Ref. Ares(2011)1411182 - 30/12/2011

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

Όνομα προς καταχώρηση: Αιγαίο Πέλαγος
Ισοδύναμος Όρος: Aegean Sea

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 (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 : Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ευχάριστη δροσιά.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος:10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (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: Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ευχάριστη δροσερή γλυκύτητα.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (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: Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη δροσιά και γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (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): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα γλυκό με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη δροσιά και μακρά επίγευση.

Β. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (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: Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο.

2. **Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (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: Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια, φρούτο και ευχάριστη γλυκύτητα.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (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: Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο. Μακρά γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45,0
- 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): 200 mg/L

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

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 1,0 - 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: Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (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: Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή, δροσιστική γλυκύτητα και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (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: Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 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: Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

Δ. ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ
1. Οίνος Λικέρ Λευκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22,0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (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 1.8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ κίτρινο χρώμα με χρυσαφί ανταύγειες, που μπορούν να γίνουν πορτοκαλί με την παλαίωση. Σύνθετη και έντονη μύτη με νότες αποξηραμένων φρούτων. Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά, με γεμάτο στόμα και αρωματική επίγευση με διάρκεια.
2. Οίνος Λικέρ Ερυθρός
Αναλυτικά χαρακτηριστικά
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22,0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (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 1.8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

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

3. Οίνος Λικέρ από Λιαστά σταφύλια

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22,0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5% 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 1.8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Έντονο χρυσοκίτρινο με την παλαίωση μπορεί να εμφανίσει πορτοκαλί ανταύγειες. Αρώματα αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών. Στόμα πλούσιο και γλυκό , με πολυπλοκότητα αρωμάτων. Μακρά επίγευση,

Ε. ΟΙΝΟΣ ΛΙΑΣΤΟΣ

1. Οίνος λευκός Λιαστός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16.0 % 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 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ κίτρινο χρώμα με καφέ ανταύγειες. Σύνθετη και έντονη μύτη με νότες αποξηραμένων φρούτων. Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά, με γεμάτο στόμα και αρωματική επίγευση με διάρκεια.

ΣΤ. ΟΙΝΟΣ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ

1. **Οίνος λευκός ημιαφρώδης ξηρός**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός 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
- Υπέρπιεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Ένα bubbly κρασί με κιτρινόξανθες ανταύγειες, κομψό, ζωντανό, με φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών, βερίκοκου και ροδάκινου , σε φόντο μεθυστικό τριαντάφυλλου με νύξεις γιασεμιού

2. **Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίξηρος**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % 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
- Υπέρπιεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ένα bubbly κρασί με κιτρινόξανθες ανταύγειες, κομψό, ζωντανό, με φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών, βερίκοκου και ροδάκινου , σε φόντο μεθυστικό τριαντάφυλλου με νύξεις γιασεμιού

3. **Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίγλυκος**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % 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
- Υπέρπιεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ένα bubbly κρασί με κιτρινόξανθες ανταύγειες, κομψό, ζωντανό, με φρουτώδη αρώματα εσπεριδοειδών, βερίκοκου και ροδάκινου , σε φόντο μεθυστικό τριαντάφυλλου με νύξεις γιασεμιού

4. **Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ξηρός**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός 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
- Υπέρπιεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Ένα bubbly κρασί με ελκυστικό ροζέ χρώμα, γοητευτικά αρώματα φράουλας, ροδιού και τριαντάφυλλου. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερη γεύση καραμέλας και φρούτων

5. **Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίξηρος**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % 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
- Υπέρπιεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ένα bubbly κρασί με ελκυστικό ροζέ χρώμα, γοητευτικά αρώματα φράουλας, ροδιού και τριαντάφυλλου. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερη γεύση καραμέλας και φρούτων

6. **Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίγλυκος**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 7,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0 % 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
- Υπέρπιεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ένα bubbly κρασί με ελκυστικό ροζέ χρώμα, γοητευτικά αρώματα φράουλας, ροδιού και τριαντάφυλλου. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερη γεύση καραμέλας και φρούτων

Ζ ΟΙΝΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ

1. Οίνος λευκός αφρώδης Brut nature

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 0-3.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Υποκίτρινο χρώμα με όμορφα αρώματα μελιού και σιροπιαστών φρούτων. Εντονα φρουτώδες με γλυκόπιστο στόμα που θυμίζει βερίκοκο σε ραφινάτη κομπόστα.

2. Οίνος λευκός αφρώδης Extra - Brut

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 0 - 6.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Υποκίτρινο χρώμα με όμορφα αρώματα μελιού και σιροπιαστών φρούτων. Έντονα φρουτώδες με γλυκόπιστο στόμα που θυμίζει βερίκοκο σε ραφινάτη κομπόστα.

3. Οίνος λευκός αφρώδης Brut

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): μέγιστη 12.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Υποκίτρινο χρώμα με όμορφα αρώματα μελιού και σιροπιαστών φρούτων. Έντονα φρουτώδες με γλυκόπιστο στόμα που θυμίζει βερίκοκο σε ραφινάτη κομπόστα.

4. Οίνος λευκός αφρώδης Extra Dry

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός ς αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 12.0-17.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Υποκίτρινο χρώμα με όμορφα αρώματα μελιού και σιροπιαστών φρούτων. Έντονα φρουτώδες με γλυκόπιστο στόμα που θυμίζει βερίκοκο σε ραφινάτη κομπόστα.

5. Οίνος λευκός αφρώδης Sec (Ξηρός)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 17.0 – 32.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Υποκίτρινο χρώμα με όμορφα αρώματα μελιού και σιροπιαστών φρούτων. Έντονα φρουτώδες με γλυκόπιστο στόμα που θυμίζει βερίκοκο σε ραφινάτη κομπόστα.

6. Οίνος λευκός αφρώδης Demi sec(Ημίξηρος)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 32,0 – 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Υποκίτρινο χρώμα με όμορφα αρώματα μελιού και σιροπιαστών φρούτων. Έντονα φρουτώδες με γλυκόπιστο στόμα που θυμίζει βερίκοκο σε ραφινάτη κομπόστα.

7. Οίνος λευκός αφρώδης Doux(Γλυκός)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): ελάχιστη 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Υποκίτρινο χρώμα με όμορφα αρώματα μελιού και σιροπιαστών φρούτων. Έντονα φρουτώδες με γλυκόπιστο στόμα που θυμίζει βερίκοκο σε ραφινάτη κομπόστα.

