

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

1. Όνομα καταχώρησης Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης:

Κόρινθος

Ισοδύναμος Όρος: Κορινθία (el) / Korinthos (en) / Korinthia (en)

2. Περιγραφή των οίνων

Α. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

2.1. Οίνος Λευκός Ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα κιτρινοπράσινο.

Οσμή: Λεπτά αρώματα που διαφοροποιούνται ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Οίνοι μεσαίας οξύτητας, τραγανοί, σχετικά πλούσιοι σε σώμα, με ωραία, καθαρή επίγευση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.~~

- **Ελάχιστος** Ολικός αλκοολικός τίτλος: ~~Ελάχιστος~~ 11,0 % vol

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,0% vol

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0

~~Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 — Μέγιστη 7,5~~

- **Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ**

~~Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08~~

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

- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2.2. Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα έντονο ερυθρό.

Οσμή: Αρώματα κόκκινων φρούτων τυπικά, των ποικιλιών από τις οποίες προέρχονται.

Γεύση: μεσαίου σώματος, με ισορροπημένη οξύτητα, καθαροί και έντονοι.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.~~

- **Ελάχιστος** ολικός αλκοολικός τίτλος: ~~Ελάχιστος~~ 11,5 % vol

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5—Μέγιστη 7,0
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L***
- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

2.3. Οίνος Ερυθρώπος ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα τριανταφυλλί με ιώδεις ανταύγειες.

Οσμή: Οίνοι ευχάριστοι με αρωματικό δυναμικό λουλουδιών και ερυθρών φρούτων.

Γεύση: Μεσαία οξύτητα, καθαρή επίγευση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5—Μέγιστη 7,5
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L
- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

3.1. Οινοποίηση οίνων

Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Κόρινθος

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Ο οίνος με ΠΓΕ Κόρινθος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Μοσχοφίλερο, Σαββατιανό, Ασπρούδες, Ασύρτικο, Λαγόρθι, Μαλαγουζιά, Chardonnay, Sauvignon blanc, **Αϊδάνι, Κυδωνίτσα, Μοσχάτο Άσπρο, Σκλάβα, Gewürztraminer, Malvasia di Candia Aromatica, Riesling, Viogner**. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό εκτός της ποικιλίας ~~Ασπρούδες που επιτρέπεται να συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%~~.

Ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Κόρινθος

Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Κόρινθος παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Κόρινθος

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Κόρινθος παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

3.2 Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Καλλιεργητική πρακτική

Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

4. ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :

Μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο:

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια και για την ποικιλία Ροδίτης ανέρχεται σε δεκαπέντε χιλιάδες (15,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο:

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 112,5 HL τελικού προϊόντος.

5. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός (ξηρός), οίνος ΠΓΕ Κόρινθος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών:

Ροδίτης, Μοσχοφίλερο, Σαββατιανό, Ασπρούδες, Ασύρτικο, Λαγόρθι, Μαλαγουζιά, Chardonnay, Sauvignon blanc, **Αϊδάνι, Κυδωνίτσα, Μοσχάτο Άσπρο, Σκλάβα, Gewürztraminer, Malvasia di Candia Aromatica, Riesling, Viogner**. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό ~~εκτός της ποικιλίας Ασπρούδες που επιτρέπεται να συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%~~.

Ο ερυθρός (ξηρός), οίνος ΠΓΕ Κόρινθος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών:

Αγιωργίτικο, Μαυρούδι, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, **Βερτζαμί, Cabernet Franc, Cot (Malbec), Pinot Noir**. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος ΠΓΕ Κόρινθος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αγιωργίτικο, Μαυρούδι, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Ροδίτη. Οι ποικιλίες αυτές συμμετέχουν σε οποιοδήποτε ποσοστό.

6. ΟΡΙΣΜΟΣ ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

~~Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Κόρινθος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 372558/5.7.2000 (ΦΕΚ 941/Β/28.7.2000) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε~~

~~από την αριθ. 278470/26.2.2008 (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008) και από την αριθ. 320135/1.9.2008 (ΦΕΚ 1806/Β/9.9.2008).~~

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Κόρινθος περιλαμβάνει τις περιοχές του νομού της Περιφερειακής Ενότητας Κορινθίας.

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

7.1. Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

A. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή της Πελοποννήσου όπως και σε όλη την Ελλάδα, ήταν γνωστή από την αρχαιότητα. Στα έπη του Ομήρου υπάρχουν αναφορές για διάφορες περιοχές της Πελοποννήσου, οι οποίες μαρτυρούν παράδοση στην παραγωγή κρασιού. Ο Πausanias, 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' στην Πελοπόννησο 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' που βρέθηκαν στην Πελοπόννησο (13^{ος} αι. π.Χ.) από τους Chadwick και Ventri.

