Ref. Ares(2011)1397898 - 21/12/2011

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

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 : Χρώμα λαμπερό πρασινοκίτρινο. Πυκνή μύτη με ευχάριστα αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων με νότες λευκών λουλουδιών. Πλούσιο στόμα, με δροσερή οξύτητα που το ισορροπεί και του δίνει σκελετό, εξασφαλίζοντάς του μακρά αρωματική επίγευση.

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: Χρώμα λαμπερό πρασινοκίτρινο. Πυκνή μύτη με ευχάριστα αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων με νότες λευκών λουλουδιών. Πλούσιο στόμα, με δροσερή γλυκύτητα και οξύτητα που το ισορροπούν και του δίνουν σκελετό, εξασφαλίζοντάς του μακρά αρωματική επίγευση.

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: Χρώμα λαμπερό πρασινοκίτρινο. Πυκνή μύτη με ευχάριστα αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων με νότες λευκών

λουλουδιών. Πλούσιο στόμα, με δροσερή οξύτητα που το ισορροπεί και του δίνει σκελετό, εξασφαλίζοντάς του μακρά αρωματική και γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 15.0 % 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): 300 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα: Λαμπερό πρασινοκίτρινο.
Άρωμα: Πυκνή μύτη με ευχάριστα αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων με νότες λευκών λουλουδιών. Πλούσιο στόμα, με δροσερή οξύτητα που ισορροπεί τη γλυκύτητα και του δίνει σκελετό, εξασφαλίζοντάς του μακριά αρωματική επίγευση.

5. Οίνος λευκός λικέρ

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – max 22.0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12.0 % 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα πορτοκαλί - χρυσαφί με λαμπερές ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο ώριμων και καραμελωμένων φρούτων σταφίδας και μελιού. Πλούσια γεύση και γεμάτη με ισορροπία σακχάρων - οξύτητας και μακρά αρωματική επίγευση.

Β. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός 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 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθυκόκκινο με κυανές ανταύγειες. Πυκνό άρωμα κόκκινων φρούτων βοτάνων και μπαχαρικών. Πλούσιο βελούδινο στόμα, με καλή δομή τανινών και επίγευση διαρκείας.

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα: Βαθυκόκκινο με κυανές ανταύγειες. Πυκνό άρωμα κόκκινων φρούτων βοτάνων και μπαχαρικών. Πλούσιο βελούδινο στόμα, με δροσερή γλυκύτητα, καλή δομή τανινών και επίγευση διαρκείας.

3. Οίνος Ερυθρός 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 7,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθυκόκκινο με κυανές ανταύγειες. Πυκνό άρωμα κόκκινων φρούτων βοτάνων και μπαχαρικών. Πλούσιο βελούδινο στόμα, με καλή δομή τανινών και γλυκιά επίγευση διαρκείας.

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % 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 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα βαθυκόκκινο με κυανές ανταύγειες. Πυκνό άρωμα κόκκινων φρούτων βοτάνων και μπαχαρικών. Πλούσιο βελούδινο και γλυκό στόμα, με καλή δομή τανινών και επίγευση διαρκείας.

5. Οίνος Ερυθρός λικέρ

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – max 22.0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12.0 % 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα σκούρο βαθυκόκκινο με κεραμιδί ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων, κυρίως μούρου, σταφίδας και μελιού. Βελούδινη και στρογγυλή γεύση με νότες μπαχαρικών, ισορροπία σακχάρων - οξύτητας και μακρά αρωματική 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) : 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: Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί με ρόδινες ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο φρέσκων εξωτικών φρούτων και τριαντάφυλλου.
Γεύση πλούσια, γεμάτη, δροσερή και φρουτώδης με νεύρο και φρεσκάδα και μακρά επίγευση.

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: Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί με ρόδινες ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο φρέσκων εξωτικών φρούτων και τριαντάφυλλου.
Γεύση πλούσια, γεμάτη, με δροσερή γλυκύτητα και φρουτώδης με νεύρο και φρεσκάδα και μακρά επίγευση.

