Ref. Ares(2011)1411332 - 30/12/2011

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

Όνομα προς καταχώρηση: Ήπειρος

Ισοδύναμος Όρος: Epirus

- ~~Ονομασία προέλευσης~~ (*)
- Γεωγραφική ένδειξη

[(*) διαγράφεται ότι δεν ισχύει]

Περιγραφή των οίνων

Α. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9.0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

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

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 17.5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***

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

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***

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

4. Οίνος λευκός γλυκός
Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % 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 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

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

Β. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.5 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l)]: Μέγιστη 9.0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 7.0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

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

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9.0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

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

2. Οίνος ερυθρωπός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 17.5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

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

Δ. ΟΙΝΟΣ ΗΜΙΑΦΡΩΔΗΣ

1. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Υπέρπιεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200mg/L

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

2. Οίνος λευκός ημιαφρώδης ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1.08
- Υπέρπιεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λαμπερό κίτρινο χρώμα. Πλούσια φρουτώδης μύτη και αρμονικό στόμα με απαλή γλυκύτητα που ισορροπεί αρμονικά με τη δροσιστική οξύτητα μακρά επίγευση

3. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Υπέρπιεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα λαμπερό ρόδινο. Σύνθετη φρουτώδη μύτη τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Ισορροπημένη γεύση με αρκετά πλούσιο σώμα και οξύτητα χαρακτηριστική του κλίματος της περιοχής.

4. Οίνος ερυθρωπός ημιαφρώδης ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1.08
- Υπέρπιεση στη φιάλη: 1 έως 2,5 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα λαμπερό ρόδινο. Σύνθετη φρουτώδη μύτη τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Ισορροπημένη γεύση με αρκετά πλούσιο σώμα, ευχάριστη γλυκύτητα και οξύτητα χαρακτηριστική της περιοχής.

Ε. ΟΙΝΟΣ ΑΦΡΩΔΗΣ
Οίνος λευκός αφρώδης Sec (Ξηρός)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.5 % 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: 3,0 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

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

1. Οίνος λευκός αφρώδης Demi sec(Ημίξηρος)

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.5 % 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: 3,0 bar
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 235 mg/L

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

*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.) **Ήπειρος** 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, Ορεινό Κτήμα, Ορεινοί Αμπελώνες, Λιαστός.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ
Σύμφωνα με την εθνική Νομοθεσία το δικαίωμα χρήσης του όρου **Τοπικός Οίνος Ηπείρου** ή **Ηπειρώτικος Τοπικός Οίνος** αναγνωρίζεται για οίνο ο οποίος προέρχεται από :
α) Τοπικό οίνο με ένδειξη Νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης ή μεγαλύτερης του Νομού που ευρίσκεται μέσα στο διαμέρισμα της Ηπείρου ,
β) Ανάμειξη των ανωτέρω τοπικών οίνων,
γ) Ανάμειξη των ανωτέρω τοπικών οίνων με οίνους από ποικιλίες αμπέλου και περιοχές
που μπορούν να δώσουν οίνους της κατηγορίας των ΠΟΠ και ευρίσκονται μέσα στο αμπελουργικό διαμέρισμα της Ηπείρου .
Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η ανάμειξη των οίνων να γίνεται μέσα στο αμπελουργικό διαμέρισμα της Ηπείρου , είτε στο στάδιο της παραγωγής είτε στο στάδιο της εμπορίας,
δ) Συνοινοποίηση σταφυλών ή και γλευκών προερχομένων από αμπελουργικές περιοχές της Ηπείρου που υπάρχουν τοπικοί οίνοι και από αμπελουργικές περιοχές της Ηπείρου που υπάρχουν οίνοι ΠΟΠ και
ε) Οινοποίηση σταφυλών ή και γλευκών από αμπελουργικές ζώνες οίνων ΠΟΠ της Ηπείρου .
Ειδικότερα ως προς τις πρακτικές οινοποίησης ακολουθούνται τα κάτωθι:

<u>Οινοποίηση λευκών οίνων</u>:
Λευκός οίνος ΠΓΕ Ήπειρος
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 ΗΠΕΙΡΟΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Ηπείρου.

