Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυποποιημένης τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2022/C 143/10)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΊΗΣΗ ΤΥΠΙΚΉΣ ΤΡΟΠΟΠΟΊΗΣΗΣ ΠΟΥ ΣΥΝΕΠΆΓΕΤΑΙ ΤΡΟΠΟΠΟΊΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΙΑΊΟΥ ΕΓΓΡΆΦΟΥ

«Άγιο 'Ορος»

PGI-GR-A0873-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 31.12.2021

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Καθορισμός χρόνου έκθεσης των σταφυλιών στον ήλιο σε 10 με 15 ημέρες για την οινοποίηση των λευκών λιαστών και ερυθρών λιαστών οίνων.**

Αιτιολόγησ:η: Αυτό είναι το χρονικό διάστημα που απαιτείται ώστε τα σταφύλια, τα οποία έχουν ήδη συλλεχθεί υπερώριμα (περιεκτικότητα σε σάκχαρα άνω των 270 γρ/λιτ), να αποκτήσουν την επιθυμητή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (350 - 370 γρ/λιτ), διατηρώντας όμως και χαρακτηριστικά (όπως επάρκεια σε χυμό, άθικτα, υγιή) που θα επιτρέψουν την ομαλή πίεση τους και την παραλαβή ικανής ποσότητας σταφυλοχυμού.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Οινολογικές Πρακτικές».

2. **Αντικατάσταση σημείου β στην ενότητα «Ειδικές οινολογικές πρακτικές»**

Στο κεφάλαιο «Οινολογικές Πρακτικές» στην ενότητα «Ειδικές οινολογικές πρακτικές» το σημείο β) αντικαθίσταται ως εξής:

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

Αιτιολόγηση: Για την καλλιέργεια της αμπέλου στην περιοχή του Αγίου Όρους, η οποία χρονολογείται από τον 10 αιώνα μ. Χ., αρχικά χρησιμοποιήθηκαν τα παραδοσιακά σχήματα διαμόρφωσης όπως είναι τα κύπελλα αλλά και άλλα πιο ελεύθερα σχήματα (κληματαριές, απλωταριές κτλ.). Με την πάροδο του χρόνου και την εκμηχάνιση των καλλιεργητικών εργασιών υιοθετήθηκαν πιο σύγχρονα και αποδοτικά συστήματα όπως τα σχήματα σταθερού βραχίονα (Royat) σε περιπτώσεις πιο άγονων και μη αρδευόμενων αμπελώνων ή ανανεωμένου βραχίονα στις περιπτώσεις αρδευόμενων και πιο εύφορων περιοχών (Guyot). Βέβαια εξαιτίας της μακροχρόνιας παράδοσης το κυπελλοειδές σχήμα (αν και λιγότερο παραγωγικό) εφαρμόζεται ακόμα με επιτυχία σε αρκετές περιοχές του Αγίου Όρους, αφού και λόγω των ιδιαίτερων πνευματικών δεδομένων της περιοχής το οικονομικό αποτέλεσμα δεν είναι αυτό που προέχει.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Οινολογικές Πρακτικές» η ενότητα «Ειδικές οινολογικές πρακτικές»

3. **Προσθήκη ποικιλιών στη ποικιλιακή σύνθεση λευκού οίνου και στη σύνθεση λιαστού οίνου**

α) Προσθήκη στη ποικιλιακή σύνθεση λευκού (ξηρού, ημίξηρου, γλυκού) των λευκών ποικιλιών Μαλαγουζιά και Μοσχάτο Αλεξανδρείας σε οποιοδήποτε ποσοστό.

β) Προσθήκη στη ποικιλιακή σύνθεση λιαστού οίνου των λευκών ποικιλιών Μαλαγουζιά και Μοσχάτο Αλεξανδρείας σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Αιτιολόγηση: Η Μαλαγουζιά εμφανίστηκε ως ποικιλία εντατικής εκμετάλλευσης μετά το 1990 και οι αρχικές μαζικές φυτεύσεις έγιναν στην γειτονική χερσόνησο της Σιθωνίας. Στη συνέχεια εξελίχθηκε σε μία από τις πιο δημοφιλείς ποικιλίες του Ελληνικού αμπελώνα ενώ τα τελευταία 15 χρόνια καλλιεργείται στο Άγιο Όρος. Είναι μια ζωηρή, παραγωγική ποικιλία, ευαίσθητη στον βοτρύτη 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 καλλιεργείται, με ιδιαίτερη φροντίδα και προσοχή στις πρακτικές λίπανσης, άρδευσης και με επιμελημένες θερινές μεταχειρίσεις (βλαστολόγημα, ξεφύλλισμα). Χρησιμοποιείται είτε μόνη της είτε σε συνδυασμό με ποικιλίες με

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

διαφορετικά χαρακτηριστικά (πχ Ασύρτικο) για την παραγωγή λευκών ξηρών, ημίξηρων και λιαστών οίνων. Οι οίνοι χαρακτηρίζονται μέτριας οξύτητας, ενώ τα αρώματα που επικρατούν είναι αυτά του κίτρου, ροδάκινου στα αγροτεμάχια που είναι κοντά στη θάλασσα ενώ σε αυτά με μεγαλύτερο υψόμετρο προστίθενται βοτανικές νότες βασιλικού και αλλων αρωματικων φυτών.

Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας 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 τον 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 Αγίου όρους με pH 6-8, η ποικιλία αναπτύσσεται υποδειγματικά. Είναι μέτρια ζωηρή, 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.

Τροποποιούνται τα κεφάλαια «Επιτρεπόμενες Οινοποιήσιμες Ποικιλίες Αμπέλου», «Δεσμός με τη Γεωγραφική Περιοχή» με την προσθήκη στοιχείων στις ενότητες «Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής», Λεπτομέρειες του προϊόντος» και «Αιτιώδης αλληλεπίδραση».

4. **Προσθήκη ποικιλιών στην ποικιλιακή σύνθεση των ερυθρών οίνων, των ερυθρωπών, του οίνου ερυθρού λικέρ και του λιαστού οίνου**

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

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

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

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

Αιτιολόγηση: Οι ποικιλίες Merlot, Cabernet Franc, κοσμοπολίτικες και πολυδυναμικές, τα τελευταία χρόνια στις εδαφοκλιματικές συνθήκες του Αγίου Όρους δίνοντας μέχρι στιγμής πολύ ικανοποιητικά αποτελέσματα. Τα σταφύλια ωριμάζουν σωστά αποκτώντας ομοιόμορφο χρωματισμό και ικανοποιητική συγκέντρωση σακχάρων. Οι οίνοι που παράγονται από Merlot είναι βαθυκόκκινοι, με υψηλό αλκοολικό τίτλο και γεμάτο σώμα ενώ οι οίνοι από Cabernet Franc είναι ταννικοί, αλκοολικοί και επιδεκτικοί βαθιάς παλαίωσης. Το Αγιωργίτικο αποτελεί μια πολυδυναμική Ελληνική ποικιλία η οποία σχετικά πρόσφατα άρχισε να καλλιεργείται στη Βόρεια Ελλάδα. Φαίνεται ότι και στη Χαλκιδική και συγκεκριμένα στο Άγιο Όρος διατηρεί τα χαρακτηριστικά της. Είναι παραγωγική, αρωματική και δίνει οίνους μαλακούς σε τανίνες εμπλουτίζοντας έτσι (μαζί και με το Μοσχάτο Αμβούργου) τις ερυθρές ποικιλίες στη σύνθεση του ΠΓΕ Άγιο Όρος όπου επικρατούν πιο σκληρές και ταννικές ποικιλίες. Τέλος το Μοσχάτο Αμβούργου είναι μια ποικιλία που καλλιεργείται πανελλαδικά και στο Άγιο Όρος χρησιμοποιείται επί το πλείστον σε ερυθρωπούς ξηρούς, ημίξηρους και ερυθρούς ημίξηρους, γλυκούς και λιαστούς οίνους. Δίνει μικρότερες παραγωγές από τις τυπικές στην περιοχή και παράγονται έτσι ιδιαίτεροι οίνοι υψηλόβαθμοι, πολύ μαλακοί σε τανίνες με ευχάριστη αρωματική επίγευση.

Τροποποιούνται τα κεφάλαια «Επιτρεπόμενες Οινοποιήσιμες Ποικιλίες Αμπέλου», «Δεσμός με τη Γεωγραφική Περιοχή» με την προσθήκη στοιχείων στις ενότητες «Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής», Λεπτομέρειες του προϊόντος» και «Αιτιώδης αλληλεπίδραση».

5. **Προσθήκη της παραδοσιακής ένδειξης «Νάμα»**

Αιτιολόγηση: Νάμα ονομάζεται ο ερυθρός γλυκός οίνος (λιαστός ή οίνος λικέρ) που παραδοσιακά χρησιμοποιείται κατά το μυστήριο της Θείας Ευχαριστίας. Είναι εξειδικευμένος τύπος οίνου χαμηλής οξύτητας και αλκοολικού βαθμού ο οποίος παραδοσιακά παράγεται εδώ και αιώνες στην περιοχή του Αγίου Όρους.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Παραδοσιακές Ενδείξεις».

ΕΝΙΑΊΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία(εσ)**

Άγιο Όρος

2. **Γεωγραφική ένδειξη τύπου:**

ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίεσ αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

4. **Περιγραφή του (των) οίνου(-ων)**

1. *Οίνος Ερυθρός ξηρός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

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 III Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

2. *Οίνος ερυθρός ημίξηρος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

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 III 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 I 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 ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

3. *Οίνος ερυθρός γλυκός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

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 κυριαρχούν 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 I 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 ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	300

4. *Οίνος ερυθρωπός ξηρός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

Όψη: Ελαφρώς ροζέ χρώμα, ενίοτε με πορτοκαλί ανταύγειες .