8. Οίνος ερυθρωπός αφρώδης Brut nature

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 0-3.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Φίνα σατινέ αίσθηση με λαμπερό ροζέ χρώμα και εκφραστικές ευωδίες συνδυασμένες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού. Στόμα έντονα φρουτώδες με μια γαργαλιστική αίσθηση φυσαλίδων που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

9. Οίνος ερυθρωπός αφρώδης Extra - Brut

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 0 - 6.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φίνα σατινέ αίσθηση με λαμπερό ροζέ χρώμα και εκφραστικές ευωδίες συνδυασμένες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού. Στόμα έντονα φρουτώδες με μια γαργαλιστική αίσθηση φυσαλίδων που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

10. Οίνος ερυθρωπός αφρώδης Brut

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): μέγιστη 12.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φίνα σατινέ αίσθηση με λαμπερό ροζέ χρώμα και εκφραστικές ευωδίες συνδυασμένες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού. Στόμα έντονα φρουτώδες με μια γαργαλιστική αίσθηση φυσαλίδων που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

11. Οίνος ερυθρωπός αφρώδης Extra Dry

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 12.0-17.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φίνα σατινέ αίσθηση με λαμπερό ροζέ χρώμα και εκφραστικές ευωδίες συνδυασμένες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού. Στόμα έντονα φρουτώδες με μια γαργαλιστική αίσθηση φυσαλίδων που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

12. Οίνος ερυθρωπός αφρώδης Sec (Ξηρός)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 17.0 – 32.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φίνα σατινέ αίσθηση με λαμπερό ροζέ χρώμα και εκφραστικές ευωδίες συνδυασμένες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού. Στόμα έντονα φρουτώδες με μια γαργαλιστική αίσθηση φυσαλίδων που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

13. Οίνος ερυθρωπός αφρώδης Demi sec(Ημίξηρος)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 32,0 – 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φίνα σατινέ αίσθηση με λαμπερό ροζέ χρώμα και εκφραστικές ευωδίες συνδυασμένες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού. Στόμα έντονα φρουτώδες με μια γαργαλιστική αίσθηση φυσαλίδων που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

14. Οίνος ερυθρωπός αφρώδης Doux(Γλυκός)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,5 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός ς αλκοολικός τίτλος : 9.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): ελάχιστη 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φίνα σατινέ αίσθηση με λαμπερό ροζέ χρώμα και εκφραστικές ευωδίες συνδυασμένες με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, όπως φράουλας και βατόμουρου σε φόντο τριαντάφυλλου και νύξεις γιασεμιού. Στόμα έντονα φρουτώδες με μια γαργαλιστική αίσθηση φυσαλίδων που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

Η. ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ

1. **Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Brut nature**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 0-3.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Υποκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και γιασεμιού, με έντονο λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που αφήνει ευχάριστη φρουτώδη αίσθηση στον ουρανίσκο

2. **Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Extra - Brut**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 0 - 6.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Υποκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και γιασεμιού, με έντονο λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που αφήνει ευχάριστη φρουτώδη αίσθηση στον ουρανίσκο .

3. **Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Brut**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): μέγιστη 12.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Υποκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και γιασεμιού, με έντονο λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που αφήνει ευχάριστη φρουτώδη αίσθηση στον ουρανίσκο .

4. **Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Extra Dry**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 12.0-17.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Υποκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και γιασεμιού, με έντονο λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που αφήνει ευχάριστη φρουτώδη αίσθηση στον ουρανίσκο .

5. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Sec (Ξηρός)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 17.0 – 32.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Υποκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και γιασεμιού, με έντονο λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που αφήνει ευχάριστη φρουτώδη αίσθηση στον ουρανίσκο .

6. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Demi sec(Ημίξηρος)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 32,0 – 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Υποκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και γιασεμιού, με έντονο λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που αφήνει ευχάριστη φρουτώδη αίσθηση στον ουρανίσκο .

7. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου Doux(Γλυκός)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 6.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): ελάχιστη 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Υποκίτρινο χρώμα με αρώματα λουλουδιών και γιασεμιού, με έντονο λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που αφήνει ευχάριστη φρουτώδη αίσθηση στον ουρανίσκο .

Θ. ΟΙΝΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

1. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας Brut nature

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 0-3.0

- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

2. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας Extra - Brut

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 0 - 6.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

3. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας Brut

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): μέγιστη 12.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

4. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας Extra Dry

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 12.0-17.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

5. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας Sec (Ξηρός)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 17.0 – 32.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

6. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας Demi sec(Ημίξηρος)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 32,0 – 50,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3. - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1.08
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

7. Αφρώδης λευκός οίνος ποιότητας Doux (Γλυκός)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): ελάχιστη 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Πλούσιες λεπτές φυσαλίδες που παρασέρνουν στον χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου μπριός, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ.

8. Αφρώδης Ερυθρωπός Οίνος ποιότητας Brut nature

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 0-3.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

9. Αφρώδης Ερυθρωπός Οίνος ποιότητας Extra - Brut

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 0 - 6.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

10. Αφρώδης Ερυθρωπός Οίνος ποιότητας Brut

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): μέγιστη 12.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

11. Αφρώδης Ερυθρωπός Οίνος ποιότητας Extra Dry

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 12.0-17.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

12. Αφρώδης Ερυθρωπός Οίνος ποιότητας Sec (Ξηρός)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 17.0 – 32.0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

13. Αφρώδης Ερυθρωπός Οίνος ποιότητας Demi sec(Ημίξηρος)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): 32,0 – 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

14. Αφρώδης Ερυθρωπός Οίνος ποιότητας Doux(Γλυκός)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): ελάχιστη 50,0
- 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
- Ελάχιστη υπερπίεση στη φιάλη: 3,5 bar
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Φίνα σατινέ αίσθηση, γεμάτη με ντελικάτα αρώματα κόκκινων φρούτων και πραλινέ αμυγδάλου και μια γαργαλιστική αίσθηση από τις λεπτές φυσαλίδες της που παιχνιδίζουν στην γλώσσα.

*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.) **Αιγαίο Πέλαγος** 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, Λιαστός.