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: Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί με ρόδινες ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο φρέσκων εξωτικών φρούτων και τριαντάφυλλου.
Γεύση πλούσια, γεμάτη, δροσερή και φρουτώδης με νεύρο και φρεσκάδα και 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
- 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: Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί με ρόδινες ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο φρέσκων εξωτικών φρούτων και τριαντάφυλλου.
Γεύση πλούσια, γλυκιά, γεμάτη, δροσερή και φρουτώδης με νεύρο και φρεσκάδα και μακρά επίγευση.

Δ. ΟΙΝΟΣ ΛΙΑΣΤΟΣ

1. **Οίνος λιαστός**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ο λευκός Λιαστός έχει χρώμα πορτοκαλί - χρυσαφί με λαμπερές ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο ώριμων και καραμελωμένων φρούτων σταφίδας και μελιού. Γεύση πλούσια και γεμάτη με ισορροπία σακχάρων - οξύτητας και μακρά αρωματική επίγευση.
Ο ερυθρός λιαστός χρώμα σκούρο βαθυκόκκινο με κεραμιδί ανταύγειες. Σύνθετο μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων, κυρίως μούρου, σταφίδας και μελιού. Γεύση βελούδινη και στρογγυλή με νότες μπαχαρικών, ισορροπία σακχάρων - οξύτητας και μακρά αρωματική 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

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.) Κυκλάδες 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. Κυκλάδες
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. Κυκλάδες παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

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

Ειδικές οινολογικές πρακτικές
Η μόρφωση των πρέμνων των ποικιλιών αμπέλου γίνεται σε παραδοσιακά κυπελλοειδή σχήματα ή γραμμικά σχήματα.
Για τους λιαστούς οίνους η ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα των νωπών σταφυλιών πριν την έκθεση στον ήλιο ή υπό σκιά για μερική αφυδάτωση είναι, 230 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους, και μετά την έκθεση είναι 315 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους.
Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν του λιαστού οίνου, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, συμπυκνωμένου γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους, ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή αποστάγματος, καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια..
Ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης του λιαστού οίνου, που πραγματοποιείται κατά την παραμονή του σε βαρέλια από ξύλο δρυός, είναι τουλάχιστον 12 μήνες για το λευκό και 18 μήνες για τον ερυθρό. Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαίωσης, όσο χρόνο κι αν διαρκέσει, λαμβάνει χώρα μόνο στις νήσους των Κυκλάδων.
Ο οίνος λικέρ Π.Γ.Ε. Κυκλάδες παράγεται από γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση ή οίνο ή συνδυασμό των παραπάνω προϊόντων στο οποίο έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μίγμα: ουδέτερη αλκοόλη οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης, που προέρχεται από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96%Vol. ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% Vol και όχι ανώτερο από 86% Vol.

Ο οίνοι λιαστος Π.Γ.Ε. Κυκλάδες, τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθορισμένου γλεύκους ή αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Κυκλάδες καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 300447/5.6.2008 (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Κυκλάδες περιλαμβάνει τις περιοχές που βρίσκονται στα διοικητικά όρια του νομού στο Νομό Κυκλάδων και σε υψόμετρο από 30 μέτρα και άνω

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές και ποικιλίες σε δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια ή 80HL γλεύκους ερυθρών ποικιλιών και 75 HL γλεύκους λευκών ποικιλιών.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Κυκλάδες παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Αηδάνι άσπρο, Μαλαγουζιά, Μονεμβασιά, Ποταμίσι, Πλατάνι, Ασπρούδα Σαντορίνης, Γαϊδουριά, Κατσανό, Μανδηλαριά άσπρη, Μοσχάτο άσπρο, Μαλουκάτο, Κρητικό και Σαββατιανό.
Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Κυκλάδες παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Λημνιό, Μαυροτράγανο, Βοϊδομάτης, Αηδάνι μαύρο, Αθήρι μαύρο (Μαυράθηρο), Μανδηλαριά, Αυγουστιάτης, Βάφτρα, Κοτσιφάλι και Φωκιανό.
Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε Κυκλάδες παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται στους λευκούς και ερυθρούς οίνους.
Οίνος λικέρ Π.Γ.Ε Κυκλάδες λευκός και ερυθρός παράγεται από σταφύλια λευκών και ερυθρών ποικιλιών αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του τοπικού οίνου σε οποιοδήποτε ποσοστό.
Ο Λιαστός οίνος Π.Γ.Ε. Κυκλάδες παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για τους λευκούς και ερυθρούς οίνους.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΩΝ ΛΕΥΚΩΝ, ΕΡΥΘΡΩΝ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΩΠΩΝ ΟΙΝΩΝ ΠΓΕ ΚΥΚΛΑΔΕΣ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.

