



ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

2 Δεκεμβρίου 2021

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 5602

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. 2977/335101

Έγκριση τυπικών τροποποιήσεων των προδιαγραφών του προϊόντος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος.

**Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 1 παρ. 2β του ν.δ. 243/1969 «Περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελοαγωγικής παραγωγής» (Α' 144),

β) του άρθρου 90 του Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα κυβερνητικά όργανα (π.δ. 63/2005, Α' 98), όπως διατηρήθηκε σε ισχύ με την περ. 22 του άρθρου 119 του ν. 4622/2019 (Α' 133),

γ) του π.δ. 97/2017 «Οργανισμός Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (Α' 138),

δ) του π.δ. υπ' αριθ. 2/2021 «Διορισμός Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών» (Α' 2).

2. Τους κανονισμούς:

α) (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, (ΕΕ L 347/20-12-2013) «για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων και την κατάργηση των κανονισμών (ΕΟΚ) αριθ. 922/72, (ΕΟΚ) αριθ. 234/79, (ΕΚ) αριθ. 1037/2001 και (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου».

β) (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής (ΕΕ L 9/11-1-2019) «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».

γ) (ΕΕ) 2019/34 της Επιτροπής (ΕΕ L 9/11-1-2019) «σχετικά με τον καθορισμό κανόνων για την εφαρμογή 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, τις τροποποιήσεις

των προδιαγραφών προϊόντος, το μητρώο προστατευόμενων ονομασιών, την ανάκληση της προστασίας και τη χρήση συμβόλων, και του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1306/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά κατάλληλο σύστημα ελέγχων».

3. Τα άρθρα 4 και 5 της υπ' αρ. 5833/155045/12-12-2013 κοινής υπουργικής απόφασης «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» (Β' 3324).

4. Την υπ' αρ. 2919/95506/13-9-2017 υπουργική απόφαση «Ταξινόμηση οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου και ποικιλιών σταφιδοποιίας» (Β' 3276).

5. Το υπ' αρ. 2005/205579/24-07-2020 αίτημα για τροποποίηση των προδιαγραφών του προϊόντος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος.

6. Το απόσπασμα του πρακτικού γνωμοδότησης της 95ης/12-3-2021 Συνεδρίασης της Κεντρικής Επιτροπής Προστασίας Οινοπαραγωγής (ΚΕΠΟ).

7. Την εισήγηση της Διεύθυνσης Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων.

8. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

1. Την έγκριση των τυπικών τροποποιήσεων των προδιαγραφών του προϊόντος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος που αφορούν:

α) στον καθορισμό του χρόνου έκθεσης των σταφυλιών στον ήλιο σε 10 με 15 ημέρες για την οινοποίηση των λευκών λιαστών και ερυθρών λιαστών οίνων,

β) στην αντικατάσταση του σημείου β) στο Κεφάλαιο «Οινολογικές Πρακτικές» στην ενότητα «Ειδικές οινολογικές πρακτικές» ως εξής:

«β) Η διαμόρφωση των πρέμνων γίνεται είτε σε κυπελλοειδή σχήματα είτε σε μονόπλευρα ή αμφίπλευρα σχήματα σταθερού ή ανανεωμένου βραχίονα»,

γ) στην προσθήκη:

ι) στην ποικιλιακή σύνθεση του λευκού οίνου (ξηρού, ημίξηρου και γλυκού) των λευκών ποικιλιών Μαλαγουζιά και Μοσχάτο Αλεξανδρείας σε οποιοδήποτε ποσοστό,

ii) στην ποικιλιακή σύνθεση του λιαστού οίνου των λευκών ποικιλιών Μαλαγουζιά και Μοσχάτο Αλεξανδρείας σε οποιοδήποτε ποσοστό,

iii) στην ποικιλιακή σύνθεση των ερυθρών οίνων (ξηρών, ημίξηρων και γλυκών) των ερυθρών ποικιλιών Merlot, Cabernet Franc, Αγιωργίτικο και Μοσχάτο Αμβούργου σε οποιοδήποτε ποσοστό,

iv) στην ποικιλιακή σύνθεση των ερυθρωπών οίνων (ξηρών και ημίξηρων) των ερυθρών ποικιλιών Merlot, Cabernet Franc, Αγιωργίτικο και Μοσχάτο Αμβούργου σε οποιοδήποτε ποσοστό,

v) στην ποικιλιακή σύνθεση του ερυθρού οίνου λικέρ των ερυθρών ποικιλιών Merlot, Cabernet Franc, Αγιωργίτικο και Μοσχάτο Αμβούργου σε οποιοδήποτε ποσοστό,

vi) στην ποικιλιακή σύνθεση του λιαστού οίνου των ερυθρών ποικιλιών Merlot, Cabernet Franc, Αγιωργίτικο και Μοσχάτο Αμβούργου σε οποιοδήποτε ποσοστό.

δ) της παραδοσιακής ένδειξης «Νάμα» στην επισήμανση των γλυκών οίνων, οίνων από λιαστά σταφύλια και οίνων λικέρ.

ζ) στην επικαιροποίηση των εθνικών διατάξεων που αφορούν στις εφαρμοστέες απαιτήσεις και στους ελέγχους για τους οίνους ΠΟΠ και Π.Γ.Ε. και

η) στην επικαιροποίηση των στοιχείων των αρμόδιων αρχών ελέγχου.

2. Οι ανωτέρω τυπικές τροποποιήσεις θα κοινοποιηθούν στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή σύμφωνα με την παρ. 2 του άρθρου 17 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33.

Άρθρο 2

1. Οι τροποποιημένες ενοποιημένες προδιαγραφές του προϊόντος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος είναι αυτές που φαίνονται στο Παράρτημα Ι.

2. Το τροποποιημένο ενοποιημένο ενιαίο έγγραφο του προϊόντος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος είναι αυτό που φαίνεται στο Παράρτημα ΙΙ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 1308/2013

ΑΡΘΡΟ 94, ΠΑΡ. 2

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Άγιο Όρος

Ισοδύναμος Όρος:

- 1) Mount Athos
- 2) Holly Mount Athos
- 3) Holly Mountain Athos
- 4) Mont Athos
- 5) Άγιον Όρος Άθως

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

2.1 Κατηγορία

Ο οίνος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος ανήκει στην κατηγορία 1, στην κατηγορία 3 και στην κατηγορία 15. Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1308/2013.

2.2 Τύποι οίνων

Α. Οίνος Λευκός Ξηρός, Ημίξηρος, Γλυκός Β. Οίνος Ερυθρός Ξηρός, Ημίξηρος, Γλυκός Γ. Οίνος Ερυθρωπός Ξηρός, Ημίξηρος

Δ. Οίνος Λικέρ ερυθρός

Ε. Οίνος Λιαστός λευκός και ερυθρός

Α ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

2.3 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Λευκού Ξηρού Οίνου

2.3.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9.0

- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7.5 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

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

2.3.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Όψη: Κρυστάλλινα διαυγές κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες

Οσμή: Στα αρώματα κυριαρχούν αυτά των εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων (ροδάκινο, μήλο).

Γεύση: Χαρακτηρίζεται από φρεσκάδα και ισορροπία δίνοντας μια μεγάλης διάρκειας επίγευση.

2.4 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Λευκού Ημίξηρου

2.4.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- 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

- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7.5 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) 250

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

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12 / ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ Μέρος 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 Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

2.4.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Όψη: Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα

Οσμή: Στα αρώματα κυριαρχούν αυτά των λουλουδιών σε συνδυασμό με έναν ζωηρό φρουτώδη χαρακτήρα

Γεύση: Στρογγυλό, στιβαρή οξύτητα με καλή δομή στο στόμα

2.5 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Λευκού Γλυκού

2.5.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 15.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7.5 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) 300 (εφόσον ο ολικός αλκοολικός τίτλος υπερβαίνει το 15% Vol.)

- 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 300 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο εφόσον ο ολικός αλκοολικός τίτλος υπερβαίνει το 15% Vol. (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής)

2.5.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Όψη: Κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση

Οσμή: Σύνθετη και έντονη μύτη με νότες φρούτων, λουλουδιών ή και γλυκών μπαχαρικών ανάλογα με τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται

Γεύση: Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά, με γεμάτο στόμα και αρωματική επίγευση με διάρκεια.

Β. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

2.6 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Ερυθρού Ξηρού

2.6.1 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 (/): Μέγιστη 9.0
- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 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

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

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

2.6.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: Πορφυρό χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες

Οσμή: Ευχάριστο άρωμα κόκκινων φρούτων (κεράσι, βύσσινο)

Γεύση: Το στόμα είναι φρουτώδες, μαλακό με βελούδινη υφή και ευχάριστη επίγευση.

2.7 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Ερυθρού Ημίξηρου

2.7.1 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

- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 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

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

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12/ 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).

2.7.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: Πορφυρό χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες

Οσμή: Ευχάριστο άρωμα κόκκινων φρούτων (κεράσι, βύσσινο)

Γεύση: Το στόμα είναι φρουτώδες, μαλακό με βελούδινη υφή και ευχάριστη επίγευση.

2.8 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Ερυθρού Γλυκού

2.8.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 15.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
- Μέγιστη ολική οξύτητα 7.5 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): 300

- 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 300 σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για οίνους γλυκούς που έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο 15 % Vol. ή υψηλότερο και περιεκτικότητα σε σάκχαρα 45 / (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής)

2.8.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: Βαθύχρωμο ερυθρό χρώμα με πορφυρές, ρου-

μπινί, ιώδεις ή κυανές ανταύγειες που μπορεί να γίνουν κεραμιδί μετά από παλαίωση

Οσμή: Σύνθετη και έντονα αρωματική μύτη που κυριαρχούν νότες μελιού ή αποξηραμένων φρούτων

Γεύση: Στόμα με ισορροπημένη οξύτητα και πλούσια γλυκιά γεύση.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

2.9 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Ερυθρωπού Ξηρού

2.9.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9.0

- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Μέγιστη ολική οξύτητα 7.5 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

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

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

2.9.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: Ελαφρώς ροζέ χρώμα, ενίοτε με πορτοκαλί ανταύγειες

Οσμή: Αρώματα κόκκινων φρούτων, τριαντάφυλλο αλλά και βοτανικές νότες (πιπεριά) ανάλογα με την χρησιμοποιούμενη ποικιλία

Γεύση: Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα το οποίο χαρακτηρίζεται από μεγάλης διάρκειας επίγευση, είναι ευχάριστο, φρουτώδες, με δροσερή οξύτητα.

