

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 1308/2013
ΑΡΘΡΟ 94, ΠΑΡ. 1

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ:

Δράμα

Ισοδύναμος Όρος: Drama

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

A. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

2.1 Οίνος λευκός ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα υποκίτρινο που βαθαίνει ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση, τον τρόπο οινοποίησης και την παλαίωση.

Άρωμα: Έντονη μύτη, υψηλής πολυπλοκότητας, με φρουτώδη αρώματα με νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Πλούσια, έντονο άρωμα γεύσης, με τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

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

- Ελάχιστος Ολικός αλκοολικός τίτλος: 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 7,5~~

- 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 χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2.2 Οίνος λευκός ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα υποκίτρινο που βαθαίνει ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση, τον τρόπο οινοποίησης και την παλαιώση.

Άρωμα: Έντονη μύτη, υψηλής πολυπλοκότητας, με φρουτώδη αρώματα με νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Πλούσια, έντονο άρωμα γεύσης, με ελαφριά αίσθηση γλυκύτητας και μακρά επίγευση.

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 7,5~~

- 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): 250 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 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρους Β΄ του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για λευκούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρους Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 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)	250

2.3 Οίνος λευκός ημίγλυκος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα υποκίτρινο που βαθαίνει ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση, τον τρόπο οινοποίησης και την παλαίωση.

Άρωμα: Έντονη μύτη, υψηλής πολυπλοκότητας, με φρουτώδη αρώματα με νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Πλούσια, έντονο άρωμα γεύσης, με ευχάριστη αίσθηση γλυκύτητας και μακρά επίγευση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~-Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol~~

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/ l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45

~~-Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5~~

- 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): 250 mg/L~~

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

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για λευκούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρο, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 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)	250

2.4 Οίνος λευκός γλυκός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα υποκίτρινο που βαθαίνει ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση, τον τρόπο οινοποίησης και την παλαίωση.

Αρώμα: Έντονη μύτη υψηλής πολυπλοκότητας, με φρουτώδη αρώματα με νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Πλούσια, έντονο άρωμα γέυσης, με ευχάριστη αίσθηση γλυκύτητας και μακρά επίγευση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol~~

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45

~~Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 Μέγιστη 7,5~~

- 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): 250 mg/L~~

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

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για λευκούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρους Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 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)	250

B. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

2.5 Οίνος Ερυθρός ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα βαθύ κόκκινο.

Άρωμα: Μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την διάρκεια παλαίωσης.

Γεύση: Σύνθετη και πλούσια με βελούδινες τανίνες και εξαιρετική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Επίγευση μακρά και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 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 ΙΙΙ Μέρους 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

2.6 Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα βαθύ κόκκινο.

Αρώμα: Μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την διάρκεια παλαίωσης.

Γεύση: Σύνθετη και πλούσια με βελούδινες τανίνες και εξαιρετική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Επίγευση μακρά και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

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

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5**

~~-Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 –Μέγιστη 7,0~~

- 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): 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 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρος Β΄ του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 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)	200

2.7 Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα βαθύ κόκκινο.

Άρωμα: Μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την διάρκεια παλαίωσης.

Γεύση: Σύνθετη και πλούσια με βελούδινες τανίνες και εξαιρετική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Επίγευση μακρά και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- ~~- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol~~
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- ~~- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0~~
- 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): 200 mg/L~~
- Όσον αφορά τον μέγιστο ολικό αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 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)	200

2.8 Οίνος Ερυθρός γλυκός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα βαθύ κόκκινο.

Άρωμα: Μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την διάρκεια παλαίωσης.

Γεύση: Σύνθετη και πλούσια με **βελούδινες τανίνες και** εξαιρετική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Επίγευση μακρά και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~-Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol~~

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη:45

~~-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): 200 mg/L~~

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

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρους Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 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)	200

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

2.9 Οίνος Ερυθρώπός ξηρός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα μιας διευρυμένης χρωματικής παλέτας που εκτείνεται από ανοιχτό σομόν μέχρι ζωηρό τριανταφυλλί και ερυθρωπό.

