Ref. Ares(2011)1411508 - 30/12/2011

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

Όνομα προς καταχώρηση: Πελοπόννησος
Ισοδύναμος Όρος: Peloponnese

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.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 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: 10.5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος:10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: 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: 10.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/ l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: 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: 10.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/ l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: 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

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l)]: Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0
- 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: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (gr/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: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (gr/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: 11.0 % 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 : 10,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5% 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: 10,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: 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: 10,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (gr/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: 10,5 % 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.

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 εσπεροειδών, 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.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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 εσπεροειδών, 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.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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 εσπεροειδών, 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.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 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.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10 ,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- 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

*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.) **Πελοπόννησος** και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινοί Αμπελώνες, Πύργος.

Σύμφωνα με την εθνική Νομοθεσία (Υπουργική Απόφαση αριθ.321813/29-8-2007 (ΦΕΚ 1723/Β29-8-2007) το δικαίωμα χρήσης του όρου **ΠΓΕ Πελοπόννησος** αναγνωρίζεται για οίνο ο οποίος προέρχεται από :

α) Οίνο με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) που παράγεται στο αμπελουργικό διαμέρισμα της Πελοποννήσου,

β) Ανάμιξη οίνων με ΠΓΕ νομού ή περιοχής μεγαλύτερης ή μικρότερης νομού που βρίσκονται μέσα στην αμπελουργική ζώνη της Πελοποννήσου,

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 της Πελοποννήσου.

Απαραίτητη προϋπόθεση είναι η ανάμειξη των οίνων να γίνεται μέσα στο αμπελουργικό διαμέρισμα της Πελοποννήσου, είτε στο στάδιο της παραγωγής είτε στο στάδιο της εμπορίας,

δ) Συνοινοποίηση σταφυλών ή και γλευκών προερχομένων από αμπελουργικές περιοχές της Πελοποννήσου που δίνουν οίνους Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης και από αμπελουργικές ζώνες της Πελοποννήσου δίνουν οίνους ΠΟΠ και

ε) Οινοποίηση σταφυλιών ή και γλευκών από αμπελουργικές ζώνες οίνων ΠΟΠ της Πελοποννήσου.

Ειδικότερα ως προς τις πρακτικές οινοποίησης ακολουθούνται τα κάτωθι:

<u>Οινοποίηση λευκών οίνων</u>:

Λευκός οίνος ΠΓΕ Πελοποννήσου

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 Πελοπόννησος πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Πελοποννήσου.

<u>Οινοποίηση ερυθρών οίνων</u>:

Ο ερυθρός οίνος ΠΓΕ Πελοποννήσου παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

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

<u>Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων</u>:

Ο ερυθρωπός οίνος ΠΓΕ Πελοποννήσου 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 Πελοπόννησος πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Πελοποννήσου.

<u>Οινοποίηση ημιαφρωδών οίνων</u>

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

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 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. **Πελοπόννησος** καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 340577/1.9.1989 (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989) 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. **Πελοπόννησος** περιλαμβάνει όλες τις περιοχές της Πελοποννήσου 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 που παράγονται στην αμπελουργική ζώνη της Πελοποννήσου.

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 Πελοποννήσου.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αηδάνι Άσπρο, Αθήρι, Ασπρούδες, Ασύρτικο, Κυδωνίτσα, Λαγόρθι, Μαλαγουζιά, Μονεμβασιά,

Μοσχάτο άσπρο, Μοσχοφίλερο (Φιλέρι), Πετρουλιανός, Ροδίτης, Ροκανιάρης, Σαββατιανό, Σιδερίτης, Σκιαδόπουλο, Chardonnay, Sauvignon blanc, Arintho, Viognier, Riesling, Ρομπόλα, Gewurtztraminer και Ugni blanc.

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Αυγουστιάτης, Βοϊδομάτης, Βολοίτσα Μαύρη Θράψα, Κολλινιάτικο, Μανδηλαριά, Μαύρο Καλαβρυτινό, Μαυροδάφνη, Μαυρούδι, Μαυρούδια, Σκυλοπνίχτης, Φωκιανό, Χονδρόμαυρο Καλαβρυτινό, Ψιλόμαυρο Καλαβρυτινό, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache rouge, Merlot, Tempranillo, Mourvedre, Carignan, Syrah και Refosco.

