Ref. Ares(2011)1370105 - 16/12/2011

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)

Όνομα προς καταχώρηση: Άγιο Όρος
Ισοδύναμος Όρος:1) Mount Athos
2) Holly Mount Athos
3) Holly Mountain Athos
4) Mont Athos
5) Άγιον Όρος Άθως

Περιγραφή των οίνων

Α. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9.0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
Ο λευκός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος διακρίνεται για το κρυστάλλινα διαυγές κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Στα αρώματα κυριαρχούν αυτά των λευκών λουλουδιών και λευκόσαρκων φρούτων (μήλων) καθώς και ροδάκινων. Χαρακτηρίζεται από φρεσκάδα και ισορροπία δίνοντας μια μεγάλης διάρκειας επίγευση.

Οινοποίηση:
Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^{o} C.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

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**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ(g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
Ο λευκός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος διακρίνεται για το κρυστάλλινα διαυγές κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Στα αρώματα κυριαρχούν αυτά των λευκών λουλουδιών και λευκόσαρκων φρούτων (μήλων) καθώς και ροδάκινων. Χαρακτηρίζεται από φρεσκάδα και ισορροπία δίνοντας μια μεγάλης διάρκειας επίγευση.

Οινοποίηση:
Ο λευκός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται σύμφωνα με τη μέθοδο παραγωγής των λευκών ημίξηρων οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^{o} C.

3. Οίνος λευκός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/ l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/L (εφόσον ο ολικός αλκοολικός τίτλος υπερβαίνει το 15% Vol)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
Ο λευκός γλυκός οίνος με Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος διακρίνεται για το κίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση. Σύνθετη και έντονη μύτη με νότες φρούτων και λουλουδιών ανάλογα με τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται. Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά, με γεμάτο στόμα και αρωματική επίγευση με διάρκεια.

Οινοποίηση:
Ο λευκός γλυκός οίνος με Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται σύμφωνα με τη μέθοδο παραγωγής των λευκών γλυκών οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^{o} C.

4. Οίνος λευκός Λιαστός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 22.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο λευκός λιαστός οίνος με Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος διακρίνεται για το βαθύ κίτρινο χρώμα με καφέ ανταύγειες. Σύνθετη και έντονη μύτη με νότες αποξηραμένων φρούτων. Ισορροπημένη γεύση, γλυκιά, με γεμάτο στόμα και αρωματική επίγευση με διάρκεια.

Οινοποίηση:
Τα σταφύλια «λιάζονται» για διάστημα μερικών ημερών μέχρι να αποκτηθεί η επιθυμητή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και στη συνέχεια πιέζονται στο πιεστήριο για την παραλαβή του γλεύκους. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες ζύμωσης 16-18 ^{o} C.

Β. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l)]: Μέγιστη 9.0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 7.0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
Ο ερυθρός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος διακρίνεται για το πορφυρό του χρώμα με τις ρουμπινί ανταύγειες. Έχει έντονο άρωμα φρούτων του δάσους και μπαχαρικών. Το στόμα γεμάτο, με εξαιρετική δομή και μαλακές τανίνες. Ενδείκνυται για μακροχρόνια παλαίωση.

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

2. **Οίνος ερυθρός ημίξηρος**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 17.5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
Ο ερυθρός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος διακρίνεται για το πορφυρό του χρώμα με τις ρουμπινί ανταύγειες. Έχει έντονο άρωμα φρούτων του δάσους και

μπαχαρικών. Το στόμα γεμάτο, με εξαιρετική δομή και μαλακές τανίνες. Ενδείκνυται για μακροχρόνια παλαίωση.

Οινοποίηση:
Ο ερυθρός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται σύμφωνα με τη μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών ημίξηρων οίνων.

3. Οίνος ερυθρός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 15.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/ l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 300 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
Βαθύχρωμο ερυθρό χρώμα με πορφυρές, ρουμπινί, ιώδεις ή κυανές ανταύγειες που μπορεί να γίνουν κεραμιδί μετά από παλαίωση. Σύνθετη και έντονη μύτη ανάλογα με τις ποικιλίες που χρησιμοποιούνται. Ισορροπημένη γλυκιά γεύση.

Οινοποίηση:
Ο ερυθρός γλυκός οίνος με Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται σύμφωνα με τη μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών γλυκών οίνων.

4. Οίνος ερυθρός λικέρ

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22.0 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: Ελάχιστη 221 (g/ l) γλεύκους
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
Βαθύ πορφυρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες που μπορεί να γίνουν κεραμιδί μετά από παλαίωση. Σύνθετη και έντονη μύτη ξηρών κόκκινων φρούτων. Ζωηρό στο στόμα, πληθωρικό και γεμάτο, με ισορροπημένη γλυκιά γεύση. Διακρίνονται αρώματα αποξηραμένων φρούτων και μαρμελάδα κεράσι.

Οινοποίηση:
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 ^{o} 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.

5. Οίνος ερυθρός Λιαστός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 22,0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Ελάχιστη (140 g/l)
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
Βαθύ ερυθρό χρώμα με κεραμιδί ανταύγειες. Σύνθετη και έντονη μύτη αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών. Πληθωρικό και γεμάτο στόμα με ισορροπημένη γλυκιά γεύση και αρώματα αποξηραμένων φρούτων όπως βερίκοκο και σύκο.