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. Στην περιοχή της Κορίνθου αποδεδειγμένα καλλιεργούσαν αμπέλια και έφτιαχναν κρασί. Έχουν βρεθεί σε ανασκαφές πιθάκια, τα οποία μας βοηθούν να υπολογίσουμε τις ποσότητες κρασιού, που αποθηκεύονταν στα κελάρια. Εξάλλου στην Κόρινθο βρίσκεται και η Νεμέα που είναι μια από τις πιο γνωστές ζώνες παραγωγής οίνων ΠΟΠ στην Ελλάδα.

B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής της Κορίνθου από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα. Ο οίνος από την Κόρινθο αποτελεί από την αρχαιότητα προϊόν εμπορικών συναλλαγών των κατοίκων της Αρχαίας Φλιασίας με τις υπόλοιπες Πόλεις-Κράτη στην Αρχαία Ελλάδα μέχρι σήμερα. Ο οίνος που παράγεται στην περιοχή αποτελεί επίσης αναπόσπαστο κομμάτι των γιορτών και των εκδηλώσεων των κατοίκων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.

Στην περιοχή λειτουργούν σήμερα περίπου 45 οινοποιεία, συμπεριλαμβάνοντας μεγάλη οινοποιεία αλλά και μικρές οικοτεχνίες.

Η περιοχή έχει γνωρίσει ραγδαία ανάπτυξη από τη δεκαετία του 1990 και μετά, με σημαντικές επενδύσεις σε ποιοτική οινοπαραγωγή και οινοτουρισμό. Ο οινοτουρισμός στην Κόρινθο αποτελεί έναν από τους πιο ανεπτυγμένους και ποιοτικούς οινοτουριστικούς προορισμούς στην Ελλάδα. Συνδυάζει εξαιρετικά κρασιά, φυσική ομορφιά, αρχαιολογικά μνημεία και φιλόξενες οινοτουριστικές εμπειρίες. Υπάρχουν δεκάδες επισκέψιμα οινοποιεία προσφέρουν πλήρεις εμπειρίες: ξενάγηση, γευσσιγνωσία, περιήγηση στους αμπελώνες, pairing με φαγητό κ.ά.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Ο νομός Κορινθίας (ή Περιφερειακή Ενότητα Κορινθίας, όπως ονομάζεται σήμερα) βρίσκεται στο βορειοανατολικό τμήμα της Πελοποννήσου και έχει ποικίλο και ενδιαφέρον γεωγραφικό περιβάλλον. Ακολουθεί μια περιγραφή των βασικών γεωγραφικών χαρακτηριστικών του:

Το έδαφος είναι πολύμορφο και αποτελείται από ορεινές περιοχές όπως τα Όρη Ζήρεια (Κυλλήνη), το μεγαλύτερο βουνό της περιοχής (2.374 μ. ύψος), και τα Αριστοναυτικά Όρη,

ημιορεινές και πεδινές εκτάσεις ιδιαίτερα γύρω από την Κόρινθο, το Ξυλόκαστρο, το Κιάτο και το Βέλο και παραθαλάσσιες ζώνες: Εκτείνονται κατά μήκος των βόρειων και ανατολικών ακτών. Δεν υπάρχουν μεγάλοι ποταμοί, αλλά υπάρχουν αρκετά ρέματα και χειμάρροι.

Το κλίμα είναι μεσογειακό, με ήπιους χειμώνες και θερμά, ξηρά καλοκαίρια. Οι ορεινές περιοχές έχουν πιο ψυχρό και υγρό κλίμα σε σχέση με τις παραθαλάσσιες.

Η ζώνη παραγωγής των οίνων με ΠΓΕ Κόρινθος είναι αρκετά εκτεταμένη αρχίζοντας από υψόμετρο 200 μέτρων και φθάνοντας μέχρι τα 850 μέτρα. Οι περισσότεροι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 750mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο.

Η σύσταση των εδαφών του νομού Κορινθίας ποικίλλει ανάλογα με τη γεωμορφολογία της περιοχής, και επηρεάζει άμεσα τις γεωργικές καλλιέργειες και τη χρήση γης. Στις πεδινές και παράκτιες περιοχές (Κόρινθος, Βόχα, Κιάτο κ.ά.) τα εδάφη είναι αμμοπηλώδη έως αμμώδη, σχετικά ελαφριά, καλά στραγγιζόμενα, πλούσια σε ανόργανα στοιχεία λόγω προσχώσεων από χειμάρρους, επομένως κατάλληλα για αμπέλια.