2.10 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Ερυθρωπού Ημίξηρου

2.10.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- 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

- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7.5 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): 250

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

- Όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12/ ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος III Μέρους Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 σε 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 I Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

2.10.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: Χρώμα βαθύ ροζέ ή πορτοκαλί ανάλογα με την εκχύλιση.

Οσμή: Χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων γλυκών φρούτων, φράουλα, raspberry βιολέτας και γλυκό κεράσι.

Γεύση: Το μέτριου όγκου σώμα του χαρακτηρίζεται από λιπαρότητα ενώ η απαλή οξύτητα συμβαδίζει με την γλυκύτητα χαρίζοντας ισορροπία στο σύνολο

Δ. ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

2.11 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Ερυθρού Λικέρ

2.11.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 % Vol.

- Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος 22.0 % Vol.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17,5% Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: Ελάχιστη 221 (g/l) γλεύκους

- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Μέγιστη ολική οξύτητα 7.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο): 20

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

- 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 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για οίνους λικέρ, εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή υψηλότερη (σύμφωνα με το κεφάλαιο Β' στο Παράρτημα I Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

2.11.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: Βαθύ πορφυρό χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες

Οσμή: Έντονη μύτη ξηρών καρπών, αποξηραμένων κόκκινων φρούτων, μελιού, κεριού και πικρής σοκολάτας.

Γεύση: Ζηρώ στο στόμα, πληθωρικό και γεμάτο, με ισορροπημένη γλυκιά γεύση.

Ε. ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΛΙΑΣΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

2.12 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Λευκού Λιαστού

2.12.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9.0 % Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16.0 % Vol.

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

- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Μέγιστη ολική οξύτητα 7.5 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

- 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 / ή υψηλότερη (σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

2.12.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Όψη: Βαθύ κίτρινο χρώμα με καφέ ανταύγειες ανάλογα με τη διάρκεια παλαίωσης.

Οσμή: Πολύπλοκη μύτη που συνδυάζει γλυκά μπαχαρικά όπως κανέλα και τριαντάφυλλο, με αποξηραμένα φρούτα όπως βερίκοκο και σταφίδες.

Γεύση: Μαλακό, γλυκό στο στόμα με τραγανή οξύτητα και πολύ καλή δομή.

2.13 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Ερυθρού Λιαστού

2.13.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 9,0 % Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16,0 % Vol.

- Ελάχιστη περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 140 g/l

- Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

- Μέγιστη ολική οξύτητα 7.5 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

- 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 / ή υψηλότερη (σύμφωνα με το Παράρτημα Ι Μέρος Β του Καν (ΕΕ) 2019/934 της Επιτροπής).

2.13.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη: Βαθύ καραμελένιο χρώμα με κοραλοκόκκινες ανταύγειες

Οσμή: Πολύπλοκο μπουκέτο από αποξηραμένα φρούτα -σύκο, βερίκοκο, σταφίδα- και γλυκά μπαχαρικά.

Γεύση: Πληθωρικό και γεμάτο στόμα με ισορροπημένη γλυκιά γεύση και αρώματα αποξηραμένων φρούτων όπως βερίκοκο και σύκο.

3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

α.) Οινοποίηση λευκών οίνων:

Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.

β.) Οινοποίηση λευκών λιαστών οίνων:

Τα σταφύλια αφού συγκομισθούν υπερώριμα (πάνω

από 270 gr/l), «λιάζονται» για διάστημα 10-15 ημερών μέχρι να αποκτηθεί η επιθυμητή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (350 - 370 gr/l) και στη συνέχεια πιέζονται στο πιεστήριο για την παραλαβή του γλεύκου. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες ζύμωσης 16-18 ο C.

γ.) Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

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

δ.) Οινοποίηση ερυθρών λιαστών οίνων:

Τα σταφύλια αφού συγκομισθούν υπερώριμα (πάνω από 270 gr/l), «λιάζονται» για διάστημα 10-15 ημερών μέχρι να αποκτηθεί η επιθυμητή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (350 - 370 gr/l) και στη συνέχεια πιέζονται και οδηγούνται σε οινοποιητή για να πραγματοποιηθεί η αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 20-22 °C.

ε.) Οινοποίηση ερυθρών οίνων λικέρ:

Τα σταφύλια μετά από αποβοστρύχωση και ελαφριά θλίψη οδηγούνται σε οινοποιητές όπου ξεκινά η αλκοολική ζύμωση. Η αλκοολική ζύμωση λαμβάνει χώρα σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 20-22 °C. Όταν ο οίνος αποκτήσει τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, διαχωρίζεται από τα στέμφυλα. Για το σταμάτημα της αλκοολικής ζύμωσης προστίθεται ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης που έχει αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol. και απομακρύνονται οι ζυμομύκητες με διήθηση.

στ.) Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

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

4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. (ΕΕ) 2019/934 Παράρτημα Ι Μέρος Δ).

β) Η διαμόρφωση των πρεμνών γίνεται είτε σε κυπελλοειδή σχήματα είτε σε μονόπλευρα ή αμφίπλευρα σχήματα σταθερού ή ανανεωμένου βραχίονα

γ) Ο οίνος λικέρ παράγεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνο ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol. ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% Vol. και μέχρι 86% Vol.

δ) Ο οίνος λιαστός παράγεται από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφεθεί για διάστημα 10-15 ημερών στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Τα γλεύκη αυτά οινοποιούνται χωρίς την προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκου ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκου ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκου

από λιασμένα σταφύλια. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος περιλαμβάνει τη διοικητική περιοχή του Αγίου Όρους και το όμορο δημοτικό διαμέρισμα Ουρανούπολης του Δήμου Σταγίρων - Ακάνθου του Ν. Χαλκιδικής σε υψόμετρο από 10 ως 400 μέτρα.

6. ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ) ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις σε δώδεκα χιλιάδες (12.000) κιλά νωπά σταφύλια για όλους τους οίνους.

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

7. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

α) Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Ασύρτικο, Αθήρι, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Μαλαγουζιά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β) Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Λημνιό, Ξινόμαυρο, Cabernet sauvignon, Grenache Rouge, Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Αγιωργίτικο και Μοσχάτο Αμβούργου σε οποιοδήποτε ποσοστό.

γ) Ο ερυθρωπός (ξηρός και ημίξηρος) οίνος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια των ποικιλιών, Ροδίτης, Λημνιό, Ξινόμαυρο, Cabernet sauvignon, Grenache rouge, Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Αγιωργίτικο και Μοσχάτο Αμβούργου σε οποιοδήποτε ποσοστό.

δ) Ο οίνος ερυθρός λικέρ Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται από ερυθρές ποικιλίες αμπέλου, που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του ερυθρού οίνου Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος σε οποιοδήποτε ποσοστό.

ε) Ο λιαστός οίνος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται από γλεύκη λιασμένων σταφυλιών προερχόμενα από τις λευκές και ερυθρές ποικιλίες που περιλαμβάνονται στην σύνθεση του Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος σε οποιοδήποτε ποσοστό.

8. ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ ΤΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

8.1 Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του Λευκού Ξηρού οίνου.

8.1.1 Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή του Αγίου Όρους ήταν ανεπτυγμένη όπως αποδεικνύεται από διάφορες γραπτές μαρτυρίες των Μοναχών. Εκτενής αναφορά της αμπελοκαλλιέργειας γίνεται στο βιβλίο του Ιερομόναχου Ευλόγιου Κουρίλα του Λαυρεώτου. Υπάρχουν σήμερα μαρτυρίες που αποδεικνύουν την μεγάλη αμπελοκαλλιέργεια στο Άγιο Όρος από τα οινοποιεία τα οποία έχουν ακόμη και σήμερα, όλα τα μοναστήρια του Αγίου Όρους. Επιγραμματικά αναφέρουμε πως κάθε μοναστήρι παρήγαγε γύρω στους 80 με 100 τόνους κρασί, κάθε χρόνο. Πέρα όμως από τα είκοσι μοναστήρια του Αγίου Όρους, υπάρχουν και τα εξαρτήματα, Ιερές Σκήτες και τα Ιερά Κελιά τα οποία καλλιεργούν αμπέλια και καταναλώνουν κρασιά. Οι ποικιλίες που υπήρχαν από παλαιά είναι οι

εξής: Λημνιό, Φωκιανό, Μαυρούδι, Ροδίτης, Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Μετά το 1990 άρχισαν να καλλιεργούνται και ξενικές ποικιλίες Merlot, Cabernet Sauvignon και Syrah. Επιπλέον τα δεκαπέντε τελευταία χρόνια έχουν γίνει αρκετές νέες φυτεύσεις από τις ποικιλίες Μαλαγουζιά, Αγιωργίτικο, Μοσχάτο Αμβούργου και Cabernet Franc οι οποίες φαίνεται να έχουν εγκλιματιστεί άριστα και έχουν αρχίσει να δίνουν εξαιρετικά προϊόντα τυπικά της περιοχής.

Η ίδρυση των μονών του Αγίου όρους έχει ως αποτέλεσμα τη συστηματική καλλιέργεια των αμπελιών και την οινοπαραγωγή μεγάλης κλίμακας. Σε ειδικό κείμενο, που αποτελεί το πρώτο

«τυπικό» για το οινομπόριο στο Άγιο όρος (972), καθορίζεται η διαδικασία εμπορίας του οίνου μέσα στα όρια του Άθω. Σύντομα όμως, αρχίζει το εμπόριο μοναστηριακών κρασιών και εκτός Αγίου όρους. Για τα επόμενα χίλια χρόνια, σε πολλά μέρη της Ελλάδας, τα μοναστήρια θα αποτελέσουν κιβωτούς διαφύλαξης της αμπελοκαλλιέργειας και μέσα σε αυτά θα λειτουργήσουν οργανωμένα οινοποιεία.

