή πάνω από δύο δεκαετίες, όταν ερευνητικές μελέτες έδειξαν ότι εκτός από ξηρούς οίνους η αμπελοαργική αυτή ζώνη, με τις ποικιλίες που καλλιεργούνται και ιδιαίτερα η ποικιλία Ξινόμαυρο, καθώς και τις ευνοϊκές εδαφοκλιματολογικές συνθήκες θα μπορούσαν να δώσουν ημιαφρώδεις οίνους με πολύ καλή ποιότητα και ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

Από τότε παράγονται συστηματικά από τα οργανωμένα οινοποιεία της περιοχής και απέκτησαν φήμη που είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη γεωγραφική περιοχή καταγωγής τους. Είναι οίνοι με τυπικότητα και ιδιαίτερους ποιοτικούς χαρακτήρες.

##### **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.

##### **Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση για τους ημιαφρώδεις οίνους**

Ο νομός Φλώρινας με το ξεχωριστό terroir δίνει κρασιά με πολλή ιδιαίτερη προσωπικότητα. Το γεωγραφικό περιβάλλον είναι ένα από τα καταλληλότερα της χώρας μας για την καλλιέργεια της ποικιλίας Ξινόμαυρο η οποία θεωρείται από τις κυριότερες ελληνικές ποικιλίες για την παραγωγή ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων εξαιρετης ποιότητας.

#### *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. Φλώρινα.

Ο ημιαφρώδης οίνος διατηρεί μεγάλο μέρος του πλούτου και της στιβαρότητας της ποικιλίας Ξινόμαυρο.

### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Οι ημιαφρώδεις οίνοι που παράγονται στη Φλώρινα είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους, κλίματος καθώς και της συμμετοχής στην ποικιλιακή τους σύνθεση της ποικιλίας Ξινόμαυρο. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει σημαντικό ποσοστό της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής και ανταποκρίνονται πλήρως στις ολοένα αυξανόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών.

Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και πολλές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις

## 8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

### Παρεκκλίσεις

|   |  |
|---|--|
| <i>Νομικό πλαίσιο:</i>  | Στη νομοθεσία της ΕΕ   |
| <i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>  | Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή |
| <i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>   |  |
| <p>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»</p> |  |

### Παρεκκλίσεις

|   |  |
|---|--|
| <i>Νομικό πλαίσιο:</i>  | Στην εθνική νομοθεσία  |
| <i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>  | Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή |
| <i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>   |  |
| <p>Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:</p> <p>«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»</p> |  |

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <i>Νομικό πλαίσιο:</i>               | Στη νομοθεσία της ΕΕ                               |
| <i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i> | Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία |

**Περιγραφή των προϋποθέσεων**

**Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής**

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) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b><br/>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:<br/>-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»<br/>-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»<br/>-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»<br/>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»<br/>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p><b>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b><br/>Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818B/15-6-2005).</p> <p><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b><br/>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.<br/>Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Φλώρινας είναι οι παρακάτω:<br/>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, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Η ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux.</p> <p><b>Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών</b><br/>Σύμφωνα με την με αρ.Πρωτ. 320084/28-7-2008 (ΦΕΚ 1609/Β/2008) Υπουργική απόφαση δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Μαυροδάφνη» για τους ερυθρούς οίνους διότι έρχεται σε αντίθεση με το άρθρο 3 του ν.427/1976 που τροποποίησε το ν.δ. 243/1969.</p> |  |

**9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ****α. Άλλα δικαιολογητικά:**

**Περιγραφή:**

Αίτηση Καταχώρισης ΠΓΕ Φλώρινα

*Περιγραφή:*

Εθνική Νομοθεσία

**VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ****1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Όνομα ενδιάμεσου φορέα:    | Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων<br>Διεύθυνση Μεταποίησης Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής<br>Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών<br><br>Ministry of Rural Development & Food<br>Section of wine& spirits |
| Διεύθυνση:                 | 2 Αχαρνών<br>10176 Αθήνα<br>Ελλάδα   |
| Τηλέφωνο:                  | +302102124171 +302102124289  |
| Τηλεομοιοτυπία:            | +302105238337  |
| Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου: | ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr  |

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ****3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

|         |   |
|---------|---|
| Δεσμός: | <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**