Στις ημιορεινές περιοχές (Νεμέα, Ξυλόκαστρο, Ζευγολατιό κ.ά.) τα εδάφη είναι ασβεστολιθικά και αργιλοπηλώδη εδάφη, μεσαίας σύστασης, με καλή αποστράγγιση, μέτρια έως καλή γονιμότητα. Στις ορεινές Περιοχές (Ζήρεια, Στυμφαλία, Φενεός) πρόκειται για εδάφη λεπτά, πετρώδη εδάφη, συχνά φτωχά σε οργανική ουσία.

Γενικά τα εδάφη της Κορινθίας είναι καλά στραγγιζόμενα, κυρίως λόγω ασβεστολιθικής γεωλογίας, ποικιλόμορφα, με δυνατότητα εξειδικευμένων καλλιεργειών.

7.2 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. Κόρινθος, τα οποία έχουν ως εξής:

Για τους λευκούς οίνους, πρόκειται για κρασιά φρέσκα, με τραγανή οξύτητα, αρώματα εσπεριδοειδών, λουλουδιών και φρούτων με κουκούτσι. Πολλά από αυτά έχουν καλή δυνατότητα παλαίωσης σε βαρέλι ή οινολάσπες.

Για τους ερυθρούς οίνους, πρόκειται για κρασιά με βαθύ ρουμπινί χρώμα, άρωμα κόκκινων φρούτων, πινελιές μπαχαρικών και βανίλιας με στρογγυλό στόμα, απαλές τανίνες και ισορροπημένη οξύτητα.

Για τους ερυθρούς οίνους, πρόκειται για κρασικά φρουτώδη, ελαφριά και αρωματικά, κατάλληλα για καλοκαιρινή κατανάλωση και συνδυασμούς με ποικιλία φαγητών.

7.3 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κόρινθος 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. Πιο συγκεκριμένα:

Στην Κορινθία, τα εδάφη είναι κυρίως ασβεστολιθικά, αργιλώδη και χαλικώδη. Αυτά τα χαρακτηριστικά συμβάλλουν στην ανάπτυξη υγιούς αμπελώνα και στην παραγωγή σταφυλιών με καλή φαινολική ωρίμανση. Το έδαφος δίνει στα κρασιά καλή οξύτητα και μικρή πικράδα, προσδίδοντας ισορροπία στη γεύση.

Η Κορινθία έχει μεσογειακό κλίμα με ζεστά, ξηρά καλοκαίρια και ήπιους, βροχερούς χειμώνες. Η μεγάλη διακύμανση θερμοκρασίας ημέρας-νύχτας βοηθά στη διατήρηση της φρεσκάδας και των αρωμάτων στα σταφύλια. Το ξηρό κλίμα μειώνει την πιθανότητα ασθενειών στον αμπελώνα, επιτρέποντας φυσικότερη και υγιέστερη ανάπτυξη.

Το υψηλό υψόμετρο δροσίζει τους αμπελώνες, επιμηκύνοντας την περίοδο ωρίμανσης. Αυτό δίνει στα σταφύλια πιο πολύπλοκα αρώματα και καλύτερη ισορροπία ανάμεσα σε σάκχαρα

και οξύτητα. Η διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στη μέρα και τη νύχτα επιβραδύνει την ωρίμανση, βελτιώνοντας την ποιότητα του κρασιού.

Οι αμπελώνες βρίσκονται σε πλαγιές και λόφους με καλή έκθεση στον ήλιο, που βοηθά την ομοιόμορφη ωρίμανση. Η φυσική προστασία από βόρειους ανέμους και η προσέγγιση της θάλασσας σε κάποιες περιοχές δημιουργούν μικροκλίματα που επηρεάζουν το προφίλ των κρασιών.

Συνοψίζοντας, το γεωγραφικό περιβάλλον της Κορινθίας — με τα ποικίλα εδάφη, το μεσογειακό κλίμα, το υψόμετρο και την ποικιλία μικροκλιμάτων — διαμορφώνει κρασιά με ισορροπημένη οξύτητα και σώμα, πολύπλοκα φρουτώδη και μπαχαρénια αρώματα, καλή δυνατότητα παλαίωσης μοναδικό χαρακτήρα που ξεχωρίζει τα κρασιά της περιοχής διεθνώς.

8. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

8.1 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A. Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

~~Άρθρο 6 5 παράγραφος 4α-1 του Καν (ΕΚ) 607/2009 (ΕΕ) 2019/33 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».~~

«για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

B. Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ. 392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β'/29-08-2007), στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοοινικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς».