Σύμφωνα με την εθνική Νομοθεσία (Υπουργική Απόφαση αριθ.321813/29-8-2007 (ΦΕΚ 1723/Β29-8-2007) το δικαίωμα χρήσης του όρου **ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος** ή **Αιγαιοπελαγίτικος Τοπικός Οίνος** αναγνωρίζεται για οίνο ο οποίος προέρχεται από :
α) Οίνο με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) που παράγεται στο αμπελουργικό διαμέρισμα του Αιγαίου Πελάγους
α) Ανάμιξη οίνων με ΠΓΕ νομού ή περιοχής μεγαλύτερης ή μικρότερης νομού που βρίσκονται μέσα στην αμπελουργική ζώνη των νήσων του Αιγαίου Πελάγους

γ) Ανάμειξη των ανωτέρω οίνων με οίνους από ποικιλίες αμπέλου και περιοχές που μπορούν να δώσουν οίνους της κατηγορίας των ΠΟΠ και ευρίσκονται μέσα στην αμπελουργική ζώνη του Αιγαίου Πελάγους.
Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η ανάμειξη των οίνων να γίνεται μέσα στον Αιγαιοπελαγίτικο χώρο, είτε στο στάδιο της παραγωγής είτε στο στάδιο της εμπορίας,
δ) Συνοινοποίηση σταφυλών ή και γλευκών προερχομένων από αμπελουργικές περιοχές του Αιγαίου Πελάγους που δίνουν οίνους Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης και από αμπελουργικές ζώνες του Αιγαίου Πελάγους που δίνουν οίνους ΠΟΠ και
ε) Οινοποίηση σταφυλών ή και γλευκών από αμπελουργικές ζώνες οίνων ΠΟΠ του Αιγαίου Πελάγους.

Ειδικότερα ως προς τις πρακτικές οινοποίησης ακολουθούνται τα κάτωθι:

1. Οινοποίηση λευκών οίνων:
Λευκός οίνος ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος
Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.
Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του Αιγαίου Πελάγους.

2. Οινοποίηση ερυθρών οίνων:
Ο ερυθρός οίνος ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.
Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του Αιγαίου Πελάγους.

3. Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:
Ο ερυθρωπός οίνος ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.
Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του Αιγαίου Πελάγους.

4. Οινοποίηση οίνων λικέρ
Παράγεται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του Αιγαίου Πελάγους Οι οίνοι λικέρ προέρχονται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον12% Vol. ή οίνο που έχει παραχθεί σύμφωνα με τα ανωτέρω ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol. ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% Vol. και μέχρι 86% Vol.

5. Οινοποίηση ημιαφρωδών οίνων
Α) Ο ημιαφρώδης λευκός ξηρός ημίξηρος και ημίγλυκος οίνος παράγεται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του Αιγαίου Πελάγους.

Ακολουθείται η παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO2 είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.
Β) Ο ημιαφρώδης ερυθρωπός ξηρός ημίξηρος και ημίγλυκος οίνος παράγεται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος. και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του Αιγαίου Πελάγους. Ακολουθείται η παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO2 είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.

6. Οινοποίηση αφρωδών οίνων

Οι λευκοί αφρώδεις οίνοι παράγονται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος. και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του Αιγαίου Πελάγους.
Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι παράγονται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του Αιγαίου Πελάγους..
Οι Αφρώδεις οίνοι δύνανται να παράγονται είτε με την κλασική μέθοδο παραγωγής αφρώδους οίνου με δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης, είτε με ζύμωση εντός κλειστής δεξαμενής. Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχει ο αφρώδης οίνος ποιότητας προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος.

7.Οινοποίηση αφρωδών οίνων ποιότητας

Οι λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγονται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος. και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του Αιγαίου Πελάγους.
Οι ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι ποιότητας παράγεται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος. και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του Αιγαίου Πελάγους.
Οι Αφρώδεις οίνοι ποιότητας δύνανται να παράγονται είτε με την κλασική μέθοδο παραγωγής αφρώδους οίνου με δεύτερη ζύμωση εντός της φιάλης, είτε με ζύμωση εντός κλειστής δεξαμενής. Το διοξείδιο του άνθρακα που περιέχει ο αφρώδης οίνος ποιότητας προέρχεται μόνο από την αλκοολική ζύμωση του προϊόντος βάσης από το οποίο παρασκευάζεται ο εκάστοτε οίνος.

8. Οινοποίηση αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου

Παρασκευάζονται μόνο με την αποκλειστική χρήση, για τη σύνθεση του προϊόντος βάσης, γλεύκους σταφυλιών ή γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση Η ρύθμιση της διεργασίας ζύμωσης πριν και μετά τη σύνθεση του προϊόντος βάσης προκειμένου να καταστεί αφρώδες πρέπει να επιτυγχάνεται μόνο με ψύξη ή άλλες φυσικές μεθόδους. Απαγορεύεται η προσθήκη liqueur d'expedition. Η διεργασία παρασκευής του αφρώδη οίνου ποιότητας αρωματικού τύπου πρέπει να διαρκεί τουλάχιστον ένα (1) μήνα

9) Οινοποίηση οίνων από λιαστά σταφύλια

Ο οίνος Λιαστός: παράγεται από γλεύκη σταφυλιών από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές του Αιγαίου Πελάγους. Τα σταφύλια έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Τα γλεύκη αυτά οινοποιούνται χωρίς την προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή

συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν.

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 πρεμνών ακολουθεί τις συνήθεις για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ
Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. **Αιγαίο Πέλαγος** καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 443760/10.12.1993 (ΦΕΚ 915/Β/21.12.1993) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 380238/31.7.2000 (ΦΕΚ 1012/Β/10.8.2000).
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. **Αιγαίο Πέλαγος** περιλαμβάνει όλες τις περιοχές των νησιών του Αιγαίου πελάγους, πλην της Εύβοιας και της Κρήτης, για τις οποίες έχουν αναγνωρισθεί οίνοι ΠΓΕ και οίνοι ΠΟΠ και περιγράφονται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο :
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται αναφέρεται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις αναγνώρισης των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ που παράγονται στην αμπελουργική ζώνη του Αιγαίου πελάγους.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο
Η μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται αναφέρεται στην προδιαγραφή των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ που παράγονται στην αμπελουργική ζώνη του Αιγαίου Πελάγους.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ
Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Αιγαίο Πέλαγος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αηδάνι Άσπρο, Αθήρι, Ασπρούδα Σαντορίνης, Ασύρτικο, Γαϊδουριά, Κατσανό, Κρητικό, Μαλαγουζιά, Μανδηλαριά Άσπρη, Μονεμβασιά, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχάτο Τράνι, Μπεγλέρι, Πλατάνι, Ποταμίσι, Σαββατιανό, Φωκιανό, Χιδηριώτικο Chardonnay, Sauvignon blanc και Ugni blanc.
Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Αιγαίο Πέλαγος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιαννιώτικο, Αηδάνι Μαύρο, Αυγουστιάτης, Βάφτρα, Βοϊδομάτης, Κοτσιφάλι, Λημνιό, Μανδηλαριά, Μαυροθήρικο, Μαυροτράγανο, Φωκιανό, Χιδηριώτικο, Χιώτικο Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Genache rouge, Merlot, Mourvedre, Carignan, Syrah και Tempranillo.
Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε Αιγαίο Πέλαγος παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται στους λευκούς και ερυθρούς οίνους.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής
Α. Ιστορικός δεσμός.
Ξεκινώντας από το βορρά, αφετηρία για τους **ιστορικούς αμπελώνες νησιών Αιγαίου** αποτελεί ο αμπελώνας στη Λήμνο. Με ομηρικές αναφορές για το εμπόριο