Άρωμα: Ευχάριστα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Σύνθετη με έντονο άρωμα γεύσης, πολύ καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας και μακρά επίγευση.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol-~~

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% 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~~

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

~~- Πηκτική 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 Μέρους Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πηκτική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2.9 Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα μιας διευρυμένης χρωματικής παλέτας που εκτείνεται από ανοιχτό σομόν μέχρι ζωηρό τριανταφυλλί και ερυθρωπό.

Άρωμα: Ευχάριστα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Σύνθετη με έντονο άρωμα γεύσης, ελαφριά γλυκύτητα και μακρά επίγευση.

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~~

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

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

~~- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 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 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρους Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρωπούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρους Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5

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)	250

2.10 Οίνος Ερυθρώπός ημίγλυκος

Οργανοληπτικός έλεγχος:

Όψη: Χρώμα μιας διευρυμένης χρωματικής παλέτας που εκτείνεται από ανοιχτό σομόν μέχρι ζωνρό τριανταφυλλί και ερυθρώπό.

Άρωμα: Ευχάριστα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Σύνθετη με έντονο άρωμα γέυσης, ελαφριά γλυκύτητα και μακρά επίγευση.

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 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): 250 mg/L~~

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

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για ερυθρώπους οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
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)	250

2.11 Οίνος Ερυθρωπός γλυκός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα μιας διευρυμένης χρωματικής παλέτας που εκτείνεται από ανοιχτό σομόν μέχρι ζωηρό τριανταφυλλί έως ερυθρωπό.

Άρωμα: Ευχάριστα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Σύνθετη με έντονο άρωμα γεύσης, ελαφριά γλυκύτητα και μακρά επίγευση.

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 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): 200 mg/L~~

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,5
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)	200

Δ. ΟΙΝΟΣ ΛΙΑΣΤΟΣ

2.12 Οίνος λευκός λιαστός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα χρυσοκίτρινο που πορτοκαλίζει με την παλαίωση.

Άρωμα: Μύτη σύνθετη με αρώματα κίτρινων φρούτων, ανθέων, μελιού και καραμέλας ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση.

Γεύση: Πλούσια και πολύπλοκη με **καλή υποστήριξη οξύτητας**, μακρά επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,0 % Vol.~~

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16,0 % vol

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 45

~~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 1,8~~

~~Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/L~~

- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 400 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για γλυκούς οίνους που παράγονται από λιαστά σταφύλια και έχουν περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, εκφραζόμενη σε σάκχαρα, 45 g/l ή υψηλότερη (σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

2.12 Οίνος ερυθρός Λιαστός

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Χρώμα βαθύ κόκκινο έως κεραμιδί ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την παλαίωση.

Άρωμα: Μπουκέτο φρέσκων κόκκινων φρούτων, αποξηραμένων βερίκοκων και σύκων και γλυκών μπαχαρικών.

Γεύση: Πλούσια, με πολύ καλή δομή, μακρά επίγευση και μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

~~Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.~~

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16,0 % vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 45
- ~~-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 1,8~~
- ~~-Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400mg/~~
- Όσον αφορά τον μέγιστο αλκοολικό τίτλο ισχύουν οι τιμές που προβλέπονται στη σχετική νομοθεσία της Ε.Ε.
- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 400 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για γλυκούς οίνους που παράγονται από λιαστά σταφύλια και έχουν περιεκτικότητα σε αζύματα σάκχαρα, εκφραζόμενη σε σάκχαρα, 45 g/l ή υψηλότερη (σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	10,0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

