Ref. Ares(2013)2709499 - 19/07/2013

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)

Όνομα προς καταχώρηση: Στερεά Ελλάδα
Ισοδύναμος Όρος: Sterea Ellada

Περιγραφή των οίνων

Α. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : 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

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: 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

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: 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

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: 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.

Β. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

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

2. **Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L ***

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

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

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

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

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

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: 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

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: 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

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: 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

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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 διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: 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.

Δ. ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

1. Οίνος Λικέρ Λευκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

- 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: 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

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

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

Ε. ΟΙΝΟΣ ΛΙΑΣΤΟΣ

1. Οίνος Λιαστός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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: 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.

***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

Παραδοσιακές ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.
Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) **Στερεά Ελλάδα** και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :
Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Επιλογή ή Επιλεγμένος Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Ορεινοί Αμπελώνες, Ορεινό Κτήμα, Λιαστός.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Ως προς τις πρακτικές οινοποίησης ακολουθούνται τα κάτωθι:

Σύμφωνα με την εθνική Νομοθεσία το δικαίωμα χρήσης του όρου **Τοπικός Οίνος Στερεά Ελλάδα** ή **Στερεοελλαδίτικος Τοπικός Οίνος** αναγνωρίζεται για οίνο ο οποίος προέρχεται από :
α) Τοπικό οίνο με ένδειξη Νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης ή μεγαλύτερης του Νομού που ευρίσκεται μέσα στο διαμέρισμα της Στερεάς Ελλάδας,
β) Ανάμειξη των ανωτέρω τοπικών οίνων,
γ) Ανάμιξη των ανωτέρω τοπικών οίνων με οίνους που θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ως οίνοι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης.
δ) Οινοποίηση σταφυλών ή και γλευκών από αμπελουργικές ζώνες οίνων ΠΟΠ της Στερεάς Ελλάδας.

Οι οίνοι ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα παράγονται μόνο σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν εξοπλισμό σύγχρονης τεχνολογίας, κατάλληλο για την παραγωγή οίνων ποιότητας.

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.

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.

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.

Ο οίνος Λιαστός: παράγεται από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφεθεί 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.

Ο οίνος Λικέρ παράγεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον12% 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.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές
α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ).

Καλλιεργητικές πρακτικές
Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθεις για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

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 οι οίνοι ΠΓΕ: Αττική, Ανάβυσσος, Μαρκόπουλο, Γεράνεια, Ίλιον, Παλλήνη, Σπάτα, Πλαγιές Πεντελικού, Πλαγιές Πάρνηθας, Θήβα, Πλαγιές Κιθαιρώνα, Ριτσώνα, Κάρυστος, Ληλάντιο Πεδίο, Εύβοια, Παρνασσός, Κοιλάδα Αταλάντης, Μαρτίνο, Οπούντια Λοκρίδας, Πλαγιές Κνημίδας και Φθιώτιδα
και περιγράφονται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις.

Συγκεκριμένα οι οίνοι με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Στερεά Ελλάδα παράγονται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται:
1) στο Νομό Αττικής και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 30 μέτρα ,

2) στο Νομό Ευβοίας και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 10 μέτρα,

3) στο Νομό Φθιώτιδας και σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 20 μέτρα,

4) σε υψόμετρο 350−650 μέτρων εντός των διοικητικών ορίων των Δ.Δ. Καστελίου, Γραβιάς και Μαριολάτας του Δήμου Γραβιάς, των Δ.Δ. Πολυδρόσου, Λιλαίας, και Επταλόφου του Δήμου Παρνασσού του Ν. Φωκίδας

5) στα διοικητικά όρια των δήμων Θεσπιέων, Θίσβης, Βαγίων, Θηβαίων, Σχηματαρίου και Τανάγρας, στις περιοχές των Πλαγιών του όρους Κιθαιρώνα και συγκεκριμένα στα διοικητικά όρια της Τοπικής Κοινότητας Πλαταιών της Δημοτικής Ενότητας Πλαταιών, στις περιοχές των πλαγιών του όρους Πάρνηθα και συγκεκριμένα στα διοικητικά όρια των Δ.Δ. Πύλης, Σκούρτων και Στεφάνης του Δήμου Δερβενοχωρίων του Νομού Βοιωτίας.».