του κρασιού, στη Λήμνο καλλιεργείτο από την αρχαιότητα η λημνία άμπελος, όπως και σήμερα, με το όνομα λημνιό, τόσο σε αυτό το νησί, όσο και στον αμπελώνα στη Βόρεια Ελλάδα. Από την Τουρκοκρατία, το νησί ταυτίστηκε με την καλλιέργεια του μοσχάτου Αλεξανδρείας και την παραγωγή επιδόρπιων κρασιών. Στη Λέσβο (Μυτιλήνη), ο ομώνυμος ευωδιαστός μαύρος γλυκός οίνος, συναγωνιζόταν σε ποιότητα και φήμη αυτόν της Χίου. Το κρασί αυτό διέπρεψε εμπορικά για πολλούς αιώνες. Σήμερα, η οινοπαραγωγή του νησιού είναι ελάχιστη, σε αντίθεση με την παραγωγή του φημισμένου ούζου του. Στη **Χίο** παραγόταν ο Αριούσιος οίνος, ο πιο ονομαστός και –για τους περισσότερους γευσιγνώστες της εποχής– ο καλύτερος ελληνικός οίνος της αρχαιότητας, αλλά και των επόμενων αιώνων. Στη Χίο η αμπελοκαλλιέργεια «έσβησε» με το κάψιμο του νησιού από τους Τούρκους και την κατοπινή μετανάστευση των κατοίκων της. Ωστόσο, πολύ πρόσφατα άρχισε μια προσπάθεια με νέες φυτεύσεις αμπελώνων. Στον αμπελώνα στη **Σάμο** παραγόταν από την αρχαιότητα ονομαστός οίνος. Η μεγάλη όμως οινική άνθηση παρουσιάστηκε στη Βυζαντινή εποχή και από τότε είναι διαρκής. Το καταπληκτικό γλυκό κρασί της Σάμου, από μοσχάτο άσπρο, αποτελούσε ένα από τα πιο διάσημα ελληνικά κρασιά, με έντονη παρουσία στο εξωτερικό, ακόμη και στις δύσκολες στιγμές του ελληνικού αμπελώνα. Ο αμπελώνας της Σάμου είναι ένα ζωντανό παράδειγμα των αρχαίων αμπελότοπων του Αιγαίου πελάγους, που τα φυτά καλλιεργούνταν σε πεζούλες, χρησιμοποιώντας μοναδικές αμπελουργικές πρακτικές. Στη γειτονική **Ικαρία** παραγόταν ο περίφημος Πράμνιος οίνος, ερυθρός ξηρός, που αναφέρει ο Όμηρος σαν τον αγαπημένο των Ελλήνων. Τον είχαν άλλωστε πάρει μαζί τους στην Τροία και τον διακινούσαν σε όλο το βόρειο Αιγαίο. Για πολλούς αιώνες, ο Πράμνιος οίνος ήταν δημοφιλέστατος. Με την πάροδο του χρόνου άρχισε να θεωρείται τύπος κρασιού και να παράγεται και σε άλλες περιοχές, παρόλο που το όνομά του ήταν τοπωνύμιο της Ικαρίας.

Φτάνοντας στις Κυκλάδες, παντού σχεδόν συναντώνται οι **ιστορικοί αμπελώνες νησιών Αιγαίου**. 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 όμως 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} αι., 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. Νοτιότερα, **ιστορικοί αμπελώνες νησιών Αιγαίου** βρίσκονται στα Δωδεκάνησα. Στον αμπελώνα στη Ρόδο και στην Κω υπήρχε από την αρχαιότητα πολύ μεγάλη καλλιεργητική παράδοση, όπως και στην οινοποίηση και το εμπόριο του οίνου. Η ζήτηση εκτινάχτηκε κατά τους Ελληνιστικούς και τους Ρωμαϊκούς χρόνους, χωρίς ποτέ να σταματήσει –τουλάχιστον για τη Ρόδο– μέχρι και σήμερα.

Το βόρειο Αιγαίο στα κλασικά χρόνια φημίζεται για την υψηλή ποιότητα των κρασιών του (Salviat 1986).
Επίσης ναυάγια που ανακαλύφθηκαν στη Μεσόγειο είτε στη θάλασσα των Βαλεαρίδων νήσων με αμφορείς από τη Χίο, τη Θάσο, τη Σάμο μαρτυρούν άμεσα την εξαγωγή αυτών των κρασιών προς τη Δύση.
Το κρασί της **Κω** που ήταν ένα από τα κρασιά στο οποίο προστίθενταν άλμη στον μούστο, έτυχε ευρύτατης μίμησης: το 2^{ο} αιώνα μ.Χ. ο Κάτων (*De agi cultura, 112-*

