

Επίσημη Εφημερίδα C 143 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

65ο έτος
31 Μαρτίου 2022

Περιεχόμενα

II Ανακοινώσεις

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 143/01	Ανακοίνωση σχετικά με τη δημοσίευση των ποσοτήτων της παραγωγής νωπού γάλακτος, όπως αναφέρεται στο άρθρο 149 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου	1
---------------	---	---

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Συμβούλιο

2022/C 143/02	Αποφαση του Συμβουλίου, της 29ης Μαρτίου 2022, για τον διορισμό των τακτικών και αναπληρωματικών μελών της Συμβουλευτικής Επιτροπής για την Ασφάλεια και την Υγεία στον Χώρο Εργασίας από την Τσεχία, τη Γαλλία και τη Σουηδία	3
---------------	--	---

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 143/03	Ισοτιμίες του ευρώ — 30 Μαρτίου 2022	5
---------------	--	---

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

2022/C 143/04	Επικαιροποίηση των ποσών αναφοράς για τη διέλευση των εξωτερικών συνόρων, όπως τα εν λόγω ποσά ορίζονται στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/399 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί κώδικα της Ένωσης σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων του Σένγκεν)	6
---------------	--	---

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΧΩΡΟ

Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ

2022/C 143/05	Κατώτατα όρια που αναφέρονται στις οδηγίες 2014/23/ΕΕ, 2014/24/ΕΕ, 2014/25/ΕΕ και 2009/81/ΕΚ, εκφρασμένα στα εθνικά νομίσματα των κρατών της ΕΖΕΣ	8
2022/C 143/06	Μη υφιστάμενη κρατική ενίσχυση κατά την έννοια του άρθρου 61 παράγραφος 1 της συμφωνίας ΕΟΧ	9
2022/C 143/07	Κρατική ενίσχυση — Απόφαση για μη προβολή αντιρρήσεων	10
2022/C 143/08	Κρατική ενίσχυση — Απόφαση για μη προβολή αντιρρήσεων	11

V Γνωστοποιήσεις

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2022/C 143/09	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	12
2022/C 143/10	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	28

II

(Ανακοινώσεις)

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΘΕΣΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΟΡΓΑΝΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ανακοίνωση σχετικά με τη δημοσίευση των ποσοτήτων της παραγωγής νοπού γάλακτος, όπως αναφέρεται στο άρθρο 149 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾

(2022/C 143/01)

Ετήσια στοιχεία (1000 t) (*)

Ποσότητες παραγωγής νοπού γάλακτος (**) όπως αναφέρεται στο άρθρο 149 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013

2020	Αγελάδες	Προβατίνες	Αίγες	Βούβαλοι
BE	4 449,00	0,00	45,00	0,00
BG	881,76	76,48	31,28	15,93
CZ	3 267,73	0,04 (***)	0,10 (***)	0,00
DK	5 666,00	0,00	0,00	0,00
DE	33 164,91	6,70	16,28	1,00
EE	848,30	0,00	0,70	0,00
IE	8 561,47	0,00	0,00	0,00
EL	683,46	945,43	361,35	0,09
ES	7 606,07	556,25	523,90	0,00
FR	25 147,31	325,50	679,30	0,00
HR	596,00	7,00	9,00	0,00
IT	12 712,48	481,97	61,24	253,83
CY	275,16	37,90	34,34	0,00
LV	988,20	0,00	1,90	0,00
LT	1 488,00	0,00	3,67	0,00
LU	447,34	0,12	3,08	0,00
HU	2 014,33	1,61	3,06	0,00 n
MT	42,11	1,91	0,92	0,00
NL	14 522,00	0,00	407,00	3,00
AT	3 815,47	11,42	25,37	0,00

(1) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

Ετήσια στοιχεία (1000 t) (*)

Ποσότητες παραγωγής νοπού γάλακτος () όπως αναφέρεται στο άρθρο 149 παράγραφος 5 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

2020	Αγελάδες	Προβατίνες	Αίγες	Βούβαλοι
PL	14 821,82	0,54	8,51	0,00
PT	1 993,61	74,31	31,20	0,00
RO	3 679,60	426,00	240,80	16,10
SI	630,65	0,49	2,06	0,00
SK	917,69	11,39	0,46	0,00
FI	2 406,52	0,00	0,00	0,00
SE	2 772,74	0,00	0,00	0,00
EE-27	154 399,73	2 965,06	2 490,52	289,95

(*) 0,00: μηδέν ή λιγότερο από 5 t

(**) Παραγωγή γάλακτος στη γεωργική εκμετάλλευση το 2020. Πηγή: EUROSTAT – NewCronos Products Obtained

(***) Κοινοποίηση από το κράτος μέλος και/ή εκτιμώμενη/υπολογιζόμενη παραγωγή

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

ΑΠΟΦΑΣΗ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Μαρτίου 2022

για τον διορισμό των τακτικών και αναπληρωματικών μελών της Συμβουλευτικής Επιτροπής για την
Ασφάλεια και την Υγεία στον Χώρο Εργασίας από την Τσεχία, τη Γαλλία και τη Σουηδία

(2022/C 143/02)

ΤΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη την απόφαση του Συμβουλίου, της 22ας Ιουλίου 2003, για την ίδρυση Συμβουλευτικής Επιτροπής για την
Ασφάλεια και την Υγεία στον Χώρο Εργασίας ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 3,

Έχοντας υπόψη τους καταλόγους των υποψηφίων που υπέβαλαν στο Συμβούλιο οι κυβερνήσεις των κρατών μελών,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Με την απόφασή του της 24ης Φεβρουαρίου 2022 ⁽²⁾, το Συμβούλιο διόρισε τα τακτικά και αναπληρωματικά μέλη της
Συμβουλευτικής Επιτροπής για την Ασφάλεια και την Υγεία στον Χώρο Εργασίας για την περίοδο από την 1η Μαρτίου
2022 έως τις 28 Φεβρουαρίου 2025.
- (2) Οι κυβερνήσεις της Τσεχίας, της Γαλλίας και της Σουηδίας υπέβαλαν περαιτέρω υποψηφιότητες για την κάλυψη αρκετών
θέσεων,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΥΣΑ ΑΠΟΦΑΣΗ:

Άρθρο 1

Διορίζονται ως τακτικά και αναπληρωματικά μέλη της Συμβουλευτικής Επιτροπής για την Ασφάλεια και την Υγεία στον Χώρο
Εργασίας για το χρονικό διάστημα που λήγει στις 28 Φεβρουαρίου 2025:

I. ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΙ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΗΣ

Κράτος μέλος	Τακτικά μέλη	Αναπληρωματικά μέλη
Γαλλία	κα Anne AUDIC	κ. Nicolas BESSOT κα Lucie MEDIAVILLA
Σουηδία	κα Anne-Sofie DALENG	κα Viktoria BERGSTRÖM κ. Magnus FALK

⁽¹⁾ ΕΕ C 218 της 13.9.2003, σ. 1.⁽²⁾ Απόφαση του Συμβουλίου, της 24ης Φεβρουαρίου 2022, για τον διορισμό των τακτικών και αναπληρωματικών μελών της συμβουλευτικής
επιτροπής για την ασφάλεια και την υγεία στον χώρο εργασίας (ΕΕ C 92 της 25.2.2022, σ. 1).

II. ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΙ ΤΩΝ ΣΥΝΔΙΚΑΛΙΣΤΙΚΩΝ ΟΡΓΑΝΩΣΕΩΝ

Κράτος μέλος	Τακτικά μέλη	Αναπληρωματικά μέλη
Τσεχία	κ. Jiří VAŇÁSEK	κα Radka SOKOLOVÁ
Γαλλία	κ. Abderrafik ZAIGOUICHE	κα Edwina LAMOUREUX κ. Jean-Paul ZERBIB
Σουηδία	κα Cyrene WAERN	κα Karin FRISTEDT κα Ulrika HAGSTRÖM

III. ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΙ ΤΩΝ ΕΡΓΟΔΟΤΩΝ

Κράτος μέλος	Τακτικά μέλη	Αναπληρωματικά μέλη
Τσεχία	κ. Miroslav HORKÝ	κ. Martin RÖHRICH κα Martina KROUPOVÁ
Γαλλία	κ. Franck GAMBELLI	κα Nathalie BUET κ. Patrick LEVY
Σουηδία	κα Cecilia ANDERSSON	κα Malin NILSSON κ. Tommy LARSSON

Άρθρο 2

Το Συμβούλιο θα προβεί αργότερα στον διορισμό των τακτικών και των αναπληρωματικών μελών που δεν έχουν ακόμη οριστεί.

Άρθρο 3

Η παρούσα απόφαση αρχίζει να ισχύει την ημερομηνία της έκδοσής της.

Βρυξέλλες, 29 Μαρτίου 2022.

Για το Συμβούλιο
Ο Πρόεδρος
A. TAQUET

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

30 Μαρτίου 2022

(2022/C 143/03)

1 ευρώ =

	Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία		Νομισματική μονάδα	Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,1126	CAD	δολάριο Καναδά	1,3891
JPY	ιαπωνικό γιεν	135,47	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	8,7081
DKK	δανική κορόνα	7,4391	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,5947
GBP	λίρα στερλίνα	0,84563	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,5064
SEK	σουηδική κορόνα	10,3498	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 346,97
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0309	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	16,1288
ISK	ισλανδική κορόνα	142,20	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,0666
NOK	νορβηγική κορόνα	9,6398	HRK	κροατική κούνα	7,5720
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	15 957,24
CZK	τσεχική κορόνα	24,450	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,6779
HUF	ουγγρικό φιορίνι	368,13	PHP	πέσο Φιλιππινών	57,906
PLN	πολωνικό ζλότι	4,6679	RUB	ρωσικό ρούβλι	
RON	ρουμανικό λέου	4,9477	THB	ταϊλανδικό μπατ	37,144
TRY	τουρκική λίρα	16,3296	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	5,2808
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,4809	MXN	πέσο Μεξικού	22,1557
			INR	ινδική ρουπία	84,3800

(¹) Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΚΡΑΤΗ ΜΕΛΗ

Επικαιροποίηση των ποσών αναφοράς για τη διέλευση των εξωτερικών συνόρων, όπως τα εν λόγω ποσά ορίζονται στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/399 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου περί κώδικα της Ένωσης σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων του Σένγκεν) ⁽¹⁾

(2022/C 143/04)

Η δημοσίευση των ποσών αναφοράς για τη διέλευση των εξωτερικών συνόρων, όπως τα εν λόγω ποσά ορίζονται στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2016/399 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 9ης Μαρτίου 2016, περί κώδικα της Ένωσης σχετικά με το καθεστώς διέλευσης προσώπων από τα σύνορα (κώδικας συνόρων του Σένγκεν) ⁽²⁾, βασίζεται στις πληροφορίες που διαβιβάζονται από τα κράτη μέλη στην Επιτροπή σύμφωνα με το άρθρο 39 του κώδικα συνόρων του Σένγκεν.