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε Πελοπόννησος παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται στους λευκούς και ερυθρούς οίνους.

Ο ημιαφρώδης λευκός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος οίνος παράγεται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Πελοπόννησος και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Πελοποννήσου.

Ο ημιαφρώδης ερυθρωπός ξηρός ημίξηρος και ημίγλυκος οίνος παράγεται από ποικιλίες αμπέλου από αυτές που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου με ΠΓΕ Πελοπόννησος και καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Πελοποννήσου.

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

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Μεσσηνία, όπως και σε όλη την Ελλάδα, ήταν γνωστή από την αρχαιότητα. Στα έπη του Ομήρου υπάρχουν αναφορές για διάφορες περιοχές της Μεσσηνίας, οι οποίες μαρτυρούν παράδοση στην παραγωγή κρασιού. Συγκεκριμένα την περιοχή Μεθώνης Μεσσηνίας (παλαιά Πήδασο) χαρακτηρίζει κατάφυτη από αμπέλια: "..... καλήν τ' Αίπειαν και Πήδασον αμπελόεσσαν" (Ι στιχ. 152 και 294). Ακόμη, στο γεύμα, που παρέθεσε ο βασιλιάς της Πύλου Νέστορας στον Τηλέμαχο, ο Όμηρος αναφέρει ότι οι καλεσμένοι ήπιαν κρασί μέσα σε χρυσά κύπελλα: "...εν δ' οίνον έχευεν χρυσείω δέπαι..." (γ στιχ 41). Ο Παυσανίας επίσης, στα "Μεσσηνιακά" αναφέρει ότι το βουνό Εύα πήρε το όνομά του από το Βακχικό επιφώνημα "ευοί", που πρώτος εδώ είπε ο Διόνυσος και οι γυναίκες, που τον ακολουθούσαν.

Η διονυσιακή λατρεία ήταν γνωστή στον ελλαδικό χώρο τουλάχιστον από τα τέλη της $2^{ης}$ χιλιετίας π.Χ. Στο γεγονός αυτό συνηγορεί και η ανακάλυψη ότι το όνομα του θεού μαρτυρείται σε πινακίδες της Γραμμικής Β΄ από την Πύλο, ίσως μάλιστα σε σύνδεση με τον οίνο κι αποδεικνύει ότι ο Διόνυσος ήταν γνωστός ήδη από το $13^{ο}$ αιώνα π.Χ. (Otto 1969, σελ. 152). Το όνομα του (Di-wo-nu-so-jo) μαρτυρείται και σε πινακίδες της Γραμμικής Β΄ από την Πύλο ($13^{ος}$ αι. π.Χ.) από τους Chadwick και Ventri.

Ένα από τα βασίλεια που άκμασαν στην Ελλάδα τον 14ο και 13ο αιώνα π.Χ. ήταν η Πύλος, με τον σοφό βασιλιά της Νέστορα να διεκδικεί μία από τις πλέον σεβαστές θέσεις στα ομηρικά έπη, ενώ στα νεότερα χρόνια οι ανασκαφές στο ανάκτορο φέρνοντας στο φως περί

τις χίλιες πινακίδες με Γραμμική Β΄ γραφή προσφέρουν πλήθος πληροφοριών για τη μυκηναϊκή εποχή. Πρώτοι ανασκαφείς της Πύλου, οι Αμερικανοί *Καρλ Μπλέγκεν* - πρωτοπόρος της αρχαιολογίας στην Ελλάδα - και *Μάριον Ρόουσον,* είναι οι συγγραφείς του μικρού οδηγού «Στο ανάκτορο του Νέστορα», όπου το Δωμάτιο Αναμονής υπήρχαν δύο μεγάλοι πίθοι με κρασί για τους επισκέπτες. Το διπλανό δωμάτιο ήταν αποθήκη τροφίμων με εκατοντάδες κύλικες πάνω σε ξύλινα ράφια όπου αποθήκευαν το λάδι και το κρασί.
Ο Μάικλ Βέντρις, ο βρετανός αρχιτέκτονας που αποκρυπτογράφησε τη γραφή των Μυκηναίων, είδε να αποκαλύπτεται μέσα από τα παράξενα ιδεογράμματα της ελιάς, του αρωματισμένου λαδιού με τριαντάφυλλο, φασκόμηλο ή χένα, του κρασιού και άλλων προϊόντων της περιοχής, ένας άγνωστος, ως τότε, κόσμος. Και το ίδιο το ανάκτορο, που αποκάλυψε την πρώιμη ιστορία ολόκληρης της Μεσσηνίας, ήταν θαμμένο κάτω από το χώμα, στον λόφο του Ανω Εγκλιανού και οι αρχαιολόγοι έπρεπε να σκάψουν για να το βρουν.
Στις Μυκήνες, στη Σπάρτη, στην Πύλο αποδεδειγμένα καλλιεργούσαν αμπέλια και οινοποιούσαν. Εχουν βρεθεί σε ανασκαφές πιθάρια, τα οποία μας βοηθούν να υπολογίσουμε τις ποσότητες κρασιού, που αποθηκεύονταν στα κελάρια.