113) δίνει μια σχετική συνταγή. Διαδεδομένη ήταν στο Αιγαίο η παραγωγή «τεθαλαττωμένων οίνων». Σύμφωνα με τον Πλίνιο αυτή επινοήθηκε στην Κω.
Στην πρώιμη ελληνιστική περίοδο, το ροδίτικο κρασί έγινε ευρύτατα γνωστό. Σύμφωνα με έναν μεταγενέστερο θρύλο, το ροδίτικο ήταν ένα από τα δυο γνωστά κρασιά στα οποία αναφέρθηκε ο Αριστοτέλης την ώρα του θανάτου του.
Στην Ιλιάδα (η, στ. 467-75) συναντούμε μια περιγραφή εμπορίας κρασιού που φτάνει στην Τροία με πλοία από τη **Λήμνο**, από όπου οι πολιορκημένοι ανανέωναν τα αποθέματά τους. Την εποχή του Ομήρου είχαν αρχίσει να εκτιμούν το παλιό κρασί και στην Ελλάδα, αφού σε ένα άλλο απόσπασμα της Οδύσσειας διαβάζουμε ότι το κρασί '*αποσφραγίζεται και ανοίγεται στα έντεκα χρόνια*' (Οδύσσεια, γ, στ. 391-92).
Η Πάρος(Miles Lambert – Gocs) φημιζότανε για την παραγωγή του μαλβαζία της και άλλων κρασιών που προορίζονταν επίσης για εξαγωγή προς μίξη με ευρωπαϊκές ετικέτες. Το κλίμα περίπου τυπικό των Κυκλάδων και για προστασία από τους αέρηδες τα παριανά κλήματα αναπτύσσονταν χαμηλά στο χώμα και με παραφυάδες που έφταναν τα 5 μέτρα και ονομάζονταν απλωταριές. Η ποικιλία που κυριαρχούσε ήταν η μαύρη μανδηλαρία και λιγότερο η μονοβασιά ή μονεμβασιά. Μικρότερη η παραγωγή αλλά εξίσου μεγάλη η παράδοση και στις υπόλοιπες Κυκλάδες. Οι συχνότερες ποικιλίες ήταν η μανδηλαριά, και η μονεμβάσια, το αθήρι και το αϊδάνι για την παραγωγή του μαλβαζία που στήριξε την οικονομία των νησιών.
Η Σαντορίνη(Φ. Κατσίπη, Από το χρονικό του κάμπου μας, Σαντορίνη, Μ. Α. Δανέζης (επιμ), Αθήνα 1971) και η γειτονική Θηρασία αποτελούσαν ιδιαίτερη περίπτωση ανάμεσα στα νησιά των Κυκλάδων με κλιματολογικές και γεωμορφολογικές συνθήκες μοναδικές. Τα αμπέλια, φυτεμένα σε άγονα και άνυδρα ηφαιστειακά εδάφη θα ήταν και εντελώς απροστάτευτα από τους ανέμους, αν οι Σαντορινιοί δεν εφάρμοζαν ένα δικό τους τρόπο καλλιέργειας. Φύτευαν, και συνεχίζουν να το κάνουν, σε απόσταση σχεδόν διπλάσια από τη συνηθισμένη και έπλεκαν τα νέα φυτά σε στεφάνια που ακουμπούν στο χώμα ώστε να παίρνουν το δυνατόν περισσότερα θρεπτικά στοιχεία και να προστατεύονται από τους ανέμους. Τα πιο συνηθισμένα κρασιά ήτανε τα μπρούσκα, άσπρα και μαύρα. Το άσπρο είχε χρώμα κανελί και γινότανε κυρίως από ασύρτικα, ποικιλία που κυριαρχεί στο νησί και η προέλευσή της συζητείται. Το κόκκινο μπρούσκο γινότανε κυρίως από μανδηλαριά. Και τα δύο είχανε έντονο χρώμα και εξάγονταν σε μεγάλες ποσότητες για μίξη με ευρωπαϊκά κρασιά. Το δυνατό χρώμα τους το όφειλαν στο ότι μένανε μέρες στο πατητήρι και βάφανε από τα τσάμπουρα. Ενώ το νυχτέρι, λευκό και ξηρό, γινότανε από άσπρα σταφύλια που τα πατούσανε αυθημερόν. Το όνομα του ίσως αντανακλά την αρχαία συνήθεια του πολύ πρωινού τρύγου. Από τα ξενόλοα (όλες οι ξένες ποικιλίες) γινότανε ο μαλαβαζίας, γλυκό κρασί που βασιζότανε στην υπερβολική ωρίμανση των σταφυλιών πάνω στο κλήμα. Το βισάντο (Vino Santo), ήταν το πιο γνωστό γλυκό κρασί του Αιγαίου. Για την παραγωγή του απλώνανε μαύρα και άσπρα σταφύλια στη λιάστρα, τα αφήνανε μερικές μέρες στον ήλιο και μετά τα πατούσανε. Παρήγαγαν ακόμα και ημίγλυκο, το μέντζο από μούστο μισό από φρέσκα σταφύλια και μισό από λιαστά ή όλα λιαστά αλλά «μισοψημένα».

Ο τρύγος στη **Σαντορίνη (** Φ. Κατσίπη, Από το χρονικό του κάμπου μας, Σαντορίνη, Μ. Α. Δανέζης (επιμ), Αθήνα 1971)

*«Ο τρύγος στη Σαντορίνη ονομάζονταν **Βεντέμα**. Ένα πανηγύρι που κρατούσε βδομάδες ολόκληρες και έρχονταν ακόμα και οι ξενιτεμένοι πίσω στο νησί. Οι προετοιμασίες αρχίζανε από τον Δεκαπενταύγουστο. Η πρώτη δουλειά ήταν να καθαρίσει και να ασπρίσει την **κάναβα** (οιναποθήκη) και τα **αργάνια** (σκεύη) της. Πλένανε τις **αφούρες** (βαρέλια), τα πατητήρια, **τα ληνά** και **τα κοφίνια** που τα πλένανε στη θάλασσα γιατί ήθελαν πολύ νερό. Επίσης καθαρίζανε την ταράτσα ή το μέρος του χωραφιού που θα κάνανε **λιάστρα**, απλώστρα για τα σταφύλια.*

Συμφωνούσαν την τιμή με όλους τους εργάτες και έκαναν την κουμπάνια σε τρόφιμα για να τους φιλεύουν όσο κρατούσε η δουλειά. Οι αγωγιάτες ετοίμαζαν τα ζώα και τα εργαλεία τους.