Εκτός από τη δημοσίευση στην Επίσημη Εφημερίδα, στον ιστότοπο της Γενικής Διεύθυνσης Μετανάστευσης και Εσωτερικών Υποθέσεων δημοσιεύεται μηνιαία ενημέρωση.

ΠΟΣΑ ΑΝΑΦΟΡΑΣ ΠΟΥ ΑΠΑΙΤΟΥΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΕΛΕΥΣΗ ΤΩΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΣΥΝΟΡΩΝ ΤΑ ΟΠΟΙΑ ΚΑΘΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΙΣ ΕΘΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ

ΙΣΠΑΝΙΑ

Αντικατάσταση των πληροφοριών που δημοσιεύτηκαν στην ΕΕ C 486 της 3.12.2021, σ. 26.

Το άρθρο 1 του διατάγματος PRE/1282/2007, της 10ης Μαΐου 2007, σχετικά με τα οικονομικά μέσα που πρέπει να αποδεικνύουν οι αλλοδαποί ότι διαθέτουν προκειμένου να μπορούν να εισέλθουν στην Ισπανία ορίζει ότι «το προς απόδειξη ποσό πρέπει να ανέρχεται σε ποσό που αντιπροσωπεύει το 10 % του ακαθάριστου κατώτατου διεπαγγελματικού μισθού σε ευρώ ή του νόμιμου ισοδύναμου σε ξένο νόμισμα, πολλαπλασιαζόμενο επί τον αριθμό των ημερών που προτιθενται να παραμείνουν στην Ισπανία και επί τον αριθμό των ατόμων που ταξιδεύουν υπ' ευθύνη τους».

Το βασιλικό διάταγμα 152/2022, της 22ας Φεβρουαρίου 2022, το οποίο καθορίζει τον κατώτατο διεπαγγελματικό μισθό και δημοσιεύτηκε στην Επίσημη Εφημερίδα της Ισπανίας αριθ. 46, της 23ης Φεβρουαρίου 2022, προβλέπει το ύψος του κατώτατου διεπαγγελματικού μισθού που θα ισχύει από την 1η Ιανουαρίου 2022 σε 33,33 EUR/ημέρα ή σε 1 000 EUR/μήνα, ανάλογα με το αν ο μισθός καθορίζεται ημερησίως ή μηνιαίως.

Σύμφωνα με την επικαιροποίηση του ποσού του κατώτατου διεπαγγελματικού μισθού που προβλέπεται στο βασιλικό διάταγμα 152/2022, της 22ας Φεβρουαρίου 2022, οι αλλοδαποί που σκοπεύουν να εισέλθουν στην ισπανική επικράτεια πρέπει να συνεχίσουν να αποδεικνύουν ότι διαθέτουν το ελάχιστο ποσό των 100 EUR ανά άτομο και ανά ημέρα, και όσοι προτιθενται να παραμείνουν στην Ισπανία ότι διαθέτουν το ελάχιστο ποσό των 900 EUR ή το νόμιμο ισοδύναμο σε ξένο νόμισμα, εάν αυτό απαιτηθεί από τους υπαλλήλους που είναι υπεύθυνοι για τον έλεγχο της εισόδου στην ισπανική επικράτεια και σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται στο προαναφερθέν διάταγμα.

Κατάλογος προηγούμενων δημοσιεύσεων

ΕΕ C 247 της 13.10.2006, σ. 19.

ΕΕ C 77 της 5.4.2007, σ. 11.

ΕΕ C 153 της 6.7.2007, σ. 22.

ΕΕ C 164 της 18.7.2007, σ. 45.

ΕΕ C 182 της 4.8.2007, σ.18.

ΕΕ C 57 της 1.3.2008, σ. 38.

ΕΕ C 134 της 31.5.2008, σ. 19.

ΕΕ C 331 της 31.12.2008, σ. 13.

ΕΕ C 33 της 10.2.2009, σ. 1.

ΕΕ C 36 της 13.2.2009, σ. 100.

ΕΕ C 37 της 14.2.2009, σ. 8.

ΕΕ C 98 της 29.4.2009, σ. 11.

ΕΕ C 35 της 12.2.2010, σ. 7.

ΕΕ C 304 της 10.11.2010, σ. 5.

ΕΕ C 24 της 26.1.2011, σ. 6.

ΕΕ C 157 της 27.5.2011, σ. 8.

ΕΕ C 203 της 9.7.2011, σ. 16.

ΕΕ C 11 της 13.1.2012, σ. 13.

ΕΕ C 72 της 10.3.2012, σ. 44.

ΕΕ C 199 της 7.7.2012, σ. 8.

ΕΕ C 298 της 4.10.2012, σ. 3.

ΕΕ C 56 της 26.2.2013, σ. 13.

ΕΕ C 98 της 5.4.2013, σ. 3.

ΕΕ C 269 της 18.9.2013, σ. 2.

ΕΕ C 57 της 28.2.2014, σ. 2.

ΕΕ C 152 της 20.5.2014, σ. 25.

⁽¹⁾ Βλ. τον κατάλογο των προηγούμενων δημοσιεύσεων στο τέλος της παρούσας επικαιροποίησης.

⁽²⁾ ΕΕ L 77 της 23.3.2016, σ. 1.

EE C 224 της 15.7.2014, σ. 31.

EE C 434 της 4.12.2014, σ. 3.

EE C 447 της 13.12.2014, σ. 32.

EE C 38 της 4.2.2015, σ. 20.

EE C 96 της 11.3.2016, σ. 7.

EE C 146 της 26.4.2016, σ. 12.

EE C 248 της 8.7.2016, σ. 12.

EE C 111 της 8.4.2017, σ. 11.

EE C 21 της 20.1.2018, σ. 3.

EE C 93 της 12.3.2018, σ. 4.

EE C 153 της 2.5.2018, σ. 8.

EE C 186 της 31.5.2018, σ. 10.

EE C 264 της 26.7.2018, σ. 6.

EE C 366 της 10.10.2018, σ. 12.

EE C 459 της 20.12.2018, σ. 38.

EE C 140 της 16.4.2019, σ. 7.

EE C 178 της 28.5.2020, σ. 3.

EE C 102 της 24.3.2021, σ. 8.

EE C 486 της 3.12.2021, σ. 26.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΟ ΧΩΡΟ

ΕΠΟΠΤΕΥΟΥΣΑ ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΕΖΕΣ

Κατώτατα όρια που αναφέρονται στις οδηγίες 2014/23/ΕΕ, 2014/24/ΕΕ, 2014/25/ΕΕ και 2009/81/ΕΚ,
εκφρασμένα στα εθνικά νομίσματα των κρατών της ΕΖΕΣ

(2022/C 143/05)

Κατώτατα όρια σε EUR	Κατώτατα όρια σε NOK	Κατώτατα όρια σε CHF	Κατώτατα όρια σε ISK
80 000	835 914	86 501	12 023 995
140 000	1 462 850	151 377	21 041 991
215 000	2 246 520	232 472	32 314 487
431 000	4 503 489	466 025	64 779 274
750 000	7 836 697	810 949	112 724 954
1 000 000	10 448 930	1 081 265	150 299 939
5 382 000	56 236 143	5 819 373	808 914 275

Μη υφιστάμενη κρατική ενίσχυση κατά την έννοια του άρθρου 61 παράγραφος 1 της συμφωνίας ΕΟΧ

(2022/C 143/06)

Η Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ θεωρεί ότι το ακόλουθο μέτρο δεν συνιστά κρατική ενίσχυση κατά την έννοια του άρθρου 61 παράγραφος 1 της συμφωνίας ΕΟΧ:

Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	15 Δεκεμβρίου 2021
Αριθμός υπόθεσης	87779
Αριθμός απόφασης	288/21/COL
Κράτος της ΕΖΕΣ	Νορβηγία
Τίτλος (και/ή όνομα του δικαιούχου)	Κέντρο Ωκεάνιου Χώρου
Νομική βάση	Κρατικός προϋπολογισμός της Νορβηγίας για το 2022
Είδος μέτρου	Ad hoc
Στόχος	Έρευνα, ανάπτυξη και καινοτομία
Μορφή της ενίσχυσης	Επιχορήγηση
Προϋπολογισμός	Έως 8 154 εκατ. NOK (εκτίμηση για το P85)
Ένταση	100 %
Διάρκεια	2022-2029 (εκτιμώμενη)
Οικονομικοί κλάδοι	P.85.4-Ανώτερη εκπαίδευση M.72.1-Έρευνα και πειραματική ανάπτυξη στις φυσικές επιστήμες και τη μηχανική M.72.19-Έρευνα και πειραματική ανάπτυξη σε άλλες φυσικές επιστήμες και τη μηχανική
Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής	Υπουργείο Εμπορίου, Βιομηχανίας και Αλιείας P O Box 8090 Dep 0032 Oslo, Νορβηγία Υπουργείο Τοπικής Αυτοδιοίκησης και Εκσυγχρονισμού P O Box 8112 Dep 0032 Oslo, Νορβηγία

Το αυθεντικό κείμενο της απόφασης, από το οποίο έχουν αφαιρεθεί όλα τα εμπιστευτικά στοιχεία, δημοσιεύεται στον δικτυακό τόπο της Εποπτεύουσας Αρχής της ΕΖΕΣ:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Κρατική ενίσχυση — Απόφαση για μη προβολή αντιρρήσεων

(2022/C 143/07)

Η Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ δεν προβάλλει αντιρρήσεις για το ακόλουθο μέτρο κρατικής ενίσχυσης:

Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	14 Δεκεμβρίου 2021
Αριθμός υπόθεσης	87845
Αριθμός απόφασης	290/21/COL
Κράτος της ΕΖΕΣ	Νορβηγία
Τίτλος (και/ή όνομα του δικαιούχου)	COVID-19 - Παράταση και τροποποιήσεις του γενικού καθεστώτος στήριξης της ρευστότητας για επιχειρήσεις σε δήμους που έχουν πληγεί από την πανδημία COVID-19
Νομική βάση	Η πρόταση προϋπολογισμού της κυβέρνησης Prop. 79 S (2020– 2021) που εγκρίθηκε στις 23 Φεβρουαρίου 2021 Οι όροι και οι προϋποθέσεις του μέτρου περιγράφονται στις επιστολές εγγραφής κονδυλίων προς τους δήμους, οι οποίες καταρτίζονται από το Υπουργείο Τοπικής Αυτοδιοίκησης και Εκσυγχρονισμού Επίσης, είναι σχετικό το κεφάλαιο 6 του κανονισμού σχετικά με την οικονομική διαχείριση των εθνικών αρχών, ο οποίος εγκρίθηκε με το βασιλικό διάταγμα της 12ης Δεκεμβρίου 2003
Είδος μέτρου	Καθεστώς
Στόχος	Διασφάλιση πρόσβασης σε ρευστότητα για επιχειρήσεις που αντιμετωπίζουν αιφνίδια έλλειψη ή μη διαθεσιμότητα ρευστότητας λόγω των επιπτώσεων της πανδημίας COVID-19 στην οικονομία και των επακόλουθων τοπικών ή εθνικών μέτρων ελέγχου των λοιμώξεων
Μορφή της ενίσχυσης	Άμεσες επιχορηγήσεις.
Προϋπολογισμός	Ο μέγιστος εκτιμώμενος προϋπολογισμός ανέρχεται σε 4,55 δισ. NOK.
Ένταση	Το μέτρο παρέχει σε όλους τους δήμους και κοινότητες ένα πλαίσιο, εντός του οποίου μπορούν να παρέχουν ενισχύσεις σε τοπικές επιχειρήσεις που αντιμετωπίζουν αυξημένες δαπάνες ή ζημιές. Ως εκ τούτου, οι ανάγκες χρηματοδότησης ενδέχεται να ποικίλλουν
Διάρκεια	Έως 30 Ιουνίου 2022
Οικονομικοί κλάδοι	Οι τομείς ή οι επιχειρήσεις ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τα προγράμματα των εκάστοτε δήμων/κοινοτήτων. Το μέτρο δεν εφαρμόζεται σε επιχειρήσεις που χρηματοδοτούνται εξ ολοκλήρου από δημόσιες αρχές και δεν είναι διαθέσιμο για τον χρηματοπιστωτικό τομέα
Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής	Το Υπουργείο Τοπικής Αυτοδιοίκησης και Εκσυγχρονισμού είναι η αρμόδια αρχή για το μέτρο και για τον καθορισμό του πλαισίου, εντός του οποίου οι δήμοι και οι κοινότητες μπορούν να προσαρμόζουν και να δίνουν προτεραιότητα στα τοπικά προγράμματα
Άλλες πληροφορίες	

Το αυθεντικό κείμενο της απόφασης, από το οποίο έχουν αφαιρεθεί όλα τα εμπιστευτικά στοιχεία, δημοσιεύεται στον δικτυακό τόπο της Εποπτεύουσας Αρχής της ΕΖΕΣ: <http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

Κρατική ενίσχυση — Απόφαση για μη προβολή αντιρρήσεων

(2022/C 143/08)

Η Εποπτεύουσα Αρχή της ΕΖΕΣ δεν προβάλλει αντιρρήσεις για το ακόλουθο μέτρο κρατικής ενίσχυσης:

Ημερομηνία έκδοσης της απόφασης	16 Δεκεμβρίου 2021
Αριθμός υπόθεσης	87895
Αριθμός απόφασης	294/21/COL
Κράτος της ΕΖΕΣ	Νορβηγία
Τίτλος (και/ή όνομα του δικαιούχου)	Ανανέωση του καθεστώτος εγγυήσεων λόγω COVID-19
Νομική βάση	Forskrift om endring i forskrift 27. mars 2020 nr. 490 til lov om statlig garantiordning for lån til små og mellomstore bedrifter, FOR-2020-03-27-490
Είδος μέτρου	Καθεστώς
Στόχος	Εξασφάλιση πρόσβασης σε ρευστότητα για επιχειρήσεις που αντιμετωπίζουν αιφνίδια έλλειψη ρευστότητας λόγω της πανδημίας COVID-19
Μορφή της ενίσχυσης	Εγγυήσεις του Δημοσίου
Προϋπολογισμός	50 δισ. NOK (για το καθεστώς, όπως αυτό τροποποιήθηκε)
Διάρκεια	Έως 30 Ιουνίου 2022
Οικονομικοί κλάδοι	Όλοι οι κλάδοι
Όνομα και διεύθυνση της χορηγούσας αρχής	GIEK, The Norwegian Export Credit Guarantee Agency (Νορβηγικός Οργανισμός Εγγύησης Εξαγωγικών Πιστώσεων) Pb 1763 Vikta N-0122 Oslo NORΒΗΓΙΑ

Το αυθεντικό κείμενο της απόφασης, από το οποίο έχουν αφαιρεθεί όλα τα εμπιστευτικά στοιχεία, δημοσιεύεται στον δικτυακό τόπο της Εποπτεύουσας Αρχής της ΕΖΕΣ:

<http://www.eftasurv.int/state-aid/state-aid-register/decisions/>

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

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 143/09)

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

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΟΥ ΣΥΝΕΠΑΓΕΤΑΙ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

«Σαντορίνη»

PDO-GR-A1065-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 31.01.2021

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Η ελάχιστη συμμετοχή της ποικιλίας Ασύρτικο για την παραγωγή λευκού ξηρού οίνου ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ από 75 % να γίνει 85 %**

Το μεγαλύτερο ποσοστό συμμετοχής της ποικιλίας Ασύρτικο, οδηγεί σε βελτίωση της ποιότητας του παραγόμενου οίνου. Συγκεκριμένα οδηγεί σε πολύ πυκνά λευκά κρασιά, με λεπτότητα και ορυκτώδη χαρακτήρα ενώ τα λιαστά γλυκά κρασιά με βάση το Ασύρτικο, (Vinsanto), είναι πλούσια, πολύπλοκα και έντονα κρασιά. Η βελτίωση της ποιότητας και οι διαφορετικές απαιτήσεις της σημερινής αγοράς οδήγησαν τους περισσότερους οινοποιούς να χρησιμοποιούν την ποικιλία Ασύρτικο σε όλο και μεγαλύτερα ποσοστά που στην πλειονότητα των περιπτώσεων ξεπερνά το 90 %. Επίσης όλες οι νέες φυτεύσεις και αναδιαρθρώσεις του σαντορινιού αμπελώνα είναι μονοποικιλιακές και αφορούν σε συντριπτικό ποσοστό την εν λόγω ποικιλία.

Τροποποιούνται τα κεφάλαια «Οινολογικές Πρακτικές» και «Επιτρεπόμενες Οινοποιήσιμες Ποικιλίες».

2. **Η μέγιστη απόδοση των αμπελώνων στον οίνο ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ από 8 000 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο να μειωθεί σε 6 500 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο**

Τα στατιστικά στοιχεία της παραγωγής σταφυλιών τα τελευταία χρόνια μας δείχνουν ότι η μέση απόδοση των αμπελώνων είναι περίπου στα 3 000 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο και οι μέγιστες αποδόσεις με τις σύγχρονες αμπελοκομικές πρακτικές δεν ξεπερνούν τα 6 500 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο. Προκειμένου για την προστασία και τη βελτίωση του προϊόντος είναι απαραίτητη η προσαρμογή της μέγιστης στρεμματικής απόδοσης στα νέα δεδομένα και τη μείωση αυτής σε 6 500 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Μέγιστη Απόδοση (Αποδόσεις) ανά εκτάριο».

(¹) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3. **Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα των λευκών ξηρών οίνων ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ να μην υπερβαίνει τα 4 γραμμάρια ανά λίτρο ή τα 9 γραμμάρια ανά λίτρο, υπο προϋποθέσεις**

Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα των λευκών ξηρών οίνων ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ να εναρμονιστεί σύμφωνα με το Β' μέρος του παραρτήματος III του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33. Ήτοι να μην υπερβαίνει τα 4 γραμμάρια ανά λίτρο ή τα 9 γραμμάρια ανά λίτρο, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο. Το εξαιρετικά χαμηλό pH των οίνων ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ οδηγεί πολλές φορές σε οίνους γευστικά μη ισορροπημένους. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα που προτείνουμε, με την παραπάνω προϋπόθεση, οδηγούν σε επίτευξη αυτής της ισορροπίας μεταξύ σακχάρων και οξύτητας.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Περιγραφή των Οίνων» και συγκεκριμένα η ενότητα «Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του Λευκού Ξηρού Οίνου».

4. **Η απόδοση της παραδοσιακής ένδειξης «Νυχτέρι» στο λατινικό αλφάβητο να αντικατασταθεί σε «Nykteri»-«NYKTERI»**

Στην παρ. 13 της αριθμ. 235309/7-2-2002 Υπουργικής Απόφασης «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β'/19-2002) αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση της παραδοσιακής ένδειξης «ΝΥΧΤΕΡΙ-Nykteri» για λευκούς ξηρούς οίνους «Ονομασίας Προελεύσεως Σαντορίνη Ανωτέρας Ποιότητας». Η τροποποίηση αυτή εναρμονίζει τις προδιαγραφές του προϊόντος με την εθνική νομοθεσία.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Εφαρμοστές Απαιτήσεις» και συγκεκριμένα η ενότητα «Παραδοσιακές Ενδείξεις».

5. **Διαγραφή λεκτικού στο κεφάλαιο οινολογικές πρακτικές**

Στις οινολογικές πρακτικές του λευκού ξηρού οίνου να διαγραφεί η περιγραφή της μεθόδου οινοποίησης «παράγεται με τη μέθοδο της προζυμωτικής εκχύλισης, ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρές επιλεγμένες ζύμες οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα.», καθώς αυτή δεν αποτελεί ειδική οινολογική πρακτική.

Τροποποιείται το κεφάλαιο «Οινολογικές Πρακτικές».

6. **Επικαιροποίηση του τεχνικού φακέλου ΠΟΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ**

Στο πλαίσιο της επικαιροποίησης των τεχνικών φακέλων έγιναν οι εξής αλλαγές στην Προδιαγραφή του Προϊόντος:

- i) ενσωμάτωση του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια με τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή του φυσικώς γλυκού οίνου/λιαστός, διότι δεν παρουσιάζουν διαφοροποιήσεις,
- ii) προσθήκη και αντικατάσταση εθνικών διατάξεων που αφορούν σε εφαρμοστές απαιτήσεις και στους ελέγχους για τους οίνους ΠΟΠ και ΠΓΕ και
- iii) αλλαγή στοιχείων στις αρμόδιες αρχές ελέγχου.

Ενοποιούνται τα κεφάλαια «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του οίνου φυσικώς γλυκού οίνου/λιαστός» και «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια».

Τροποποιούνται τα κεφάλαια «Εφαρμοστές Απαιτήσεις» και «Στοιχεία Αρχών και Οργανισμών Ελέγχου».

ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία(ες)**

Σαντορίνη

2. **Γεωγραφική ένδειξη τύπου:**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3. Οίνος λικέρ

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

4. Περιγραφή του (των) οίνου(-ων)

1. Οίνος Λευκός Ξηρός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: Λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα.

Οσμή: Σύνθετη μύτη με αρώματα κίτρινων φρούτων νότες φλούδας πορτοκαλιού και λεμονιού και τη χαρακτηριστική μεταλλικότητα στο φόντο.