Οινοποίηση:
Τα σταφύλια λιάζονται για διάστημα μερικών ημερών μέχρι να αποκτηθεί η επιθυμητή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και στη συνέχεια οδηγούνται σε οινοποιητή για να πραγματοποιηθεί η αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 20-22 ^{o} C.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9.0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:
Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος έχει εντυπωσιακό βαθύ ροζέ χρώμα με χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων φρούτων με τη φράουλα και το βύσσινο να κυριαρχούν στην αρωματική παλέτα. Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα το οποίο χαρακτηρίζεται από μεγάλης διάρκειας επίγευση. Είναι ένα ευχάριστο φρουτώδες κρασί με δροσερή οξύτητα.

Οινοποίηση:
Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται σύμφωνα με τη μέθοδο παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^{o} C.

2. Οίνος ερυθρωπός ημίξηρος

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**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο ερυθρωπός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος έχει εντυπωσιακό βαθύ ροζέ χρώμα με χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων φρούτων με τη φράουλα και το βύσσινο να κυριαρχούν στην αρωματική παλέτα. Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα το οποίο χαρακτηρίζεται από μεγάλης διάρκειας επίγευση. Είναι ένα ευχάριστο φρουτώδες κρασί με δροσερή οξύτητα.

Οινοποίηση:

Ο ερυθρωπός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται σύμφωνα με τη μέθοδο παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20^{o} C.

*όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

**όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής

*** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l

Παραδοσιακές ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», 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.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

<u>Οινοποίηση λευκών οίνων</u>:

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.

<u>Οινοποίηση λευκών λιαστών οίνων</u>:
Τα σταφύλια «λιάζονται» για διάστημα μερικών ημερών μέχρι να αποκτηθεί η επιθυμητή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και στη συνέχεια πιέζονται στο πιεστήριο για την παραλαβή του γλεύκους. Ακολουθεί αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες ζύμωσης 16-18 ^{o} C.

<u>Οινοποίηση ερυθρών οίνων</u>:
Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

<u>Οινοποίηση ερυθρών λιαστών οίνων</u>:
Τα σταφύλια λιάζονται για διάστημα μερικών ημερών μέχρι να αποκτηθεί η επιθυμητή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και στη συνέχεια οδηγούνται σε οινοποιητή για να πραγματοποιηθεί η αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 20-22 ^{o} C.

<u>Οινοποίηση ερυθρών οίνων λικέρ</u>:
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 ^{o} 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.

<u>Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων</u>:
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.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές
α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)
β) Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθεις για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.
γ) Ο οίνος Λικέρ παράγεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον12% 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 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.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 358771/10497/16.11.1981 (ΦΕΚ 729/Β/4.12.1981) η οποία τροποποιήθηκε με τις αριθ. 378507/3-9-1990 (ΦΕΚ 609/Β/21.9.1990), αριθ. 235298/14.2.2002 (ΦΕΚ 212/Β/22.2.2002) και αριθ. 278460/26.2.2008 (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).

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

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) 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.

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

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ
Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Ροδίτης, Ασύρτικο, Αθήρι, Chardonnay και Sauvignon Blanc.
Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος και γλυκός) οίνος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Λημνιό, Ξινόμαυρο, Cabernet sauvignon, Genache rouge και Syrah.
Ο ερυθρωπός (ξηρός και ημίξηρος) οίνος Π.Γ.Ε Άγιο Όρος παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια των ποικιλιών, Ροδίτης, Λημνιό, Ξινόμαυρο, Cabernet sauvignon, Genache rouge και Syrah.
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.
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.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. 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.
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.

Α1. Ιστορικός δεσμός για τους οίνους λικέρ και για τους λιαστούς

Οι οίνοι λικέρ και οι λιαστοί παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή πολλά 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.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από 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)

Γ. 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 (βλ. χάρτη) 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, χωρίς πρόβλημα αλατότητας με υψηλή περιεκτικότητα σε σίδηρο, χαλκό και μαγνήσιο και επαρκή περιεκτικότητα σε φώσφορο και μαγγάνιο.

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^{o}C. Οι ψυχρότεροι μήνες είναι ο Ιανουάριος και ο Φεβρουάριος με μέσες ημερήσιες θερμοκρασίες γύρω στους 8^{o}C, χωρίς όμως να δημιουργούν προβλήματα εφόσον οι μέσες ελάχιστες θερμοκρασίες είναι πάνω από τους 0 ^{o}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.

Γ1. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση για τους οίνους λικέρ και λιαστούς

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.

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.

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.

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

ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 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 αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)
- Υπουργική Απόφαση αριθ.358771/10497/16-11-1981 «περί καθορισμού προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ενδείξεως «Αγιορείτικος Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου των οίνων (ΦΕΚ 729/Β/4-12-1981)
- Υπουργική Απόφαση αριθ.378507/10497/3-9-1990 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρησιμοποιήσεως της ένδειξης «Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου των οίνων (ΦΕΚ 609/Β/21-9-1990)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235298/14.2.2002 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Άγιου Όρους ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 212/Β/22.2.2002).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278460/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 235298/14.2.2002 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Άγιου Όρους» (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).
-Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15.06.2005).
-Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).
-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει
-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «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' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)
-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων» (ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία
Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του Καν(ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

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

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία
Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ) 607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

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

ΕΛΕΓΧΟΙ
1.Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:
- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «ΤοπικόςΟίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου

οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235298/14.2.2002 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Άγιου Όρους ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 212/Β/22.2.2002).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278460/26.2.2008 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 235298/14.2.2002 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Άγιου Όρους» (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).
2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ 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 ΠΓΕ αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.
3. 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.

ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

α)Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου
Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76
Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289
Fax: 210 - 52 38 337
e-mail: ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.