~~*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~~

3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

3.1 Οίνος, λιαστός οίνος

Οινοποίηση λευκών οίνων

Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Δράμα

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

Οινοποίηση ερυθρών οίνων

Ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Δράμα

Παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

Ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Δράμα

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

Οινοποίηση λιαστών οίνων

Μετά τη συγκομιδή τους τα σταφύλια παραμένουν σε δίκτυα απλωμένα στον ήλιο για 5-10 μέρες μέχρις ότου αποκτήσουν την επιθυμητή συγκέντρωση σε σάκχαρα. Ακολουθεί ζύμωση σε συνθήκες ελεγχόμενης θερμοκρασίας. **Οι λιαστοί οίνοι παράγονται από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Τα γλεύκη αυτά οινοποιούνται χωρίς την προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν.**

4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

~~Ο οίνος λιαστός παράγεται από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Τα γλεύκη αυτά οινοποιούνται χωρίς την προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντων~~

~~απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπίκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν.~~

3.2 Καλλιεργητικές πρακτικές

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

4. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

~~Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Δράμα καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 413011/30.11.1995 (ΦΕΚ 1023/Β/12.12.1995) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 235258/6.2.2002 (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002), την αριθ. 278473/26.2.2008 (ΦΕΚ 363/Β/05.3.2008) και την αριθ. 280933/16.7.2010 (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).~~

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Δράμα περιλαμβάνει τις περιοχές του Νομού της Περιφερειακής Ενότητας Δράμας.

5. ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ) ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ

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

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

6. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός), οίνος Π.Γ.Ε. Δράμα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών: Ασύρτικο, Ροδίτης, Μαλαγουζιά, Ρομπόλα, Μοσχάτο Αλεξάνδρειας, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier, Semillon, Ugni Blanc, Βιδιανό και Gewurztraminer.

Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Δράμα παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών: Αγιωργίτικο, Λημνιό, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Ξινόμαυρο, Λημνιώνα, Μαυροτράγανο, Μοσχόμαυρο, Pinot Noir και Touriga Nacional.

Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε Δράμα παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια των ποικιλιών: Αγιωργίτικο, Λημνιό, Grenache Rouge, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Ροδίτη, **Μαυροτράγανο, Μοσχόμαυρο, Ξινόμαυρο, Λημνιώνα, Pinot Noir, Touriga Nacional και Gewurztraminer.**

Ο οίνος λιαστός Π.Γ.Ε. Δράμα παράγεται από γλεύκη λιασμένων σταφυλιών από τις λευκές και ερυθρές ποικιλίες, που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του τοπικού οίνου και σε οποιοδήποτε ποσοστό.

7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

7.1 Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για του οίνους

A. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια εμφανίσθηκε στην περιοχή της Δράμας πριν από χιλιάδες χρόνια. Σύμφωνα με τον μύθο ο ίδιος ο Διόνυσος μύησε τους τοπικούς άρχοντες στα μυστικά του αμπελιού και αυτοί με τη σειρά τους τα διέδωσαν αργότερα στην υπόλοιπη Ελλάδα. Πληθώρα αρχαιολογικών ευρημάτων επιβεβαιώνουν την ουσία του μύθου με αποκορύφωμα την ανασκαφή ενός ναού του Διονύσου που χρονολογείται στα 400π.χ. και βρίσκεται μέσα σε μια αμπελουργική ζώνη της περιοχής.

Στην πορεία των χρόνων πολιτικοί, κοινωνικοί και οικονομικοί λόγοι οδήγησαν την αμπελοκαλλιέργεια σε σταδιακό μαρασμό. Τον εικοστό αιώνα σημειώνεται μια προοδευτική ανάκαμψη με την δημιουργία πρότυπων αμπελώνων με χιλιάδες στρέμματα και σύγχρονων οινοποιητικών εγκαταστάσεων και αποτέλεσμα την παραγωγή ποιοτικών κρασιών διεθνώς καταξιωμένων.

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 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.