Γεύση: Πλούσια γεύση με οξύτητα που το ισορροπεί και του δίνει σκελετό, εξασφαλίζοντάς του δροσερή επίγευση.

Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12 %

Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 12 %

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l, ή έως 9 g/l, εφόσον η ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα, κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο.

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	12
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

2. Οίνος Λικέρ Από Λιασμένα Σταφύλια

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: Πορτοκαλοκίτρινο με χρυσαφί ανταύγειες, που με τη διάρκεια της παλαίωσης οι ανταύγειες γίνονται καφέ. Σε περίπτωση μακρόχρονης παλαίωσης το χρώμα σκουραίνει περισσότερο καταλήγοντας σε ερυθρές και καφέ αποχρώσεις.

Οσμή: Έντονο και πολύπλοκο άρωμα, με νότες μπαχαρικών, μελιού και σταφίδας και δευτερευόντως λεμονανθών. Κατά τη διάρκεια της παλαίωσης τα αρώματα γίνονται πιο έντονα και πιο σύνθετα.

Γεύση: γεύση που ισορροπείται επιτυχώς με την οξύτητα της ποικιλίας. Ένα κρασί στρογγυλό, βελούδινο, πλούσιο με νότες μελιού και λεμονιού. Η επίγευσή του είναι ιδιαίτερα μακρά και αρωματική.

— Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 21 % vol.

— Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 22 % vol.

— 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)	15
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5 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

3. Οίνος Λευκός Φυσικώς Γλυκός Λιαστός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όψη: Πορτοκαλοκίτρινο με χρυσαφί ανταύγειες, που με τη διάρκεια της παλαίωσης οι ανταύγειες γίνονται καφέ.

Οσμή: Έντονο και πολύπλοκο άρωμα, με νότες μπαχαρικών, μελιού και σταφίδας και δευτερευόντως λεμονανθών.

Γεύση: Γλυκιά γεύση που ισορροπείται επιτυχώς με την οξύτητα της ποικιλίας. Ένα κρασί στρογγυλό, βελούδινο, πλούσιο με νότες μελιού και λεμονιού. Η επίγευση του είναι ιδιαίτερα μακρά και αρωματική.

— Ελάχιστος φυσικός πριν το λιάσιμο αλκοολικός τίτλος: 15 % vol

— Ελάχιστος φυσικός μετά το λιάσιμο αλκοολικός τίτλος: 21 % vol

— Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 21 % 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 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	5,5 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. Οινοποίηση λευκών ξηρών οίνων

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Σαντορίνη παράγεται από την ποικιλία Ασύρτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 85 %, το δε υπόλοιπο ποσοστό από τις ποικιλίες Αηδάνι και Αθήρι και με την κλασική μέθοδο της λευκής οινοποίησης. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

2. Οινοποίηση οίνου λικέρ λιαστού

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Οίνος λικέρ λιαστός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από τον φυσικώς γλυκύ λιαστό οίνο με προσθήκη:

- Ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης που προέρχεται από απόσταξη σταφίδων, με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96 % Vol.
- Προϊόντος απόσταξης οίνου ή σταφίδας με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52 % Vol και όχι ανώτερο από 86 % Vol.
- Προϊόντων των δύο ανωτέρω περιπτώσεων στα οποία έχει προστεθεί γλεύκος λιασμένων σταφυλιών από τις ίδιες ποικιλίες παραγωγής του φυσικώς γλυκού οίνου.
- Αποστάγματος οίνου με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52 % Vol και όχι ανώτερο από 86 % Vol.
- Αποστάγματος σταφίδας με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52 % Vol και όχι ανώτερο από 94,5 % Vol.

Η προσθήκη των ανωτέρω προϊόντων γίνεται μέχρι την 31η Μαΐου του αμέσως επόμενου της παραγωγής έτους.

3. Συστήματα μόρφωσης πρέμων

Καλλιεργητική πρακτική

Η μόρφωση των πρέμων των ποικιλιών αμπέλου γίνεται σε παραδοσιακά κυπελλοειδή σχήματα τη Θήρας, ήτοι κυπελλοειδές με γυριστές ή στεφανωτό και κυπελλοειδές με κουλούρια και σε γραμμικά σχήματα.

4. Οινοποίηση οίνου λευκού φυσικώς γλυκύ λιαστού

Περιορισμοί σχετικά με την οινοποίηση

Ο λευκός φυσικώς γλυκός λιαστός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο τουλάχιστον κατά 51 % και το υπόλοιπο από τις ποικιλίες Αηδάνι, Αθήρι και σε μικροποσότητες των λευκών «ξενόλογων» που καλλιεργούνται παραδοσιακά στο σύμπλεγμα των νήσων Θήρας και Θηρασίας και συγκεκριμένα των ποικιλιών Γαΐδουριά, Κατσανό, Μοσχάτο λευκό, Μονεμβασιά, Πλατάνι, Ποταμίσι και της ερυθρώπης ποικιλίας Ροδίτης. Το σταφύλια συλλέγονται υπερώριμα και αφήνονται στον ήλιο προς μερική αφυδάτωση. Το γλεύκος των σταφυλιών έχει πριν το λιάσιμο ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 260 γραμ/λίτρο, μετά δε το λιάσιμο 370 γραμ./λίτρο. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στον έτοιμο οίνο προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν, χωρίς να προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, συμπυκνωμένο γλεύκος, ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή προϊόντα απόσταξης.

5. Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

Ειδική οινολογική πρακτική

- Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Σαντορίνη (Santorini) πρέπει οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος, εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.
- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Σαντορίνη (Santorini) πρέπει οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.
- Για τους οίνους VINSANTO ήτοι «οίνο φυσικώς γλυκύ λιαστό» και τον «οίνο λικέρ από λιασμένα σταφύλια», ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης, που πραγματοποιείται κατά την παραμονή του οίνου σε βαρέλια από ξύλο δρυός, είναι τουλάχιστον 24 μήνες. Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαίωσης, όσα χρόνια και εάν διαρκέσει, λαμβάνει χώρα μόνο στις νήσους Θήρα και Θηρασία.

Οι ενδείξεις παλαίωσης των οίνων Vinsanto αναγράφονται ως εξής:

- Εσοδεία Υ, όταν πρόκειται για μία μόνο εσοδεία του έτους Υ και εφόσον έχει συμπληρωθεί ο χρόνος της ελάχιστης υποχρεωτικής οξειδωτικής διατεούς παλαίωσης.
- Χ ετών παλαίωση, όπου Χ τα χρόνια της ελάχιστης προαιρετικής οξειδωτικής παλαίωσης, τα οποία ορίζονται σε 4, 8, 12, 16 και επόμενα, με διαφορά τεσσάρων ετών μεταξύ τους.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

1. Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

50 εκατόλιτρο ανά εκτάριο

2. Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο
6 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. περιλαμβάνει τα νησιά Θήρα και Θηρασία.

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

Αηδάνι άσπρο Β

Αθήρι Β

Ασύρτικο Β

Γαϊδουριά Β

Κατσανό Β

Μονεμβασιά Β - Μονοβασιά, Μονομβασιτικό

Μοσχάτο άσπρο Β

Πλατάνι Β

Ποταμίσι Β

Ροδίτης Rs - Αλεπού

8. **Περιγραφή του/των δεσμου/-ων**

8.1. *Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον του λευκού οίνου*

Ποιότητα

Η Σαντορίνη διαθέτει έναν από τους πιο παλιούς αμπελώνες σε όλο το κόσμο που έχει τις ρίζες του από τα προϊστορικά χρόνια. Η παράδοση στην αμπελουργία, υφίσταται εδώ και τουλάχιστον 3 500 χρόνια. Το μοναδικό της κλίμα σε συνδυασμό με τη σύσταση του εδάφους έχουν κάνει τις ποικιλίες που οινοποιούνται να δίνουν κρασιά με ξεχωριστή προσωπικότητα. Περιγραφές περιηγητών του 19ου αιώνα αναφέρουν τους ξεχωριστούς οργανοληπτικούς του χαρακτήρες οι οποίοι οφείλονται στην επίδραση του οικολογικού περιβάλλοντος στα σταφύλια και κατ' ακολουθίαν στους οίνους της Σαντορίνης. Τότε το κρασί της Σαντορίνης ήταν περιζήτητο στο εξωτερικό και για πολλά χρόνια πουλιόταν λόγω του υψηλού αλκοολικού του τίτλου, για την ενίσχυση χαμηλόβαθμων κρασιών άλλων περιοχών.

Ο αμπελώνας αυτός πέρα από την ιστορική του διάσταση, είναι ένας αμπελώνας που σήμερα δίνει κρασιά μοναδικά, κρασιά υψηλής ποιότητας, τα οποία παλαιώνοντας, εκφράζουν αυτή την ιδιαίτερη γη της Σαντορίνης, αυτό το μοναδικό terroir, του σαντορινιού αμπελώνα.

Στις μέρες μας τα σταφύλια της περιοχής αξιοποιούνται με τον καλύτερο τρόπο, από όλους τους οινοπαραγωγούς, με σεβασμό στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, δίνοντας κρασιά ποιοτικά, αναγνωρισμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Προκειμένου να διασφαλισθεί ο δεσμός των οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη με την ποιότητα, οι οίνοι κάθε χρονιάς υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή. Οίνοι που δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές, δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. Σαντορίνη.

Έρευνα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, έδειξε ότι οι οίνοι της Σαντορίνης είναι ιδιαίτερα πλούσιοι σε βιοδραστικές πολυφαινόλες, γεγονός που οφείλεται στον μοναδικό τρόπο κλαδέματος δηλ. την παραδοσιακή κουλούρα, τον ιδιαίτερο αυτό τρόπο καλλιέργειας της αμπελού που εφαρμόζεται στη Σαντορίνη, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, και συνάδει πλήρως με τα υπόλοιπα στοιχεία της καλλιέργειας που αναφέρονται: I) στο πολύ ιδιαίτερο έδαφος, που είναι αμμώδες, μίγμα κίσηρης, σάχτης και ελαφρόπετρας, εμπλουτισμένο με μαγνήσιο, ασβέστιο και σίδηρο, με σημαντική ικανότητα προσρόφησης νερού, II) το μεσογειακό κλίμα με τους ήπιους χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια στα οποία οι βοριάδες δροσίζουν με θαλασσινή αύρα τα αμπέλια, και III) την αισθητή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύκτας, η οποία σε συνδυασμό με τη θαλασσινή υγρασία που πέφτει σαν πούσι στα αμπέλια, τα κρατά δροσερά και προστατευμένα από τον έντονο ήλιο και επιδρά θετικά στην ποιοτική ανάπτυξη των σταφυλιών.