Τα νησιά των Κυκλάδων απαρτίζουν ένα νομό με μεγάλη παράδοση και ιστορία από αρχαιοτάτων χρόνων. Το κρασί, αναπόσπαστο κομμάτι των καθημερινών διατροφικών συνηθειών αποτέλεσε ένα πρωταγωνιστικό ρόλο στη ζωή των Κυκλαδιτών. Λόγω του υψηλού δείκτη ηλιοφάνειας και γενικότερα του υποτροπικού – μεσογειακού κλίματος σχεδόν σε όλα τα νησιά των Κυκλάδων είχαμε και έχουμε αμπελοκαλλιέργεια και κατά συνεπεία παραγωγή οίνων**.**

Από την αρχαιότητα δε, στοιχεία που έρχονται κατά καιρούς στο φως, αποδεικνύουν ότι όχι μόνο είχαμε παραγωγή οίνου αλλά λόγω της υψηλής ποιότητάς των, διαπιστώνουμε την ύπαρξη συστήματος προστασίας της προέλευσης αντίστοιχο με το σημερινό σύστημα Ονομασιών Προέλευσης για την διασφάλιση της ποιότητας με αυστηρότατες συνέπειες για όσους θα προσπαθούσαν να κακομεταχειριστούν, να νοθεύσουν ή να σφετεριστούν τους οίνους με Γεωγραφική ένδειξη.
Η καλλιέργεια του αμπελιού στην Αρχαϊκή περίοδο και πιο συγκεκριμένα κατά τον 7^{ο} αι. π.Χ., έχει διαδοθεί πλέον σε όλο τον ελλαδικό χώρο, αφού το κλίμα και το έδαφός τους προσφέρονται για αμπελοκαλλιέργεια. Η διονυσιακή λατρεία εξαπλώνεται, δημιουργώντας, μέσα από τις διονυσιακές γιορτές τη δραματική ποίηση, το θέατρο και την τραγωδία. Ταυτόχρονα, διαδίδονται παλαιές και νέες οινοποιητικές τεχνικές, όπως το λιάσιμο σταφυλιών και η προσθήκη διαφόρων φυτών, βοτάνων, μελιού, καθώς και ρητίνης, για συντήρηση ή τον αρωματισμό του κρασιού. Στα μεγάλα αμπελουργικά κέντρα περιλαμβάνεται και η Νάξος.
Στην Ενετοκρατία (12^{ος} - 17^{ος} αι.), οι Βενετοί κυριάρχησαν στα νησιά των Κυκλάδων. Ανέκαθεν, οι Ευρωπαίοι εκτιμούσαν τους ελληνικούς οίνους, όχι μόνο για την ποιότητά τους, αλλά και γιατί άντεχαν στα μακρινά θαλάσσια ταξίδια. Έτσι, τα φράγκικα και τα βενετσιάνικα πλοία αρχίζουν να φορτώνουν όλο και πιο πολλά κρασιά, των Κυκλάδων. Η χρυσή εποχή των Κυκλαδικών κρασιών στην Ενετοκρατία, θα λήξει με την οριστική κυριαρχία των Τούρκων, μετά από εξαιρετική πορεία, με ένδοξες στιγμές, όπως αυτή της φήμης των σαντορινιών κρασιών στο Παρίσι

