

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Αγχιάλος (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ <<Η ΔΗΜΗΤΡΑ>>  AGROTIKOS PARAGOGIKOS SYNETAIRISMOS <<I DIMITRA>>
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό 4ο χλμ. Εθνικής οδού Νέας Αγχιάλου-Μικροθηβών 37400 Νέα Αγχιάλος, Νομού Μαγνησίας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 6923102
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 6981182
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	keosoe@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΤΙΜΠΛΑΛΕΞΗΣ ΔΗΜΗΤΡΗΣ  TIMPLALEXIS DIMITRIS
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 37100 Μικροθήβες Νομού Μαγνησίας Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 3226053
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
	seo@wine.org.gr

Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	
Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΧΟΛΕΒΑ AMPELONES CHOLEVA
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Αμπελοοινική Αγροτική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 37400 Νέα Αγχίαλος, Θέση Στούπι, Νομού Μαγνησίας Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Τροποποιημένη Προδιαγραφή ΠΟΠ Αγχίαλος.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 257/30.7.1998
Νομική αναφορά	Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 539/4-8-1971
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 387432/11.9.2000
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 176354/15.7.2011
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση αριθ. 358770/1981

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Αγχιάλος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Anchialos (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:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

### 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

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

Οίνος Λευκός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

##### 1. Λευκός Ξηρός Οίνος

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

##### 2. Λευκός Ημίξηρος Οίνος

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 4,5 – 17,5 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l

##### 3. Λευκός Ημίγλυκος Οίνος

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 17,5 – 45,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:****1.Λευκός Ξηρός Οίνος**

1. Όψη: Χρώμα διαυγές, λευκοκίτρινο, με πράσινες
2. Οσμή: . Γλυκά αρώματα ζύμωσης συνδυασμένα με εκείνα των ώριμων εσπεριδοειδών, λεμονιού, αχλαδιού, πεπονιού, πορτοκαλιού, χαρακτηριστικά που προέρχονται από τις ποικιλίες *Σαββατιανό και Ροδίτη*.
3. Γεύση: Φρουτώδες στο στόμα, ενώ διακρίνεται για την αίσθηση της μεταλλικότητας και τα μέτριας έντασης αρώματα στόματος κατά την επίγευση.

**2.Λευκός Ημίξηρος**

1. Όψη : Χρώμα διαυγές, λευκοκίτρινο, με πράσινες ανταύγειες
2. Οσμή : . Γλυκά αρώματα ζύμωσης συνδυασμένα με εκείνα των ώριμων εσπεριδοειδών, λεμονιού, αχλαδιού, πεπονιού, πορτοκαλιού, χαρακτηριστικά που προέρχονται από τις ποικιλίες *Σαββατιανό και Ροδίτη*.
3. Γεύση : Φρουτώδες στο στόμα αλλά και με δροσιστική γλυκύτητα, ενώ διακρίνεται για την αίσθηση της μεταλλικότητας και τα μέτριας έντασης αρώματα στόματος κατά την επίγευση.

**3. Λευκός Ημίγλυκος Οίνος**

1. Όψη : Χρώμα διαυγές, λευκοκίτρινο, με πράσινες ανταύγειες.
2. Οσμή : Γλυκά αρώματα ζύμωσης συνδυασμένα με εκείνα των ώριμων εσπεριδοειδών, λεμονιού, αχλαδιού, πεπονιού, πορτοκαλιού, χαρακτηριστικά που προέρχονται από τις ποικιλίες *Σαββατιανό και Ροδίτη*.
- 3.Γεύση : Φρουτώδες στο στόμα αλλά και με αρκετά γλύκα, ενώ διακρίνεται για την αίσθηση της μεταλλικότητας και τα μέτριας έντασης αρώματα στόματος κατά την επίγευση.

**3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ****a. Στοιχείο α)**

Όνομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)
---

**b. Στοιχείο β)**

Επιλογή ή Επιλεγμένος
-----------------------

Πύργος
--------

Μοναστήρι
-----------

Μετόχι
--------

Κτήμα
-------

Κάστρο
--------

Ειδικά Επιλεγμένο
-------------------

Αρχοντικό
-----------

Αμπελώνας(ες)
---------------

Αμπέλι
--------

Αγρέπαυλη
-----------

**4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ****a. Οινολογικές πρακτικές**

Οινοποίηση λευκών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Ο λευκός οίνος Π.Ο.Π. Αγχιάλος παράγεται με τη μέθοδο της λευκής οινοποίησης. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών δεν επιτρέπεται να γίνεται με συνεχή πειστήρια η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20°C.	

### Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για οίνους Π.Ο.Π. Αγχιάλος (Anchialos) πρέπει οι οίνοι : <ul style="list-style-type: none"> <li>- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.</li> <li>- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για οίνους Π.Ο.Π. Αγχιάλος (Anchialos) πρέπει οι οίνοι : <ul style="list-style-type: none"> <li>- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.</li> <li>- Για την παραγωγή ημίγλυκων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ( ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ).</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	

### Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
- Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί κυπελλοειδή ή γραμμοειδή σχήματα. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται.	