8.2. Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον του λευκού οίνου

Ιστορικός δεσμός

Ανιχνεύοντας την οινοποιητική παράδοση της Σαντορίνης ταξιδεύουμε πίσω στο χρόνο, στην τρίτη χιλιετία π.Χ.. Στις ανασκαφές του Ακρωτηρίου, ευρήματα όπως κάρβουνα από ξύλα αμπέλου και τσαμπιά σταφύλια ως διακοσμητικά στοιχεία στην αγγειογραφία της εποχής μαρτυρούν ότι η αμπελοκαλλιέργεια ήταν μια από τις κύριες δραστηριότητες των κατοίκων. Ο προϊστορικός αυτός αμπελώνας, καταστράφηκε με τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου, γύρω στα 1.650 π.Χ., που εξαφάνισε κάθε ίχνος ανθρώπινης ζωής και φυτικής βλάστησης από το νησί για τρεις αιώνες περίπου.

Αμπελουργία και η οινοπαραγωγή πρέπει να αποτελούσαν βασικό τομέα της οικονομίας του Ακρωτηρίου στην εποχή της καταστροφής του. Και το γεγονός βεβαιώνεται τόσο από την φυσική παρουσία κάρβουνων από ξύλα αμπέλου, και γιγάρτων από σταφύλια, όσο και από την ειδική συσκευή για το πάτημα σταφυλιών και την συλλογή μούστου. Ο ληνός (το πατητήρι) και ο κάδος κάτω από αυτόν αποτελούν τα απαραίτητα εξαρτήματα. Ένα κοφίνι όμως, γεμάτο με ασβέστη που βρέθηκε μέσα σε ληνό έβαλε σε σκέψη τον αρχαιολόγο ότι μπορεί ο ασβέστης να λειτουργούσε ως ένα είδος φίλτρου για τον καθαρισμό του μούστου.

Η φύλαξη του κρασιού γινόταν σε μεγάλους πίδαους και η στεγάνωσή τους γινόταν με κεριά. Στο στόμιο ενός τέτοιου πίδαριου μάλιστα με χαραγμένη επιγραφή σε Γραμμική Α γραφή, ένας συνδυασμός έχει αναγνωριστεί ότι συμβολίζει κρασί. Γενικά όμως, η πληθώρα των πίδαριων αποθήκευσης αλλά και ψευδόστομων αμφορέων που συναντά κανείς στο Ακρωτήριο υποδηλώνουν όχι απλώς μεγάλη παραγωγή κρασιού, αλλά και ανεπτυγμένη διακίνησή του. Τσαμπιά σταφυλιού έχουν χρησιμοποιηθεί ως διακοσμητικά θέματα στην αγγειογραφία της εποχής. Μαρτυρίες για την οινοποιεία και την εμπορία κρασιού αποτελούν ορισμένα είδη πίδαριων με κρουνό κοντά στη βάση του στενού πυθμένα τους, και η πληθώρα ψευδόστομων αμφορέων, σκευών που κατ' εξοχήν σχεδιάστηκαν για τη διακίνηση υγρών προϊόντων. Από τον πρώιμο τύπο του αγγείου αυτού, η Θήρα έχει δώσει ως τώρα τουλάχιστον το 50 % του συνόλου όσων έχουν βρεθεί σε ολόκληρη την περιοχή του Αιγαίου.

Οι Φοίνικες, πρώτοι άποικοι μετά την καταστροφή, κατά τον Ηρόδοτο, αλλά και όσοι τους ακολούθησαν, έπρεπε να αντιμετωπίσουν ένα ακραίο οικοσύστημα, προκειμένου να επιβιώσουν. Για να καλύψουν τις ανάγκες διατροφής τους δοκίμασαν να καλλιεργήσουν φυτά διαφορετικών ειδών που έφεραν μαζί τους και τους ήταν γνώριμα. Μόνο η άμπελος κατόρθωσε να επιβιώσει στη διάρκεια των αιώνων στο αφιλόξενο περιβάλλον της Σαντορίνης. Φυτό ευπροσάρμοστο και ιδιαίτερα ανθεκτικό στις ξηροθερμικές συνθήκες του νησιού, διαθέτει πλούσιο και δυνατό ριζικό σύστημα που διαπερνά τη θηραϊκή γη. Άσπα ονομάζουν οι ντόπιοι το σκληρό και συνεκτικό έδαφος που δημιουργήθηκε από αλλεπάλληλα στρώματα ηφαιστειακών υλικών τέφρα, λάβα, ελαφρόπετρα και σκουριά, καλύπτοντας το ασβεστολιθικής και σχιστολιθικής προέλευσης υπέδαφος, κατά τις διαδοχικές εκρήξεις. Αιώνες ανθρώπινου μόχθου αποτυπώνονται πάνω στο νησιωτικό τοπίο και μαρτυρούν τις προσπάθειες των Σαντορινιωνών όλων των εποχών να τιθασεύσουν τη γη τους.

Από την περίοδο των αρχαϊκών και κλασικών χρόνων δεν έχουμε άμεσες μαρτυρίες για την αμπελοκαλλιέργεια. Θα ήταν όμως περίεργο αν δεν την ασκούσαν οι Θηραίοι σε ένα έδαφος κατ' εξοχήν κατάλληλο. Είναι δύσκολο να φανταστεί κανείς στη Θήρα πλούσιους γαιοκτήμονες, αν το προϊόν που καλλιεργούσαν δεν τους άφηνε μεγάλα περιθώρια κέρδους. Και τέτοιο προϊόν δεν έχει αποδειχτεί άλλο, ως σήμερα, παρά το κρασί.

Στην Ενετοκρατία (12ος - 17ος αι.), οι Βενετοί κυριάρχησαν στο νησί της Σαντορίνης. Ανέκαθεν, οι Ευρωπαίοι εκτιμούσαν τους ελληνικούς οίνους, όχι μόνο για την ποιότητά τους, αλλά και γιατί άντεχαν στα μακρινά θαλάσσια ταξίδια. Έτσι, τα φράγκικα και τα βενετσιάνικα πλοία αρχίζουν να φορτώνουν όλο και πιο πολλά κρασιά, από τη Σαντορίνη. Η χρυσή εποχή των Σαντορινιωνών κρασιών στην Ενετοκρατία, θα λήξει με την οριστική κυριαρχία των Τούρκων, μετά από εξαιρετική πορεία, με ένδοξες στιγμές, όπως αυτή της φήμης των στο Παρίσι.

8.3. Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον του λευκού οίνου

Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των Θηραίων από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Η Σαντορίνη συνδύαζε πάντα μεγάλη παραγωγή με ποιότητα και εξωστρέφεια. Στην τουρκοκρατία η έλλειψη μεγάλων καλλιεργήσιμων εκτάσεων στο νησί συνέβαλε στο να μη μεταφερθούν μουσουλμανικοί πληθυσμοί. Οι Σαντορινοί οργάνωσαν δημοκρατικά τις κοινότητές τους και, εκμεταλλευόμενοι την ηρεμία που κυριάρχησε στο Αιγαίο μετά την οθωμανική κατάκτηση, ανέπτυξαν, όπως και στα προϊστορικά χρόνια, το εμπόριο και τη ναυτιλία. Η Αλεξάνδρεια, το Ταγανρόκ και η Κωνσταντινούπολη ήταν τα σπουδαιότερα κέντρα όπου εξαγόταν μεγάλες ποσότητες σαντορινιωνών κρασιών. Ιστορικά είναι γνωστό ότι γινόταν εξαγωγή στη Ρωσία τουλάχιστον από το 1786. Μάλιστα, η οικονομία της Σαντορίνης οδηγήθηκε σε παρακμή, όταν, λόγω της Οκτωβριανής επανάστασης, σταμάτησε η εξαγωγή προς την χώρα αυτή.

Τεκμήρια της μακραίωνης ιστορίας του νησιού σώζονται σήμερα στους αρχαιολογικούς χώρους του Ακρωτηρίου και του Μέσα Βουνού, στα αρχαιολογικά μουσεία Θήρας και Αθηνών και στο μεγάλο Γκύζη. Αλλά και όλο το νησί, με την καλντέρα, τα ηφαιστειογενή πετρώματα, τους παραδοσιακούς οικισμούς, τους πύργους και τις «κάναβες», αποτελεί ζωντανή ιστορική μαρτυρία.

Στις μέρες μας συναντάμε οινοποιεία με τέλειο τεχνολογικό εξοπλισμό και συστηματική και ολοκληρωμένη προσπάθεια παραγωγής ποιοτικών οίνων.

Ο δεσμός αυτός (πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός) επιβεβαιώνεται τα τελευταία χρόνια με σειρά εκδηλώσεων στο νησί, όπως τα συνέδρια «ΑΜΠΕΛΟΣ». Η Σαντορίνη επιλέχθηκε να είναι ο τόπος διεξαγωγής αυτών των διεθνών συνεδρίων για το αμπέλι, γιατί εκτός του ότι αποτελεί ένα από τα όμορφα και μοναδικά μέρη στον κόσμο, έχει παράδοση 3 500 χρόνων στην καλλιέργεια της αμπέλου και στην τέχνη της παραγωγής των κρασιών, παραγωγή η οποία ευνοείται από το ιδιόμορφο οικοσύστημα του ηφαιστειογενούς αυτού νησιού του Αιγαίου.

Ο στόχος του πρώτου συνεδρίου «Αμπελος 2003» (5 – 7 Ιουνίου) ήταν να συμβάλλει ουσιαστικά στον καθορισμό του σωστού προσανατολισμού της αμπελοκαλλιέργειας στην Ελλάδα και να δώσει στους αμπελουργούς όσο το δυνατόν περισσότερα «εργαλεία» για μια σύγχρονη και αποδοτική αμπελουργία. Οι οργανωτές αυτού του συνεδρίου προσκάλεσαν αμπελουργούς, οινοποιούς, επιστήμονες, ερευνητές και στελέχη επιχειρήσεων του κλάδου να μοιραστούν τις γνώσεις και τις απόψεις τους πάνω στο θέμα και να απολαύσουν το πλούσιο κοινωνικό πρόγραμμα του συνεδρίου στο ιδανικό περιβάλλον...το διάσημο νησί της Σαντορίνης!

Στόχος του δεύτερου Συμποσίου «Αμπελος 2006» (1 – 3 Ιουνίου) ήταν να παρουσιάσει στους συμμετέχοντες τις τελευταίες επιστημονικές, τεχνικές εξελίξεις καθώς και τα τελευταία νέα της αγοράς, εξασφαλίζοντάς τους την ευκαιρία για μια καρποφόρα συζήτηση μεταξύ επιστημόνων απ' όλο τον κόσμο, αντιπροσώπους από τη βιομηχανία κρασιού, δημοσιογράφους του κρασιού και οινοφίλους που συμμετείχαν στο συμπόσιο. Βασικό αντικείμενο του συμποσίου ήταν η αξιολόγηση του συνδυασμού έδαφος-κλίμα-ποικιλία σε κάθε αμπέλι και η εκμετάλλευση / αξιοποίηση της πρώτης ύλης μέσα από το σύνολο των τεχνικών οινοποίησης που θα συμβάλλουν στην ανάπτυξη των συγκεκριμένων και επιθυμητών αρωμάτων και της γεύσης των οίνων κάθε περιοχής. Τέλος, ιδιαίτερη προσοχή δόθηκε στις στρατηγικές της αγοράς που μπορούν να υιοθετηθούν.