Σημαντική ερευνητική δράση και ουσιαστική συμβολή στην βελτιστοποίηση της αμπελουργικής και οινικής δραστηριότητας στην περιοχή διαδραματίζει το Τμήμα

Αγροτικής Βιοτεχνολογίας και Οινολογίας του Δημοκρίτειου Πανεπιστημίου με έδρα στην πόλη της Δράμας.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η αμπελουργική περιοχή της Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ περιλαμβάνει το σύνολο της Περιφερειακής Ενότητας Δράμας . Η ΠΕ Δράμας βρίσκεται στο πλάτος 41° και $12'$ Βόρεια και μήκος $24^{\circ} 00'$ Ανατολικά και έχει έκταση $3.468,3 \text{ km}^2$. Η επιφάνεια που καταλαμβάνει η περιφερειακή ενότητα είναι κατά κύριο λόγο ορεινή ($2.190,2 \text{ km}^2$) με κυρίαρχο βουνό το όρος Φαλακρό (στο κέντρο της ΠΕ) και την οροσειρά της Δυτικής Ροδόπης (στα βόρεια της ΠΕ στα σύνορα με την Βουλγαρία). Οι αμπελώνες εκτείνονται σε 4 κυρίως περιοχές, εντός των οποίων υπάρχουν συνολικά 10 μονάδες *terroir*. Πιο συγκεκριμένα, οι αμπελώνες βρίσκονται α) στο ΒΔ τμήμα της κύριας πεδιάδας της Δράμας και περιβάλλονται από ορεινούς όγκους, β) στην πεδιάδα νότια της πόλης της Δράμας, στο χαμηλότερο υψόμετρο, γ) στη στενή κοιλάδα που ξεκινά στο ανατολικό τμήμα από τον Νικηφόρο και οδηγεί στη Δράμα, καθώς και στην ευρύτερη ζώνη που βρίσκεται στο ακριβώς αντίθετο τμήμα της κοιλάδας, στις ΒΑ προσανατολισμένες πλαγιές του όρους Μενοίκιο και δ) στο δυτικό και στο ανατολικό τμήμα (αντίστοιχα) της κύριας πεδιάδας της Δράμας. Οι αμπελώνες είναι εγκατεστημένοι σε υψόμετρο που κυμαίνεται από 70 έως 1100 μέτρα. Τα εδάφη είναι κατά κύριο λόγο αμμοαργιλώδη με υψηλή, μέση ή και χαμηλή περιεκτικότητα άμμου, ασβεστολιθικά και πετρώδη.

Η Δράμα έχει ηπειρωτικό κλίμα στα πλαίσια του μεσογειακού. Η μέση ετήσια θερμοκρασία κατά την διάρκεια του έτους είναι μεταξύ 14 και 18°C . Οι μέσες μηνιαίες θερμοκρασίες είναι μεταξύ 2 και 25°C , ενώ οι μέσες μέγιστες κυμαίνονται από 25 ως 32°C , με τους καλοκαιρινούς μήνες να είναι 24.7°C , ενώ τους χειμερινούς είναι 3.8°C . Η μέση μέγιστη θερμοκρασία σημειώνεται το μήνα Αύγουστο και η ελάχιστη το μήνα Φεβρουάριο. Από τον Μάιο ως τον Σεπτέμβριο σημειώνονται οι υψηλότερες θερμοκρασίες και οι λιγότερες βροχοπτώσεις, με την εξαίρεση του Ιουνίου που τα τελευταία χρόνια καταγράφονται υψηλά επίπεδα βροχοπτώσεων. Το μέσο ύψος βροχόπτωσης είναι γύρω στα 600 mm.

8.1.2 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. Δράμα.

Οι λευκοί οίνοι Π.Γ.Ε. Δράμα χαρακτηρίζονται από υποκίτρινο χρώμα που ενίοτε είναι ελαφρώς κιτρινωπό ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση, την περιοχή καλλιέργειας, τον τρόπο οινοποίησης και την παλαίωση. Το αρωματικό προφίλ έχει υψηλή πολυπλοκότητα και ένταση, με αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων, νότες λουλουδιών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση αλλά και την θέση του αμπελώνα. Η γεύση είναι πλούσια, με έντονο άρωμα γεύσης, τραγανή οξύτητα και μακρά επίγευση, που είναι συνάρτηση τόσο των ποικιλιών όσο και της επαρκούς ωρίμασης των σταφυλιών που επιτυγχάνεται στην περιοχή.