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. 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.
Η Πελοπόννησος είναι η μεγαλύτερη οινοπαραγωγός περιοχή της Ελλάδας. Από 220.000 στρέμματα αμπελώνων, κάθε χρόνο παράγονται γύρω στα 1.500.000 εκατόλιτρα κρασιών. Λευκά, ροζέ, ερυθρά, αφρώδη, γλυκά η γκάμα τους είναι πολύ μεγάλη. Ξακουστές Ονομασίες Προέλευσης: Νεμέα, Μαντινεία, Πάτρα, Μοσχάτο Πατρών, Μαυροδάφνη Πατρών, Μοσχάτο Ρίου Πατρών και Τοπικοί Οίνοι: Πελοποννησιακός, Κορίνθου, Αχαϊκός, Κλημέντι, Αρκαδίας, Ηλείας, Ιλίου, Τεγέας, Λακωνίας, Μονεμβασίας, Μεσσηνίας, Πυλίας, Τριφυλίας, Λετρίνων, Πισσάτιδος, Πλαγιών Αιγιαλείας, Πλαγιών Πετρωτού.

Νεμέα

Ο αμπελώνας της Νεμέας αναπτύσσεται στον κάμπο μέχρι και τους πρόποδες του Κυλληνίου Όρους, σε έκταση 22.000 στρεμμάτων. Τα αμπέλια αρχίζουν στα 200 και φτάνουν στα 850 μέτρα, με μοναδική ποικιλία σταφυλιού το Αγιωργίτικο. Βαθύ μπλε, με σφαιρικές ρόγες και παχύ φλοιό, το πανέμορφο, χαρισματικό σταφύλι με τη βελούδινη επιδερμίδα είναι περιζήτητο. Ευδοκιμεί όμως και διαπρέπει εδώ όπου οι δροσεροί βοριάδες και οι χαμηλές θερμοκρασίες, που συνήθως επικρατούν, βοηθούν στην ομαλή ωρίμανσή του. Από το 1971 το ερυθρό, ξηρό κρασί Νεμέα, ένα από τα πιο κλασικά ερυθρά της χώρας μας, ανήκει στην κατηγορία των Ο.Π.Α.Π. Καθώς όμως η Νεμέα είναι η μεγαλύτερη ζώνη Ο.Π.Α.Π της Ελλάδας, είναι προφανές πως εμφανίζει και εξαιρετική ανομοιογένεια. Διαφορετικά υψόμετρα, εδάφη, μικροκλίματα συνθέτουν ένα παζλ πολυπλοκότητας που αυτόματα μεταφράζεται σε πληθώρα από τύπους κρασιού.

Μαντινεία

Οι αμπελώνες της αμπελουργικής ζώνης της Μαντινείας βρίσκονται βορειοανατολικά της Τρίπολης. Το υψόμετρο ξεπερνά τα 650 μέτρα και το έδαφος είναι εν γένει φτωχό, καλά σταγγιζόμενο. Όσο για το κλίμα, χαρακτηρίζεται από πολλές βροχές και χιόνια τον χειμώνα, συχνές μπόρες και καταιγίδες το καλοκαίρι και θερμοκρασίες χαμηλές, συγκριτικά με τις περισσότερες άλλες περιοχές της ηπειρωτικής χώρας. Αυτά τα στοιχεία του οικοσυστήματος συντελούν στην επιμήκυνση της περιόδου ωρίμανσης των σταφυλιών. Έτσι τ' αμπέλια στη