<u>Οινοποίηση ερυθρών οίνων</u>:
Ο ερυθρός οίνος ΠΓΕ Ήπειρος παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.
Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΗΠΕΙΡΟΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Ηπείρου.

<u>Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων</u>:
Ο ερυθρωπός οίνος ΠΓΕ Ήπειρος 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 ΗΠΕΙΡΟΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Ηπείρου.

<u>Οινοποίηση ημιαφρωδών οίνων ΠΓΕ Ήπειρος:</u>
Η παραγωγή των ημιαφρωδών οίνων ακολουθεί την παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO_2 είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.

Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΗΠΕΙΡΟΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Ηπείρου.

<u>Οινοποίηση αφρωδών οίνων ΠΓΕ Ήπειρος:</u>
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. (Η μέθοδος παραγωγής θα πρέπει να αναφέρεται στη φιάλη).

Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΗΠΕΙΡΟΣ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Ηπείρου.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

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

b) Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθεις για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Ηπείρου καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 351698/5.5.2000 (ΦΕΚ 657/Β/23.5.2000).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Ήπειρος περιλαμβάνει όλες τις περιοχές της Ηπείρου για τις οποίες έχουν αναγνωρισθεί οίνοι ΠΓΕ και οίνοι ΠΟΠ και περιγράφονται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται για κάθε ποικιλία αναφέρεται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις αναγνώρισης των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ της Ηπείρου .

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 της Ηπείρου.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός οίνος **Π.Γ.Ε.** Ήπειρος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ντεμπίνα, Gewurtztraminer, Chardonnay,Riesling, Sauvignon blanc.
Ο ερυθρός οίνος **Π.Γ.Ε.** Ήπειρος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Βλάχικο, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc , Merlot, Syrah και Ξινόμαυρο.
Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε Ήπειρος παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Βλάχικο και Μπεκάρι, Ντεμπίνα, Gewurtztraminer, Chardonnay,Riesling, Sauvignon blanc. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc , Merlot, Syrah και Ξινόμαυρο

Όλες οι ανωτέρω ποικιλίες για να χρησιμοποιηθούν στη παρασκευή του ΠΓΕ ΗΠΕΙΡΟΣ οίνου πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Ηπείρου.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

1.Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.

Η καλλιέργεια του αμπελιού στην Ήπειρο και ιδιαίτερα στη Ζίτσα είναι πολύ παλιά. Γλωσσολογικά και ιστορικά στοιχεία μας δείχνουν ότι η Ντεμπίνα πρέπει να καλλιεργούνταν εδώ πριν από το 600 μΧ.
Στο νομό Ιωαννίνων η αμπελοκαλλιέργεια και ειδικότερα των ποικιλιών που προορίζονται για οινοποίηση χρονολογείται από τον 16ο αιώνα.
Στην Ήπειρο, οι **ιστορικοί αμπελώνες Βόρειας Ελλάδας** φτάνουν στο νότιο όριό τους, με τον ονομαστό ορεινό αμπελώνα Ζίτσας, που αναφέρεται από περιηγητές του 19^{ου} αι., για τα αφρώδη κρασιά του, από την ποικιλία ντεμπίνα.
Το 1954 οι αμπελουργοί της Ζίτσας ίδρυσαν Οινοποιητικό Συνεταιρισμό με μικρές εγκαταστάσεις. Έτσι έμειναν τα πράγματα μέχρι τις αρχές του 70 όπου η απειλή της ολοκληρωτικής εξαφάνισης μιας από τις καλύτερες ελληνικές λευκές ποικιλίες λόγω της φυλλοξήρας που ενέσκηψε ενεργοποίησαν κράτος και συνεταιριστικούς φορείς.
Το 1973 ιδρύεται το σύγχρονο Οινοποιείο Ζίτσας από την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων, το πρώτο ουσιαστικά οργανωμένο Οινοποιείο στη Βορειοδυτική Ελλάδα, ενώ ήδη από το 1972 οι οίνοι της ζώνης της Ζίτσας αναγνωρίζονται και νομοθετικά ως Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (V.Q.P.R.D.). Συγχρόνως στο πρώτο μισό της δεκαετίας του 70 εκσυγχρονίζεται η καλλιέργεια με αναμπέλωση, με χρήση αντιφυλλοξηρικών υποκειμένων και εισαγωγή των γραμμικών σχημάτων καλλιέργειας.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