Οι ερυθρωποί οίνοι Π.Γ.Ε. Δράμα διακρίνονται για την διευρυμένη χρωματική τους παλέτα που εκτείνεται από ανοιχτό σομόν μέχρι ζωηρό τριανταφυλλί και ερυθρωπό, συνάρτηση των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών, της οινοποίησης και της περιοχής καλλιέργειας. Τα αρώματα είναι φρέσκων κόκκινων φρούτων με ελαφριές νότες ανθέων αλλά και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Η γεύση τους είναι σύνθετη με έντονο άρωμα γεύσης, πολύ καλή ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας και μακρά επίγευση. Η έκφραση της ισορροπίας είναι εξαιρετική σε κάθε τύπο ερυθρωπού (ξηρός- ημίξηρος-ημίγλυκος-γλυκός) κυρίως λόγω της καλής οξύτητας.

Οι ερυθροί οίνοι Π.Γ.Ε. Δράμα χαρακτηρίζονται από βαθύ κόκκινο χρώμα με συχνά μωβ, κατά τη νεότητα, ανταύγειες και κεραμιδί αποχρώσεις μετά από μακρόχρονη παλαίωση. Η αρωματική παλέτα είναι πλούσια με μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση και την διάρκεια παλαίωσης. Η γεύση είναι σύνθετη και πλούσια, με βελούδινες τανίνες και εξαιρετική ισορροπία μεταξύ αλκοόλης και οξύτητας. Η επίγευση έχει μακρά διάρκεια και η δυνατότητα παλαίωσης είναι μεγάλη.

Οι οίνοι Π.Γ.Ε. Δράμα έχουν αποσπάσει πολυάριθμες διακρίσεις σε διακεκριμένους διεθνείς διαγωνισμούς οίνου (Berliner Wine Trophy Germany, Mundus Vini Germany, Chardonnay du Monde France, Mondial des Vins Blancs France, Le Challenge International du Vin France, Concours Mondial de Bruxelles Belgium, Decanter UK, AWC Vienna, IWSC UK, TEXSOM IWA, USA, Sommeliers Choice Awards UK,

SMV CANADA International Wine Championship, Thessaloniki International Wine Competition Greece).

7.1.3 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

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

Η αμπελουργική ζώνη της γεωγραφικής ένδειξης «Δράμα» προσφέρει μια μεγάλη ποικιλία εδαφολογικών και κλιματολογικών καταστάσεις όπου πολλές ποικιλίες αμπέλου βρίσκουν ιδιαίτερα ευνοϊκές συνθήκες για την επίτευξη της ιδανικής ωρίμανσής τους. Σύμφωνα με το κλίμα που παρατηρείται στην περιοχή, οι λευκές ποικιλίες σταφυλιών καλλιεργούνται κυρίως σε πιο δροσερές περιοχές.

Οι ανεμολογικές συνθήκες είναι μια ιδιαιτερότητα της περιοχής, που είναι μια κοιλάδα που περιβάλλεται από ορεινούς όγκους. Αποτέλεσμα σε όλη την περιοχή και ιδιαίτερα κατά τους μήνες του περκασμού, παρατηρούνται ευεργετικοί άνεμοι και πολύ καλή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας-νύχτας, έως και 10 βαθμούς Κελσίου.

Η σύσταση του εδάφους επίσης διαφοροποιείται εντός της ζώνης με ποικιλία εδαφικών χαρακτηριστικών που κυμαίνεται από αμμώδη, πηλοαμμώδη, πηλώδη, αμμοαργιλώδη έως και αργιλώδη, ασβεστολιθικά και πετρώδη, προσδίδοντας ιδιαίτερα και ποιοτικά χαρακτηριστικά στους οίνους που παράγονται στην Δράμα.

