Ref. Ares(2011)1385622 - 20/12/2011

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

Όνομα προς καταχώρηση: Φλώρινα
Ισοδύναμος Όρος: Florina

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: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

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

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

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

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Με την παλαίωση μπορεί να εμφανίζει χρυσαφένιες

ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, με αρώματα τυπικά των ποικιλιών. Σώμα γεμάτο, ευχάριστη γλυκύτητα, εξαιρετική ισορροπία και φινέτσα. Ζωηρή επίγευση μακράς διάρκειας

4. Οίνος λευκός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/ l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/L

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

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: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Πορφυρό χρώμα, με βαθυκόκκινες ανταύγειες στην νεότητά του και στη συνέχεια της εξέλιξής του γυρίζουν σε πορτοκαλο-κόκκινες. Μέτριο έως πλούσιο σώμα, εξαρτάται από την χρονιά, έντονα μπαχαρικά (μαύρο πιπέρι) σύκο, αποξηραμένα φρούτα. Καλοδομημένες τανίνες, εξαιρετική ισορροπία με την σχετικά υψηλή οξύτητά του.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Πορφυρό χρώμα, με βαθυκόκκινες ανταύγειες στην νεότητά του και στη συνέχεια της εξέλιξή του γυρίζουν σε πορτοκαλο-κόκκινες. Μέτριου έως πλούσιο σώμα, εξαρτάται από την χρονιά, έντονα μπαχαρικά (μαύρο πιπέρι) σύκο, αποξηραμένα φρούτα. Καλοδομημένες τανίνες, εξαιρετική ισορροπία, με ελαφριά γλυκύτητα και με την σχετικά υψηλή οξύτητά του.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

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

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/L

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

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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

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

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08

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

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

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

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 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

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

4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15,0% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/L

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

Δ. ΟΙΝΟΣ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ

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 (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Υπερπίεση στη φιάλη: 1 εως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

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

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1.08
- Υπερπίεση στη φιάλη: 1 εως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Υποκίτρινο χρώμα με χρυσαφιές ανταύγειες. Γεύση μαλακιά με απαλή γλυκύτητα που ισορροπεί αρμονικά με τη δροσιστική οξύτητα.

*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.) Φλώρινα 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, Ορεινό Κτήμα, Ορεινός Αμπελώνας, Πύργος.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

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

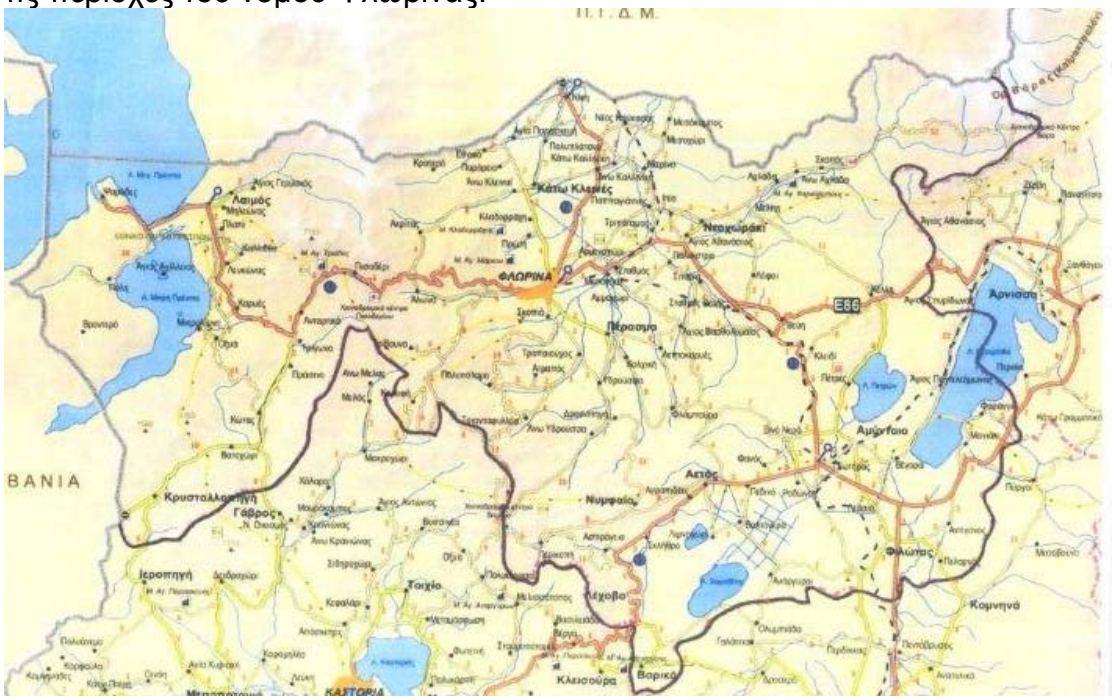
<u>Οινοποίηση ερυθρών οίνων</u>:
Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Φλώρινα παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