Μαντινεία ωριμάζουν συνήθως στο δεύτερο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου, αρκετά αργά για μια νότια ελληνική περιοχή.
Τα σταφύλια που καλλιεργούνται είναι δύο λευκά: το Μοσχοφίλερο και η Ασπρούδα. Η ντίβα του αμπελώνα είναι βεβαίως το πρώτο που κυριαρχεί και στις καλλιέργειες. Το Μοσχοφίλερο το βρίσκουμε αποκλειστικά εδώ, αν κι ένας λιγότερο αρωματικός κλώνος, το Φιλέρι, καλλιεργείται στη νότια Πελοπόννησο, στη Λακωνία. Είναι σταφύλι με ελαφρώς κοκκινωπή φλούδα, όμως το κρασί που παράγουν στη Μαντινεία από την οινοποίησή του, είναι λευκό. Ένα άλλο χαρακτηριστικό του Μοσχοφίλερου είναι το έντονο, εύκολα αναγνωρίσιμο άρωμά του. Με μοσχατίζουσες νότες θυμίζει στην πιο καθαρή έκφρασή του τριαντάφυλλο, ενώ στα πιο πολύπλοκα κρασιά μπορεί να πλαισιωθεί από αρώματα μέντας και λεμονιού. Τέλος πρέπει να έχουμε υπόψη μας πως το Μοσχοφίλερο ακόμα και στην πλήρη ωρίμανσή του, εμφανίζεται με ευχάριστη οξύτητα. Όλα τα παραπάνω εκφράζουν τον χαρακτήρα των λευκών ξηρών κρασιών της Μαντινείας. Λαμπερά, αρωματικά, φίνα, κομψά και ζωηρά, φέρουν την ένδειξη Ο.Π.Α.Π. Ο χαρακτήρας του Μοσχοφίλερου έχει οδηγήσει τους οινοπαραγωγούς της ζώνης στην παραγωγή και αξιόλογων αφρωδών κρασιών.

Αχαΐα

Με αμπελώνες που ξεπερνούν τις 67.000 στρέμματα, μας προτείνει 4 κρασιά Ονομασίας Προέλευσης. Το μοναδικό ξηρό είναι το λευκό φρουτώδες Ο.Π.Α.Π. Πάτρα που φτιάχνεται από Ροδίτη. Κι όταν τα σταφύλια προέρχονται από ορεινούς και με ελεγχόμενη παραγωγή αμπελώνες, τότε το κρασί ξαφνιάζει με την ιδιαίτερα έντονη μύτη και την πληθωρική του γεύση.
Τα υπόλοιπα τρία κρασιά Ονομασίας Προέλευσης της Αχαΐας είναι γλυκά και Ο.Π.Ε.: Μοσχάτο Πατρών, Μοσχάτο Ρίου Πατρών και η παγκοσμίως γνωστή Μαυροδάφνη Πατρών. Τα δύο πρώτα παράγονται από το λευκό Μοσχάτο, γνωστό στην παγκόσμια αμπελογραφία ως Muscat blanc a petits grains. Το τρίτο, από το σταφύλι Μαυροδάφνη και Μαύρη Κορινθιακή.
Λίγο πιο έξω από το Αίγιο, βρίσκεται η **Αιγιάλεια**, μια περιοχή που είναι ολόκληρη ένα εξαιρετικό φυσικό τοπίο με εκπληκτική θέα στη θάλασσα. Μια ζώνη, της οποίας οι αρετές αναφέρονται από τον Παυσανία ακόμη, στα Αχαϊκά του. Εκτός των άλλων όμως, η Αιγιαλεία, στις πλαγιές του Παναχαϊκού όρους και του Χελμού, είναι ένας χαρισματικός και πολυσχιδής αμπελότοπος. Στους βορινούς λόφους που απολαμβάνουν δροσερά ρεύματα αέρα, και σε αμπέλια με χαμηλότερες στρεμματικές αποδόσεις από την υπόλοιπη Αχαΐα, παράγονται οι Τοπικοί Οίνοι Αιγιαλείας. Λευκοί με ιδιαίτερο στυλ και πλούσιοι ερυθροί με χαρακτήρα που εξελίσσεται όμορφα μέσα στο χρόνο. Στην ποικιλιακή τους σύνθεση συμμετέχουν οι ποικιλίες: Ροδίτης, Chardonnay, Λαγόρθι, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Ηλεία