Τα μακροκλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής καταγωγής και οι αλληλεπιδράσεις με το ανάγλυφο και το έδαφος, προσδίδουν στους οίνους που παράγονται από τις καλλιεργούμενες λευκές και ερυθρές ποικιλίες μοναδικά χαρακτηριστικά που τους συνδέουν με την περιοχή καλλιέργειας. Οι ποικιλίες Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillon, Gewurztraminer, Μαλαγουζιά και Ρομπόλα ωριμάζουν κατά το πρώτο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου, ενώ το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, η Viognier και η Ugni Blanc κατά το δεύτερο, και το Ασύρτικο, το Βιδιανό και ο Ροδίτης το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Οι οίνοι της ποικιλίας Sauvignon Blanc χαρακτηρίζονται κυρίως από αρώματα εξωτικών φρούτων. Η έκφρασή της ωστόσο ποικίλει έντονα με το αμπελοτόπι και το επίπεδο ωρίμανσης, δίνοντας ακόμη

μεγαλύτερο εύρος στις επιλογές του οινοποιού. Η Μαλαγουζιά κατά κύριο λόγο δίνει οίνους που έχουν έντονο τον ανθικό αρωματικό χαρακτήρα (άνθη εσπεριδοειδών) αλλά και αρώματα φρούτων (τροπικά, εσπεριδοειδή και ροδάκινο). Επιπλέον σε θέσεις που ευνοούν την πιο όψιμη ωρίμαση των σταφυλιών τους, η Μαλαγουζιά, το Chardonnay, η Semillon, η Ugni Blanc, η Viognier μπορούν να δώσουν οίνους με τον αρωματικό χαρακτήρα εσπεριδοειδών συνδυαζόμενους με πλούσιο στόμα και γευστική διάρκεια. Από τα σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο παράγονται οίνοι με πλούσιο σώμα και δομή, υψηλή οξύτητα και έντονο αρωματικό χαρακτήρα που κυριαρχείται άλλοτε από λευκά άνθη άλλοτε από εσπεριδοειδή ή/και νότες μεταλλικότητας. Η λευκή ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας δίνει σύνθετα αρώματα φρούτων και ανθών φρέσκου σταφυλιού, λεμονιάς πορτοκαλιάς και άλλων εσπεριδοειδών.

Το ιδιαίτερο μικρόκλιμα της Περιφερειακής Ενότητας Δράμας και η αλληλεπίδραση του με τους παραγόμενους οίνους αποτυπώνεται ιδιαίτερα και στους ερυθρούς οίνους. Ως τυπικό παράδειγμα αυτών των αλληλεπιδράσεων αναφέρεται η συμπεριφορά όλων των καλλιεργούμενων ερυθρών ποικιλιών από τις οποίες μπορούν να παραχθούν τόσο ερυθροί και ερυθροποί οίνοι υψηλής ποιότητας.

Οι ερυθρές ποικιλίες Αγιωργίτικο, Λημνιό, Nebbiolo, Refosco, Tempranillo, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Ξινόμαυρο, Λημνιώνα, Μαυροτράγανο, Μοσχόμαυρο, Pinot Noir και Touriga Nacional, εκμεταλλευόμενες τα ιδιαίτερα κλιματολογικά και μορφολογικά χαρακτηριστικά της Περιφερειακής Ενότητας Δράμας δίνουν πολύπλοκα κρασιά με καλό φαινολικό δυναμικό, με κομψές βελούδινες τανίνες και πλούσιο άρωμα και γεύση. Ομοίως, λόγω των μακροκλιματικών χαρακτηριστικών της περιοχής καλλιέργειας και των αλληλεπιδράσεων με το ανάγλυφο και το έδαφος, οι ποικιλίες ερυθρών σταφυλιών της περιοχής δίνουν οίνους με μοναδικά χαρακτηριστικά που τις συνδέουν με την θέση καλλιέργειας.

Τα ερυθροπά κρασιά της Περιφερειακής Ενότητας Δράμας χαρακτηρίζονται από μια διευρυμένη χρωματική παλέτα, έχουν έντονη αρωματική πολυπλοκότητα φρέσκων, συχνά κόκκινων φρούτων και πλούσια γεύση με χαρακτηριστική οξύτητα.