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.
Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των Κυκλαδιτών από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.
Στις Κυκλάδες, παντού σχεδόν συναντώνται οι ιστορικοί αμπελώνες**.** Ο αμπελώνας στην Πάρο, αλλά και στη Νάξο, την Αμοργό, την Κέα (Τζια) και τη Σύρο, είχαν φήμη από την αρχαιότητα. Σε ορισμένες δε ιστορικές περιόδους, όπως στη Βενετοκρατία, παρουσίασαν ιδιαίτερη άνθηση. Στον αμπελώνα στη Σαντορίνη υπάρχουν στοιχεία οινοποιητικής δραστηριότητας πριν καν τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου του νησιού, κατά τους προϊστορικούς χρόνους. Η Σαντορίνη συνδύαζε πάντα μεγάλη παραγωγή με ποιότητα και εξωστρέφεια, με αποκορύφωμα την εξαγωγική δραστηριότητα του Vinsanto κατά τη Βενετοκρατία, την Τουρκοκρατία, αλλά και το 19^{ο} αιώνα, όπου σημείωνε μεγαλύτερες εξαγωγές από τα κρασιά όλης της υπόλοιπης Ελλάδας μαζί. Το ηφαιστειογενές έδαφός της, άνυδρο και αφιλόξενο για τη φυλλοξήρα, το κλάδεμα με την κουλούρα, οι σπάνιες γηγενείς ποικιλίες (με κορυφαία το Ασύρτικο) και το τοπίο των παραθαλάσσιων αμπελοτοπίων της, συνηγορούν στην προστασία και στην ανάδειξη του αμπελώνα της ως μνημείο παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς.
Στις μέρες μας σχεδόν σε όλα τα νησιά συναντάμε αμπελοκαλλιέργειες και παραγωγή οίνου. Τη συστηματικότερη και πιο ολοκληρωμένη προσπάθεια την συναντάμε στα νησιά Σαντορίνη, και Πάρο που αποτελούν από μόνες τους περιοχές Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Από τα υπόλοιπα νησιά των Κυκλάδων σοβαρή προσπάθεια γίνεται από παραγωγούς στην Τήνο, Μύκονο, Σίκινο, Σύρο και Νάξο. Στις υπόλοιπες Κυκλάδες μεμονωμένοι παραγωγοί με λίγα μέσα που διαθέτουν προσπαθούν να διασώσουν την τοπική παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας, και της οινοποίησης.
τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.
Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Κυκλάδες απλώνεται στην οριοθετημένη περιοχή των νησιών των Κυκλάδων και σε υψόμετρο από 30 μέτρα και πάνω.
Η φύση των νησιών, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς και η γειτνίαση με τη θάλασσα παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Ο

συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων με Π.Γ.Ε. Κυκλάδες.

Λεπτομέρειες του προϊόντος
Οι αμπελώνες στα νησιά των Κυκλάδων ουσιαστικά «μπαλκόνια» στο Αιγαίο πέλαγος. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού οι βόρειοι άνεμοι τα γνωστά μελτέμια, δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας.
Επιπλέον ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε Κυκλάδες.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση
Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κυκλάδες, 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 ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΑΠΟ ΛΙΑΣΜΕΝΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΠΓΕ ΚΥΚΛΑΔΕΣ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.
Τα νησιά των Κυκλάδων απαρτίζουν ένα νομό με μεγάλη παράδοση και ιστορία από αρχαιοτάτων χρόνων. Το κρασί**,** αναπόσπαστο κομμάτι των καθημερινών διατροφικών συνηθειών αποτέλεσε ένα πρωταγωνιστικό ρόλο στη ζωή των Κυκλαδιτών. Λόγω του υψηλού δείκτη ηλιοφάνειας και γενικότερα του υποτροπικού – μεσογειακού κλίματος σχεδόν σε όλα τα νησιά των Κυκλάδων είχαμε και έχουμε αμπελοκαλλιέργεια και κατά συνεπεία παραγωγή οίνων**.**
Από την αρχαιότητα δε, στοιχεία που έρχονται κατά καιρούς στο φως, αποδεικνύουν ότι όχι μόνο είχαμε παραγωγή οίνου αλλά λόγω της υψηλής ποιότητάς των, διαπιστώνουμε την ύπαρξη συστήματος προστασίας της προέλευσης αντίστοιχο με το σημερινό σύστημα Ονομασιών Προέλευσης για την διασφάλιση της ποιότητας με αυστηρότατες συνέπειες για όσους θα προσπαθούσαν να κακομεταχειριστούν, να νοθεύσουν ή να σφετεριστούν τους οίνους με Γεωγραφική ένδειξη.
Η καλλιέργεια του αμπελιού στην Αρχαϊκή περίοδο και πιο συγκεκριμένα κατά τον 7^{ο} αι. π.Χ., έχει διαδοθεί πλέον σε όλο τον ελλαδικό χώρο, αφού το κλίμα και το έδαφός τους προσφέρονται για αμπελοκαλλιέργεια. Η διονυσιακή λατρεία εξαπλώνεται, δημιουργώντας, μέσα από τις διονυσιακές γιορτές τη δραματική ποίηση, το θέατρο και την τραγωδία. Ταυτόχρονα, διαδίδονται παλαιές και νέες οινοποιητικές τεχνικές, όπως το λιάσιμο σταφυλιών και η προσθήκη διαφόρων φυτών, βοτάνων, μελιού, καθώς και ρητίνης, για συντήρηση ή τον αρωματισμό του κρασιού. Στα μεγάλα αμπελουργικά κέντρα περιλαμβάνεται και η Νάξος.
Στην Ενετοκρατία (12^{ος} - 17^{ος} αι.), οι Βενετοί κυριάρχησαν στα νησιά των Κυκλάδων. Ανέκαθεν, οι Ευρωπαίοι εκτιμούσαν τους ελληνικούς οίνους, όχι μόνο για την ποιότητά τους, αλλά και γιατί άντεχαν στα μακρινά θαλάσσια ταξίδια. Έτσι, τα φράγκικα και τα βενετσιάνικα πλοία αρχίζουν να φορτώνουν όλο και πιο πολλά κρασιά, των Κυκλάδων. Η χρυσή εποχή των Κυκλαδικών κρασιών στην Ενετοκρατία,