Σε αμπελώνες γύρω από τον Πύργο παράγονται οι Τοπικοί Οίνοι Λετρίνων, από το Refosco - ερυθρό σταφύλι βορειοϊταλικής προέλευσης, ρωμαλέο, ανθεκτικό στις ασθένειες, με νεύρο και πλούσιο σε τανίνες- και τη Μαυροδάφνη που με το βελούδινο άγγιγμά της ολοκληρώνει την προσωπικότητα του κρασιού. Οι ενδείξεις Τοπικός Οίνος Πισσάτιδος και Ηλείας αφορούν στα λευκά, ροζέ και ερυθρά κρασιά από τις παραπάνω ποικιλίες καθώς επίσης από Ροδίτη, Φιλέρι, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Grenach Rouge.

Μεσσηνία

Το σχετικά χαμηλό υψόμετρο, το εύφορο έδαφος, το γλυκό κλίμα, η μεγάλη ηλιοφάνεια και οι ξηροθερμικές συνθήκες που επικρατούν κατά την περίοδο της ωρίμανσης των σταφυλιών, έχουν καθορίσει και την ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα της Μεσσηνίας. Από τις ελληνικές ποικιλίες φυτεύτηκαν ο Ροδίτης, το Φιλέρι, το Ασύρτικο, το Φωκιανό και η Μαντηλαριά. Κυρίως όμως οι αμπελουργοί στράφηκαν στα ξενικά σταφύλια. Chardonnay, Ugni blanc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache rouge, Merlot, Carignan καλύπτουν το

μεγαλύτερο τμήμα των αμπελώνων. Και τα κρασιά που παράγονται, κυκλοφορούν με ένδειξη Τοπικών Οίνων Μεσσηνίας, Πυλίας, Τριφυλίας.

Λακωνία

Οι αμπελώνες της Μονεμβασιάς και γενικά της Λακωνίας –έκτασης περίπου 7.000 στρεμμάτων- βασίζονται σε ελληνικές ποικιλίες. Από τη λευκή Κυδωνίτσα, που καλλιεργείται αποκλειστικά εδώ, σε συνδυασμό με τις επίσης τοπικές Μονεμβασιά, Πετρουλιανό, Θράψα και το εκλεκτό Ασύρτικο παράγονται οι λευκοί Τοπικοί οίνοι Λακωνίας και Μονεμβασίας. Αντίστοιχα, στην ποικιλιακή σύνθεση των πλούσιων σε αρώματα και γεύση ερυθρών Τοπικών Οίνων υπεισέρχεται το Μαυρούδι (μια παλιά ερυθρή ποικιλία που εικάζεται πως συμμετείχε στην παραγωγή της Malvasia) και το Αγιωργίτικο.

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. Πελοπόννησος

Αιτιώδης αλληλεπίδραση
Η φήμη των οίνων ΠΓΕ Πελοπόννησος 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 ημιαφρώδεις οίνους

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

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

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση
Το ανάγλυφο του εδάφους της ζώνης του ΠΓΕ Αχαΐα, ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας, ΠΓΕ Αρκαδία και παρουσιάζει έντονη ποικιλομορφία και καλύπτει εκτάσεις, ημιορεινές και ορεινές. Η περιοχή αυτή είναι κατάλληλη για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων.

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 ημιαφρωδών οίνων.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται στην οριοθετημένη ζώνη του ΠΓΕ Αχαϊα, ΠΓΕ Πλαγιές Αιγιαλείας, ΠΓΕ Αρκαδία 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.