Οι τρυγητάδες χρειάζονταν μόνο ένα καπέλο για τον ήλιο, τη φερεντίνα και ένα καλαθάκι για τα σταφύλια. Οι γυναίκες φορούσαν ακόμα ένα μαντήλι στο κεφάλι και στεφάνι από κληματόβεργες και αμπελόφυλλα.
Το Νιμπορειό άρχιζε πρώτο. Την παραμονή χτυπούσαν οι καμπάνες της Παναγίας και έδιναν το σύνθημα να πάνε στον κάμπο. Γιατί έπρεπε να τρυγήσουν αποβραδίς ώστε ο αγωγιάτης να βρει το πρωί έτοιμα κοφίνια να μεταφέρει».
Στην **Κάρπαθο** τα αντίστοιχα αγροτικά κτίσματα λέγονταν **αμπελόσπιτα** και στη Σκύρο **πατητάδες**. Κτίζονταν κοντά στα αμπέλια που υπήρχαν άφθονα στο νησί. Έμοιαζαν σε διάταξη με τους στάβλους με τη διαφορά ότι στα πλάγια τοποθετούνταν τα πανωπίθια με το κρασί.
Ιδιότυπα υπαίθρια πατητήρια, χρησιμοποιούσαν οι κάτοικοι σε χωριά της **Λήμνου**(Χρ. Μπουλιώτη, Ιδιόρρυθμα πατητήρια στη Λήμνο (19-20ου αιώνα) . Στο μαλακό βράχο του νησιού σκάλιζαν υπόγειες πιθαρόσχημες κοιλότητες που τις αποκαλούσαν **γούβες**. Σκαλίζονταν σε κοινόχρηστες συστάδες στους αγρούς ή ιδιωτικά κοντά στα σπίτια. Χρησίμευαν ως πατητήρια αλλά κυρίως για την φύλαξη του μούστου όσο διαρκούσε η πρώτη ζύμωση. Το πάτημα των σταφυλιών γίνονταν δίπλα στις γούβες σε ξύλινα μεταφερόμενα σκεύη.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.
Το αμπέλι και το κρασί συνδέονται με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.
Στις ορεινές περιοχές αλλά ακόμη και στις λοφώδεις των νησιών της Δωδεκανήσου, η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε μια πηγή εισοδήματος για τον τοπικό πληθυσμό και συνέβαλε ουσιαστικά στην διατήρηση των αγροτικών οικογενειών στις εστίες τους.
Το 1992 η Ρόδος γιόρτασε τα 2400 χρόνια των γενεθλίων της, όπως μαρτυρούσαν νομίσματα της τότε εποχής που έφεραν στις όψεις τους τα σταφύλια ως σύμβολο ευμάρειας του νησιού στο αρχαίο κόσμο.
Ο δεσμός αυτός συνεχίστηκε επί χρόνια με τις ετήσιες εκδηλώσεις της γιορτής του κρασιού κυρίως στα αμπελοχώρια των νησιών.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.
Τα νησιά του Αιγαίου ποικίλουν σε μέγεθος και σύσταση των εδαφών, από τα μεγάλα νησιά του Βορείου Αιγαίου(Χίος, Λήμνος, Ικαρία, Λέσβος) μέχρι τις Κυκλάδες και τα Δωδεκάνησα. Κοινό τους στοιχείο είναι ότι απολαμβάνουν την μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα, η καλοκαιρινή ζέστη όμως μετριάζεται από τις θαλάσσιες αύρες που φυσούν από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο.
Τα νησιά του Αιγαίου βρίσκονται σε εύρος γεωγραφικού πλάτους κοντά στις 5 μοίρες και είναι αναμενόμενο να υπάρχουν μεγάλες διαφορές στο κλίμα, στις ποικιλίες και στις συνήθειες.
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. Αιγαίο Πέλαγος

Αιτιώδης αλληλεπίδραση
Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος 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.
Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους
Α. Ιστορικός δεσμός.

Είναι ιστορικό γεγονός ότι το νησί της Ρόδου συγκαταλέγονταν ανάμεσα στους κατεξοχήν τόπους παραγωγής και εμπορίας οίνου στον αρχαίο κόσμο.
Οι χιλιάδες ροδιακοί αμφορείς, με σήμα κατατεθέν τους στο Θεό Ήλιο, που βρέθηκαν διάσπαρτοι στη λεκάνη της Μεσογείου, ξεδιψούσαν με «ρόδιο οίνο» όχι μόνο την Ελλάδα αλλά και την Αίγυπτο και τη Ρώμη διαδίδοντας μια πολύτιμη ονομασία προέλευσης της αρχαιότητας.
Η Ρόδος ήταν από τους πρώτους τόπους του Αιγαίου που δέχθηκαν από την Ανατολή την άμπελο, την λάτρεψαν και στήριξαν πάνω της την ευμάρεια και τη δύναμη τους. Κάτι που αναγνώρισαν μεγάλες ιστορικές προσωπικότητες όπως ο Αριστοτέλης και ο Βιργίλιος, που εκθειάζουν το ροδιακό κρασί ενισχύοντας προνομιακά τη φήμη του.
Στις αρχές του 20ου αιώνα, η σταδιακή ανάπτυξη των οινοποιείων στο νησί αποτέλεσε σταθμό για τις σύγχρονες εξελίξεις του κρασιού. Το 1928 ιδρύεται από Ιταλούς επιχειρηματίες μεγάλη οινοποιητική μονάδα στη Ρόδο για να τροφοδοτεί με τα εκλεκτά προϊόντα της την Ιταλία και τις αποικίες της, τμήμα της οποίας αποτελούσε από το 1912 η Δωδεκάνησος. Σώζονται σήμερα στην εταιρεία χρυσά βραβεία ποιότητας στους Διεθνείς Διαγωνισμούς στην Τρίπολη της Λιβύης και στο Παρίσι του 1930 και 1931.
Μέσα στα εκλεκτά προϊόντα που αναπτύχθηκαν ήταν τα ημιαφρώδη και τα αφρώδη κρασιά. Μετά την ενσωμάτωση της Δωδεκανήσου στην Ελλάδα το 1948 και την εξαγορά των μετοχών της οινοποιητικής αυτής εταιρείας από Έλληνες επιχειρηματίες , παρελήφθησαν και οι εγκαταστάσεις παραγωγής αφρωδών οίνων, αυτόκλειστα δοχεία, μηχανήματα ισοβαρικών μεταγγίσεων κ..α και έτσι η νέα εταιρεία συνέχισε και εξέλιξε μέχρι σήμερα την παραγωγή των ειδικών αυτών προϊόντων που είχαν αναπτυχθεί με την ίδρυση της .
Η Ρόδος ήταν πρωτοπόρος στην Ελλάδα στην παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών με τα δύο οινοποιεία της και ο μοναδικός τροφοδότης των προϊόντων αυτών στην ελληνική αγορά για πολλά χρόνια.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.
Το αμπέλι και το κρασί συνδέονται με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.
Στις ορεινές περιοχές αλλά ακόμη και στις λοφώδεις των νησιών του Αιγαίου Πελάγους η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε μια πηγή εισοδήματος για τον τοπικό πληθυσμό και συνέβαλε ουσιαστικά στην διατήρηση των αγροτικών οικογενειών στις εστίες τους.
Το 1992 η Ρόδος γιόρτασε τα 2400 χρόνια των γενεθλίων της, όπως μαρτυρούσαν νομίσματα της τότε εποχής που έφεραν στις όψεις τους τα σταφύλια ως σύμβολο ευμάρειας του νησιού στο αρχαίο κόσμο.
Ο δεσμός αυτός συνεχίστηκε επί χρόνια με τις ετήσιες εκδηλώσεις της γιορτής του κρασιού κυρίως στα αμπελοχώρια των νησιών.
Η Ρόδος ήταν όπως αναφέρεται και πιο πάνω πρωτοπόρος στην Ελλάδα στην παραγωγή αφρωδών και ημιαφρωδών με τα δύο οινοποιεία της και ο μοναδικός τροφοδότης των προϊόντων αυτών στην ελληνική αγορά για πολλά χρόνια.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.
Το Αιγαίο Πέλαγος είναι μια προικισμένη γωνιά της Μεσογείου για την αμπελοκαλλιέργεια. Και ενώ απολαμβάνει την μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα, η καλοκαιρινή ζέστη μετριάζεται από τις θαλάσσιες αύρες που φυσούν από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο.
Οι αμπελώνες της περιοχής του Αιγαίου Πελάγους χαρακτηρίζονται από ποιοτικά ορεινά σταφύλια με υψηλό κόστος παραγωγής, καθόσον το υψόμετρο, το έδαφος, ο προσανατολισμός των αμπελώνων, σε συνδυασμό με τα πολλαπλά μικροκλίματα του νησιού, έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή μικρών ποσοτήτων, αλλά εξαιρετικής ποιότητας σταφυλιών.

