Ref. Ares(2011)1408171 - 27/12/2011

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

Όνομα προς καταχώρηση: Εύβοια - ΕΥΒΟΙΑ / Evia - EVIA

Περιγραφή των οίνων

Α. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα κιτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα. Σύνθετη μύτη με νότες φρούτων και εσπεριδοειδών, τυπικά αρώματα των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Φρουτώδες γεμάτο σώμα με λεμονάτη οξύτητα χαρακτηριστική της περιοχής. Μακρά επίγευση.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου(mg /l):250***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κιτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα. Σύνθετη μύτη με νότες φρούτων και εσπεριδοειδών, τυπικά αρώματα των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Φρουτώδες γεμάτο σώμα με δροσερή γλυκύτητα και με λεμονάτη οξύτητα χαρακτηριστική της περιοχής. Μακρά επίγευση.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κιτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα. Σύνθετη μύτη με νότες φρούτων και εσπεριδοειδών, τυπικά αρώματα των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Φρουτώδες γεμάτο σώμα, με λεμονάτη οξύτητα χαρακτηριστική της περιοχής. Μακρά γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα κιτρινοπράσινο, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε μεσαίας έντασης χρυσό χρώμα. Σύνθετη μύτη με νότες φρούτων και εσπεριδοειδών, τυπικά αρώματα των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση. Φρουτώδες γεμάτο σώμα, γλυκό με λεμονάτη οξύτητα χαρακτηριστική της περιοχής. Μακρά επίγευση.

Β. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 150

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.
Σύνθετο μπουκέτο, με αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γεμάτο σώμα με ώριμες ταννίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων. Μακρά επίγευση.

2. **Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5- Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.
Σύνθετο μπουκέτο, με αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γεμάτο σώμα, με ελαφριά γλυκύτητα και με ώριμες ταννίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων. Μακρά επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.
Σύνθετο μπουκέτο, με αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γεμάτο σώμα με ώριμες ταννίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, , αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος ερυθρός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/ l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.2
-Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθύ ρουμπινί με ιώδεις ανταύγειες, το οποίο μετά από παλαίωση μπορεί να εξελιχθεί σε ερυθρό ή κεραμιδί χρώμα.
Σύνθετο μπουκέτο, με αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Πλούσιο, γλυκό και γεμάτο σώμα με ώριμες ταννίνες που προδικάζουν για μεγάλη αντοχή στην παλαίωση, αρώματα μπαχαριών, πιπεριού και ώριμων μαύρων φρούτων. Μακρά επίγευση.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο). Φρουτώδες φρέσκο στόμα κόκκινων φρούτων με τραγανή οξύτητα και λιπαρή υφή. Μακρά ευχάριστη επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg / l): 250***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο). Φρουτώδες φρέσκο στόμα κόκκινων φρούτων με τραγανή οξύτητα, δροσερή γλυκύτητα και λιπαρή υφή. Μακρά ευχάριστη επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο). Φρουτώδες φρέσκο στόμα κόκκινων φρούτων με τραγανή οξύτητα και λιπαρή υφή. Μακρά ευχάριστη γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα έντονο τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες. Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων (φράουλα – ρόδι – πετροκέρασο). Φρουτώδες, γλυκό και φρέσκο στόμα με αρώματα κόκκινων φρούτων, τραγανή οξύτητα και λιπαρή υφή. Μακρά ευχάριστη επίγευση.

***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, 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.) Εύβοια 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, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

<u>Οινοποίηση λευκών οίνων</u>:
Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Εύβοια
Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

<u>Οινοποίηση ερυθρών οίνων</u>:
Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Εύβοια παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

<u>Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων</u>:
Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Εύβοια παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

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)

β) Η διαμόρφωση των πρέμνων είναι είτε γραμμική είτε κυπελλοειδής και το κλάδεμα που ακολουθείται είναι ανάλογα με την ποικιλία.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Εύβοια καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 311498/10.7.2009 (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009) .