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 340577/1.9.1989 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποιήσεως της ένδειξης Πελοποννησιακός Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου Οίνων» (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989)
- Υπουργική Απόφαση 380238/31.7.2000 «Τροποποιήσεις αποφάσεων διαμερισματικών Τοπικών οίνων» (ΦΕΚ 1012/Β/10.8.2000).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).
-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 625/4.10.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 196/Α/12.10.1971).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 396425/22.10.1971 « Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 1880/Β/27.10.1971).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 291/7.8.1992 «Τροποποίηση του Β.Δ. 625/4.10.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασίων προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 148/Α/2.9.1992).
-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 αριθ. 70/20.3.1996 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος Μαντίνεια» (ΦΕΚ 57/Α/27.3.1996).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 92/7.10.2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ» (ΦΕΚ 224/Α/26.10.2011).
-Υπουργική απόφαση αριθ. 201640/15-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ»(ΦΕΚ 2899/Β/2-0.12.2011)
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 201/5.5.1993 «Αναγνώριση ονομασίας προελεύσεως Μαυροδάφνη Πατρών ελεγχόμενη» (ΦΕΚ 75/Α/21.5.1993).
- Προεδρικό Διάταγμα Τροποποίηση του Π.Δ. 201/1993 «Αναγνώριση ονομασίας προελεύσεως Μαυροδάφνη Πατρών ελεγχόμενη» (ΦΕΚ 127/Α/5.8.1994).
- «Διόρθωση Σφαλμάτων στο Π.Δ. 201/1993» (ΦΕΚ 111/Α/29.6.1993).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 198/23.7.1994 «Διόρθωση Σφαλμάτων στο Π.Δ. 201/1993» (ΦΕΚ 127/Α/5.8.1994).
- Υπουργική απόφαση αριθμ. 386323/3803/10-11-76 «περί μεταποιήσεως σταφυλών εκτός ζώνης οίνων ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 1407/Β/26.11.1976)
-Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 179/1.10.2009 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ – MALVASIA » (ΦΕΚ 208/Α/2.10.2009).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280927/16.7.2010 «Αναγνώριση οίνων Μονεμβασία – Malvasia ως Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010)..
-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971 «Περί αναγνωρίσεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 220/18.3.1982 « Για την αναγνωρίση οίνων με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Πατρών ελεγχόμενης και με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Ρίου Πατρών ελεγχόμενη» (ΦΕΚ 36/Α/29.3.1982).
-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 539/4.8.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/26.7.1971).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 378022/15.9.1971 « Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 773/Β/27.9.1971).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 446/10.6.1974 «Περί αντικαταστάσεως των άρθρων 1,2 και 3 του Β.Δ. 539/1971 Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 174/Α/25.6.1974).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 457/15.9.1988 «Τροποποίηση του Β.Δ. 539/1971 Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 210/Α/26.9.1988).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 21/21.1.1995 «Αντικατάσταση του άρθρου 1 του Β.Δ. 539/1971 Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 16/Α/31.1.1995).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 323530/15.2.1995 « Τροποποίηση της Υ.Α. 378022/15.9.1971» (ΦΕΚ 126/Β/24.2.1995).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 285854/27.8.2004 « Τροποποίηση της Υ.Α. 378022/15.9.1971» (ΦΕΚ 1366/Β/06.09.2004).
-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 205/31.3.1972 «Περί αναγνωρίσεως ονομασίας προελεύσεως οίνων ΠΑΤΡΑ» (ΦΕΚ 49/Α/14.4.1972).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 228173/3709/15.4.1972 «Περί οίνων ονομασιών προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος » (ΦΕΚ 287/Β/27.4.1972).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387431/11.9.2000 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος Πάτρα» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 385757/18.8.1995 «Οίνοι Ονομασιών Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος» (ΦΕΚ 747/Β/30.08.1995).
-Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 160 /5.6.2000 «Αναγνώριση Ονομασίας Προέλευσης οίνων Πάτρα» (ΦΕΚ 142/Α/14.6.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387431 /11.9.2000 «Αναγνώριση οίνων Ονομασιών Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος ΠΑΤΡΑ» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 300446/05.6.2008 «Αναγνώριση Τοπικού Οίνου Αργολίδας » (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 330549/18.7.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αρκαδίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 650/Β/30.7.1996).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 311500/10.7.2009 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 330549/18.7.1996 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Αρκαδίας» (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 285856/27.8.2004 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αχαΐας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1366/Β/6-9-2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316841/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 285856/27.8.2004 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Αχαΐας» (ΦΕΚ 1850/Β/14-12-2004).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 201639 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αχαΐα» (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011)