Το 3ο Διεθνές Συμπόσιο Αμπελος 2013 πραγματοποιήθηκε στη Σαντορίνη, στις 30 & 31 Μαΐου 2013. Οι εξελίξεις στην αναπτυξιακή αμπελουργία στο πλαίσιο της κλιματικής αλλαγής, η πρόοδος και οι καινοτόμες αλλαγές στην οινοποίηση, οι νέες στρατηγικές προώθησης των οινικών προϊόντων στις νέες οικονομικές συνθήκες που διαμορφώθηκαν σε παγκόσμιο επίπεδο, οι θεσμικές αλλαγές και οι νέες τάσεις στην εφαρμογή της ορθής αμπελουργικής και οινοποιητικής πρακτικής αποτέλεσαν τα αντικείμενά του.

Το 4ο Διεθνές Συμπόσιο ΑΜΠΕΛΟΣ (12-14 Μαΐου) είχε θέμα «Μεσογειακός Αμπελώνας και Κλιματική Αλλαγή» Οι εργασίες που παρουσιάστηκαν επιβεβαίωσαν τη σημαντική επίδραση της κλιματικής αλλαγής και ειδικότερα της αύξησης της μέσης θερμοκρασίας του αέρα, στην φαινολογική ανάπτυξη, τη φυσιολογία, και τον χρόνο ωρίμανσης των σταφυλιών. Σημειώθηκε χαρακτηριστικά ότι τα τελευταία 40 χρόνια παρατηρείται στους ευρωπαϊκούς αμπελώνες, ανάλογα με την περιοχή και την ποικιλία, η εκβλάστηση, η άνθιση και η ωρίμανση των σταφυλών να γίνεται 2-3 βδομάδες νωρίτερα, ενώ η πλήρης ωρίμανση των σταφυλών να πραγματοποιείται σε πολύ υψηλότερες θερμοκρασίες. Επισημάνθηκε δε ότι ανεξάρτητα από τα προγνωστικά μοντέλα της πορείας των κύριων κλιματικών παραμέτρων (θερμοκρασία, βροχόπτωση, ηλιοφάνεια) ο ευρωπαϊκός αμπελο-οινικός χάρτης θα αλλάξει σημαντικά, τόσο ως προς την ποικιλιακή διάρθρωση όσο και τα δομικά του συστατικά, με μάλλον δυσμενείς συνέπειες στην ποιότητα των οίνων, ιδιαίτερα των λευκών ποικιλιών αμπέλου.

8.4. Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον του λευκού οίνου

Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη, η έκταση του αμπελώνα είναι περίπου 12 000 στρέμματα. Εκκινά ομαλά από τη θάλασσα και καταλήγει με αναβαθμίδες μέχρι ύψος 300 μέτρα.

Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό με έντονη ηλιοφάνεια, με ζεστά και ξηρά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες. Η μέση ετήσια μέγιστη θερμοκρασία είναι 23°C, και η ελάχιστη 14°C. Το συνολικό μέσο ύψος ετήσιας βροχόπτωσης είναι 250 - 370 mm.

Το σύνολο σχεδόν της Σαντορίνης αποτελείται από τριτογενείς αποθέσεις θηραϊκής γης, κίσηρη και λάβα. Το έδαφος της Σαντορίνης είναι αμμώδες με πολύ μικρό ποσοστό αργίλου. Είναι επίσης φτωχό σε οργανική ουσία και, με εξαίρεση μια μικρή περιοχή περί τον Προφήτη Ηλία, χωρίς ανθρακικό ασβέστιο. Για τους λόγους αυτούς, παρόλο που το έδαφος είναι πλούσιο σε κάλιο, το φυτό δεν μπορεί να απορροφήσει τις ποσότητες που απαιτούνται για να εξουδετερωθεί σε μεγάλο βαθμό το τρυγικό οξύ, στο οποίο οφείλεται η αυξημένη οξύτητα των σαντορινιών κρασιών. Στη μειωμένη απορρόφηση καλίου συντελεί και το κλίμα με τις λίγες βροχές, καθώς και το γεγονός ότι οι αμπελώνες δεν ποτιζονται.

Το νησί είναι εξαιρετικά ξηρό και στη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών, όταν ωριμάζουν τα σταφύλια, οι θερμοκρασίες μέσα στην ημέρα είναι πολύ υψηλές. Έτσι κατά τη διάρκεια αυτής της παρατεταμένης ξηρασίας, τις ανάγκες των φυτών σε νερό ανακουφίζουν οι ομίχλες που δημιουργούνται από την εξάτμιση της θάλασσας και σκεπάζουν το νησί, ανεβαίνοντας από την καλντέρα.

Παράλληλα τους καλοκαιρινούς μήνες το νησί μαστιγώνεται ανελέητα από τους βόρειους ανέμους, τα μελτέμια, που εμποδίζουν τη συσώρευση υγρασίας πάνω στα σταφύλια μέσα στην ημέρα. Τη νύχτα όμως, όταν πέφτουν οι θερμοκρασίες και οι κλιματολογικές συνθήκες γίνονται σχετικά υγρές, το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού απορροφά την υγρασία κι έτσι τρέφονται τα αμπέλια.

Στις περιοχές που η κλίση του εδάφους είναι απότομη, οι Σαντορινιοί έχουν κατασκευάσει τις περίφημες ΠΕΖΟΥΛΕΣ. Έχουν δηλαδή διαμορφώσει το έδαφος σε επίπεδα ώστε να διευκολύνεται η καλλιέργεια και να περιορίζεται η απώλεια νερού.

Σαν αποτέλεσμα αυτού του μοναδικού συνδυασμού κλίματος και εδάφους, τα σταφύλια της Σαντορίνης ωριμάζουν γρήγορα και διατηρούν την οξύτητά τους.

Όπως κάθε τι άλλο στην ανεμοδαρμένη Σαντορίνη και τα αμπέλια τα ίδια είναι ιδιόμορφα. Τα κλήματα είναι αραιοφυτεμένα, χαμηλά στο έδαφος. Προκειμένου να προστατέψουν τα σταφύλια από το μένος των σαρωτικών ανέμων που μαστίζουν τον χειμώνα το νησί, οι σαντορινιοί κλαδεύουν τα αμπέλια με έναν τέτοιο τρόπο, ώστε να παίρνουν το σχήμα στεφανιού και τα σταφύλια να μεγαλώνουν στο εσωτερικό του.

Συνήθως δεν σημειώνονται σοβαρές προσβολές από έντομα και ασθένειες. Η μόνη επέμβαση φυτοπροστασίας είναι 1 – 2 προληπτικά θειαφίσματα την Άνοιξη.

Ο Σαντορινιός αμπελώνας είναι ο πιο γηραιός στον Ελλαδικό χώρο. Μερικά αμπέλια μπορεί να είναι και 300 χρόνων. Τα πρέμνα του αμπελώνα είναι αυτόριζα, δεν είναι εμβολιασμένα σε αμερικάνικα υποκείμενα αμπέλου. Κι' αυτό γιατί η φυλλοξήρα, το ενοχλητικό έντομο που συνεχίζει να καταστρέφει τον αμπελώνα της υφής, δεν έφτασε ποτέ εδώ. Ευτυχώς το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού, με την έλλειψη αργιλίου και τη μεγάλη περιεκτικότητα σε άμμο (93-97 %) δεν την ευνοεί.

Συνεπώς υπάρχει μια σειρά παραγόντων που φτιάχνουν ένα μοναδικό στον κόσμο μικροκλίμα, που συντελεί στην πλήρη ωρίμανση των σταφυλιών και τους χαρίζει ιδιαίτερα χαρακτηριστικά όπως είναι η υψηλή δροσιστική οξύτητα και ο υψηλός αλκοολικός τίτλος.

8.5. Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον του λευκού οίνου

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι αμπελώνες στα νησιά Θήρα και Θηρασία αποτελούν ουσιαστικά «μπαλκόνια» στο Αιγαίο πέλαγος. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού οι βόρειοι άνεμοι τα γνωστά μελτέμια, δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας. Οι οίνοι ΠΟΠ Σαντορίνη παράγονται από τις ντόπιες ποικιλίες Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι.

Ειδικότερα ο λευκός ξηρός ΠΟΠ Σαντορίνη παράγεται από την ποικιλία Ασύρτικο σε ποσοστό τουλάχιστον 85 %, το δε υπόλοιπο ποσοστό από τις ποικιλίες Αηδάνι και Αθήρι.

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με τη σύσταση των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ, δίνοντάς τους την δυνατότητα περεταίρω παλαιώσης και βελτίωσης των χαρακτηριστικών τους με την πάροδο του χρόνου. Ο Παλαιωμένος Λευκός Ξηρός Οίνος έχει έντονο κίτρινο προς χρυσαφί χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες. Τα αρωματικά χαρακτηριστικά του είναι κυρίως το ανθόμελο, τα μηλοειδή όπως το γλυκό κυδώνι και διάφορα άλλα γλυκά του κουταλιού. Συναντώνται επίσης ακρόδρυα όπως ψημένα μύγδαλα και φουντούκια. Πολλές φορές εντοπίζονται μπαχαρικά όπως κύμινο και κόλιανδρο, βοτανικά αρώματα όπως αρμπάρόριζα, θυμάρι, φασκόμηλο, χαμομήλι και τέλος ξερό σύκο. Τα αρώματα της μύτης υπάρχουν και στο στόμα και επιπλέον μέλι και ξηροί καρποί. Στα παλαιωμένα νοιώθουμε επιπλέον την αίσθηση του βουτύρου. Από τα παραπάνω προκύπτει ότι είναι ένα κρασί με πλούσιο και πολύπλοκο σώμα και ακόμα μεγαλύτερη επίγευση.