Οσμή: Αρώματα κόκκινων φρούτων, τριαντάφυλλου 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 III Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

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

5. *Οίνος ερυθρωπός ημίξηρος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

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 III 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 ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

6. *Οίνος λευκός ξηρός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

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 III Μέρος Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

7. *Οίνος λευκός ημίξηρος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

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 III 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 I 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 ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

8. *Οίνος λευκός γλυκός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

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 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 I Μέρος B 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 ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	300

9. *Οίνος λικέρ ερυθρός*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

Όψη: Βαθύ πορφυρό χρώμα με ρουμπινί ανταύγειες.

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

Γεύση: Ζωηρό 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) γλεύκους

— 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 I Μέρος B 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 ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

10. *Οίνος λευκός από λιαστά σταφύλια*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

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.

— 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 I Μέρος B 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 ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

11. *Οίνος ερυθρός από λιαστά σταφύλια*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΉ ΚΕΙΜΕΝΙΚΉ ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ

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 I Μέρος B 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 ως τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

5. **Οινοποιητικέσ πρακτικέσ**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Σύστημα μόρφωσης των πρέμνων

Καλλιεργητική πρακτική

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

2. Οινοποίηση λευκών οίνων και λευκών λιαστών οίνων

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

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

3. Οινοποίηση ευθρών οίνων, ερυθρών λιαστών οίνων, ερυθρών οίνων λικέρ, ερυθρωπών οίνων

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

α. Οινοποίηση ερυθρών οίνων:

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

β. Οινοποίηση ερυθρών λιαστών οίνων:

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

γ. 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 ο 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.

δ. 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.

4. Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

Ειδική οινολογική πρακτική

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).

β. 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.

γ. 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 ανακαθαρισμένου γλεύκους ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

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

96 εκατόλιτρο ανά εκτάριο

2. Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

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.

7. **Κύρια(εσ) οινοποιήσιμη(εσ) ποικιλία(εσ) σταφυλιού**

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Grenache Rouge N

Merlot N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Αγιωργίτικο N

Αθήρι B

Ασύρτικο B

Λημνιό N

Μαλαγουζιά B

Μοσχάτο Αλεξανδρείας B

Μοσχάτο Αμβούργου N

Ξινόμαυρο N - Ξινόγκαλτσο, Ποπόλκα, Μαύρο Ναούσης

Ροδίτης Rs - Αλεπού

8. **Περιγραφη του/των δεσμου/-ων**

8.1. *Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός*

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 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.

2. Ιστορικός δεσμός για τους οίνους λικέρ και για τους λιαστούς

Οι οίνοι λικέρ και οι λιαστοί παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή τουλάχιστον 1 000 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.

3. 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 προβάλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου. Ξεχωριστή θέση (ιδιαίτερα σε ξεχωριστές κοινωνικές εκδηλώσεις κατέχουν οι λιαστοί και οι οίνοι λικέρ)

8.2. *Γεωγραφικό περιβάλλον*

1. 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 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 μαγγάνιο.

Γεωλογικά, στη Χερσόνησο του Άθω συναντάμε την προέκταση του γεωλογικού σχηματισμού της Ροδόπης, με επικράτηση των μεταμορφωσιγενών - κρυσταλλοσχιστωδών 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 2 000 μέτρα (2 033m) 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 31oC. Οι ψυχρότεροι μήνες είναι ο Ιανουάριος και ο Φεβρουάριος με μέσες ημερήσιες θερμοκρασίες γύρω στους 8oC, χωρίς όμως να δημιουργούν προβλήματα εφόσον οι μέσες ελάχιστες θερμοκρασίες είναι πάνω από τους 0 oC.

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.

2. 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 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.

8.3. *Λεπτομέρειες του προϊόντος*

1. 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.

2. 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 παλαίωση 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.

3. Λεπτομέρειες προϊόντος για τους οίνους λικέρ και τους λιαστούς οίνους

Όσον αφορά τους λιαστούς οίνους ΠΓΕ 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 ΠΓΕ 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.

8.4. *Αιτιώδης αλληλεπίδραση*

1. Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ 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.

2. 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 μμέσα 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 Λημνιό η οποία θεωρείται και η πιο παλιά καταγεγραμμένη ελληνική ποικιλία σταφυλιού. Πέρα όμως απο 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 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.

3. 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.α. 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. **Αλλεσ ουσιωδεισ προϋποθεσεισ (συσκευασια, επισημανση, αλλεσ απαιτησεισ)**

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος περαιτέρω όρου:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή του όρου:

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

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

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Είδος περαιτέρω όρου:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή του όρου:

Άρθρο 5 παράγραφος 1 του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής της 17ης Οκτωβρίου 2018 «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».

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος περαιτέρω όρου:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή του όρου:

Α. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005), 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 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 την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

Γ. Παραδοσιακές ενδείξεις

— Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 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 gis, 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 ΠΓΕ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Νάμα (για τους γλυκούς οίνους, οίνους από λιαστά σταφύλια και οίνους λικέρ)

Σύνδεσμοσ προσ τισ προδιαγραφέσ προϊόντοσ

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%202/prodiagrafi_PGEAgio_Oros_201221.pdf