Με υπουργικές αποφάσεις έχουν θεσπισθεί μικρές στρεμματικές αποδόσεις στα αμπέλια με στόχο την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης, ενώ παράλληλα εφαρμόζονται αυστηρά κριτήρια ποιοτικού διαχωρισμού των σταφυλιών, πριμοδοτώντας ένα πρωτοποριακό σύστημα «ειλικρινούς τρύγου» που εξασφαλίζει απόλυτη ποιοτική διαλογή.

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 με Π.Γ.Ε. Αιγαίο Πέλαγος. Συνδυάζοντας την παράδοση με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, τα κρασιά της Ρόδου αναδεικνύονται ως κορυφαίας ποιότητας, γεγονός που πιστοποιείται τόσο από τα πολυάριθμες διακρίσεις και τα ασημένια, χρυσά και χρυσά των χρυσών βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, όσο και από τις εξαγωγές της σε Ευρώπη, Αμερική και Ασία.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται στο αμπελουργικό διαμέρισμα του Αιγαίου Πελάγους είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους, κλίματος καθώς και των καλλιεργούμενων ποικιλιών. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει σημαντικό ποσοστό της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής και ανταποκρίνονται πλήρως στις ολοένα αυξανόμενες απαιτήσεις των καταναλωτών.

3. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους λιαστούς οίνους και τους οίνους λικέρ

Α. Ιστορικός δεσμός

Στο Αιγαίο Πέλαγος και συγκεκριμένα στη Σαντορίνη υπάρχει ένας από τους πιο παλιούς αμπελώνες σε όλο το κόσμο που έχει τι τις ρίζες του από τα προϊστορικά χρόνια. Η παράδοση στην αμπελουργία, υφίσταται εδώ και τουλάχιστον 3.500 χρόνια. Το μοναδικό της κλίμα σε συνδυασμό με τη σύσταση του εδάφους έχουν κάνει τις ποικιλίες που οινοποιούνται να δίνουν κρασιά με ξεχωριστή προσωπικότητα. Περιγραφές περιηγητών του 19^{ου} αιώνα αναφέρουν τους ξεχωριστούς οργανοληπτικούς του χαρακτήρες οι οποίοι οφείλονται στην επίδραση του οικολογικού περιβάλλοντος στα σταφύλια και κατ' ακολουθίαν στους οίνους της Σαντορίνης. Τότε το κρασί της Σαντορίνης ήταν περιζήτητο στο εξωτερικό και για πολλά χρόνια πουλιόταν λόγω του υψηλού αλκοολικού του τίτλου, για την ενίσχυση χαμηλόβαθμων κρασιών άλλων περιοχών.

Ο αμπελώνας αυτός πέρα από την ιστορική του διάσταση, είναι ένας αμπελώνας που σήμερα δίνει κρασιά μοναδικά, κρασιά υψηλής ποιότητας, τα οποία παλαιώνοντας, εκφράζουν αυτή την ιδιαίτερη γη της Σαντορίνης, αυτό το μοναδικό terroir, του σαντορινιού αμπελώνα.

Στις μέρες μας τα σταφύλια της περιοχής αξιοποιούνται με τον καλύτερο τρόπο, από όλους τους οινοπαραγωγούς, με σεβασμό στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, δίνοντας κρασιά ποιοτικά, αναγνωρισμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

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

Οι λιαστοί οίνοι ονομάζονταν στην αρχαιότητα συνεχιστές των πάσσων, για τους οποίους φημίζονταν τα νησιά του Αιγαίου.

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 τις μεγαλύτερες εξαγωγές από τα κρασιά όλης της υπόλοιπης Ελλάδας μαζί. Στην τουρκοκρατία η έλλειψη μεγάλων καλλιεργήσιμων εκτάσεων στο νησί συνέβαλε στο να μη μεταφερθούν μουσουλμανικοί πληθυσμοί. Οι Σαντορινοί οργάνωσαν δημοκρατικά τις κοινότητές τους και, εκμεταλλευόμενοι

την ηρεμία που κυριάρχησε στο Αιγαίο μετά την οθωμανική κατάκτηση, ανέπτυξαν, όπως και στα προϊστορικά χρόνια, το εμπόριο και τη ναυτιλία. Η Αλεξάνδρεια, το Ταγανρόκ και η Κωνσταντινούπολη ήταν τα σπουδαιότερα κέντρα όπου εξάγονταν μεγάλες ποσότητες σαντορινιών κρασιών. Ιστορικά είναι γνωστό ότι γινόταν εξαγωγή βινσάντο στη Ρωσία τουλάχιστον από το 1786. Μάλιστα, η οικονομία της Σαντορίνης οδηγήθηκε σε παρακμή, όταν, λόγω της Οκτωβριανής επανάστασης, σταμάτησε η εξαγωγή Vinsanto προς την χώρα αυτή.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Οι ψηλές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού δρουν ευνοϊκά για το λιάσιμο των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή οίνων λιαστών οίνων και οίνων λικέρ υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας

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. Αιγαίο Πέλαγος

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Οι οίνοι λικέρ και οι λιαστοί οίνοι που παράγονται στο αμπελουργικό Διαμέρισμα του Αιγαίου Πελάγους είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους και κυρίως του κλίματος της περιοχής παραγωγής τους. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει σημαντικό ποσοστό της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής.