8.1.1.1 Ιστορικός δεσμός για τους οίνους λικέρ και για τους λιαστούς

Οι οίνοι λικέρ και οι λιαστοί παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή τουλάχιστον 1000 χρόνια πριν, όταν οι μοναχοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου (λιαστού ή λικέρ). Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γεύματα των μεγάλων εορτών της χριστιανοσύνης.

Οι υψηλές 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 οίνων (λιαστών ή λικέρ) 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 δύο περίπου δεκαετίες 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.

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.

8.1.2 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. Ξεχωριστή θέση (ιδιαίτερα σε ξεχωριστές κοινωνικές εκδηλώσεις) κατέχουν οι λιαστοί και οι οίνοι λικέρ).

8.1.3 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η αμπελουργική περιοχή μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο οίνος με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Άγιον Όρος Άθως, βρίσκεται στα διοικητικά όρια της χερσονήσου του Άθω (και σε υψόμετρο έως 400 μέτρα. Πρόκειται συνήθως για αμπελώνες οι οποίοι εκτείνονται είτε δίπλα στη θάλασσα, είτε σε πλαγιές μέχρι υψόμετρο 400 μέτρων. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης συστάσεως με PH σε επιθυμητά επίπεδα, χαρακτηρίζονται αμμοαργιλώδη έως αργιλοαμμώδη ενώ κατά θέσεις εμφανίζονται και αμμοπηλώδη χωρίς πρόβλημα αλατότητας με υψηλή περιεκτικότητα σε σίδηρο, χαλκό και μαγνήσιο και επαρκή περιεκτικότητα σε φώσφορο και μαγνήσιο.

Γεωλογικά, στη Χερσόνησο του Άθω συναντάμε την προέκταση του γεωλογικού σχηματισμού της Ροδόπης, με επικράτηση των μεταμορφωσιγενών - κρυσταλλοσχηστών πετρωμάτων (γνεύσιοι, πρασινολίθοι, ασβεστόλιθοι, κρυσταλλικοί ασβεστόλιθοι - μάρμαρα) και των πυριγενών πετρωμάτων (γρανίτες, γρανοδιορίτες και οφιόλιθοι).

Μορφολογικά διακρίνεται από τις απόκρημνες κλίσεις κατά μήκος των ακτών, την ισχυρή πτύχωση και την παρουσία του Όρους Άθως, το οποίο υψώνεται απότομα σαν πυραμίδα, ξεπερνώντας τα 2000 μέτρα (2033m) ύψος. Το ισχυρό αυτό ανάγλυφο σε συνδυασμό με τις απόκρημνες ακτές και τα θαλάσσια ρεύματα του νοτίου άκρου της, διαμορφώνουν το κλίμα της Χερσονήσου του Άθω.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία, το κλίμα της περιοχής του Αγίου Όρους παρουσιάζει μετάβαση από παραθαλάσσιο μεσογειακό στις χαμηλές περιοχές, σε χερσαίο μεσογειακό στις υψηλότερες και σε υγρό ηπειρωτικό στις υψηλές περιοχές. Το μεταβατικό μεσογειακό κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Το μικροκλίμα των πεδινών όσο και των ορεινών περιοχών, χαρακτηρίζεται από την απουσία επικίνδυνων παγετών ή υπερβολικά υψηλών θερμοκρασιών. Οι πιο θερμοί μήνες είναι ο Ιούλιος και ο Αύγουστος με μέσες μέγιστες ημερήσιες θερμοκρασίες γύρω στους 31°C. Οι ψυχρότεροι μήνες είναι ο Ιανουάριος και ο Φεβρουάριος με μέσες ημερήσιες θερμοκρασίες γύρω στους 8°C, χωρίς όμως να δημιουργούν προβλήματα εφόσον οι μέσες ελάχιστες θερμοκρασίες είναι πάνω από τους 0°C. Η μέση ετήσια βροχόπτωση, η οποία κυμαίνεται από 470 mm (στα πεδινά) έως 850 mm (στα ορεινά). Το μεγαλύτερο ποσοστό βροχής πέφτει κατά την περίοδο από Οκτώβρη μέχρι Απρίλη. Οι άνεμοι που πνέουν στην περιοχή είναι κατά κύριο λόγο

Βόρειοι - Βορειοανατολικοί ενώ νοτίων διευθύνσεων πνέουν κυρίως κατά την καλοκαιρινή περίοδο. Το κλίμα της Χαλκιδικής παρουσιάζει μια εξαιρετική ιδιομορφία: αν και βρίσκεται στη βόρεια Ελλάδα, λόγω του μεγάλου μετώπου που παρουσιάζει η Χαλκιδική προς το Αιγαίο πέλαγος (630 χλμ. ακτογραμμής), βρίσκεται στις ίδιες ισόθερμες καμπύλες ελάχιστων και μέγιστων θερμοκρασιών με νοτιότερες περιοχές, όπως η Μεσσηνία, η Αιτωλοακαρνανία και η Αττική.

8.1.3.1 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση για τους οίνους λικέρ και λιαστούς

Τα επικλινή ελαφριά εδάφη, στεγνά και αμμώδη, σε συνδυασμό με το τοπικό μεσογειακό κλίμα με τους ψυχρούς χειμώνες, τα ψυχρά ρεύματα αέρα και με την πλούσια ηλιοφάνεια κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού δημιουργούν κατάλληλες συνθήκες για την παραγωγή πρωιμότερης και καλύτερης ποιότητας σταφυλιών με περισσότερα ζάχαρα, καλύτερο χρώμα, σωστή φαινολική ωρίμανση και απόκτηση υψηλών αλκοολικών τίτλων. απαραίτητα δηλαδή οινολογικά χαρακτηριστικά για την παραγωγή ενός λιαστού οίνου ή οίνου λικέρ.

Οι υψηλές 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 και οίνων λικέρ υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας.

8.1.4 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 οينوποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος.

8.1.4.1 Λεπτομέρειες προϊόντος για την κατηγορία οίνος

Οι λευκοί οίνοι Π.Γ.Ε. Αγίου Όρους παρουσιάζουν χρώμα κίτρινο διαυγές με πρασινωπές ανταύγειες ή έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα, όταν ο οίνος έχει παλαιώσει σε δρύινα βαρέλια. Τα αρώματα ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο, την ποικιλία και την παλαιώση και οι οίνοι χαρακτηρίζονται από νότες εξωτικών και καλοκαιρινών φρούτων, γιασεμιού, εσπεριδοειδών και βανίλιας. Τα κρασιά είναι στρογγυλά, έχουν δροσερή οξύτητα και σύνθετο, πλούσιο στόμα με μακριά επίγευση, εξαρτώμενο από τον τρόπο οινοποίησης.

Οι ερυθροί οίνοι Π.Γ.Ε. Αγίου Όρους έχουν έντονο κόκκινο χρώμα με κυανές αποχρώσεις και αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών, αποξηραμένων φρούτων και βανίλιας. Έχουν δομημένο σώμα με ισορροπημένη γεύση και μαλακές ταννίνες, λόγω των ιδανικών κλιματικών συνθηκών που επικρατούν στην περιοχή και οδηγούν σε καλή τεχνολογική και φαινολική ωρίμανση.

Οι ερυθρωποί οίνοι Π.Γ.Ε. Αγίου Όρους έχουν τριανταφυλλί, ρουμπινί έως ελαφρά κόκκινο χρώμα με κυανές ή πορτοκαλί αποχρώσεις και αρώματα κόκκινων φρούτων.

Χαρακτηρίζονται για την φρεσκάδα τους και την ισορροπημένη γεύση και οξύτητα.

8.1.4.2 Λεπτομέρειες προϊόντος για τους οίνους λικέρ και τους λιαστούς οίνους

Όσον αφορά τους λιαστούς οίνους Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος λευκούς ή ερυθρούς, τα σταφύλια συλλέγονται σε προχωρημένο στάδιο ωρίμανσης από τα αμπέλια και στη συνέχεια απλώνονται στον ήλιο για 10 -15 ημέρες ώστε να συμπυκνωθούν περαιτέρω τα σάκχαρα. Η αλκοολική ζύμωση είναι αργή και σταματάει από μόνη της αφήνοντας αζύμωτο ένα ικανό ποσοστό σακχάρων που δίνει στον οίνο τη χαρακτηριστική γλυκιά γεύση του. Η ωρίμανση γίνεται σε δρύινα βαρέλια για 1-2 χρόνια δίνοντας οίνους με πλούσιο μυελώδες σώμα και πληθωρική γεύση. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα μπαχαρικών, αποξηραμένων φρούτων και καρπών, σύκου, σταφίδας και βερίκοκου.

Στους οίνους λικέρ Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος η διαδικασία είναι λίγο διαφορετική, υπό την έννοια ότι τα σταφύλια αφήνονται να υπερωριμάσουν πάνω στα αμπέλια τις χρονιές που το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες ώστε να αυξηθεί το ποσοστό σακχάρων και στη συνέχεια η επερχόμενη αλκοολική ζύμωση διακόπτεται στον επιθυμητό αλκοολικό βαθμό με προσθήκη αλκοόλης. Συνήθως πρόκειται για οίνους ερυθρούς, με χαμηλό έως μέσο αλκοολικό τίτλο, πυκνό και λιπαρό στόμα και πλούσια μύτη όπου επικρατούν αρώματα σταφίδας, πικρής σοκολάτας και ξηρών καρπών

8.1.5 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος 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.

8.1.5.1 Αιτιώδης αλληλεπίδραση για την κατηγορία οίνος

Όλες οι ποικιλίες έχουν προσαρμοστεί ιδανικά στην περιοχή του Αγίου Όρους και παράγονται οίνοι με πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα - τυπικό της περιοχής, γεμάτη και ισορροπημένη γεύση. Οι ξηροθερμικές συνθήκες της περιοχής σε συνδυασμό με τον τύπο των εδαφών έχουν ως αποτέλεσμα την ωρίμανση των σταφυλιών από τα μέσα Αυγούστου μέχρι και τα μέσα Σεπτεμβρίου ανάλογα με την ποικιλία.