7.2 Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής για τους λιαστούς οίνους

A. Ιστορικός δεσμός

Οι ερυθροί και λευκοί λιαστοί οίνοι παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή αρκετά χρόνια πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα λιαστών οίνων για οικογενειακή χρήση. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γιορτινά τραπέζια, τις γιορτές και τα πανηγύρια τους. Οι υψηλές παρατεταμένες θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή λιαστών οίνων εξαιρετικής ποιότητας.

Με το πέραςμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα.

Πριν από μια περίπου δεκαετία άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή τους από τα οινοποιεία της περιοχής, τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντάς τες με την σύγχρονη τεχνολογία. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιήθηκαν αρχικά για την παραγωγή των λιαστών οίνων ήταν το Merlot και το Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

Αφουγκραζόμενοι την επιθυμία του Δραμινού και πλέον μνημένου στο κρασί κοινό, οι οινοποιοί της περιοχής προέβησαν στην παραγωγή των συγκεκριμένων οίνων. Λαμβάνοντας υπόψη και τις ευνοϊκές κλιματολογικές συνθήκες που επιτρέπουν την αφυδάτωση του σταφυλιού με υγιή τρόπο (υψηλή ηλιοφάνεια-νυκτερινή απόγεις αύρα) δεν δίστασαν καθόλου στην οινοποίηση ενός επιδόρπιου οίνου **εξαιρετικής ισορροπίας, υψηλής ποιότητας και διάρκειας στον χρόνο.**

Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθώς ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

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 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

Οι ψηλές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού δρουν ευνοϊκά για το λιάσιμο των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή λιαστών οίνων υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας.

Το γεγονός ότι ο τρύγος **στην Περιφερειακή Ενότητα Δράμας** είναι πρώιμος επιτρέπει το λιάσιμο των σταφυλιών στον καλοκαιρινό ακόμα ήλιο και σε καιρό που οι συνθήκες είναι πολύ καλές χωρίς βροχές και ακραία καιρικά φαινόμενα έτσι ώστε να αποκτηθεί πολύ **υψηλή συγκέντρωση σακχάρων** και να παραχθούν οίνοι λιαστοί υψηλής ποιότητας.

7.2.2 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. Δράμα.

Οι λευκοί λιαστοί οίνοι αντιπροσωπεύουν τον τυπικό χαρακτήρα του αρώματος των ποικιλιών από τις οποίες παράγονται και παράλληλα χαρακτηρίζονται από νότες ξηρών και γλυκών καρπών. Η γεύση τους είναι πλούσια, υποστηριζόμενη πολύ καλά από την οξύτητα και δυνατότητα παλαίωσης στο χρόνο.

Οι ερυθροί λιαστοί οίνοι παράγονται μετά από αποξήρανση των σταφυλιών, συνήθως 15 ημερών, κάτω από τον φθινοπωρινό ήλιο. Εφαρμόζεται κλασική μέθοδος ερυθρής οινοποίησης και ακολουθεί παραμονή του οίνου σε δρύινα βαρέλια. Ως εκ τούτου οι παραγόμενοι οίνοι έχουν βαθύ ερυθρό χρώμα και γλυκό, πολύπλοκο μπουκέτο αρωμάτων, με έντονες νότες δαμάσκηνου, σοκολάτας και κόκκου καφέ. Η γεύση είναι πλούσια και βελούδινη με σύνθετη επίγευση.

7.2.3 Αιτιώδης αλληλεπίδραση:

Οι λιαστοί οίνοι που παράγονται στην Δράμα είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους και κυρίως του κλίματος της περιοχής παραγωγής τους.

Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων και πολλές φορές έχουν αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις.

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 αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς». Συγκεκριμένα οι οίνοι Π.Γ.Ε. Δράμα μπορούν να παραχθούν σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στην Περιφερειακή Ενότητα Δράμας ή στις όμορες Περιφερειακές Ενότητες Καβάλας, Ξάνθης, και Σερρών.