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Εύβοια περιλαμβάνει την περιοχή στα διοικητικά όρια του Νομού Ευβοίας (βλέπε Χάρτη), σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 10 μέτρα.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :
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
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 90.0 HL τελικού προϊόντος.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ
Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Εύβοια παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Σαββατιανό , Ροδίτη, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Μοσχοφίλερο, Αηδάνι άσπρο, Αθήρι, Μονεμβασιά, Grenache Blanc, και Sauvignon Blanc.
Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Εύβοια παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Μανδηλαριά (Μαύρη Κουντούρα), Βραδυανό, Αγιωργίτικο, Λιάτικο, Καραμπραϊμης, Ρητινό, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache rouge, και Merlot.
Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε Εύβοια παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Μανδηλαριά (Μαύρη Κουντούρα), Βραδυανό, Αγιωργίτικο, Λιάτικο, Καραμπραϊμης, Ρητινό, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache rouge, Merlot, Ροδίτη και Μοσχοφίλερο.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.
Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ήταν αναπτυγμένη όπως αποδεικνύεται και από τον Όμηρο στο έπος της Ιλιάδας. Αβαντίς είναι η αρχαία ονομασία της Εύβοιας προερχόμενη από το όνομα των κατοίκων της. Οι Άβαντες ήταν το πρώτο προϊστορικό ελληνικό φύλλο που εγκαταστάθηκε στην Εύβοια, κυρίως γύρω από την Χαλκίδα και την Ερέτρια, μεταξύ 2100 - 1900 π.Χ. Σύμφωνα με ένα μύθο το όνομά τους πήραν από τη νύμφη Άβα. Ήταν φιλοπόλεμος μαχητικός λαός που είχε πάρει μέρος μεταξύ άλλων και στον Τρωικό Πόλεμο με αρχηγό τον Βασιλιά Ελεφήνωρα. «Και τους ανδρείους Άβαντας κατοίκους της Ευβοίας από Χαλκίδ' Ερέτριαν και απ' την σταφυλοφόραν

Ιστίαιαν και Κήρινθον ακρόγιαλην και ακόμη από το Δίον το υψηλό, την Κάρυστον και Στύρα, τους διοικούσε ο φοβερός στην μάχην Ελεφήνωρ Χαλκωδοντιάδης αρχηγός των ψυχερών Αβάντων. Γοργόποδοι με τα μαλλιά στες πλάτες απλωμένα, λογχιστές ήσαν πρόθυμοι με τα μακριά κοντάρια στα στήθη επάνω των εχθρών τους θώρακες να σπάσουν και αυτόν σαράντα ολόμαυρα καράβια ακολουθούσαν.»
ΙΛΙΑΔΟΣ - ΡΑΨΩΔΙΑ Β΄ (στίχοι : 494-590)
Παρατίθεται απόσπασμα του Θεόγνι του Μεγαρεύς (784, 892) που σχετίζεται με την αμπελουργική παράδοση της Εύβοιας από τους αρχαίους χρόνους.:
“ήλθον δ’ Ευβοίης απελόειν πεδίον.. και Ληλάντου δ’αγαθόν κείρεται οινοπέδου”.
Πιθανολογώντας την έκταση των αμπελώνων, μόνο μεταξύ Χαλκίδας και Ερέτριας καλλιεργούνταν 10.000 στρέμματα από τις ποικιλίες Σαββατιανό, Ροδίτης, Μαύρη Κουντούρα, Καραμπραϊμης. Πλέον με ποιοτικό προσανατολισμό και πίστη στην περιοχή, η Εύβοια ανήκει στη νέα γενιά ανερχόμενων και πολλά υποσχόμενων περιοχών με εξειδίκευση στην ποικιλία Syrah, τα έντονα αρωματικά λευκά και την παγκόσμια καταξίωση στα γλυκά κρασιά.
Είναι ιδιαίτερη εμπειρία οι δρόμοι και διαδρομές του κρασιού στη νότια Εύβοια. Ο **καρυστινός αμπελώνα**ς, μια παράδοση που χάνεται στα βάθη των αιώνων, διευρύνθηκε πολύ το δεύτερο μισό του 20ου αιώνα και έπαιξε πρωτεύοντα ρόλο στην οικονομία της περιοχής. Καρυστινοί έμποροι έκαναν γνωστό στις αγορές του Βόλου και της Θεσσαλονίκης το μούστο της Καρυστίας. Χιλιάδες ξύλινα βαρέλια με μούστο φορτώθηκαν σε μεγάλα καΐκια από το λιμάνι της Καρύστου. Κάτι ανάμεσα σε πανηγύρι και πόλεμο.