Εκτός από τις παραδοσιακές λευκές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή (Ροδίτη, Ασύρτικο, Αθήρι) και τις ξενικές Chardonnay και Sauvignon Blanc που έχουν δοκιμαστεί με επιτυχία, η νεοεισερχόμενη Μαλαγουζιά, έχει εγκλιματιστεί άριστα στην περιοχή. Είναι μια ζωντανή, παραγωγική ποικιλία, ευαίσθητη στον βοτρυτή και στην περίσσεια υγρασίας για αυτό και καλλιεργείται στα μέσα και ανώτερα επίπεδα έκαστου αμπελώνα, συνήθως σε επικλινή εδάφη όπου η αποστράγγιση είναι καλύτερη. Σε αυτές τις συνθήκες που είναι και τυπικές για το Άγιο Όρος δίνει ποιοτικούς οίνους με εξαιρετικά χαρακτηριστικά. Αποτελεί άλλωστε και μια ποικιλία η οποία, αν και προέρχεται από την Αιτωλοακαρνανία (Ορεινή Ναυπακτία) άρχισε να καλλιεργείται εντατικά για πρώτη φορά (αρχές της δεκαετίας του '90) στην γειτονική χερσόνησο της Σιθωνίας. Η ωρίμανση των σταφυλιών επιτυγχάνεται στο τέλος Αυγούστου και δίνει οίνους με αυξημένο αλκοολικό τίτλο, καλή οξύτητα και αρώματα τροπικών φρούτων, εσπεριδοειδών (κυρίως κίτρο) και βασιλικού. Τέλος, το Μοσχάτο Αλεξανδρείας αποτελεί μια ποικιλία με την δική της ιστορία στο Άγιο Όρος. Πιθανότατα έφτασε στο Άγιο Όρος μετά το 1922 όταν οι πρόσφυγες το έφεραν και το φύτευσαν κυρίως στην Βόρεια Ελλάδα και στην Λήμνο. Ο ιερομόναχος Ευλόγιος Κουρίλας αναφέρει ότι στα 1934 η Μονή Μεγίστης λαύρας είχε «ωραία Αλεξανδρινά». Η Μονή Σίμωνος Πέτρας από το μετόχι της στην Λήμνο προμηθεύονταν σταφύλια -τις χρονιές που η συγκομιδή στο Άγιο Όρος δεν επαρκούσε για να καλύψει τις ανάγκες της κατανάλωσης- αλλά και πολλαπλασιαστικό υλικό. Τέλος νέα καταγραφή της ποικιλίας υπάρχει το 1960. Λόγω των ιδιαίτερων κλιματολογικών συνθηκών στην χερσόνησο του Άθου και έπειτα από περίπου 100 χρόνια καλλιέργειας της ποικιλίας, η ποικιλία αυτή έχει

εγκλιματιστεί άριστα. Στα μέσης συστάσεως αμμοαργιλώδη εδάφη του με pH 6-8, η ποικιλία αναπτύσσεται υποδειγματικά. Είναι μέτρια ζωντανή, παραγωγική και ανθεκτική στην ξηρασία δίνοντας σταφύλια μεγάλα με λευκοκίτρινο φλοιό. Ο τρύγος ανάλογα την χρονιά ξεκινά από τα τέλη Αυγούστου έως το 1ο 10ήμερο του Σεπτεμβρίου. Στον αμπελώνα του Άθου η ποικιλία ωριμάζει λίγο νωρίτερα από τον μέσο όρο στις υπόλοιπες περιοχές της Ελλάδος όπου καλλιεργείται. Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας δίνει οίνους με κίτρινο διαυγές με χρυσές και πράσινες ανταύγειες. όπου κυριαρχούν τα αρώματα τριαντάφυλλου, γιασεμιού, πυρηνόκαρπων φρούτων, καρπού του σταφυλιού και νότες μέντας. Οι οίνοι έχουν μέτριο όγκο και οξύτητα με καλή (μέτρια+) επίγευση λόγω του μεγάλου αρωματικού δυναμικού. Λόγω του μέτριου όγκου και της μέτριας οξύτητας τα κρασιά συμμετέχουν σε χαρμάνια με ποικιλίες όπου έχουν υψηλή οξύτητα όπως το Ασύρτικο και προορίζονται για άμεση κατανάλωση με ένα δυναμικό παλαίωσης που δεν ξεπερνά πλην ελαχίστων περιπτώσεων τα 4 έτη.

Οι ερυθρές ποικιλίες καλλιεργούνται στις περιοχές του αμπελώνα με τις μεγαλύτερες κλίσεις εδάφους ώστε να επιτυγχάνεται η καλύτερη αποστράγγιση και ο καλύτερος αερισμός των πρέμων. Με τον τρόπο αυτό συγκρατούνται μικρότερες ποσότητες νερού δίνοντας στον αμπελώνα δυνατότητα καλύτερης αλκοολικής και φαινολικής ωρίμανσης. Στις θέσεις με αμμώδη εδάφη παράγονται οίνοι με αρωματική λεπτότητα, ενώ σε εδάφη με υψηλά ποσοστά αργίλου, οι παραγόμενοι οίνοι χαρακτηρίζονται από έντονο φαινολικό χαρακτήρα. Παραδοσιακή ερυθρή ποικιλία του Αγίου Όρους είναι το Λημνιό η οποία θεωρείται και η πιο παλιά καταγεγραμμένη ελληνική ποικιλία σταφυλιού. Πέρα όμως από το Λημνιό καλλιεργούνται σε υπολογίσιμη έκταση οι ποικιλίες Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge και Syrah, δίνοντας ποιοτικούς ερυθρούς οίνους ταννικούς, με υψηλά ποσοστά αλκοόλης και μακριά επίγευση. Η ανάγκη για πειραματισμό όμως οδήγησε τα τελευταία χρόνια σε φυτεύσεις επιπλέον ποικιλιών όπως το Merlot, το Cabernet Franc, το Αγιωργίτικο, και το Μοσχάτο Αμβούργου που δίνουν οίνους με καλή δομή και έντονα ποικιλιακά αρώματα κόκκινων φρούτων. Η ωρίμανση των σταφυλιών ξεκινάει στο δεύτερο δεκαπενήμερο του Αυγούστου με τις ποικιλίες Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge και Cabernet Franc και συνεχίζει από το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου για τις ποικιλίες Syrah, Λημνιό, Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο και Μοσχάτο Αμβούργου. Το Merlot, δίνει οίνους πλούσιους σε αλκοόλη, μαλακούς με αρώματα κερασιού και σμεουρου ενώ οι οίνοι από Cabernet Franc που ακολουθεί χρονικά, χαρακτηρίζονται από ισχυρή δομή, έντονο χρώμα και δυνατότητα μακράς παλαίωσης. Από το Cabernet Franc παράγονται οίνοι πικάντικοι με ιδιαίτερους αρωματικούς χαρακτήρες (κυρίως μικρά κόκκινα φρούτα αλλά και πιπεριά) πολύ όγκο και συμπύκνωση με ιδιαίτερα υψηλά ποσοστά σε ολικές ανθοκυάνες. Το Αγιωργίτικο δίνει οίνους πλούσιους σε αλκοόλη, μαλακούς με αρώματα κερασιού, σοκολάτας και μπαχαρικών με δυνατότητα μέσης έως μακράς παλαίωσης. Το Μοσχάτο Αμβούργου δίνει οίνους με έντονο αρωματικό χαρακτήρα της

ποικιλίας που θυμίζει τριαντάφυλλο. Καλλιεργείται στα πιο γόνιμα, βαθιά εδάφη όπου αναπτύσσεται στο μέγιστο βαθμό τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ραγών χρώμα, μέγεθος άρωμα.

8.1.5.2 Αιτιώδης αλληλεπίδραση για τους οίνους λικέρ και τους λιαστούς οίνους

Οι οίνοι λικέρ και οι λιαστοί που παράγονται στο Άγιο Όρος είναι μοναδικό και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους και κυρίως του κλίματος της περιοχής παραγωγής τους. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει το 10 - 15% της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής. Για την παραγωγή τέτοιων τύπων οίνων μπορούν να συμμετέχουν διάφορες ποικιλίες ανάλογα με τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου προϊόντος. Ετσι συνήθως χρησιμοποιούνται πιο αρωματικές ποικιλίες όπως π.χ. η Μαλαγουζιά ή Μοσχάτο Αμβούργου κ.ά. αλλά το πιο τυπικό-παραδοσιακό είναι η χρησιμοποίηση ερυθρών ποικιλιών όπως το Mer ot, το Λημνιο, το Ξινόμαυρο, Grenache Rou e κ.α. που δίνουν οίνους λικέρ ή λιαστούς με καρεμελένιο έως ερυθρό χρώμα, με πλούσια επίγευση και ένα πολύπλοκο μπουκέτο από αποξηραμένα φρούτα και γλυκά μπαχαρικά. Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων.

9. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Για την παραγωγή του οίνου Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος, εφαρμόζονται οι γενικές και ειδικές διατάξεις της ισχύουσας Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας.

9.1 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Άρθρο 5 παρ. 1 του 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 της χρήσης, τις τροποποιήσεις των προδιαγραφών προϊόντος, την ανάκληση της προστασίας, καθώς και την επισήμανση και την παρουσίαση».

Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

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

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

9.2 Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Ενωσιακή Νομοθεσία

Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμέ-

νων 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 υπ' αρ. 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» (Β' 818Β/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»

-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

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

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

Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση

«Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (Β' 818/Β/15-6-2005).

Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις

- Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση

«Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (Β' 179/Β'/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.) Άγιο Όρος είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / B anc de b ancς, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / B anc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ

ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / B anc de is, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokine i, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de co ines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux,

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

Σύμφωνα με το άρθρο 113 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 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.) Άγιο Όρος και με την προ πρόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής: Τοπικός Οίνος στη θέση των Π.Γ.Ε. Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (εσ), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Νάμα (για τους γλυκούς οίνους, οίνους από λιαστά σταφύλια και οίνους λικέρ).