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

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η μορφολογία του εδάφους της Ηπείρου είναι κυρίως ορεινό με κυρίαρχη την μεγαλύτερη οροσειρά της Ελλάδας, την Πίνδο. Η ψηλότερη κορυφή φτάνει τα 2.600 μέτρα. Το κλίμα του νομού Ιωαννίνων έχει τα χαρακτηριστικά του κλίματος του εσωτερικού της Ηπείρου ,ηπειρωτικό, υγρό και τραχύ. Οι κλιματολογικές συνθήκες επηρεάζονται από το ανάγλυφο του εδάφους, με αποτέλεσμα στα ορεινά να επικρατούν κατά τη διάρκεια του χειμώνα χαμηλές θερμοκρασίες. Η περιοχή χαρακτηρίζεται για τις έντονες βροχοπτώσεις, που θεωρούνται από τις μεγαλύτερες στην Ελλάδα.

Το μεγαλύτερο μέρος των Ιωαννίνων περιτριγυρίζεται από ογκώδη βουνά με πανύψηλες κορυφές που τροφοδοτούν ποτάμια μεγάλου μήκους. Ανάμεσά τους κοιλάδες μικρές και μεγάλες που κλείνουν μαζί με τη βλάστηση και την πανίδα ένα σύνολο άγριας ομορφιάς, πραγματικό θησαυρό για την Ήπειρο.

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. Ήπειρος

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η φήμη των οίνων Π.Γ.Ε. Ήπειρος οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος , κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

2.Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για αφρώδεις και ημιαφρώδεις

.Α Ιστορικός δεσμός για αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους

Ο οίνος παράγεται στην συγκεκριμένη περιοχή πάνω από δύο δεκαετίες, όταν ερευνητικές μελέτες έδειξαν ότι εκτός από ξηρούς οίνους η αμπελουργική αυτή ζώνη, με τις ποικιλίες που καλλιεργούνται και τις ευνοϊκές εδαφοκλιματολογικές συνθήκες θα μπορούσαν να δώσουν οίνους αφρώδεις και ημιαφρώδεις, με πολύ καλή ποιότητα και ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

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

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση για αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους

Στην περιοχή των Ιωαννίνων η τοπική λευκή ποικιλία Ντεμπίνα, μοναδική στην Ελλάδα, έχει αργή αρωματική ωρίμανση και δίνει αφρώδεις οίνους και ημιαφρώδης με τονισμένη οξύτητα. Η γρήγορη επέλαση του χειμώνα και η διακοπή της ζύμωσης έχουν δημιουργήσει μια μακρά παράδοση αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων.

Λεπτομέρειες του προϊόντος για αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους

Εδώ και δυο δεκαετίες οι αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνοι παράγονται συστηματικά από τα οργανωμένα οινοποιεία της περιοχής και απέκτησαν φήμη που είναι άμεσα συνδεδεμένη με τη γεωγραφική περιοχή καταγωγής τους. Είναι οίνοι με τυπικότητα και ιδιαίτερους ποιοτικούς χαρακτήρες. Έχουν λάβει μέρος σε εθνικούς και διεθνείς

διαγωνισμούς οίνων αποσπώντας βραβεία και διακρίσεις. Η παραγωγή τους καλύπτει το 10% της ολικής οινικής παραγωγής της περιοχής.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση για αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους

Η μοναδικότητα των αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων ΠΓΕ Ιωάννινα, 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.