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)

-Βασιλικό Διάταγμα 539/4.8.1971 « Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 358417/29.7.1971 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 689/Β/24.8.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 257/30.7.1998 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 150) και του Β.Δ. 539/1971 Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 159)» (ΦΕΚ 190/Α/12.8.1998).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 379000/3.9.1999 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ρόδος Ανωτέρας Ποιότητος» (ΦΕΚ 1788/Β/27.9.1999).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 336948/12.2.2000 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος Ρόδος» (ΦΕΚ 206/Β/24.2.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201652/20 - 12 -2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Ρόδος»

- Προεδρικό Διάταγμα 93/7-10-2011 «Αναγνώριση Ονομασιών Προέλευσης Οίνων ΠΑΡΟΣ» (ΦΕΚ 224/Β/26-10-2011)

- Υπουργική Απόφαση αριθμ. 201614/12-12-2011 «Αναγνώριση Οίνων με ΠΟΠ Πάρος» (ΦΕΚ 2817/13-12-2011)

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 539/4.8.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/14.8.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 213850/1572/11.2.1972 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235308/7.2.2002 «Τροποποίηση της Υ.Α. 213850/1572/11.2.1972 Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002).

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 680/20.10.1970 «Περί αναγνωρίσεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων Σάμος» (ΦΕΚ 229/Α/29.10.1970).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 212/3.3.1982 « Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 32/Α/17.3.1982).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 407346/13.11.1995 «Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης » (ΦΕΚ 954/Β/20.11.1995).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 2/22.12.1995 «Τροποποίηση του Π.Δ. 212/1982 Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 3/Α/12.1.1996).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 243/18.3.1982 « Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Λήμνος και με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Λήμνου ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 39/Α/29.3.1982).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 320 /7.8.1995 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 150) και του Π.Δ. 243/18.3.1982 Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Λήμνος και με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Λήμνου ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 175/Α/22.8.1995).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 206989/22-12-2011 με θέμα «Αναγνώριση Οίνων με ΠΟΠ Λήμνος»

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971 «Περί αναγνωρίσεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 221/18.3.1982 « Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Ρόδου ελεγχόμενης » (ΦΕΚ 36/Α/29.3.1982).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378503/3-9-1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Αμπέλου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 608/Β/21.9.1990).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 310947/24.12.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Λέσβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280931/16.7.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Χίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313005/20.9.2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ικαρίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).

-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. 340768/4.9.1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Θαψανών ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 817/Β/11.9.1997).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278468/28.2.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κω ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378508/3.9.1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Δωδεκανήσου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 609/Β/21.9.1990).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278466/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 378508/3.9.1990 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Δωδεκανήσου» (ΦΕΚ 363/Β/5.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201643 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκάνησος» (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011)

- 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)

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.) Αιγαίο Πέλαγος 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 gis, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux, ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vieux vignobles ή Vin de vielles vignes, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignoble(s) en terrasses, ΛΙΑΣΤΟΣ/ Liastos/ Vin de paille.

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» στους οίνους με ΠΓΕ Αιγαίο Πέλαγος.

ΕΛΕΓΧΟΙ

- 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)

-Βασιλικό Διάταγμα 539/4.8.1971 « Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 358417/29.7.1971 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 689/Β/24.8.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 257/30.7.1998 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 150) και του Β.Δ. 539/1971 Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 159)» (ΦΕΚ 190/Α/12.8.1998).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 379000/3.9.1999 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ρόδος Ανωτέρας Ποιότητος» (ΦΕΚ 1788/Β/27.9.1999).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 336948/12.2.2000 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος Ρόδος» (ΦΕΚ 206/Β/24.2.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201652/20 - 12 -2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Ρόδος»

- Προεδρικό Διάταγμα 93/7-10-2011 «Αναγνώριση Ονομασιών Προέλευσης Οίνων ΠΑΡΟΣ» (ΦΕΚ 224/Β/26-10-2011)

- Υπουργική Απόφαση αριθμ. 201614/12-12-2011 «Αναγνώριση Οίνων με ΠΟΠ Πάρος» (ΦΕΚ 2817/13-12-2011)

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 539/4.8.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/14.8.1971).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 213850/1572/11.2.1972 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/Β/12.10.1992).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235308/7.2.2002 «Τροποποίηση της Υ.Α. 213850/1572/11.2.1972 Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002).

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 680/20.10.1970 «Περί αναγνωρίσεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων Σάμος» (ΦΕΚ 229/Α/29.10.1970).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 212/3.3.1982 « Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 32/Α/17.3.1982).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 407346/13.11.1995 «Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης » (ΦΕΚ 954/Β/20.11.1995).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 2/22.12.1995 «Τροποποίηση του Π.Δ. 212/1982 Αναγνώρισης οίνων με ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας Σάμος ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 3/Α/12.1.1996).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 243/18.3.1982 « Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Λήμνος και με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Λήμνου ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 39/Α/29.3.1982).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 320 /7.8.1995 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 150) και του Π.Δ. 243/18.3.1982

Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Λήμνος και με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Λήμνου ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 175/Α/22.8.1995).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 206989/22-12-2011 με θέμα «Αναγνώριση Οίνων με ΠΟΠ Λήμνος»

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971 «Περί αναγνωρίσεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 221/18.3.1982 « Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Ρόδου ελεγχόμενης » (ΦΕΚ 36/Α/29.3.1982).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378503/3-9-1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Αμπέλου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 608/Β/21.9.1990).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 310947/24.12.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Λέσβου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 2042/Β/29.12.2010).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280931/16.7.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Χίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313005/20.9.2006 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ικαρίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).

-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. 340768/4.9.1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Θαψανών ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 817/Β/11.9.1997).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278468/28.2.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κω ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378508/3.9.1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Δωδεκανήσου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 609/Β/21.9.1990).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278466/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 378508/3.9.1990 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Δωδεκανήσου» (ΦΕΚ 363/Β/5.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201643 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δωδεκάνησος» (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011)

- 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)
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 **ΑΠ**, 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.