9.3 Απαιτήσεις Ενωσιακής και Εθνικής Νομοθεσίας Εθνική Νομοθεσία

- Κοινή υπουργική απόφαση υπ' αρ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την υπ' αρ. 321813/ 29-08-2007 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 1723)

- Υπουργική απόφαση υπ' αρ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαιώσης 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» (Β' 818/Β/15.06.2005).

- Κοινή υπουργική απόφαση υπ' αρ. 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» (Β' 1372) όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 317456/4.11.2005 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 1571).

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

- Υπουργική απόφαση υπ' αρ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (Β' 179) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει

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

- Υπουργική απόφαση υπ' αρ. 3915/144646/23-10-2018 «Ειδικοί όροι εμφιάλωσης οίνων» (Β' 4976)

- Κοινή Υπουργική απόφαση υπ' αρ. 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 προστα-

τευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, την επισήμανση και παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα» (Β' 3324), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 5066/117288/27-10-2015 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 2322).

- Υπουργική απόφαση υπ' αρ. 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» (Β' 3673/Β'/3-10-2019).

- Κοινή Υπουργική απόφαση υπ' αρ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (Β' 2323), όπως τροποποιήθηκε από την υπ' αρ. 5852/139338/14-12-2015 «Τροποποίηση της υπ' αρ. 5067/117292/27.10.2015 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελοοινικής εκμετάλλευσης» στην επισήμανση των Ελληνικών οίνων» (Β' 2708).

10. ΕΛΕΓΧΟΙ - ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:

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

- Κοινή Υπουργική απόφαση υπ' αρ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την υπ' αρ. 321813/ 29-08-2007 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 1723).

- Κοινή υπουργική απόφαση υπ' αρ. 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» (Β' 1372) όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 317456/4.11.2005 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 1571).

- Κοινή υπουργική απόφαση υπ' αρ. 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» (Β' 3324), όπως τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. 5066/117288/27-10-2015 κοινή υπουργική απόφαση (Β' 2322).

- Υπουργική απόφαση υπ' αρ. 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» (Β' 3673).

- Υπουργική απόφαση υπ' αρ. 3915/144646/23-10-2018 «Ειδικοί όροι εμφιάλωσης οίνων» (Β' 4976)

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

- Υπουργική απόφαση αριθμ. 434/82574/25-6-2014 «Καθορισμός των συντελεστών των κριτηρίων επιμέτρησης που εφαρμόζονται για την επιβολή των διοικητικών κυρώσεων του άρθρου 23 του ν. 4235/2014 (Α' 32) στους τομείς των τροφίμων, της υγείας και προστασίας των ζώων και της διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων και παράγωγων προϊόντων αυτών» (Β' 1710/Β'/26-6-2014).

- Υπουργική απόφαση υπ' αριθμ. 673/141426/10-11-2014 «Υποδείγματα εντύπων για την εφαρμογή των άρθρων 1 έως 36 του ν. 4235/2014 (Α' 32) στον τομέα των τροφίμων» (Β' 3109).

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Τα φυσικά ή 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 να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο Π.Γ.Ε. αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελοουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του

Αμπελοουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

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

10.3. Αρχές ελέγχου

10.3.1 Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Διεύθυνση: Αξιοποίησης και Τεχνολογίας Τροφίμων Τμήμα: Αμπέλου, Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών Διεύθυνση: Μενάνδρου 22, Αθήνα, Τ.Κ. GR-105 52

Τηλ.: 210 - 212 5178, 210 - 212 5162

e-mail: apetroroulou@minagric.gr

dgrammatikos@minagric.gr

10.3.2. Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Χαλκιδικής Διεύθυνση: Διοικητήριο - Πολύγυρος ΤΚ 63100

Τηλ.: 2371351270

10.3.3. Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών, Περιφερειακού και Φυτογυινομικού Ελέγχου Θεσσαλονίκης.

Διεύθυνση: ΘΕΡΜΗ, Τ.Κ. 57001, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ Τηλ.: 2310476662

e-mail: pkthess@minagric.gr

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες προς καταχώριση:

Άγιο Όρος

Ισοδύναμος όρος: Mount Athos (en) / Holly Mount Athos (en) / Holly Mountain Athos (en) / Mont Athos (fr) / Άγιο Όρος Άθως (el)

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:

Π.Γ.Ε. - ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΕΝΔΕΙΞΗ

3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων:

1. ΟΙΝΟΣ

3. ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

15. ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΛΙΑΣΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων:

4.1 Οίνος Λευκός

4.1.1 Οίνος Λευκός Ξηρός

Όψη: Κρυστάλλινα διαυγές κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες.

Οσμή: Στα αρώματα κυριαρχούν αυτά των εσπεριδοειδών και λευκόσαρκων φρούτων (ροδάκινο, μήλο).

Γεύση: Χαρακτηρίζεται από φρεσκάδα και ισορροπία δίνοντας μια μεγάλης διάρκειας επίγευση.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9.0

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

- Όσον αφορά τον μέγιστο 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.)	11.0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4.1.2 Οίνος Λευκός Ημίξηρος

Όψη: Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα.

Οσμή: Στα αρώματα κυριαρχούν αυτά των λουλουδιών σε συνδυασμό με έναν ζωηρό φρουτώδη χαρακτήρα.

Γεύση: Στρογγυλό, στιβαρή οξύτητα με καλή δομή στο στόμα.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4.5

- Μέγιστη 17.5

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

- Όσον αφορά τον μέγιστο 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 διοξειδίο 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 διοξειδίο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

4.1.3 Οίνος Λευκός Γλυκός

Όψη: Κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση.

Οσμή: Σύνθετη και έντονη μύτη με νότες φρούτων, λουλουδιών ή και γλυκών μπαχαρικών ανάλογα με τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται.

Γεύση: Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά, με γεμάτο στόμα και αρωματική επίγευση με διάρκεια.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 15.0 % Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.

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

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

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

- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξειδίο του θείου είναι 300 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο εφόσον ο ολικός αλκοολικός τίτλος υπερβαίνει το 15% Vol. (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 διοξειδίο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	300

4.2 Οίνος Ερυθρός

4.2.1 Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Όψη: Πορφυρό χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες.

Οσμή: Έντονο άρωμα φρούτων του δάσους, μπαχαρικών αλλά και νότες βανίλια ή καπνού που εξαρτάται από τη διάρκεια της παλαίωσης.

Γεύση: Γεμάτο στόμα με εξαιρετική δομή, ικανοποιητική οξύτητα και μαλακές τανίνες.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9.0

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ.

- Όσον αφορά τον μέγιστο 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)	11.0
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξειδίο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

4.2.2 Οίνος Ερυθρός Ημίξηρος

Όψη: Πορφυρό χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες.

Οσμή: Ευχάριστο άρωμα κόκκινων φρούτων (κεράσι, βύσσινο).

Γεύση: Το στόμα είναι φρουτώδες, μαλακό με βελούδινη υφή και ευχάριστη επίγευση.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 17.5

- Μέγιστη ολική οξύτητα: 7,0 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ.

- Όσον αφορά τον μέγιστο 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 διοξειδίο 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
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4.2.3 Οίνος Ερυθρός Γλυκός

Όψη: Βαθύχρωμο ερυθρό χρώμα με πορφυρές, ρουμπινί, ιώδεις ή κυανές ανταύγειες που μπορεί να γίνουν κεραμιδί μετά από παλαίωση.

Οσμή: Σύνθετη και έντονα αρωματική μύτη που κυριάρχουν νότες μελιού ή αποξηραμένων φρούτων.

Γεύση: Στόμα με ισορροπημένη οξύτητα και πλούσια γλυκιά γεύση.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 15.0 % Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.

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

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

- 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 300 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για οίνους γλυκούς που έχουν ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο 15 % Vol. ή υψηλότερο και περιεκτικότητα σε σάκχαρα 45 g/l (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 χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	300

4.3 Οίνος Ερυθρωπός

4.3.1 Οίνος ερυθρωπός Ξηρός

Όψη: Ελαφρώς ροζέ χρώμα, ενίοτε με πορτοκαλί ανταύγειες.

Οσμή: Αρώματα κόκκινων φρούτων, τριαντάφυλλο αλλά και βοτανικές νότες (πιπεριά) ανάλογα με την χρησιμοποιούμενη ποικιλία.

Γεύση: Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα το οποίο χαρακτηρίζεται από μεγάλης διάρκειας επίγευση, είναι ευχάριστο, φρουτώδες, με δροσερή οξύτητα.

- Ελάχιστος - ολικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9.0

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

- Όσον αφορά τον μέγιστο 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 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

4.3.2 Οίνος ερυθρωπός Ημίξηρος

Όψη: Χρώμα βαθύ ροζέ ή πορτοκαλί ανάλογα με την εκχύλιση.

Οσμή: Χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων γλυκών φρούτων, φράουλα, raspberry βιολέτας και γλυκό κεράσι.

Γεύση: Το μέτριου όγκου σώμα του χαρακτηρίζεται από λιπαρότητα ενώ η απαλή οξύτητα συμβαδίζει με την γλυκύτητα χαρίζοντας ισορροπία στο σύνολο.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 17.5

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

- Όσον αφορά τον μέγιστο 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 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 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
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)	250

4.4 Οίνος Λικέρ

4.4.1 Οίνος Λικέρ Ερυθρός

Όψη: Βαθύ πορφυρό χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες.
Οσμή: Έντονη μύτη ξηρών καρπών, αποξηραμένων κόκκινων φρούτων, μελιού, κεριού και πικρής σοκολάτας.

Γεύση: Ζηηρό στο στόμα, πληθωρικό και γεμάτο, με ισορροπημένη γλυκιά γεύση.

- Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 22.0 % Vol.

- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17,5% Vol.

- Ελάχιστη Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: Ελάχιστη 221 (g/l) γλεύκος.