θα λήξει με την οριστική κυριαρχία των Τούρκων, μετά από εξαιρετική πορεία, με ένδοξες στιγμές, όπως αυτή της φήμης των σαντορινιών κρασιών στο Παρίσι

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των Κυκλαδιτών από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Στις Κυκλάδες, παντού σχεδόν συναντώνται οι ιστορικοί αμπελώνες**.** Ο αμπελώνας στην Πάρο, αλλά και στη Νάξο, την Αμοργό, την Κέα (Τζια) και τη Σύρο, είχαν φήμη από την αρχαιότητα. Σε ορισμένες δε ιστορικές περιόδους, όπως στη Βενετοκρατία, παρουσίασαν ιδιαίτερη άνθηση. Στον αμπελώνα στη Σαντορίνη υπάρχουν στοιχεία οινοποιητικής δραστηριότητας πριν καν τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου του νησιού, κατά τους προϊστορικούς χρόνους. Η Σαντορίνη συνδύαζε πάντα μεγάλη παραγωγή με ποιότητα και εξωστρέφεια, με αποκορύφωμα την εξαγωγική δραστηριότητα του Vinsanto κατά τη Βενετοκρατία, την Τουρκοκρατία, αλλά και το 19^{ο} αιώνα, όπου σημείωνε μεγαλύτερες εξαγωγές από τα κρασιά όλης της υπόλοιπης Ελλάδας μαζί. Το ηφαιστειογενές έδαφός της, άνυδρο και αφιλόξενο για τη φυλλοξήρα, το κλάδεμα με την κουλούρα, οι σπάνιες γηγενείς ποικιλίες (με κορυφαία το Ασύρτικο) και το τοπίο των παραθαλάσσιων αμπελοτοπίων της, συνηγορούν στην προστασία και στην ανάδειξη του αμπελώνα της ως μνημείο παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς.

Στις μέρες μας σχεδόν σε όλα τα νησιά συναντάμε αμπελοκαλλιέργειες και παραγωγή οίνου. Τη συστηματικότερη και πιο ολοκληρωμένη προσπάθεια την συναντάμε στα νησιά Σαντορίνη, και Πάρο που αποτελούν από μόνες τους περιοχές Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Από τα υπόλοιπα νησιά των Κυκλάδων σοβαρή προσπάθεια γίνεται από παραγωγούς στην Τήνο, Μύκονο, Σίκινο, Σύρο και Νάξο. Στις υπόλοιπες Κυκλάδες μεμονωμένοι παραγωγοί με λίγα μέσα που διαθέτουν προσπαθούν να διασώσουν την τοπική παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας, και της οινοποίησης.