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 351779/12.6.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιών/Πετρωτού ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 417/Β/1.7.1992).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 285855/27.8.2004 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ηλείας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1366/Β/6.9.2004).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316842/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 285855/27.8.2004 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ηλείας» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278471/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 316842/29.11.2004 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Ηλείας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 330583/7.8.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κλημέντι ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 765/Β/28.8.1996).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278472/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 330583/7.8.1996 Υπ. Απόφασης Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κλημέντι ως περιγραφικού στοιχείου οίνου » (ΦΕΚ 363/Β/5.3.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 372558/5.7.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κορινθίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 941/Β/28.7.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278470/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 372558/5.7.2000 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Κορινθίας» (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 320135/1.9.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 278470/26.2.2008 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Κορινθίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1806/Β/9.9.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387430/11.9.2000 Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Λακωνίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278463/28.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 387430/11.9.2000 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Λακωνίας» (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 320085/28.7.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 278463/28.2.2008 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Λακωνίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1605/Β/11.8.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397092/6.9.1993 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Λετρίνων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 718/Β/16.9.1993).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316854/29.11.2004 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Λετρίνων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340585/1.9.1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μεσσηνίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316846/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340585/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Μεσσηνίας» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 351700/5.5.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πισάτιδος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 657/Β/23.5.2000)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 269492/24.1.1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Αιγιαλείας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 126/Β/26.2.1997).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 201613 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πλαγιές Αιγιαλείας» (ΦΕΚ 2817/Β/13.12.2011)

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 201613 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πλαγιές Αιγιαλείας » (ΦΕΚ 2817/Β/13.12.2011)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340588/01-09-1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πυλίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316848/29.11.2004 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πυλίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004) .
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 437358/5.11.1993 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Τεγέας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ ΦΕΚ 849/Β/11.11.1993).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340588/1.9.1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Τριφυλίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313010/20.9.2006 «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 340588/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Τριφυλίας.» (ΦΕΚ ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15.06.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων»στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)
- Νόμος υπ'άριθ.427/30-8-1976 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής»» «(ΦΕΚ 230/Α31-8-1976)

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.) Πελοπόννησος 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, ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vieux vignobles ή Vin de vielles vignes, ΛΙΑΣΤΟΣ/ Liastos/ Vin de paille.

Δ) Περιορισμοί στην αναγραφή ποικιλίας

Δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και την παρουσίαση, με την έννοια που ορίζονται στο άρθρο 118κγ του Καν(ΕΚ)1234/2007, η αναγραφή του ονόματος των ποικιλιών «Μαυροδάφνη», «Ρομπόλα» και «Μονεμβασιά», στους ανωτέρω οίνους σύμφωνα με τα άρθρα 118ιγ του Καν(ΕΚ) 1234/2007 και 3 του Ν. 427/1976 καθώς και με τις διατάξεις του άρθρου 70 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής.