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

- 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 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για οίνους λικέρ, εφόσον η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 5 γραμμάρια ανά λίτρο ή υψηλότερη (σύμφωνα με το κεφάλαιο Β' 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.)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

4.5 Οίνος από Λιαστά σταφύλια

4.5.1 Οίνος Λευκός από Λιαστά Σταφύλια

Όψη: Βαθύ κίτρινο χρώμα με καφέ ανταύγειες ανάλογα με τη διάρκεια παλαιώσης.

Οσμή: Πολύπλοκη μύτη που συνδυάζει γλυκά μπαχαρικά όπως κανέλα και τριαντάφυλλο, με αποξηραμένα φρούτα όπως βερίκοκο και σταφίδες.

Γεύση: Μαλακό, γλυκό στο στόμα με τραγανή οξύτητα και πολύ καλή δομή.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16.0 % Vol.

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

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

- 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.)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

4.5.2 Οίνος Ερυθρός από Λιαστά Σταφύλια

Όψη: Βαθύ καραμελένιο χρώμα με κοραλοκόκκινες ανταύγειες.

Οσμή: Πολύπλοκο μπουκέτο από αποξηραμένα φρούτα -σύκο, βερίκοκο, σταφίδα- και γλυκά μπαχαρικά.

Γεύση: Πληθωρικό και γεμάτο στόμα με ισορροπημένη γλυκιά γεύση και αρώματα αποξηραμένων φρούτων όπως βερίκοκο και σύκο.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 16.0 % Vol.

- Ελάχιστη περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 140 g/l

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

- 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.)	9
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3.5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1 Οινολογικές Πρακτικές

α.) Οινοποίηση λευκών οίνων:

Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.

β.) Οινοποίηση λευκών λιαστών οίνων:

Τα σταφύλια αφού συγκομισθούν υπερώριμα (πάνω από 270 gr/l), «λιάζονται» για διάστημα 10-15 ημερών μέχρι να αποκτηθεί η επιθυμητή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (350 - 370 gr/l) και στη συνέχεια πιέζονται στο

πιστήριο για την παραλαβή του γλεύκους. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες ζύμωσης 16-18 °C.

γ.) Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

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

δ.) Οινοποίηση ερυθρών λιαστών οίνων:

Τα σταφύλια αφού συγκομισθούν υπερώριμα (πάνω από 270 gr/lit), «λιάζονται» για διάστημα 10-15 ημερών μέχρι να αποκτηθεί η επιθυμητή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (350 - 370 gr/lit) και στη συνέχεια πιέζονται και οδηγούνται σε οινοποιητή για να πραγματοποιηθεί η αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 20-22 °C.

ε.) Οινοποίηση ερυθρών οίνων λικέρ:

Τα σταφύλια μετά από αποβοστρύχωση και ελαφριά θλίψη οδηγούνται σε οινοποιητές όπου ξεκινά η αλκοολική ζύμωση. Η αλκοολική ζύμωση λαμβάνει χώρα σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 20-22 °C. Όταν ο οίνος αποκτήσει τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, διαχωρίζεται από τα στέμφυλα. Για το σταμάτημα της αλκοολικής ζύμωσης προστίθεται ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης που έχει αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol. και απομακρύνονται οι ζυμομύκητες με διήθηση.

στ.) Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:

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

5.2 Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους:

α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (KAN. (ΕΕ) 2019/934 Παράρτημα Ι Μέρος).

β) Η διαμόρφωση των πρεμνών γίνεται είτε σε κυπελλοειδή σχήματα είτε σε μονόπλευρα ή αμφίπλευρα σχήματα σταθερού ή ανανεωμένου βραχίονα

γ) Ο οίνος Λικέρ παράγεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνου ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol. ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% Vol. και μέχρι 86% Vol.

δ) Ο οίνος λιαστός παράγεται από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφεθεί για διάστημα 10 - 15 ημερών 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 ανακαθαρμένου 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.

5.3 Μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο:

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις σε δώδεκα χιλιάδες (12.000) κιλά νωπά σταφύλια για όλους τους οίνους.

6. Ποικιλίες αμπέλου από την/τις οποία/-ες λαμβάνεται/-ονται ο/οι οίνος/-οι:

Ασύρτικο Β

Cabernet Sauvignon N

Ξινόμαυρο N

Sauvignon Blanc B

Chardonnay B

Λημιό Β

Syrah N

Αθήρι Β

Grenache Rouge N

Ροδίτης Β

Μαλαγουζιά Β

Μοσχάτο Αλεξανδρείας

B Merlot N

Cabernet Franc N

Αγιωργίτικο N

Μοσχάτο Αμβούργου N

7. Ορισμός της οριοθετημένης περιοχής:

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος περιλαμβάνει τη διοικητική περιοχή του Αγίου Όρους και το όμορο δημοτικό διαμέρισμα Ουρανούπολης του Δήμου Σταγίρων - Ακάνθου του Ν. Χαλκιδικής σε υψόμετρο από 10 ως 400 μέτρα.

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

8.1 Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

8.1.1 Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή του Αγίου Όρους ήταν ανεπτυγμένη όπως αποδεικνύεται από διάφορες γραπτές μαρτυρίες των Μοναχών. Εκτενής αναφορά της αμπελοκαλλιέργειας γίνεται στο βιβλίο του Ιερομόναχου Ευλόγιου Κουρίλα του Λαυρεώτου. Υπάρχουν σήμερα μαρτυρίες που αποδεικνύουν την μεγάλη αμπελοκαλλιέργεια στο Άγιο Όρος από τα οινοποιεία τα οποία έχουν ακόμη και σήμερα, όλα τα μοναστήρια του Αγίου Όρους. Επιγραμματικά αναφέρουμε πως κάθε μοναστήρι παράγαγε γύρω στους 80 με 100 τόνους κρασί, κάθε χρόνο. Πέρα όμως από τα είκοσι μοναστήρια του Αγίου Όρους, υπάρχουν και τα εξαρτήματα, Ιερές Σκήτες και τα Ιερά Κελιά τα οποία καλλιεργούν αμπέλια και καταναλώνουν κρασιά. Οι ποικιλίες που υπήρχαν από παλαιά είναι οι εξής: Λημιό, Φωκιανό, Μαυρούδι, Ροδίτης, Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Μετά το 1990 άρχισαν να καλλιεργούνται και ξενικές ποικιλίες Merlot, Cabernet Sauvignon και Syrah. Επιπλέον τα δεκαπέντε τελευταία χρόνια έχουν γίνει αρκετές νέες φυτεύσεις από τις ποικιλίες Μαλαγουζιά, Αγιωργίτικο, Μοσχάτο Αμβούργου και Cabernet Franc οι οποίες φαίνεται να έχουν εγκλιματιστεί άριστα και έχουν αρχίσει να δίνουν εξαιρετικά προϊόντα τυπικά της περιοχής.

Η ίδρυση των μονών του Αγίου όρους έχει ως αποτέλεσμα τη συστηματική καλλιέργεια των αμπελιών και την οινοπαραγωγή μεγάλης κλίμακας. Σε ειδικό κείμενο, που αποτελεί το πρώτο «τυπικό» για το οινεμπόριο στο Άγιο όρος (972), καθορίζεται η διαδικασία εμπορίας του οίνου μέσα στα όρια του Άθω. Σύντομα όμως, αρχίζει το εμπόριο μοναστηριακών κρασιών και εκτός Αγίου όρους. Για τα επόμενα χίλια χρόνια, σε πολλά μέρη της Ελλάδας, τα μοναστήρια θα αποτελέσουν κιβωτούς διαφύλαξης της αμπελοκαλλιέργειας και μέσα σε αυτά θα λειτουργήσουν οργανωμένα οινοποιεία.

8.1.1.1 Ιστορικός δεσμός για τους οίνους λικέρ και για τους λιαστούς

Οι οίνοι λικέρ και οι λιαστοί παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή τουλάχιστον 1000 χρόνια πριν, όταν οι μοναχοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου (λιαστού ή λικέρ). Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γεύματα των μεγάλων εορτών της χριστιανοσύνης.

Οι υψηλές 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 οίνων (λιαστών ή λικέρ) 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 δύο περίπου δεκαετίες 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.

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

8.1.2 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. Ξεχωριστή θέση (ιδιαίτερα σε ξεχωριστές κοινωνικές εκδηλώσεις) κατέχουν οι λιαστοί και οι οίνοι λικέρ)

8.1.3 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η αμπελοργική περιοχή μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο οίνος με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Άγιον Όρος Άθως, βρίσκεται στα διοικητικά όρια της χερσονήσου του Άθω Πρόκειται συνήθως για αμπελώνες οι οποίοι εκτείνονται είτε δίπλα στη θάλασσα, είτε σε πλαγιές μέχρι υψόμετρο 400 μέτρων. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης συστάσεως με PH σε επιθυμητά επίπεδα, χαρακτηρίζονται αμμοαργιλώδη έως αργιλοαμ-

μώδη ενώ κατά θέσεις εμφανίζονται και αμμοπηλώδη χωρίς πρόβλημα αλατότητας με υψηλή περιεκτικότητα σε σίδηρο, χαλκό και μαγνήσιο και επαρκή περιεκτικότητα σε φώσφορο και μαγγάνιο.

Γεωλογικά, στη Χερσονήσο του Άθω συναντάμε την προέκταση του γεωλογικού σχηματισμού της Ροδόπης, με επικράτηση των μεταμορφωσιγενών - κρυσταλλοσχιστών πετρωμάτων (γνεύσιοι, πρασινόλιθοι, ασβεστόλιθοι, κρυσταλλικοί ασβεστόλιθοι - μάρμαρα) και των πυριγενών πετρωμάτων (γρανίτες, γρανοδιορίτες και οφιόλιθοι).

