

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

### I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Καρδίτσα (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΑΣ Καρδίτσας EAS Karditsas
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	10 Γρ. Λαμπράκη 43100 Καρδίτσα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302441027811
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302441026112
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	keosoe@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ KALAMATAS ARISTIDIS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς Αριθμό Χωρίς Οδό 43067 Μεσενικόλα Καρδίτσας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302441095131
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Οινοποιείο Γ. Καραμήτρου & ΣΙΑ Ο.Ε. Inorioio G. Karamitrou & SIA O.E.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμος Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 43067 Μεσενικόλα Καρδίτσας Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Νικόλαος Λαδιάς Nikolaos Ladias
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Μονοπρόσωπη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	11η Επαρχιακή οδός Δ. Παλαμά Καρδίτσας 43100 Καρδίτσας Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Θ. ΚΟΙΘΑΣ - ΕΥΤ. ΛΙΑΚΟΠΟΥΛΟΥ Ο.Ε TH. Kithas - Eft. Liakoroulou O.E.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΟΜΟΡΡΥΘΜΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 43300 ΚΕΔΡΟΣ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ Ελλάδα

Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΓΟΜΦΙΟΣ ΟΙΝΟΣ Ν. ΚΑΡΑΛΗ & ΣΙΑ Ο.Ε Gomfios Inos N. Karali & SIA O.E.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΟΜΟΡΡΥΘΜΟΣ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 43065 ΜΟΥΖΑΚΙ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ - ΑΠΟΣΤ/ΠΟΙΑ -ΠΟΤΟΠΟΙΙΑ ΒΑΣΙΛΑΚΟΥ - ΛΙΑΠΠΑ ΒΑΣΙΛΙΚΗ Inopoia Potopoia Vasilakou Liappa Vasiliki
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 43065 ΜΟΥΖΑΚΙ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302445041678
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΜΠΟΥΤΑΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ BOUTAS EVANGELLOS
----------------------------	--

Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	ΑΤΟΜΙΚΗ
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 43100 ΜΗΤΡΟΠΟΛΗ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302441055493
Τηλεομοιοτυπία:	
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΡΟΔ ΠΓΕ ΚΑΡΔΙΤΣΑΣ.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 197872/2.12.2011 ΦΕΚ 2779/Β/2.12.2011(5)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 300448/5.6.2008 ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008(2)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Καρδίτσα (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Karditsa (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

### 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

### 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΤΙΝΩΝ)

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

#### 1. Οίνος λευκός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L μέγιστη

#### 2. Οίνος λευκός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\* μέγιστη

#### 3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L μέγιστη

\*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

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος λευκός ξηρός**

Χρώμα λαμπερό λευκοκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες ή έντονο χρυσοκίτρινο όταν ο οίνος έχει παλαιώσει για ορισμένο χρονικό διάστημα. Άρωμα κίτρινων φρούτων και λουλουδιών, τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Με την παλαίωση εμφανίζονται νότες βανίλιας και καπνού. Πλούσιο στόμα με αρμονικά ισορροπημένη γεύση και μακριά επίγευση.

#### **2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

Χρώμα λαμπερό λευκοκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες ή έντονο χρυσοκίτρινο όταν ο οίνος έχει παλαιώσει για ορισμένο χρονικό διάστημα. Άρωμα κίτρινων φρούτων και λουλουδιών, τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Με την παλαίωση εμφανίζονται νότες βανίλιας και καπνού. Πλούσιο στόμα με αρμονικά ισορροπημένη γεύση, δροσιστική γλυκύτητα και μακριά επίγευση.

#### **3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

Χρώμα λαμπερό λευκοκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες ή έντονο χρυσοκίτρινο όταν ο οίνος έχει παλαιώσει για ορισμένο χρονικό διάστημα. Άρωμα κίτρινων φρούτων και λουλουδιών, τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Με την παλαίωση εμφανίζονται νότες βανίλιας και καπνού. Πλούσιο στόμα με αρμονικά ισορροπημένη γεύση και μακριά γλυκιά επίγευση.