Τον 6ο μ.Χ. αιώνα η ευβοϊκή Κύμη αναφέρεται ως πόλη από τον γεωγράφο Στέφανο τον Βυζάντιο, ενώ κατά την περίοδο της δυτικής κυριαρχίας στην Εύβοια (1204-1470) είναι γνωστή και ως λιμάνι (Porto Chimi).

Την τελευταία περίοδο της τουρκοκρατίας αναπτύσσεται οικονομικά χάρη, κυρίως, στην παραγωγή και το εμπόριο κρασιού. Κατά την επανάσταση του 1821 στην οποία παίρνει δυναμικά μέρος, υφίσταται μεγάλες καταστροφές. Μετά την απελευθέρωση, γίνεται πρωτεύουσα της επαρχίας Καρυστίας. Από την δεκαετία του 1830 μέχρι το τέλος του 19ου αιώνα, η Κύμη γνωρίζει μια περίοδο οικονομικής ακμής χάρη στο εμπόριο τοπικά παραγόμενων γεωργικών προϊόντων (κρασί, λάδι, μετάξι) αλλά και κάρβουνου. Ειδικά οι εξαγωγές κρασιού κυρίως προς τη Γαλλία, ευνοούν τη συσσώρευση πλούτου στην Κύμη, πλούτου που κατά ένα μεγάλο μέρος διατίθεται στην κατασκευή πολυτελών σπιτιών. Την περίοδο αυτή δημιουργείται στην ευρύτερη περιοχή της Κύμης ένα στυλ αρχιτεκτονικής με τοπικά χαρακτηριστικά.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.
Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.
Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.
Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Εύβοια βρίσκεται στα διοικητικά όρια του Νομού Ευβοίας (βλέπε Χάρτη), 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 600m. στον ορεινό όγκο του βουνού της Δίρφης 1745m. Παραδοσιακά τα περισσότερα αμπέλια ήταν φυτεμένα στις πιο εύφορες πεδιάδες, αλλά πλέον καλλιεργούνται σε πλαγιές με απότομη κλίση ώστε να εννοείται η αποστράγγιση και η καλύτερη έκθεση στον ήλιο. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι

μέσης μηχανικής σύστασης (SL, SCL) με ουδέτερο pH και με λίγο ανθρακικό ασβέστιο.
Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως Μεσογειακό**.** Η μέση ετήσια θερμοκρασία κατά την διάρκεια του έτους είναι 18,4 °C με τους καλοκαιρινούς μήνες να είναι 24.9^{o} C ενώ τους χειμερινούς μήνες να είναι 10.5^{o} C . Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Ιούλιο και η ελάχιστη το μήνα Ιανουάριο.
Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 1193,2 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. Εύβοια.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Εύβοια 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 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. 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. 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)
- Νόμος υπ'άριθ.427/30-8-1976 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής»» «(ΦΕΚ 230/Α31-8-1976)

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) 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.) Εύβοια είναι οι παρακάτω:
ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux,

Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών

Σύμφωνα με την με αρ..Πρωτ. 311498/10.7.2009 (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Μονεμβασιά» για τους λευκούς οίνους.

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. 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. 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 **ΕΥ**, 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.