Μορφολογικά διακρίνεται από τις απόκρημνες κλίσεις κατά μήκος των ακτών, την ισχυρή πτύχωση και την παρουσία του Όρους Άθως, το οποίο υψώνεται απότομα σαν πυραμίδα, ξεπερνώντας τα 2000 μέτρα (2033m) ύψος. Το ισχυρό αυτό ανάγλυφο σε συνδυασμό με τις απόκρημνες ακτές και τα θαλάσσια ρεύματα του νοτίου άκρου της, διαμορφώνουν το κλίμα της Χερσονήσου του Άθω.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία από τον μετεωρολογικό σταθμό της Αρναίας, του Νέου Μαρμαρά και του Στρατωνίου, το κλίμα της περιοχής του Αγίου Όρους παρουσιάζει μετάβαση από παραθαλάσσιο μεσογειακό στις χαμηλές περιοχές, σε χερσαίο μεσογειακό στις υψηλότερες και σε υγρό ηπειρωτικό στις υψηλές περιοχές. Το μεταβατικό μεσογειακό κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Το μικροκλίμα των πεδινών όσο και των ορεινών περιοχών, χαρακτηρίζεται από την απουσία επικίνδυνων παγετών ή υπερβολικά υψηλών θερμοκρασιών.

Οι πιο θερμοί μήνες είναι ο Ιούλιος και ο Αύγουστος με μέσες μέγιστες ημερήσιες θερμοκρασίες γύρω στους 31 °C. Οι ψυχρότεροι μήνες είναι ο Ιανουάριος και ο Φεβρουάριος με μέσες ημερήσιες θερμοκρασίες γύρω στους 8 °C, χωρίς όμως να δημιουργούν προβλήματα εφόσον οι μέσες ελάχιστες θερμοκρασίες είναι πάνω από τους 0 °C.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση, η οποία κυμαίνεται από 470 mm (στα πεδινά) έως 850 mm (στα ορεινά). Το μεγαλύτερο ποσοστό βροχής πέφτει κατά την περίοδο από Οκτώβρη μέχρι Απρίλη.

Οι άνεμοι που πνέουν στην περιοχή είναι κατά κύριο λόγο Βόρειοι - Βορειοανατολικοί ενώ νοτίων διευθύνσεων πνέουν κυρίως κατά την καλοκαιρινή περίοδο. Το κλίμα της Χαλκιδικής παρουσιάζει μια εξαιρετική ιδιομορφία: αν και βρίσκεται στη βόρεια Ελλάδα, λόγω του μεγάλου μετώπου που παρουσιάζει η Χαλκιδική προς το Αιγαίο πέλαγος (630 χλμ. ακτογραμμής), βρίσκεται στις ίδιες ισόθερμες καμπύλες ελάχιστων και μέγιστων θερμοκρασιών με νοτιότερες περιοχές, όπως η Μεσσηνία, η Αιτωλοακαρνανία και η Αττική.

8.1.3.1 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση για τους οίνους λικέρ και λιαστούς

Τα επικλινή ελαφριά εδάφη, στεγνά και αμμόδη, σε συνδυασμό με το τοπικό μεσογειακό κλίμα με τους ψυχρούς χειμώνες, τα ψυχρά ρεύματα αέρα και με την πλούσια ηλιοφάνεια κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού δημιουργούν κατάλληλες συνθήκες για την παραγωγή

πρωιμότερης και καλύτερης ποιότητας σταφυλιών με περισσότερα ζάχαρα, καλύτερο χρώμα, σωστή φαινολική ωρίμανση και απόκτηση υψηλών αλκοολικών τίτλων. απαραίτητα δηλαδή οινολογικά χαρακτηριστικά για την παραγωγή ενός λιαστού οίνου ή οίνου λικέρ

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 και οίνων λικέρ υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας.

8.2 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. Άγιο Όρος.

8.2.1 Λεπτομέρειες προϊόντος για την κατηγορία οίνος

Οι λευκοί οίνοι Π.Γ.Ε. Αγίου Όρους παρουσιάζουν χρώμα κίτρινο διαυγές με πρασινωπές ανταύγειες ή έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα, όταν ο οίνος έχει παλαιώσει σε δρύινα βαρέλια. Τα αρώματα ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο, την ποικιλία και την παλαιώση και οι οίνοι χαρακτηρίζονται από νότες εξωτικών και καλοκαιρινών φρούτων, γιασεμιού, εσπεριδοειδών και βανίλιας. Τα κρασιά είναι στρογγυλά, έχουν δροσερή οξύτητα και σύνθετο, πλούσιο στόμα με μακριά επίγευση, εξαρτώμενο από τον τρόπο οινοποίησης.

Οι ερυθροί οίνοι Π.Γ.Ε. Αγίου Όρους έχουν έντονο κόκκινο χρώμα με κυανές αποχρώσεις και αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών, αποξηραμένων φρούτων και βανίλιας. Έχουν δομημένο σώμα με ισορροπημένη γεύση και μαλακές ταννίνες, λόγω των ιδανικών κλιματικών συνθηκών που επικρατούν στην περιοχή και οδηγούν σε καλή τεχνολογική και φαινολική ωρίμανση.

Οι ερυθρωποί οίνοι Π.Γ.Ε. Αγίου Όρους έχουν τριανταφυλλί, ρουμπινί έως ελαφρά κόκκινο χρώμα με κυανές ή πορτοκαλί αποχρώσεις και αρώματα κόκκινων φρούτων. Χαρακτηρίζονται για την φρεσκάδα τους και την ισορροπημένη γεύση και οξύτητα.

8.2.2 Λεπτομέρειες προϊόντος για τους οίνους λικέρ και τους λιαστούς οίνους

Όσον αφορά τους λιαστούς οίνους Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος λευκούς ή ερυθρούς, τα σταφύλια συλλέγονται σε προχωρημένο στάδιο ωρίμανσης από τα αμπέλια και στη συνέχεια απλώνονται στον ήλιο για 10-15 ημέρες ώστε να συμπυκνωθούν περαιτέρω τα σάκχαρα. Η αλκοολική ζύμωση είναι αργή και σταματάει από μόνη της αφήνοντας αζύμωτο ένα ικανό ποσοστό σακχάρων που δίνει στον οίνο τη χαρακτηριστική γλυκιά γεύση του. Η ωρίμανση γίνεται σε δρύινα βαρέλια για 1-2 χρόνια δίνοντας οίνους με πλούσιο μυελώδες σώμα και πληθωρική γεύση. Στη μύτη κυριαρχούν αρώματα μπαχαρικών, αποξηραμένων φρούτων και καρπών, σύκου, σταφίδας και βερίκοκου.

Στους οίνους λικέρ Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος η διαδικασία είναι λίγο διαφορετική, υπό την έννοια ότι τα σταφύλια αφήνονται να υπερωριμάσουν πάνω στα αμπέλια τις χρονιές που το επιτρέπουν οι καιρικές συνθήκες ώστε να αυξηθεί

το ποσοστό σακχάρων και στη συνέχεια η επερχόμενη αλκοολική ζύμωση διακόπτεται στον επιθυμητό αλκοολικό βαθμό με προσθήκη αλκοόλης. Συνήθως πρόκειται για οίνους ερυθρούς, με χαμηλό έως μέσο αλκοολικό τίτλο, πυκνό και λιπαρό στόμα και πλούσια μύτη όπου επικρατούν αρώματα σταφίδας, πικρής σοκολάτας και ξηρών καρπών.

8.3 Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος 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.

8.3.1 Αιτιώδης αλληλεπίδραση για την κατηγορία οίνος

Όλες οι ποικιλίες έχουν προσαρμοστεί ιδανικά στην περιοχή του Αγίου Όρους και παράγονται οίνοι με πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα - τυπικό της περιοχής, γεμάτη και ισορροπημένη γεύση. Οι ξηροθερμικές συνθήκες της περιοχής σε συνδυασμό με τον τύπο των εδαφών έχουν ως αποτέλεσμα την ωρίμανση των σταφυλιών από τα μέσα Αυγούστου μέχρι και τα μέσα Σεπτεμβρίου ανάλογα με την ποικιλία.

Εκτός από τις παραδοσιακές λευκές ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή (Ροδίτη, Ασύρτικο, Αθήρι) και τις ξενικές Chardonnay και Sauvignon Blanc που έχουν δοκιμαστεί με επιτυχία, η νεοεισερχόμενη Μαλαγουζιά, έχει εγκλιματιστεί άριστα στην περιοχή. Καλλιεργείται στα μέσα και ανώτερα επίπεδα έκαστου αμπελώνα, διότι παρουσιάζει ευαισθησία στην περίσσεια υγρασίας. Η ωρίμανση των σταφυλιών επιτυγχάνεται στο τέλος Αυγούστου και δίνει οίνους με αυξημένο αλκοολικό τίτλο, καλή οξύτητα και αρώματα τροπικών φρούτων, εσπεριδοειδών (κυρίως κίτρο) και βασιλικού.

Οι ερυθρές ποικιλίες καλλιεργούνται στις περιοχές του αμπελώνα με τις μεγαλύτερες κλίσεις εδάφους ώστε να επιτυγχάνεται η καλύτερη αποστράγγιση. Με τον τρόπο αυτό συγκρατούνται μικρότερες ποσότητες νερού δίνοντας στον αμπελώνα δυνατότητα καλύτερης αλκοολικής και φαινολικής ωρίμανσης. Στις θέσεις με αμμώδη εδάφη παράγονται οίνοι με αρωματική λεπτότητα, ενώ σε εδάφη με υψηλά ποσοστά αργίλου, οι παραγόμενοι οίνοι χαρακτηρίζονται από έντονο φαινολικό χαρακτήρα.

Παραδοσιακή ερυθρή ποικιλία του Αγίου Όρους είναι το Λημιό η οποία θεωρείται και η πιο παλιά καταγεγραμμένη ελληνική ποικιλία σταφυλιού. Πέρα όμως από το Λημιό καλλιεργούνται σε υπολογίσιμη έκταση οι ποικιλίες Ξινόμαυρο, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge και Syrah, δίνοντας ποιοτικούς ερυθρούς οίνους ταννικούς, με υψηλά ποσοστά αλκοόλης και μακριά επίγευση. Η ανάγκη για πειραματισμό όμως οδήγησε τα τελευταία χρόνια σε φυτεύσεις επιπλέον ποικιλιών όπως το Merlot, το Cabernet Franc, το Αγιωργίτικο, και το Μοσχάτο Αμβούργου που δίνουν οίνους με καλή δομή και έντονα ποικιλιακά αρώματα κόκκινων φρούτων. Η ωρίμανση των σταφυλιών ξεκινάει στο δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου με τις ποικιλίες Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge και Cabernet Franc και συνεχίζει από το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου για

τις ποικιλίες Syrah, Λημνιό, Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο και Μοσχάτο Αμβούργου.