Είναι οίνοι με τυπικότητα και ιδιαίτερους ποιοτικούς χαρακτήρες.

ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 351698/5.5.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Ηπειρώτικος Τοπικός οίνος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 657/Β/23.5.2000).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 183/16.3.1972 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 724/Β/1.12.1981).

Υπουργική Απόφαση αριθ. 228173/3709/15.4.1972 «Περί οίνων ονομασιών προέλευσης ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 287/Β/27.4.1972).

-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. 385757/18.8.1995 «Οίνοι ονομασιών Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος» (ΦΕΚ 747/Β/30.08.1995).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- 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. 269491/24-1-1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ιωαννίνων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 126/Β/26-2-97).

--Υπουργική Απόφαση αριθ. 259743/19.2.1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μέτσοβο ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997).

-Υπουργική Απόφαση αριθ280928/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 259743/19.2.1997 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Μέτσοβο » (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15.06.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για

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

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία
Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

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.) Ήπειρος είναι οι παρακάτω:
ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux.

ΕΛΕΓΧΟΙ
1.Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:
- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «ΤοπικόςΟίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 277562/ 28-2-1991 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αναβύσσου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 177/Β/ 27-3-1991).
-Β. Διάταγμα υπ΄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 ποιότητος» (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972).
-Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 446/10.6.1974 «Περί αντικαταστάσεως των άρθρων 1,2 και 3 του Β.Δ. 539/1971» (ΦΕΚ 174/Α/25.6.1974).
-Β. Διάταγμα υπ΄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 ποιότητος» (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).
- Βασιλικό Διάταγμα 539 /4.8.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/14.8.1971)
- Υπουργική Απόφαση 213850/1572/11.2.1972 «Περί οίνων ονομασιών προελεύσεως αντωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972)
- Προεδρικό Διάταγμα 446/10.6.1974 «Περί αντικαταστάσεως των άρθρων 1,2 και 3 του Β.Δ. 539/1971» (ΦΕΚ 174/Α/25.6.1974)
- Υπουργική Απόφαση 397066/26.8.1993 « Αναγνώριση του λευκού οίνου Πεζά ως ονομασία προέλευσης ανωτάτης ποιότητας» (ΦΕΚ 674/Β/2.9.1993)
- Βασιλικό Διάταγμα 502/16.7.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971)
- Υπουργική Απόφαση 358417/29.7.1971 «Περί οίνων ονομασιών προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972)
-Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1-10-1992 «Τροποποίηση των στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992).
- Προεδρικό Διάταγμα 375 /19.11.1997 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 243/Α/3.12.1997).
- Υπουργική Απόφαση 301958/25.2.1998 « Αναγνώριση του λευκού οίνου Σητεία ως ονομασία προέλευσης ανωτάτης ποιότητας» (ΦΕΚ 227/Β/9.3.1998)
- Διόρθωση Σφαλμάτων (ΦΕΚ 390/Β/29.4.1998)
- Προεδρικό Διάταγμα 139/2011 « Αναγνώριση Οίνων Ονομασίας Προέλευσης ΧΑΝΔΑΚΑΣ– CANDIA» (ΦΕΚ 260/Α/13.12.2011)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340586/1.9.1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Λασιθίου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278464/28.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340586/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Λασιθίου» (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340587/1.9.1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ηρακλείου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278465/26.02.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340587/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ηρακλείου » (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201642/15.12.2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Ηρακλείο » (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378502/3.9.1990 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κίσσαμου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 609/Β/21.9.1990).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316844/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 378502/3.9.1990 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Κίσσαμου» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 310942/24.12.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ρεθύμνου ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 2040/Β/29.12.2010).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 310943/24.12.2010 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Χανιά ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 2040/Β/29.12.2010).
- 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 **ΚΡ**, 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.