#### b. Μέγιστες αποδόσεις

##### Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( HA ) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες ( 12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια

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

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 90 HL

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Αγχιάλος καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 539/4,8,1971 (ΦΕΚ 159/Α/14.8.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 257/30.7.1998 (ΦΕΚ 190/Α/12.8.1998).

Οι οίνοι με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΑΓΧΙΑΛΟΣ παράγονται από σταφύλια αμπελώνων των κοινοτήτων Νέας Αγχιάλου, Μικροθηβών, Αϊδινίου και Κροκίου του Νομού Μαγνησίας.

### a. Περιοχή NUTS

GR143	Μαγνησία
-------	----------

### b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

### a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

02. RODITIS
01. SAVATIANO

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

--

### 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 ήταν ανεπτυγμένη στην περιοχή της Αγχιάλου ήδη από το 1918. Την αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ανέπτυξαν οι πρόσφυγες από τη Μικρά Ασία, που εγκαταστάθηκαν κυρίως στη Νέα Αγχιάλο και στα χωριά Αϊδίσι,

και Μικροθήβες, όπου ακόμα και σήμερα υπάρχουν τα περισσότερα αμπέλια.. Η νέα Αγχιάλος αποτελεί μια από τις σημαντικότερες περιοχές παραγωγής κρασιού με συνολικά 4000 στρέμματα αμπελώνων. Η Θεσσαλία έχει ξεχωριστή φήμη για το λευκό κρασί, το οποίο παράγεται στην Αγχιάλο, μια κοινότητα λίγα χιλιόμετρα νότια του Βόλου, στην παραλία του Παγασητικού. Η ζώνη ονομασίας περιλαμβάνει την Αγχιάλο, τις Μικροθήβες, το Αϊδίνιο και το Κρόκι, εκ των οποίων μόνο τα δυο πρώτα χωριά έχουν σοβαρή παραγωγή οινοστάφυλων σε αμπελώνες εκτάσεως 4.000 περίπου στρεμμάτων. Από αυτούς τους αμπελώνες οι περισσότεροι βρίσκονται σε υψόμετρο 100 μέτρων, και κάποιοι 200 μέτρων, ενώ μερικοί απλώνονται μέχρι την αύρα της θάλασσας. Είναι λοιπόν προφανής η πολύχρονη παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας στη περιοχή στα νεότερα χρόνια που εξηγεί την στενή σχέση του οίνου ΠΟΠ Αγχιάλος με τη συγκεκριμένη περιοχή. Το Σαββατιανό είναι μία από τις πιο διαδεδομένες ελληνικές ποικιλίες που η προέλευσή του χάνεται στα βάθη των αιώνων και κατά καιρούς τη συναντάμε με ονόματα όπως Κοντούρα Άσπρη, Σακέικο, Δουμπραίνα Άσπρη, Σταματιανό, Σαββαθιανό, Περαχωρίτικο, Περαχωρίτης, Ασπρούδα. Υπάρχουν σχετικές αναφορές από τον Όμηρο για την καλλιέργεια του στην Ελλάδα, η καλλιέργειά του μετράει περισσότερα από 2.500 χρόνια.

#### **B. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός**

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική παράδοση, 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 προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

#### **Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση**

Η αμπελοργική ζώνη της ονομασίας προέλευσης Αγχιάλος ευρίσκεται στη νοτιοανατολική πλευρά της Θεσσαλίας στο Νομό Μαγνησίας. Είναι μέτριας έκτασης παραθαλάσσια ζώνη όπου οι αμπελώνες ξεκινούν από υψόμετρο 100 μέτρων και φθάνοντας μέχρι τα 250 μέτρα. Οι αμπελώνες της περιοχής επηρεάζονται από τους υγρούς ανέμους που φυσούν από τον Παγασητικό κόλπο με κύριο χαρακτηριστικό της περιοχής τα δροσερά καλοκαίρια και τους ήπιους χειμώνες ενώ ο κύριος όγκος τους εκτείνεται σε χαμηλούς λόφους και πλαγιές. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 15-16°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 400-500 mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι αργιλοπηλώδη και μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο.

#### **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.Ο.Π. Αγχιάλος .

#### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Αγχιάλος, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (νοτιοανατολική έκθεση του αμπελώνα, γεινίαση με δασικές εκτάσεις και ποταμούς, το ανάγλυφο του εδάφους, η γεινίαση με τη θάλασσα) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

## **8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ**

### **Παρεκκλίσεις**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
Άρθρο 6 παράγραφος 4α 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>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
------------------------	----------------------

<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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».</p>	

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p><b>A) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b></p> <p>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 818/Β/15-6-2005), στο άρθρο 1 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»</li> <li>- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> <li>- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ».</li> </ul>	
<p><b>B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b></p> <p>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 απόφασης «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></p> <p>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.</p> <p>Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Αγχιάλος είναι οι παρακάτω: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρησης
<i>Περιγραφή:</i>



Αίτημα τροποποίησης προδιαγραφής
<i>Περιγραφή:</i>
Επεξήγηση Τροποποίησης του Τεχνικού Φακέλου

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

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	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
Διεύθυνση:	2 Αχαρνών 10176 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+30 210 2124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

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

Δεσμός:	<a href="http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/LISTA-OINON-POP/lista_POP.pdf">http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/LISTA-OINON-POP/lista_POP.pdf</a>
---------	---

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