Η Merlot δίνει οίνους πλούσιους σε αλκοόλη, μαλακούς με αρώματα κερασιού και σμέουρου ενώ οι οίνοι από Cabernet Franc που ακολουθεί χρονικά, χαρακτηρίζονται από ισχυρή δομή, έντονο χρώμα και δυνατότητα μακράς παλαίωσης. Από το Cabernet Franc παράγονται οίνοι πικάντικοι με ιδιαίτερους αρωματικούς χαρακτήρες (κυρίως μικρά κόκκινα φρούτα αλλά και πιπεριά) πολύ όγκο και συμπύκνωση με ιδιαίτερα υψηλά ποσοστά σε ολικές ανθοκυάνες.

Το Αγιωργίτικο δίνει οίνους πλούσιους σε αλκοόλη, μαλακούς με αρώματα κερασιού, σοκολάτας και μπαχαρικών με δυνατότητα μέσης έως μακράς παλαίωσης.

Το Μοσχάτο Αμβούργου δίνει οίνους με έντονο αρωματικό χαρακτήρα της ποικιλίας που θυμίζει τριαντάφυλλο. Καλλιεργείται στα πιο γόνιμα, βαθιά εδάφη όπου αναπτύσσει στο μέγιστο βαθμό τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των ραγών χρώμα, μέγεθος άρωμα.

8.3.2 Αιτιώδης αλληλεπίδραση για τους οίνους λικέρ και τους λιαστούς οίνους

Οι οίνοι λικέρ και οι λιαστοί που παράγονται στο Άγιο Όρος είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους και κυρίως του κλίματος της περιοχής παραγωγής τους. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει το 10 - 15% της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής.

Για την παραγωγή τέτοιων τύπων οίνων μπορούν να συμμετέχουν διάφορες ποικιλίες ανάλογα με τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του παραγόμενου προϊόντος. Έτσι συνήθως χρησιμοποιούνται πιο αρωματικές ποικιλίες όπως π.χ. η Μαλαγουζιά ή Μοσχάτο Αμβούργου κ.ά. αλλά το πιο τυπικό-παραδοσιακό είναι η χρησιμοποίηση ερυθρών ποικιλιών όπως το Merlot, το Λημνιο, το Ξινόμαυρο, Grenache Rouge κ.α. που δίνουν οίνους λικέρ ή λιαστούς με καρεμελένιο έως ερυθρό χρώμα, με πλούσια επίγευση και ένα πολύπλοκο μπουκέτο από αποξηραμένα φρούτα και γλυκά μπαχαρικά.

Οι οίνοι αυτοί λαμβάνουν μέρος σε εθνικούς και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων.

9. Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις:

9.1 Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Άρθρο 5 παρ. 1 του 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».

9.2 Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Α. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Στην υπ' αρ. 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» (Β' 818/15-6-2005), στα άρθρα 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 «ΠΑΛΑΙΩΣΕ 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 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 την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (Β' 818/15-6-2005).

Γ. Παραδοσιακές Ενδείξεις

- Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ. 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (Β' 179/Β'/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.) Άγιο Όρος 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,

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

Σύμφωνα με το άρθρο 113 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 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.) Άγιο Όρος και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Τοπικός Οίνος στη θέση των Π.Γ.Ε.

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (εσ), Αρχοντικό, Κάβα,

Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Νάμα (για τους γλυκούς οίνους, οίνους από λιαστά σταφύλια και οίνους λικέρ).

Άρθρο 3

Από την έναρξη ισχύος της παρούσας απόφασης καταργείται η υπ' αρ. 278460/26-02-2008 (Β' 391). Όπου στην κείμενη νομοθεσία γίνεται παραπομπή στην ως άνω καταργούμενη απόφαση, εφαρμόζονται αναλόγως οι διατάξεις της παρούσας απόφασης.

Άρθρο 4

Η απόφαση αυτή ισχύει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευτεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 25 Νοεμβρίου 2021

Ο Υπουργός

ΣΠΥΡΙΔΩΝ - ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΛΙΒΑΝΟΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Το Εθνικό Τυπογραφείο αποτελεί δημόσια υπηρεσία υπαγόμενη στην Προεδρία της Κυβέρνησης και έχει την ευθύνη τόσο για τη σύνταξη, διαχείριση, εκτύπωση και κυκλοφορία των Φύλλων της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως (ΦΕΚ), όσο και για την κάλυψη των εκτυπωτικών - εκδοτικών αναγκών του δημοσίου και του ευρύτερου δημόσιου τομέα (ν. 3469/2006/Α' 131 και π.δ. 29/2018/Α' 58).

1. ΦΥΛΛΟ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ (ΦΕΚ)

- Τα **ΦΕΚ σε ηλεκτρονική μορφή** διατίθενται δωρεάν στο **www.et.gr**, την επίσημη ιστοσελίδα του Εθνικού Τυπογραφείου. Όσα ΦΕΚ δεν έχουν ψηφιοποιηθεί και καταχωριστεί στην ανωτέρω ιστοσελίδα, ψηφιοποιούνται και αποστέλλονται επίσης δωρεάν με την υποβολή αίτησης, για την οποία αρκεί η συμπλήρωση των αναγκαίων στοιχείων σε ειδική φόρμα στον ιστότοπο **www.et.gr**.

- Τα **ΦΕΚ σε έντυπη μορφή** διατίθενται σε μεμονωμένα φύλλα είτε απευθείας από το Τμήμα Πωλήσεων και Συνδρομητών, είτε ταχυδρομικά με την αποστολή αιτήματος παραγγελίας μέσω των ΚΕΠ, είτε με ετήσια συνδρομή μέσω του Τμήματος Πωλήσεων και Συνδρομητών. Το κόστος ενός ασπρόμαυρου ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1,00 €, αλλά για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο (ή μέρος αυτού) προσαυξάνεται κατά 0,20 €. Το κόστος ενός έγχρωμου ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1,50 €, αλλά για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο (ή μέρος αυτού) προσαυξάνεται κατά 0,30 €. Το τεύχος Α.Σ.Ε.Π. διατίθεται δωρεάν.

• Τρόποι αποστολής κειμένων προς δημοσίευση:

Α. Τα κείμενα προς δημοσίευση στο ΦΕΚ, από τις υπηρεσίες και τους φορείς του δημοσίου, αποστέλλονται ηλεκτρονικά στη διεύθυνση **webmaster.et@et.gr** με χρήση προηγμένης ψηφιακής υπογραφής και χρονοσήμανσης.

Β. Κατ' εξαίρεση, όσοι πολίτες δεν διαθέτουν προηγμένη ψηφιακή υπογραφή μπορούν είτε να αποστέλλουν ταχυδρομικά, είτε να καταθέτουν με εκπρόσωπό τους κείμενα προς δημοσίευση εκτυπωμένα σε χαρτί στο Τμήμα Παραλαβής και Καταχώρισης Δημοσιευμάτων.

- Πληροφορίες, σχετικά με την αποστολή/κατάθεση εγγράφων προς δημοσίευση, την ημερήσια κυκλοφορία των Φ.Ε.Κ., με την πώληση των τευχών και με τους ισχύοντες τιμοκαταλόγους για όλες τις υπηρεσίες μας, περιλαμβάνονται στον ιστότοπο (**www.et.gr**). Επίσης μέσω του ιστότοπου δίδονται πληροφορίες σχετικά με την πορεία δημοσίευσης των εγγράφων, με βάση τον Κωδικό Αριθμό Δημοσιεύματος (ΚΑΔ). Πρόκειται για τον αριθμό που εκδίδει το Εθνικό Τυπογραφείο για όλα τα κείμενα που πληρούν τις προϋποθέσεις δημοσίευσης.

2. ΕΚΤΥΠΩΤΙΚΕΣ - ΕΚΔΟΤΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ

Το Εθνικό Τυπογραφείο ανταποκρινόμενο σε αιτήματα υπηρεσιών και φορέων του δημοσίου αναλαμβάνει να σχεδιάσει και να εκτυπώσει έντυπα, φυλλάδια, βιβλία, αφίσες, μπλοκ, μηχανογραφικά έντυπα, φακέλους για κάθε χρήση, κ.ά.

Επίσης σχεδιάζει ψηφιακές εκδόσεις, λογότυπα και παράγει οπτικοακουστικό υλικό.

Ταχυδρομική Διεύθυνση: Καποδιστρίου 34, τ.κ. 10432, Αθήνα

Ιστότοπος: **www.et.gr**

ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ: 210 5279000 - fax: 210 5279054

Πληροφορίες σχετικά με την λειτουργία του ιστότοπου: **helpdesk.et@et.gr**

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΚΟΙΝΟΥ

Πωλήσεις - Συνδρομές: (Ισόγειο, τηλ. 210 5279178 - 180)

Πληροφορίες: (Ισόγειο, Γρ. 3 και τηλεφ. κέντρο 210 5279000)

Παραλαβή Δημ. Ύλης: (Ισόγειο, τηλ. 210 5279167, 210 5279139)

Αποστολή ψηφιακά υπογεγραμμένων εγγράφων προς δημοσίευση στο ΦΕΚ: **webmaster.et@et.gr**

Πληροφορίες για γενικό πρωτόκολλο και αλληλογραφία: **grammateia@et.gr**

Ωράριο για το κοινό: Δευτέρα ως Παρασκευή: 8:00 - 13:30

Πείτε μας τη γνώμη σας,

για να βελτιώσουμε τις υπηρεσίες μας, συμπληρώνοντας την ειδική φόρμα στον ιστότοπό μας.