### **Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος**

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.5 % 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 μέγιστη

## **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol .
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L\*\*\* μέγιστη

## **1. 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 11.5 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L μέγιστη

\*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

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

Χρώμα έντονο πορφυρό με ιώδεις ανταύγειες στη νεότητά του και κεραμιδί αποχρώσεις όταν ο οίνος έχει παλαιώσει. Σύνθετα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Κατά την παλαίωση αποκτά αρώματα μπαχαρικών, βανίλιας και καπνού. Η γεύση είναι ισορροπημένη, με πλούσιο σώμα, μαλακές τανίνες και έντονη επίγευση με μεγάλη διάρκεια.

#### **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

Χρώμα έντονο πορφυρό με ιώδεις ανταύγειες στη νεότητά του και κεραμιδί αποχρώσεις όταν ο οίνος έχει παλαιώσει. Σύνθετα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Κατά την παλαίωση αποκτά αρώματα μπαχαρικών, βανίλιας και καπνού. Η γεύση είναι ισορροπημένη, με πλούσιο σώμα, μαλακές τανίνες, ευχάριστη γλυκύτητα και έντονη επίγευση με μεγάλη διάρκεια.

#### **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

Χρώμα έντονο πορφυρό με ιώδεις ανταύγειες στη νεότητά του και κεραμιδί αποχρώσεις όταν ο οίνος έχει παλαιώσει. Σύνθετα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Κατά την παλαίωση αποκτά αρώματα μπαχαρικών, βανίλιας και καπνού. Η γεύση είναι ισορροπημένη, με πλούσιο σώμα, μαλακές τανίνες και έντονη γλυκιά επίγευση με μεγάλη διάρκεια.

## **Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος**

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

### **1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L μέγιστη

### **2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\* μέγιστη

### **3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l ) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L μέγιστη

\*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

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

### **1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

Χρώμα διαυγές, ρόδινο με γκριζοκόκκινες ανταύγειες. Αρώματα λουλουδιών, τριαντάφυλλου, ροδιού και κόκκινων φρούτων, τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Δροσερή ισορροπημένη γεύση με μαλακές τανίνες και έντονα αρωματική επίγευση.

### **2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

Χρώμα διαυγές, ρόδινο με γκριζοκόκκινες ανταύγειες. Αρώματα λουλουδιών, τριαντάφυλλου, ροδιού και κόκκινων φρούτων, τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Δροσερή ισορροπημένη γεύση με μαλακές τανίνες, ευχάριστη γλυκύτητα και έντονα αρωματική επίγευση.

### **3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

Χρώμα διαυγές, ρόδινο με γκριζοκόκκινες ανταύγειες. Αρώματα λουλουδιών, τριαντάφυλλου, ροδιού και κόκκινων φρούτων, τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Δροσερή ισορροπημένη γεύση με μαλακές τανίνες και έντονα γλυκιά αρωματική επίγευση.

## **3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**



## a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
---------------

## b. Στοιχείο β)

Πύργος
--------

Ορεινός αμπελώνας
-------------------

Ορεινό κτήμα
--------------

Μοναστήρι
-----------

Μετόχι
--------

Κτήμα
-------

Κάστρο
--------

Κάβα
------

Αρχοντικό
-----------

Αμπελώνας(ες)
---------------

Αμπέλι
--------

Αγρέπταυλη
------------

## 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

## a. Οινολογικές πρακτικές

## Οινοποίηση λευκών, ερυθρών και ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p><b>Οινοποίηση λευκών οίνων:</b>  <b>Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Καρδίτσα</b>          Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p><b>Οινοποίηση ερυθρών οίνων:</b>  <b>Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Καρδίτσα</b> παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p> <p><b>Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:</b>  <b>Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Καρδίτσα</b> παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p>	

## Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>
-------------------------------------

Ειδική οινολογική πρακτική
----------------------------

**Περιγραφή πρακτικής:**

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

**Συστήματα μόρφωσης πρέμνων****Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Καλλιεργητική πρακτική

**Περιγραφή πρακτικής:**

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

**b. Μέγιστες αποδόσεις****ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο****Μέγιστη απόδοση**

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.

**Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο****Μέγιστη απόδοση**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς οίνους σε 90 HL τελικού προϊόντος

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Καρδίτσα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 300448/5.6.2008 (ΦΕΚ 1086/Β/11.6.2008) και τροποποιήθηκε από την με αριθμ. 197872/2-12-2011 (ΦΕΚ2779/Β/2-12-2011)

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Καρδίτσα περιλαμβάνει όλες τις περιοχές του νομού Καρδίτσας σε υψόμετρο πάνω από 100 μέτρα

**a. Περιοχή NUTS**

GR141

Καρδίτσα

## b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1
---------------------------	---

## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

## a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO

06. CABERNET SAUVIGNON

02. RODITIS

## b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Moschato Mavro N

Batiki B

Mavro Mesenikola N

Merlot N

Chardonnay B

Debina B

Syrah N

Carignan N

Limniona N

Cinsaut N

Malagousia B

## c. Άλλες ποικιλίες:

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

## Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

*Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

**A. Ιστορικός δεσμός.**

Η αμπελοκαλλιέργεια στο Νομό Καρδίτσας ήταν γνωστή εδώ και αιώνες και αποτελεί παραδοσιακή ασχολία των κατοίκων των ορεινών και ημιορεινών περιοχών των Αγράφων. Ήδη από το 1525, με τη συνθήκη του Ταμασίου, οι Αγραφιώτες απέκτησαν αυτονομία από την Οθωμανική κυριαρχία και δυνατότητα ελεύθερης καλλιέργειας των αμπελώνων και οινοπαραγωγής, ενώ καταγράφονται ως οι πρώτοι τεχνίτες της απόσταξης στον ελλαδικό χώρο. Τους επόμενους αιώνες, ξένοι περιηγητές αναφέρονται στα κρασιά της περιοχής, που λόγω των ιδανικών εδαφολογικών και κλιματολογικών

συνθηκών και παρά τις δυσκολίες της επικοινωνίας και του υποτυπώδους εμπορίου που υπήρχε, χάρη στην ποιότητά τους έγιναν γνωστά σε ευρύτερες περιοχές της χώρας. Αναφέρεται ότι ποικιλίες αμπέλου, όπως το Μαύρο Μεσενικόλα, καλλιεργούνταν στην περιοχή από την περίοδο της Φραγκοκρατίας. Τις πρώτες δεκαετίες του 20<sup>ου</sup> αιώνα η αμπελοκαλλιέργεια στο Νομό Καρδίτσας καταλάμβανε έκταση 3200 εκταρίων. Ακολούθησε η καταστροφή των αμπελιών από την φυλλοξήρα και η αναμπέλωση με αμερικανικά υποκείμενα, φθάνοντας το 1965 τα 2300 εκτάρια καλλιέργειας. Ακόμα και σήμερα αποτελεί μια σημαντική σε έκταση καλλιέργεια ειδικά στις ημιορεινές περιοχές. Ενδεικτικό της σημασίας της αμπέλου για όλο το νομό Καρδίτσας, αποτελούν ονομασίες χωριών (Άμπελος, Αμπελώνας, Αμπελικό, Μοσχάτο, Μεσενικόλα, Κούτσουρο) αλλά και πάρα πολλών τοποθεσιών στα περισσότερα χωριά του νομού, που αναφέρονται στο αμπέλι.

#### **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 πολύ παλιά μέχρι και σήμερα.

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου. Τέτοιες εκδηλώσεις είναι η γιορτή κρασιού Μεσενικόλα, η γιορτή σταφυλιού στη Δαφνοσπηλιά, οι γευσιγνωσίες τοπικών κρασιών που οργανώνει το Επιμελητήριο Καρδίτσας. Στο Μεσενικόλα λειτουργεί ο << Οίκος Αμπέλου και Κρασιού >> ενώ σημαντική είναι και η δραστηριότητα της Λέσχης Οινοφίλων Καρδίτσας.

Το αμπέλι και το κρασί αποτελούν βασικές οικονομικές δραστηριότητες για τους κατοίκους πολλών χωριών του νομού και συμμετέχουν σε μεγάλο βαθμό στην τοπική οικονομία.

#### *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. Καρδίτσα.

#### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Καρδίτσα 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.

## **8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ**

### **Παρεκκλίσεις**

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».	

### **Παρεκκλίσεις**

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως	

περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:  
 «οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοαποικιακής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
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».	

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b>          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»</p>	
<p><b>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b>          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).</p>	
<p><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b>          Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Εγκριση 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.) Καρδίτσα 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 / kokinel, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux.</p>	

--

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση τροποποίησης ΠΓΕ Καρδίτσας
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρισης ΠΓΕ Καρδίτσα
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία

**VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ****1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών  Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302105238337
<i>Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:</i>	ax2u086@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u249@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ****3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Δεσμός:</i>	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS&lt;br/&gt;TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
----------------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:****5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**