Ο Λιαστός οίνος παράγεται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή από πολλές δεκαετίες πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου (λιαστού ή λικέρ) για οικογενειακή χρήση. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γιορτινά τραπέζια, τις γιορτές και τα πανηγύρια τους.

Οι υψηλές παρατεταμένες θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή οίνων (λιαστών ή λικέρ) ποιότητας.

Με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα.

Πριν δύο περίπου δεκαετίες άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή τους από τα οινοποιεία της περιοχής, τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντάς τες με την σύγχρονη τεχνολογία.

Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθόσον ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Κυκλάδες απλώνεται στην οριοθετημένη περιοχή των νησιών των Κυκλάδων και σε υψόμετρο από 30 μέτρα και πάνω.

Η φύση των νησιών, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς και η γειτνίαση με τη θάλασσα παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές

φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων με Π.Γ.Ε. Κυκλάδες.

Λεπτομέρειες του προϊόντος
Οι αμπελώνες στα νησιά των Κυκλάδων ουσιαστικά «μπαλκόνια» στο Αιγαίο πέλαγος. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού οι βόρειοι άνεμοι τα γνωστά μελτέμια, δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας.
Επιπλέον ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε Κυκλάδες.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση
Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κυκλάδες, 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 ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΛΙΚΕΡ ΠΓΕ ΚΥΚΛΑΔΕΣ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.
Τα νησιά των Κυκλάδων απαρτίζουν ένα νομό με μεγάλη παράδοση και ιστορία από αρχαιοτάτων χρόνων. Το κρασί**,** αναπόσπαστο κομμάτι των καθημερινών διατροφικών συνηθειών αποτέλεσε ένα πρωταγωνιστικό ρόλο στη ζωή των Κυκλαδιτών. Λόγω του υψηλού δείκτη ηλιοφάνειας και γενικότερα του υποτροπικού – μεσογειακού κλίματος σχεδόν σε όλα τα νησιά των Κυκλάδων είχαμε και έχουμε αμπελοκαλλιέργεια και κατά συνεπεία παραγωγή οίνων**.**
Από την αρχαιότητα δε, στοιχεία που έρχονται κατά καιρούς στο φως, αποδεικνύουν ότι όχι μόνο είχαμε παραγωγή οίνου αλλά λόγω της υψηλής ποιότητάς των, διαπιστώνουμε την ύπαρξη συστήματος προστασίας της προέλευσης αντίστοιχο με το σημερινό σύστημα Ονομασιών Προέλευσης για την διασφάλιση της ποιότητας με αυστηρότατες συνέπειες για όσους θα προσπαθούσαν να κακομεταχειριστούν, να νοθεύσουν ή να σφετεριστούν τους οίνους με Γεωγραφική ένδειξη.
Η καλλιέργεια του αμπελιού στην Αρχαϊκή περίοδο και πιο συγκεκριμένα κατά τον 7^{ο} αι. π.Χ., έχει διαδοθεί πλέον σε όλο τον ελλαδικό χώρο, αφού το κλίμα και το έδαφός τους προσφέρονται για αμπελοκαλλιέργεια. Η διονυσιακή λατρεία εξαπλώνεται, δημιουργώντας, μέσα από τις διονυσιακές γιορτές τη δραματική ποίηση, το θέατρο και την τραγωδία. Ταυτόχρονα, διαδίδονται παλαιές και νέες οινοποιητικές τεχνικές, όπως το λιάσιμο σταφυλιών και η προσθήκη διαφόρων φυτών, βοτάνων, μελιού, καθώς και ρητίνης, για συντήρηση ή τον αρωματισμό του κρασιού. Στα μεγάλα αμπελουργικά κέντρα περιλαμβάνεται και η Νάξος.
Στην Ενετοκρατία (12^{ος} - 17^{ος} αι.), οι Βενετοί κυριάρχησαν στα νησιά των Κυκλάδων. Ανέκαθεν, οι Ευρωπαίοι εκτιμούσαν τους ελληνικούς οίνους, όχι μόνο για την ποιότητά τους, αλλά και γιατί άντεχαν στα μακρινά θαλάσσια ταξίδια. Έτσι, τα φράγκικα και τα βενετσιάνικα πλοία αρχίζουν να φορτώνουν όλο και πιο πολλά κρασιά, των Κυκλάδων. Η χρυσή εποχή των Κυκλαδικών κρασιών στην Ενετοκρατία, θα λήξει με την οριστική κυριαρχία των Τούρκων, μετά από εξαιρετική πορεία, με ένδοξες στιγμές, όπως αυτή της φήμης των σαντορινιών κρασιών στο Παρίσι