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :
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 τελικού προϊόντος ανά εκτάριο
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται αναφέρεται στην προδιαγραφή των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ που παράγονται στην αμπελουργική ζώνη της Στερεάς Ελλάδας

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ
Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Στερεάς Ελλάδας παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αηδάνι Άσπρο, Αθήρι, Ασύρτικο, Κοντοκλάδι, Μαλαγουζιά, Μονεμβασιά, Μοσχοφίλερο, Ροδίτης, Ρομπόλα, Σαββατιανό, Chardonnay, Sauvignon blanc, Verdicchio Bianco, Grenache Blanc, Semillon και Ugni blanc. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιαδήποτε ποσοστό.
Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Στερεάς Ελλάδας παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Βραδυανό, Καραμπραϊμης, Λημνιό, Λημνιώνα, Μανδηλαριά, Μαυρούδι, Μουχτάρο, Ξινόμαυρο, Ρητινό, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache rouge, Merlot, Carignan, Syrah, Aglianico, Refosco και Schoppettino. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιαδήποτε ποσοστό.
Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε Στερεάς Ελλάδας παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται στους λευκούς και ερυθρούς οίνους.
.

Όλες οι ανωτέρω ποικιλίες για να χρησιμοποιηθούν στη παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Στερεάς Ελλάδας όπου προβλέπεται η παραγωγή των ανωτέρω τύπων οίνων.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΛΕΥΚΟ, ΕΡΥΘΡΩΠΟ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΟ ΟΙΝΟ.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.

Οι **ιστορικοί αμπελώνες κεντρικής Ελλάδας** βρίσκουν την συνέχεια τους στη Στερεάς Ελλάδας. 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 αμπελουργίας και της οινοποιίας. 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 παλαιικές 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 εξαγωγή αγγείων, που έχουν βρεθεί σε κάθε άκρη της Μεσογείου.
Οι αρχαίοι Αθηναίοι ήταν ιδιαίτερα λιτοδίαιτοι. Αυτή ακριβώς την λιτή διατροφή τους ο Αριστφάνης θεωρεί μεγάλο πλεονέκτημα. Υποστήριζε οτι 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 μεσογείτικος 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 μιαν 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 προβάλουν 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 Οίνοι :, Κοιλάδα της Αταλάντης, Οπούντια της Λοκρίδας, Πλαγιές Κνημίδας, Θήβα, Πλαγιές

Κιθαιρώνα, 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 τέλειο 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 απο 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 25,5^{o} C ενώ τους χειμερινούς μήνες συχνά κατεβαίνει κάτω από τους 0^{o} 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.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΛΙΚΕΡ.

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 αμπελουργίας και της οινοποιίας. 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 παλαιικές 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 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 οτι 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 μεσογείτικος 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 μιαν 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 προβάλουν 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.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΑΠΟ ΛΙΑΣΜΕΝΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ.

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 αμπελουργίας και της οινοποιίας. 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 παλαιικές 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 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 οτι 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 μεσογείτικος 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 μιαν 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 προβάλουν 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 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.

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.

ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ
Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 277562/ 28-2-1991 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αναβύσσου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 177/Β/ 27-3-1991).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 372557/ 5-7-2000 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 277562/ 28-2-1991 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Αναβύσσου» (ΦΕΚ 941/Β/ 28-7-2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397722/1.10.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αττικής ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 623/Β/22.10.1992).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 197873 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αττική» (ΦΕΚ 2781/Β/2.12.2011)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 351778/12.06.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Γερανείων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 417/Β/01.07.1992).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235261/6.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 351778/12.06.1992 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Γερανείων» (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 311498/10.7.2009 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Εύβοιας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387428/11.9.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Θήβας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280929/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 387428/11.9.2000 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Θήβας» (ΦΕΚ ΦΕΚ1125/Β/23.7.2010).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 259742/19.2.1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ιλίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313011/20.9.2006 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 259742/19.2.1997 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ιλίου» (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340588/01-09-1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κάρυστος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378960/20.7.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Καρύστου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 684/Β/4.8.1995).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 311502/10.7.2009 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 378960/20.7.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Καρύστου» (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 259744/19.2.1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κορωπίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235256/6.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 259744/19.2.1997 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Κορωπίου» (ΦΕΚ 168/Β/14.2.2002).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 317166/3.5.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κοιλάδα Αταλάντης ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 383/Β/24.5.1996).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 344698/14.9.1998 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 317166/3.5.1996 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Κοιλάδα Αταλάντης» (ΦΕΚ 1008/Β/25.9.1998).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316854/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 344698/14.9.1998 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Κοιλάδα Αταλάντης ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική απόφαση αριθ. 201567 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Κοιλάδα Αταλάντης» (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 426568/2.12.1994 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ληλάντιο Πεδίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 921/Β/14.12.1994).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 311499/10.7.2009 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 426568/2.12.1994 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ληλάντιο Πεδίου» (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 443786/22.12.1993 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μαρκόπουλου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 955/Β/31.12.1993).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235299/14.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 443786/22.12.1993 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Μαρκόπουλου» (ΦΕΚ 212/Β/22.2.2002).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316858/29.11.2004 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μαρτίνου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).

-Υπουργική Απόφαση αριθ 201565 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μαρτίνο» (ΦΕΚ 2781/Β/2.12.2011)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378985/2.8.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Οπούντια Λοκρίδος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 709/Β/17.8.1995).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316853/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 378985/2.8.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Οπούντια Λοκρίδος» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 201566 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Οπούντια Λοκρίδος» (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011).
-Υπουργική απόφαση αριθ. 197873 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αττική» (ΦΕΚ 2781/Β/2.12.2011).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 351763/26.5.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Κιθαιρώνα ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 402/Β/19.6.1992).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235297/14.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 351763/26.5.1992 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πλαγιές Κιθαιρώνα » (ΦΕΚ 212/Β/22.2.2002)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280930/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 235297/14.2.2002 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Πλαγιές Κιθαιρώνα ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 344699/14.9.1998 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Κνημίδος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1008/Β/25.9.1998).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316850/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 344699/14.9.1998 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πλαγιές Κνημίδος » (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 351759/26.5.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Πάρνηθας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 402/Β/19.6.1992).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 35296/14.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 351759/26.5.1992 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πλαγιές Πάρνηθας» (ΦΕΚ 212/Β/22.2.2002)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 443785/22.12.1993 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Πεντελικού ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 946/Β/30.12.1993).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340588/01-09-1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ριτσώνας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313010/20-09-2006 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340588/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ριτσώνας» (ΦΕΚ 1436/Β/29.09.2006).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 443787/22.12.1993 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Σπάτων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 946/Β/30.12.1993).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235255/6.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 443787/22.12.1993 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Σπάτων » (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002).
- Η Υπουργική απόφαση 197874/2-12-2011 για την Αναγνώριση ΠΓΕ Φθιώτιδα.
Η Υπουργική απόφαση 351759/26-5-1992 για τον καθορισμό προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Τοπικός οίνος Στερεάς Ελλάδας» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων όπως τροποποιήθηκε από την 380238/31-7-2011 (ΦΕΚ 1012/10-8-2000

- Η Υπουργική απόφαση 297686/20-9-2006 για τον καθορισμό προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης «Τοπικός οίνος Παρνασσού» ως περιγραφικού στοιχείου οίνων.
- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών 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/15.06.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων»στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία
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».

Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία
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
Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής
Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία
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».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία
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
Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία
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.) 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 vielles vignes, ΛΙΑΣΤΟΣ/ Liastos/ Vin de paille.

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.

ΕΛΕΓΧΟΙ

1.Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:
- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «ΤοπικόςΟίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 277562/ 28-2-1991 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αναβύσσου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 177/Β/ 27-3-1991).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 372557/ 5-7-2000 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 277562/ 28-2-1991 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Αναβύσσου» (ΦΕΚ 941/Β/ 28-7-2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397722/1.10.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αττικής ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 623/Β/22.10.1992).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 197873 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αττική» (ΦΕΚ 2781/Β/2.12.2011)

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 351778/12.06.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Γερανείων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 417/Β/01.07.1992).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235261/6.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 351778/12.06.1992 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Γερανείων» (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 311498/10.7.2009 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Εύβοιας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387428/11.9.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Θήβας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280929/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 387428/11.9.2000 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Θήβας» (ΦΕΚ ΦΕΚ1125/Β/23.7.2010).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 259742/19.2.1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ιλίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313011/20.9.2006 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 259742/19.2.1997 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ιλίου» (ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340588/01-09-1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κάρυστοςς ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378960/20.7.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Καρύστου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 684/Β/4.8.1995).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 311502/10.7.2009 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 378960/20.7.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Καρύστου» (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 259744/19.2.1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κορωπίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235256/6.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 259744/19.2.1997 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Κορωπίου» (ΦΕΚ 168/Β/14.2.2002).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 317166/3.5.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κοιλάδα Αταλάντης ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 383/Β/24.5.1996).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 344698/14.9.1998 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 317166/3.5.1996 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Κοιλάδα Αταλάντης» (ΦΕΚ 1008/Β/25.9.1998).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316854/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 344698/14.9.1998 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Κοιλάδα Αταλάντης ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική απόφαση αριθ. 201567 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Κοιλάδα Αταλάντης» (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 426568/2.12.1994 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ληλάντιο Πεδίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 921/Β/14.12.1994).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 311499/10.7.2009 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 426568/2.12.1994 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ληλάντιο Πεδίου» (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 443786/22.12.1993 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μαρκόπουλου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 955/Β/31.12.1993).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235299/14.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 443786/22.12.1993 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Μαρκόπουλου» (ΦΕΚ 212/Β/22.2.2002).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316858/29.11.2004 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μαρτίνου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ 201565 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Μαρτίνο» (ΦΕΚ 2781/Β/2.12.2011)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378985/2.8.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Οπούντια Λοκρίδος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 709/Β/17.8.1995).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316853/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 378985/2.8.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Οπούντια Λοκρίδος» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 201566 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Οπούντια Λοκρίδος» (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 351763/26.5.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Κιθαιρώνα ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 402/Β/19.6.1992).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235297/14.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 351763/26.5.1992 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πλαγιές Κιθαιρώνα » (ΦΕΚ 212/Β/22.2.2002)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280930/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 235297/14.2.2002 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Πλαγιές Κιθαιρώνα ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 344699/14.9.1998 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Κνημίδος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1008/Β/25.9.1998).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316850/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 344699/14.9.1998 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πλαγιές Κνημίδος » (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 351759/26.5.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Πάρνηθας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 402/Β/19.6.1992).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 35296/14.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 351759/26.5.1992 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πλαγιές Πάρνηθας» (ΦΕΚ 212/Β/22.2.2002)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 443785/22.12.1993 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Πεντελικούς ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 946/Β/30.12.1993).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340588/01-09-1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ριτσώνας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313010/20-09-2006 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340588/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ριτσώνας» (ΦΕΚ 1436/Β/29.09.2006).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 443787/22.12.1993 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Σπάτων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 946/Β/30.12.1993).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235255/6.2.2002 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 443787/22.12.1993 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Σπάτων » (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση, δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα **ΣΕ**, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

α)Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου
Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76
Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289
Fax: 210 - 52 38 337
e-mail: ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.