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

Οινοποίηση ημιαφρωδών οίνων
Ο ημιαφρώδης ξηρός και ημίξηρος οίνος παράγεται από τις ποικιλίες Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurtztraminer, Riesling και Ξινόμαυρο. Ακολουθείται η παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO_2 είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές
α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ(ΕΚ). 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)
β) Η διαμόρφωση των πρέμνων ακολουθεί τις συνήθεις για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

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



Μέγιστη απόδοση (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 HL τελικού προϊόντος.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ
Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος με Π.Γ.Ε. Φλώρινα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Sauvignon blanc, Chardonnay, Gewurtztraminer, Riesling και Ξινόμαυρο σε οποιοδήποτε ποσοστό.
Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος με Π.Γ.Ε. Φλώρινα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ξινόμαυρο, Λημνιό, Μαυροδάφνη, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Barbera, Montepulciano, Negro amaro, Pinot noir, Merlot, Syrah και Tannat. σε οποιοδήποτε ποσοστό.
Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος με Π.Γ.Ε. Φλώρινα παράγεται από τις λευκές και ερυθρές ποικιλίες του Τοπικού Οίνου.

Ο λευκός ημιαφρώδης (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Φλώρινας παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Sauvignon blanc, Chardonnay, Gewurtztraminer, Riesling και Ξινόμαυρο.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

1. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.
Η καλλιέργεια του αμπελιού στην περιοχή της Φλώρινας ξεπερνά τις δύο χιλιετίες όπως μαρτυρούν αρχαιολογικά ευρήματα στην ελληνιστική πόλη των Πετρών. Τα ευρήματα της περιοχής και η πατροπαράδοτη λατρεία του Διονύσου και του Αγίου Τρύφωνα στα χριστιανικά χρόνια επιβεβαιώνουν την σχέση αμπελιού και Αμυνταίου.
Περιηγητές όπως ο Τζελεμπί και ο Πουκεβίλ εκθειάζουν τα αμπέλια της περιοχής ενώ τον 3ο Αιώνα μΧ ο Αθήναιος εκθειάζει τον Κελληνό ελαφρύ οίνο. Όταν ο Αλή πασάς γίνεται κύριος της περιοχής προμηθεύεται προϊόντα αμπελοκαλλιέργειας από τους αμπελώνες της, ενώ κατά τους Βαλκανικούς πολέμους ο Σπύρος Μελάς αναφέρεται στο εξαίρετο κρασί του Αμυνταίου. Το 1959 κατασκευάστηκε το πρώτο οργανωμένο οινοποιείο της περιοχής από την Ε.Α.Σ. «ΑΜΥΝΤΑΙΟ» για την παραγωγή οίνων ποιότητας από την ποικιλία Ξινόμαυρο που είναι και η κυρίαρχη ποικιλίας της περιοχής.