8.2 Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

A. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

~~Στο άρθρο 66-53 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής «για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών ενδείξεων στον αμπελοοινικό τομέα, τη διαδικασία ένστασης, τους περιορισμούς στη χρήση, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».~~

~~«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 818B/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»

-«ΠΑΛΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

B. Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

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/B/15-6-2005).

Γ. Παραδοσιακές ενδείξεις

- ~~Παραδοσιακές~~ Ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/B'/19-2002) 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.) Κόρινθος 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 / kokinelì, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux

- Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, **112 του Καν (ΕΕ) αριθ. 1308/2013** οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το **άρθρο 113 του Καν (ΕΕ) αριθ. 1308/2013** ~~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-ambrosia»,~~

Οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Κόρινθος και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των Π.Γ.Ε

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

9.3 Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

- Την αριθ. 392169/20.10.1999 κοινή υπουργική απόφαση των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών και Γεωργίας «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου "Τοπικός Οίνος" ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (B' 1985) όπως κυρώθηκε και απέκτησε την ισχύ νόμου με το άρθρο 53 του Ν. 4036/2012 (Α' 8) και τροποποιήθηκε με το άρθρο 25 του Ν. 5136/2024 (Α' 148)

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

~~—Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).~~

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)

~~- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)~~

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 3915/144646/23-10-2018 «Ειδικοί όροι εμφιάλωσης οίνων» (ΦΕΚ 4976/Β'/8-11-2018)

- Κοινή Υπουργική απόφαση αριθ. 5833/155045/12-12-2013 «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (ΦΕΚ 3324/Β'/27-12-2013), όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 5066/117288/27-10-2015 ΚΥΑ (ΦΕΚ 2322/Β'/27-10-2015).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 2453/235850/20-9-2019 «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Καν.(ΕΕ) 2018/273 και του Καν.(ΕΕ) 2018/274 όσον αφορά τις δηλώσεις παραγωγής, επεξεργασίας, εμπορίας και αποθεμάτων στον αμπελοοινικό

τομέα» (ΦΕΚ 3673/Β'/3-10-2019), όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 13/326/2-1-2020 (ΦΕΚ 7/Β'/9-1-2020).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 2323/Β'/27-10-2015), όπως τροποποιήθηκε από την αριθμ. 5852/139338/14-12-2015 «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 2708/Β'/15-12-2015).

-Νόμος υπ' αριθ. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (ΦΕΚ 32/Α/11.2.2014)

9. ΕΛΕΓΧΟΙ

9.1 Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση 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).

- Την αριθ. 392169/20.10.1999 κοινή υπουργική απόφαση των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας, Οικονομικών και Γεωργίας «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου "Τοπικός Οίνος" ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (Β' 1985) όπως κυρώθηκε και απέκτησε την ισχύ νόμου με το άρθρο 53 του Ν. 4036/2012 (Α' 8) και τροποποιήθηκε με το άρθρο 25 του Ν. 5136/2024 (Α' 148).

~~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. 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. 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. 3915/144646/23-10-2018 «Ειδικοί όροι εμφιάλωσης οίνων» (ΦΕΚ 4976/Β'/8-11-2018)

- Κοινή Υπουργική απόφαση αριθ. 5833/155045/12-12-2013 «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Καν. (ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Καν.(ΕΚ) 1234/2007 όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (ΦΕΚ

3324/B'/27-12-2013), όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 5066/117288/27-10-2015 ΚΥΑ (ΦΕΚ 2322/B'/27-10-2015).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 2453/235850/20-9-2019 «Καθορισμός συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Καν.(ΕΕ) 2018/273 και του Καν.(ΕΕ) 2018/274 όσον αφορά τις δηλώσεις παραγωγής, επεξεργασίας, εμπορίας και αποθεμάτων στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 3673/B'/3-10-2019), όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 13/326/2-1-2020 (ΦΕΚ 7/B'/9-1-2020).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 2323/B'/27-10-2015), όπως τροποποιήθηκε από την αριθμ. 5852/139338/14-12-2015 «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 2708/B'/15-12-2015).

- Νόμος υπ' αριθ. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (ΦΕΚ 32/A/11.2.2014)

9.2 Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων

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 ΚΟ, 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.

9.3 Αρχές ελέγχου

α) Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Γενική Διεύθυνση Τροφίμων

Διεύθυνση: Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων ~~Μεταποίησης Τυποποίησης &~~

~~Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής~~

Τμήμα: Αμπέλου Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Μενάνδρου 22, ΤΚ 10552

Τηλ.: 210-2125162, 210-2125178

e-mail: Vine.wine.unit@minagric.gr

β) Διευθύνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Κορινθίας

γ) Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών, Ποιοτικού και Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου Ναυπλίου

e-mail: pkpfpken@otenet.gr