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 340577/1.9.1989 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποιήσεως της ένδειξης πελοποννησιακός Τοπικός Οίνος ως περιγραφικού στοιχείου Οίνων» (ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989)
- Υπουργική Απόφαση 380238/31.7.2000 «Τροποποιήσεις αποφάσεων διαμερισματικών Τοπικών οίνων» (ΦΕΚ 1012/Β/10.8.2000).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).
-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 625/4.10.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 196/Α/12.10.1971).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 396425/22.10.197 « Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 1880/Β/27.10.1971).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 291/7.8.1992 «Τροποποίηση του Β.Δ. 25/4.10.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασίων προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 148/Α/2.9.1992).
-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 αριθ. 70/20.3.1996 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος Μαντίνεια» (ΦΕΚ 57/Α/27.3.1996).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 92/7.10.2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ» (ΦΕΚ 224/Α/26.10.2011).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 201/5.5.1993 «Αναγνώριση ονομασίας προελεύσεως Μαυροδάφνη Πατρών ελεγχόμενη» (ΦΕΚ 75/Α/21.5.1993).
- «Διόρθωση Σφαλμάτων στο Π.Δ. 201/1993» (ΦΕΚ 111/Α/29.6.1993).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 198/23.7.1994 «Διόρθωση Σφαλμάτων στο Π.Δ. 201/1993» (ΦΕΚ 127/Α/5.8.1994).
-Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 179/1.10.2009 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ – MALVASIA » (ΦΕΚ 208/Α/2.10.2009).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280927/16.7.2010 «Αναγνώριση οίνων ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑ – MALVASIA ως Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).
-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971 «Περί αναγνωρίσεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 220/18.3.1982 « Για την αναγνωρίση οίνων με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Πατρών ελεγχόμενης και με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Ρίου Πατρών ελεγχόμενη» (ΦΕΚ 36/Α/29.3.1982).
-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 539/4.8.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/26.7.1971).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 378022/15.9.1971 « Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 773/Β/27.9.1971).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 416/10.6.1974 «Περί αντικαταστάσεως των άρθρων 1,2 και 3 του Β.Δ. 539/1971 Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 174/Α/25.6.1974).
- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 457/15.9.1988 «Τροποποίηση του Β.Δ. 539/1971 Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 210/Α/26.9.1988).
-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 αριθ. 21/21.1.1995 «Αντικατάσταση του άρθρου 1 του Β.Δ. 539/1971 Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 16/Α/31.1.1995).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 323530/15.2.1995 « Τροποποίηση της Υ.Α. 378022/15.9.1971» (ΦΕΚ 126/Β/24.2.1995).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 285854/27.8.2004 « Τροποποίηση της Υ.Α. 378022/15.9.1971» (ΦΕΚ 1366/Β/06.09.2004).
-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 205/31.3.1972 «Περί αναγνωρίσεως ονομασίας προελεύσεως οίνων ΠΑΤΡΑΙ» (ΦΕΚ 49/Α/14.4.1972).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 228173/3709/15.4.1972 «Περί οίνων ονομασιών προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος » (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. 387432/11.9.2000 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος Πάτρα» (ΦΕΚ 1177/Β/25.9.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 385757/18.8.1995 «Οίνοι Ονομασιών Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος» (ΦΕΚ 747/Β/30.08.1995).
-Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 160 /5.6.2000 «Αναγνώριση Ονομασίας Προέλευσης οίνων Πάτρα» (ΦΕΚ 142/Α/14.6.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387431 /11.9.2000 «Αναγνώριση οίνων Ονομασιών Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος ΠΑΤΡΑ» (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 300446/05.6.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αργολίδας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 330549/18.7.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αρκαδίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 650/Β/30.7.1996).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 311500/10.7.2009 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 330549/18.7.1996 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Αρκαδίας» (ΦΕΚ 1493/Β/23.7.2009).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 285856/27.8.2004 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Αχαΐας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1366/Β/6-9-2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316841/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 285856/27.8.2004 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Αχαΐας» (ΦΕΚ 1850/Β/14-12-2004).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 201639 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Αχαΐα» (ΦΕΚ 2899/Β/20.12.2011)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 285855/27.8.2004 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Ηλείας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 1366/Β/6.9.2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316842/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 285855/27.8.2004 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Ηλείας» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278471/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 316842/29.11.2004 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Ηλείας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 330583/7.8.1996 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κλημέντι ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 765/Β/28.8.1996).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278472/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 330583/7.8.1996 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Κλημέντι » (ΦΕΚ 363/Β/5.3.2008).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 372558/5.7.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κορινθίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 941/Β/28.7.2000).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278470/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 372558/5.7.2000 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Κορινθίας» (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 320135/1.9.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 278470/26.2.2008 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Κορινθίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1806/Β/9.9.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278463/28.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 387430/11.9.2000 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Λακωνίας» (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 351779/12.6.1992 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιών/Πετρωτού ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 417/Β/1.7.1992).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 320085/28.7.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. . 278463/28.2.2008 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Λακωνίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1605/Β/11.8.2008).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397092/6.9.1993 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Λετρίνων ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 718/Β/16.9.1993).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316854/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 397092/6.9.1993 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Λετρίνων» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340585/1.9.1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Μεσσηνίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316846/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340585/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Μεσσηνίας» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 351700/5.5.2000 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πισάτιδος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 657/Β/23.5.2000)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 269492/24.1.1997 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πλαγιές Αιγιαλείας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 126/Β/26.2.1997).
- Υπουργική Απόφαση αριθ. 201613 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Πλαγιές Αιγιαλείας » (ΦΕΚ 2817/Β/13.12.2011)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340588/01-09-1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Πυλίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 694/Β/15-09-1989).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316848/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340588/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Πυλίας» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004) .
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 437358/5.11.1993 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Τεγέας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ ΦΕΚ 849/Β/11.11.1993).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 340588/1.9.1989 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Τριφυλίας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ ΦΕΚ 694/Β/15.9.1989).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313010/20.9.2006 «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 340588/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Τριφυλίας.» (ΦΕΚ ΦΕΚ 1436/Β/29.9.2006).
- 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)
- 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 **ΠΕ**, 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 Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής
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 Ποιοτικού Ελέγχου.