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

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.
Εδάφη ιδανικά για ποιοτική αμπελοκαλλιέργεια. Φτωχά, αμμώδη – αμμοαργιλώδη, πάνω από ασβεστολιθικούς σχηματισμούς (προσχωσιγενή, παλαιότερες λιμναίες αποθέσεις), σχετικά ουδέτερα, με πολύ καλή αποστράγγιση των όμβριων υδάτων, ελαφριάς προς μέσης μηχανικής σύστασης, με πλεονέκτημα για την τυπικότερη έκφραση της ποικιλίας Ξινόμαυρο, προσφέρουν τις προϋποθέσεις για την παραγωγή κρασιών με πολυπλοκότητα και στιβαρή δομή.
Τα κλιματικά στοιχεία ενισχύουν στο μέγιστο τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων. Ο κρύος χειμώνας με αρκετές βροχές και χιονοπτώσεις εξασφαλίζει στα αμπέλια τα κλιματολογικά δεδομένα για να ανταπεξέλθουν στο σχετικά ξηρό και άνυδρο καλοκαίρι .Οι απαραίτητες θερμοκρασιακές διακυμάνσεις μέρας και νύχτας κατά τη διάρκεια της θερινής περιόδου και οι βορειοδυτικοί άνεμοι κυμαινόμενης εντάσεως διασφαλίζουν την υγεία και την μακροημέρευση του αμπελώνα.

Λεπτομέρειες του προϊόντος
Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Φλώρινα.
Ο ημιαφρώδης οίνος διατηρεί μεγάλο μέρος του πλούτου και της στιβαρότητας της ποικιλίας Ξινόμαυρο.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση
Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Φλώρινα οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος , κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

2. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους ημιαφρώδεις οίνους

Α. Ιστορικός δεσμός για τους ημιαφρώδεις οίνους

Ο οίνος παράγεται στην συγκεκριμένη περιοχή πάνω από δύο δεκαετίες, όταν ερευνητικές μελέτες έδειξαν ότι εκτός από ξηρούς οίνους η αμπελουργική αυτή ζώνη, με τις ποικιλίες που καλλιεργούνται και ιδιαίτερα η ποικιλία Ξινόμαυρο, καθώς και τις ευνοϊκές εδαφοκλιματολογικές συνθήκες θα μπορούσαν να δώσουν ημιαφρώδεις οίνους με πολύ καλή ποιότητα και ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
Από τότε παράγονται συστηματικά από τα οργανωμένα οινοποιεία της περιοχής και απέκτησαν φήμη που είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη γεωγραφική περιοχή καταγωγής τους. Είναι οίνοι με τυπικότητα και ιδιαίτερους ποιοτικούς χαρακτήρες.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

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

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση για τους ημιαφρώδεις οίνους

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

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Φλώρινα.
Ο ημιαφρώδης οίνος διατηρεί μεγάλο μέρος του πλούτου και της στιβαρότητας της ποικιλίας Ξινόμαυρο.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση για τους ημιαφρώδεις οίνους

Οι ημιαφρώδεις οίνοι που παράγονται στη Φλώρινα είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους, κλίματος καθώς και της συμμετοχής στην ποικιλιακή τους σύνθεση της ποικιλίας Ξινόμαυρο. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει σημαντικό ποσοστό της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής και ανταποκρίνονται πλήρως στις ολοένα αυξανόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών.
Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και πολλές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις

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. 351699/05-05-2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Φλώρινας ως περιγραφικό στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 657/Β/23.5.200).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 320084/28-07-2008 «Τροποποίηση και κωδικοποίηση της υπ΄ αριθ. 351699/05-05-2000 Υπ. Απόφασης «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Φλώρινας ως περιγραφικό στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1609Β/12-08-2008).
- 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 «GANDE 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) 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.) Φλώρινας 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, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux.

Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών

Σύμφωνα με την με αρ..Πρωτ. 320084/28-7-2008 (ΦΕΚ 1609/Β/2008) Υπουργική απόφασηδεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Μαυροδάφνη» για τους ερυθρούς οίνους διότι έρχεται σε αντίθεση με το άρθρο 3 του ν.427/1976 που τροποποίησε το ν.δ. 243/1969.

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. 351699/05-05-2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Φλώρινας ως περιγραφικό στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 657/Β/23.5.200).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 320084/28-07-2008 «Τροποποίηση και κωδικοποίηση της υπ΄ αριθ. 351699/05-05-2000 Υπ. Απόφασης «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Φλώρινας ως περιγραφικό στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1609Β/12-08-2008).
- 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 **ΦΛ**, 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.