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των Κυκλαδιτών από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.
Στις Κυκλάδες, παντού σχεδόν συναντώνται οι ιστορικοί αμπελώνες**.** Ο αμπελώνας στην Πάρο, αλλά και στη Νάξο, την Αμοργό, την Κέα (Τζια) και τη Σύρο, είχαν φήμη από την αρχαιότητα. Σε ορισμένες δε ιστορικές περιόδους, όπως στη Βενετοκρατία, παρουσίασαν ιδιαίτερη άνθηση. Στον αμπελώνα στη Σαντορίνη υπάρχουν στοιχεία οινοποιητικής δραστηριότητας πριν καν τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου του νησιού, κατά τους προϊστορικούς χρόνους. Η Σαντορίνη συνδύαζε πάντα μεγάλη παραγωγή με ποιότητα και εξωστρέφεια, με αποκορύφωμα την εξαγωγική δραστηριότητα του Vinsanto κατά τη Βενετοκρατία, την Τουρκοκρατία, αλλά και το 19^{ο} αιώνα, όπου σημείωνε μεγαλύτερες εξαγωγές από τα κρασιά όλης της υπόλοιπης Ελλάδας μαζί. Το ηφαιστειογενές έδαφός της, άνυδρο και αφιλόξενο για τη φυλλοξήρα, το κλάδεμα με την κουλούρα, οι σπάνιες γηγενείς ποικιλίες (με κορυφαία το Ασύρτικο) και το τοπίο των παραθαλάσσιων αμπελοτοπίων της, συνηγορούν στην προστασία και στην ανάδειξη του αμπελώνα της ως μνημείο παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς.
Στις μέρες μας σχεδόν σε όλα τα νησιά συναντάμε αμπελοκαλλιέργειες και παραγωγή οίνου. Τη συστηματικότερη και πιο ολοκληρωμένη προσπάθεια την συναντάμε στα νησιά Σαντορίνη, και Πάρο που αποτελούν από μόνες τους περιοχές Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Από τα υπόλοιπα νησιά των Κυκλάδων σοβαρή προσπάθεια γίνεται από παραγωγούς στην Τήνο, Μύκονο, Σίκινο, Σύρο και Νάξο. Στις υπόλοιπες Κυκλάδες μεμονωμένοι παραγωγοί με λίγα μέσα που διαθέτουν προσπαθούν να διασώσουν την τοπική παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας, και της οινοποίησης.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.
Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Κυκλάδες απλώνεται στην οριοθετημένη περιοχή των νησιών των Κυκλάδων και σε υψόμετρο από 30 μέτρα και πάνω.
Η φύση των νησιών, το ανάγλυφο του εδάφους, καθώς και η γειτνίαση με τη θάλασσα παίζουν ουσιαστικό ρόλο στην επικράτηση ενός χερσαίου μεσογειακού μικροκλίματος, που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων με Π.Γ.Ε. Κυκλάδες.

Λεπτομέρειες του προϊόντος
Οι αμπελώνες στα νησιά των Κυκλάδων ουσιαστικά «μπαλκόνια» στο Αιγαίο πέλαγος. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού οι βόρειοι άνεμοι τα γνωστά μελτέμια, δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας.
Επιπλέον ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε Κυκλάδες.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση
Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κυκλάδες, 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

- 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. 300447/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κυκλάδων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).
- 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 «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).
- 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)
- 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).
- Υπουργική Απόφαση αριθμ. 280557/9-6-2005 «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.

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.) Τριφυλία 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 ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s).

Δ) Περιορισμοί στην αναγραφή ποικιλίας
Σύμφωνα με το άρθρο 3 του Νόμου 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) δεν επιτρέπεται η αναγραφή της ποικιλίας «Μονεμβασία» 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. 300447/5.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κυκλάδων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).
- 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 **ΚΥ**, 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.