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»

-«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

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.) Δράμα 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,
ΛΙΑΣΤΟΣ / LIASTOS / Vin de paille, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montagneux.

- Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο ~~118~~ **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.) Δράμα 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, Πύργος και Λιαστός.

Δ. Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών στην επισήμανση των οίνων

Σύμφωνα με την με αριθ. 280933/16-7-2010 (ΦΕΚ 1125/Β/2010) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Ρομπόλα» για τους λευκούς οίνους.

8.3 Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

~~Υπουργική Απόφαση αριθμ. 413011/30.11.1995 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Δράμας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου».~~

~~Υπουργική Απόφαση αριθμ. 235258/6.2.2002 «Τροποποίηση της υπ'αριθμ. 413011/30.11.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Δράμας» (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002).~~

~~Υπουργική Απόφαση αριθμ. 278473/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ. αριθμ. 235258/6.2.2002 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Δράμας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 363/Β/05.3.2008).~~

- Υπουργική Απόφαση αριθμ. 280933/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ. αριθμ. 278473/26.2.2008 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Δράμας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).

- Υπουργική Απόφαση αριθμ. 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 αριθμ. 398581/27-9-2001 «Καθορισμός εφαρμογής λεπτομερειών του Καν(ΕΚ) 1282/2001 τις 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 αριθμ. 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 υπ. αριθμ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

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

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

~~— Κοινή Υπουργική Απόφαση υπ.αριθμ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων» (ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999).~~

- Νόμος υπ. αριθμ.427/30-8-1976 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεων ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοοινικής παραγωγής» (ΦΕΚ 230/Α/31-8-1976).

- 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).

9 ΕΛΕΓΧΟΙ – ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ

9.1 Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση τις παρακάτω διατάξεις:

- Υπουργική Απόφαση υπ. αριθμ 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 αριθμ. 392169/20-10-1999 «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~~

- 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)

~~—Υπουργική Απόφαση αριθμ. 413011/30.11.1995 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Δράμας ως περιγραφικού στοιχείου οίνου».~~

~~—Υπουργική Απόφαση αριθμ. 235258/6.2.2002 «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 413011/30.11.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Δράμας» (ΦΕΚ 190/Β/20.2.2002).~~

~~—Υπουργική Απόφαση αριθμ. 278473/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ. αριθμ. 235258/6.2.2002 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της~~

~~ένδειξης Τοπικός Οίνος Δράμας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 363/Β/05.3.2008).~~

- Υπουργική Απόφαση αριθμ. 280933/16.7.2010 «Τροποποίηση της υπ. αριθμ. 278473/26.2.2008 Υπ. Απόφασης Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός Οίνος Δράμας ως περιγραφικού στοιχείου οίνων» (ΦΕΚ 1125/Β/23.7.2010).

~~Υπουργική Απόφαση αριθμ. 398581/27.9.2001 «Καθορισμός εφαρμογής λεπτομερειών 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 αριθμ. 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 υπ. αριθμ. 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/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).

9.2 Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων

Τα φυσικά και νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο Π.Γ.Ε. δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για τον σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους παραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο Π.Γ.Ε. 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 για επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων μονάδων ελέγχου.

Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα ΔΡ, στη συνέχεια εξαψήφιο κωδικό, και μετά τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από την Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερόμενου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

9.3 Αρχές ελέγχου

α) Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: **Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων** ~~Μεταποίησης Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου~~

Τμήμα: **Αμπέλου** Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: **Μενάνδρου 22** ~~Λαχανών 2~~, Αθήνα, Τ.Κ. GR-105 52

Τηλ.: 210 - 212 5162, 210 - 212 5178

~~Fax: 210 - 52 38 337~~

e-mail: Vine.wine.unit@minagric.gr ~~ax2u249@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr,~~
~~ax2u172@minagric.gr~~

Αλλαγή κωδικού πεδίου

Αλλαγή κωδικού πεδίου

β) Διευθύνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Δράμας

γ) Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου Καβάλας