8.6. Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον του λευκού οίνου

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Σαντορίνη, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποσημειωμένες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του νησιού και στις ιδιαίτερες καλλιεργητικές τεχνικές. Συγκεκριμένα:

1. Στην κουλούρα. Ο ιδιαίτερος αυτός τρόπος καλλιέργειας της αμπέλου που εφαρμόζεται στη Σαντορίνη, είναι μια τοπική αρχαιοελληνική μέθοδος που διατηρείται μέχρι σήμερα. Για να φτιάξουν την «κουλούρα», οι έμπειροι αμπελουργοί της Σαντορίνης, πλέκουν μεταξύ τους τις αμπελόβερρες, σχηματίζοντας ένα μεγάλο στεφάνι, σαν ένα φυσικό καλάθι, που ακουμπά στην ηφαιστειακή γη του νησιού. Μέσα εκεί ωριμάζουν προστατευμένα τα σταφύλια, χωρίς να κινδυνεύει η παραγωγή, ενώ το αμπέλι αντεπεξέρχεται στις ιδιαίτερα δύσκολες εδαφοκλιματικές συνθήκες της Σαντορίνης, που συνοψίζονται στις εξής:
 - Πολύ ισχυροί άνεμοι, ιδιαίτερα την άνοιξη, εποχή που βγαίνουν οι νέοι βλαστοί.
 - Δυνατά χτυπήματα από την άμμο του ηφαιστειογενούς εδάφους, που παρασύρεται από τον άνεμο.
 - Καυτός ήλιος κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού.
 - Έλλειψη νερού (εκτός από τη νυχτερινή θαλασινή υγρασία).
2. Στο πολύ ιδιαίτερο έδαφος, που είναι αμμώδες, μίγμα κίσηρης, στάχτης και ελαφρόπετρας, εμπλουτισμένο με μαγνήσιο, ασβέστιο και σίδηρο, με σημαντική ικανότητα προσρόφησης νερού.
3. Στο μεσογειακό κλίμα με τους ήπιους χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια στα οποία οι βοριάδες δροσιζουν με θαλασινή αύρα τα αμπέλια, και
4. Στην αισθητή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύκτας, η οποία σε συνδυασμό με τη θαλασινή υγρασία που πέφτει σαν ομίχλη στα αμπέλια, τα κρατά δροσερά και προστατευμένα από τον έντονο ήλιο και επιδρά θετικά στην ποιοτική ανάπτυξη των σταφυλιών.

Το ιδιαίτερο μικροκλίμα των νησιών της οριοθετημένης περιοχής αλληλεπιδρά με το ανάγλυφο του εδάφους και οι ποικιλίες των σταφυλιών της περιοχής δίνουν οίνους με σύνθετη και πολύπλοκη μύτη. Τα εσπεριδοειδή και κυρίως τα άνη τους, κυριαρχούν όπως το κίτρο, το λεμόνι, το γραφεφρούιτ και το σαγκουίνι. Ιδιαίτερα δυναμικά είναι επίσης τα λευκόσαρκα φρούτα και τα μηλοειδή όπως αχλάδι και πράσινο μήλο. Ακολουθούν τα πυρηνόκαρπα, όπως το λευκόσαρκο ροδάκινο, το βερίκοκο και το μούσμουλο. Στη συνέχεια βρίσκονται τα τροπικά φρούτα για παράδειγμα το μάνγκο, ο ανανάς, το λίτσι και το πεπόνι. Στη γεύση η πρώτη εντύπωση που αφήνουν στο στόμα είναι η έντονη αίσθηση του ξινού, το οποίο ισορροπείται με τη ζεστή και γλυκιά αίσθηση της ψηλής αλκοόλης. Κυριαρχούν τα εσπεριδοειδή και κυρίως άνη εσπεριδοειδών όπως το κίτρο, το λεμόνι, το lime (μοσχολέμονο), γκρέιπφρουτ, σαγκουίνι καθώς και λευκόσαρκα φρούτα όπως το αχλάδι (κύριο χαρακτηριστικό του Ασύρτικου), πράσινο μήλο, τα πυρηνόκαρπα φρούτα όπως το λευκόσαρκο ροδάκινο, βερίκοκο, τα μηλοειδή (λίτσι, μούσμουλο). Ανάλογα με την συμμετοχή σε Αθήρι και Αηδάνι, βρίσκουμε τα τροπικά Μάνγκο και ανανά. Ένα ακόμα χαρακτηριστικό που συναντάται στη Σαντορίνη είναι η έντονη γεύση του αλμυρού που δεν έχει να κάνει με την ποικιλία, αλλά με την γειτνίαση των αμπελώνων με τη θάλασσα. Ένα επίσης έντονο γευστικό χαρακτηριστικό είναι η ορκνότητα, η γεύση δηλαδή της βρεγμένης πέτρας.

Από τα παραπάνω προκύπτει ότι οι οίνοι της Σαντορίνης διαθέτουν πλούσιο σώμα και η επίγευσή τους διαρκεί πολλά δευτερόλεπτα.

8.7. Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός δεσμός, γεωγραφικό περιβάλλον του φυσικώς γλυκούς λιαστός & του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια.

Ποιότητα

Η Σαντορίνη διαθέτει έναν από τους πιο παλιούς αμπελώνες σε όλο το κόσμο που έχει τις ρίζες του από τα προϊστορικά χρόνια. Η παράδοση στην αμπελουργία, υφίσταται εδώ και τουλάχιστον 3 500 χρόνια. Το μοναδικό της κλίμα σε συνδυασμό με τη σύσταση του εδάφους έχουν κάνει τις ποικιλίες που οινοποιούνται να δίνουν κρασιά με ξεχωριστή προσωπικότητα. Περιγραφές περιηγητών του 19ου αιώνα αναφέρουν τους ξεχωριστούς οργανοληπτικούς του χαρακτήρες οι οποίοι οφείλονται στην επίδραση του οικολογικού περιβάλλοντος στα σταφύλια και κατ' ακολουθίαν στους οίνους της Σαντορίνης. Τότε το κρασί της Σαντορίνης ήταν περιζήτητο στο εξωτερικό και για πολλά χρόνια πουλιόταν λόγω του υψηλού αλκοολικού του τίτλου, για την ενίσχυση χαμηλόβαθμων κρασιών άλλων περιοχών.

Ο αμπελώνας αυτός πέρα από την ιστορική του διάσταση, είναι ένας αμπελώνας που σήμερα δίνει κρασιά μοναδικά, κρασιά υψηλής ποιότητας, τα οποία παλαιώνοντας, εκφράζουν αυτή την ιδιαίτερη γη της Σαντορίνης, αυτό το μοναδικό terroir, του σαντορινιού αμπελώνα.

Στις μέρες μας τα σταφύλια της περιοχής αξιοποιούνται με τον καλύτερο τρόπο, από όλους τους οινοπαραγωγούς, με σεβασμό στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, δίνοντας κρασιά ποιοτικά, αναγνωρισμένα σε διεθνείς διαγωνισμούς, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Προκειμένου να διασφαλισθεί ο δεσμός των οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη με την ποιότητα, οι οίνοι κάθε χρονιάς υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή. Οίνοι που δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές, δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. Σαντορίνη.

Έρευνα του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών, έδειξε ότι οι οίνοι της Σαντορίνης είναι ιδιαίτερα πλούσιοι σε βιοδραστικές πολυφαινόλες, γεγονός που οφείλεται στον μοναδικό τρόπο κλαδέματος δηλ. την παραδοσιακή κουλούρα, τον ιδιαίτερο αυτό τρόπο καλλιέργειας της αμπελού που εφαρμόζεται στη Σαντορίνη, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, και συνάδει πλήρως με τα υπόλοιπα στοιχεία της καλλιέργειας που αναφέρονται:

- I) στο πολύ ιδιαίτερο έδαφος, που είναι αμμώδες, μίγμα κίσηρης, στάχτης και ελαφρόπετρας, εμπλουτισμένο με μαγνήσιο, ασβέστιο και σίδηρο, με σημαντική ικανότητα προσρόφησης νερού,
- II) το μεσογειακό κλίμα με τους ήπιους χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια στα οποία οι βοριάδες δροσιζουν με θαλασινή αύρα τα αμπέλια, και
- III) την αισθητή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύκτας, η οποία σε συνδυασμό με τη θαλασινή υγρασία που πέφτει σαν πούσι στα αμπέλια, τα κρατά δροσερά και προστατευμένα από τον έντονο ήλιο και επιδρά θετικά στην ποιοτική ανάπτυξη των σταφυλιών.

8.8. Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός δεσμός, γεωγραφικό περιβάλλον του φυσικώς γλυκός λιαστός & του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια.

Ιστορικός δεσμός

Ανιχνεύοντας την οινοποιητική παράδοση της Σαντορίνης ταξιδεύουμε πίσω στο χρόνο, στην τρίτη χιλιετία π.Χ.. Στις ανασκαφές του Ακρωτηρίου, ευρήματα όπως κάρβουνα από ξύλα αμπελού και τσαμπιά σταφύλια ως διακοσμητικά στοιχεία στην αγγειογραφία της εποχής μαρτυρούν ότι η αμπελοκαλλιέργεια ήταν μια από τις κύριες δραστηριότητες των κατοίκων. Ο προϊστορικός αυτός αμπελώνας, καταστράφηκε με τη μεγάλη έκρηξη του ηφαιστείου, γύρω στα 1.650 π.Χ., που εξαφάνισε κάθε ίχνος ανθρώπινης ζωής και φυτικής βλάστησης από το νησί για τρεις αιώνες περίπου.

Αμπελουργία και η οινοπαραγωγή πρέπει να αποτελούσαν βασικό τομέα της οικονομίας του Ακρωτηρίου στην εποχή της καταστροφής του. Και το γεγονός βεβαιώνεται τόσο από την φυσική παρουσία κάρβουνων από ξύλα αμπελού, και γιγάρτων από σταφύλια, όσο και από την ειδική συσκευή για το πάτημα σταφυλιών και την συλλογή μούστου. Ο ληνός (το πατητήρι) και ο κάδος κάτω από αυτόν αποτελούν τα απαραίτητα εξαρτήματα. Ένα κοφίνι όμως, γεμάτο με ασβέστη που βρέθηκε μέσα σε ληνό έβαλε σε σκέψη τον αρχαιολόγο ότι μπορεί ο ασβέστης να λειτουργούσε ως ένα είδος φίλτρου για τον καθαρισμό του μούστου.

Η φύλαξη του κρασιού γινόταν σε μεγάλους πήδους και η στεγάνωσή τους γινόταν με κερί. Στο στόμιο ενός τέτοιου πήδαριού μάλιστα με χαραγμένη επιγραφή σε Γραμμική Α γραφή, ένας συνδυασμός έχει αναγνωριστεί ότι συμβολίζει κρασί. Γενικά όμως, η πληθώρα των πήδαριών αποθήκευσης αλλά και ψευδόστομων αμφορέων που συναντά κανείς στο Ακρωτήριο υποδηλώνουν όχι απλώς μεγάλη παραγωγή κρασιού, αλλά και ανεπτυγμένη διακίνησή του. Τσαμπιά σταφυλιού έχουν χρησιμοποιηθεί ως διακοσμητικά θέματα στην αγγειογραφία της εποχής. Μαρτυρίες για την οινοποιεία και την εμπορία κρασιού αποτελούν ορισμένα είδη πήδαριών με κρουνού κοντά στη βάση του στενού πυθμένα τους, και η πληθώρα ψευδόστομων αμφορέων, σκευών που κατ' εξοχήν σχεδιάστηκαν για τη διακίνηση υγρών προϊόντων. Από τον πρώιμο τύπο του αγγείου αυτού, η Θήρα έχει δώσει ως τώρα τουλάχιστον το 50 % του συνόλου όσων έχουν βρεθεί σε ολόκληρη την περιοχή του Αιγαίου.

Οι Φοίνικες, πρώτοι άποικοι μετά την καταστροφή, κατά τον Ηρόδοτο, αλλά και όσοι τους ακολούθησαν, έπρεπε να αντιμετωπίσουν ένα ακραίο οικοσύστημα, προκειμένου να επιβιώσουν. Για να καλύψουν τις ανάγκες διατροφής τους δοκίμασαν να καλλιεργήσουν φυτά διαφορετικών ειδών που έφεραν μαζί τους και τους ήταν γνώριμα. Μόνο η αμπέλος κατόρθωσε να επιβιώσει στη διάρκεια των αιώνων στο αφιλόξενο περιβάλλον της Σαντορίνης. Φυτό ευπροσάρμοστο και ιδιαίτερα ανθεκτικό στις ξηροθερμικές συνθήκες του νησιού, διαθέτει πλούσιο και δυνατό ριζικό σύστημα που διαπερνά τη θηραϊκή γη. Άσπα ονομάζουν οι ντόπιοι το σκληρό και συνεκτικό έδαφος που δημιουργήθηκε από αλλεπάλληλα στρώματα ηφαιστειακών υλικών τέφρα, λάβα, ελαφρόπετρα και σκουριά, καλύπτοντας το ασβεστολιθικής και σχιστολιθικής προέλευσης υπέδαφος, κατά τις διαδοχικές εκρήξεις. Αιώνες ανθρώπινου μόχθου αποτυπώνονται πάνω στο νησιωτικό τοπίο και μαρτυρούν τις προσπάθειες των Σαντορινιτών όλων των εποχών να τιθασεύσουν τη γη τους.

Από την περίοδο των αρχαϊκών και κλασικών χρόνων δεν έχουμε άμεσες μαρτυρίες για την αμπελοκαλλιέργεια. Θα ήταν όμως περιεργο αν δεν την ασκούσαν οι Θηραίοι σε ένα έδαφος κατ' εξοχήν κατάλληλο. Είναι δύσκολο να φανταστεί κανείς στη Θήρα πλούσιους γαιοκτήμονες, αν το προϊόν που καλλιεργούσαν δεν τους άφηνε μεγάλα περιθώρια κέρδους. Και τέτοιο προϊόν δεν έχει αποδειχτεί άλλο, ως σήμερα, παρά το κρασί.

Στην Ενετοκρατία (12ος - 17ος αι.), οι Βενετοί κυριάρχησαν στο νησί της Σαντορίνης. Ανέκαθεν, οι Ευρωπαίοι εκτιμούσαν τους ελληνικούς οίνους, όχι μόνο για την ποιότητά τους, αλλά και γιατί άντεχαν στα μακρινά θαλάσσια ταξίδια. Έτσι, τα φράγικα και τα βενετσιάνικα πλοία αρχίζουν να φορτώνουν όλο και πιο πολλά κρασιά, από τη Σαντορίνη. Η χρυσή εποχή των Σαντορινιτών κρασιών στην Ενετοκρατία, θα λήξει με την οριστική κυριαρχία των Τούρκων, μετά από εξαιρετική πορεία, με ένδοξες στιγμές, όπως αυτή της φήμης των στο Παρίσι.

- 8.9. Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός δεσμός, γεωγραφικό περιβάλλον του φυσικώς γλυκύς λιαστός, του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια.

Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των Θηραίων από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.

Το Vinsanto θεωρείται συνεχιστής των πάσων, όπως ονομάζονταν στην αρχαιότητα οι λιαστοί οίνοι, για τους οποίους φημίζονταν τα νησιά του Αιγαίου.

Λίγα κρασιά έχουν διατηρηθεί στην ίδια μορφή σήμερα σε σχέση με την μορφή και τον τρόπο παραγωγής τους στους αρχαίους ελληνικούς χρόνους. Με την γλυκιά γέυση στο στόμα ο Ησίοδος έγραφε τον 7ο αιώνα π.Χ. «Απλωσε τα σταφύλια δέκα μερόνυχτα στον ήλιο και πέντε στη σκιά» προδίδοντας την αρχαία συνταγή της οινοποίησης τους.

Ο οίνος vinsanto έρχεται να μας γλυκάνει με την ίδια αυτή γέυση των οίνων των συμποσίων του Πλάτωνος και του Σωκράτη που έπιναν στην αρχή ως άκρατο οίνο.

Οι Ενετοί κατακτητές του νησιού τον 12ο αιώνα αναβάπτισαν τον οίνο αυτό αποδίδοντας με λατινικούς όρους την έκφραση «οίνος της Σαντορίνης» (vino di Santorini), ως vino santo και στη συνέχεια Vinsanto (vin-οίνος της santo-Σαντορίνης). Με το όνομα αυτό ο Vinsanto ταξίδεψε στα λιμάνια της Κωνσταντινούπολης, της Ρωσίας, της Τεργέστης, της Αγκόνας, της Βενετίας. Το περίφημο αυτό γλυκό κρασί που εκδηλώνει τη μοναδικότητα της Σαντορίνης, συμπλήρωνε τις γευστικές πανδαισίες των αρχόντων του Μεσαίωνα και αποτελούσε για πολλούς αιώνες τη «θεία μετάληψη» σε όλα τα δισκοπώτηρα της Ορθόδοξης εκκλησίας Πασών των Ρωσιών.

Πρώτη αναφορά του όρου Vinsanto έχουμε το έτος 1729, όταν σε επιστολή τους προς τον Καθολικό Επίσκοπο του νησιού, караβοκύρηδες γράφουν ότι ένα πειρατικό καράβι κούρσεψε δυο σαντορινιά καΐκια και πήραν δέκα βαρέλες κρασί και πέντε βαρέλες Vinsanto.

Η Σαντορίνη συνδύαζε πάντα μεγάλη παραγωγή με ποιότητα και εξωστρέφεια, με αποκορύφωμα την εξαγωγική δραστηριότητα του Vinsanto κατά τη Βενετοκρατία, την Τουρκοκρατία, αλλά και το 19ο αιώνα, όπου σημείωνε τις μεγαλύτερες εξαγωγές από τα κρασιά όλης της υπόλοιπης Ελλάδας μαζί. Στην τουρκοκρατία η έλλειψη μεγάλων καλλιέργησιμων εκτάσεων στο νησί συνέβαλε στο να μη μεταφερθούν μουσουλμανικοί πληθυσμοί. Οι Σαντορινοί οργάνωσαν δημοκρατικά τις κοινότητές τους και, εκμεταλλευόμενοι την ηρεμία που κυριάρχησε στο Αιγαίο μετά την οθωμανική κατάκτηση, ανέπτυξαν, όπως και στα προϊστορικά χρόνια, το εμπόριο και τη ναυτιλία. Η Αλεξάνδρεια, το Ταγανρόκ και η Κωνσταντινούπολη ήταν τα σπουδαιότερα κέντρα όπου εξάγονταν μεγάλες ποσότητες σαντορινιών κρασιών. Ιστορικά είναι γνωστό ότι γινόταν εξαγωγή Vinsanto στη Ρωσία τουλάχιστον από το 1786. Μάλιστα, η οικονομία της Σαντορίνης οδηγήθηκε σε παρακμή, όταν, λόγω της Οκτωβριανής επανάστασης, σταμάτησε η εξαγωγή Vinsanto προς την χώρα αυτή.

Τεκμήρια της μακραίωνης ιστορίας του νησιού σώζονται σήμερα στους αρχαιολογικούς χώρους του Ακρωτηρίου και του Μέσα Βουνού, στα αρχαιολογικά μουσεία Θήρας και Αθηνών και στο μέγαρο Γκύζη. Αλλά και όλο το νησί, με την καλντέρα, τα ηφαιστειογενή πετρώματα, τους παραδοσιακούς οικισμούς, τους πύργους και τις «κάναβες», αποτελεί ζωντανή ιστορική μαρτυρία.

Στις μέρες μας συναντάμε οινοποιεία με τέλειο τεχνολογικό εξοπλισμό και συστηματική και ολοκληρωμένη προσπάθεια παραγωγής ποιοτικών οίνων.

Ο δεσμός αυτός (πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός) επιβεβαιώνεται τα τελευταία χρόνια με σειρά εκδηλώσεων στο νησί, όπως τα συνέδρια «ΑΜΠΕΛΟΣ». Η Σαντορίνη επιλέχθηκε να είναι ο τόπος διεξαγωγής αυτών των διεθνών συνεδρίων για το αμπέλι, γιατί εκτός του ότι αποτελεί ένα από τα όμορφα και μοναδικά μέρη στον κόσμο, έχει παράδοση 3 500 χρόνων στην καλλιέργεια της αμπέλου και στην τέχνη της παραγωγής των κρασιών, παραγωγή η οποία ευνοείται από το ιδιόμορφο οικοσύστημα του ηφαιστειογενούς αυτού νησιού του Αιγαίου.

- 8.10. Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός δεσμός, γεωγραφικό περιβάλλον του φυσικώς γλυκύς λιαστός, του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια.

Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Σαντορίνη, η έκταση του αμπελώνα είναι περίπου 12 000 στρέμματα. Ξεκινά ομαλά από τη θάλασσα και καταλήγει με αναβαθμίδες μέχρι ύψος 300 μέτρα.

Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό με έντονη ηλιοφάνεια, με ζεστά και ξηρά καλοκαίρια και ήπιους χειμώνες. Η μέση ετήσια μέγιστη θερμοκρασία είναι 23°C, και η ελάχιστη 14°C. Το συνολικό μέσο ύψος ετήσιας βροχόπτωσης είναι 250 - 370 mm.

Το σύνολο σχεδόν της Σαντορίνης αποτελείται από τριτογενείς αποθέσεις θηραϊκής γης, κίσηρη και λάβα. Το έδαφος της Σαντορίνης είναι αμμώδες με πολύ μικρό ποσοστό αργίλου. Είναι επίσης φτωχό σε οργανική ουσία και, με εξαίρεση μια μικρή περιοχή περί τον Προφήτη Ηλία, χωρίς ανθρακικό ασβέστιο. Για τους λόγους αυτούς, παρόλο που το έδαφος είναι πλούσιο σε κάλιο, το φυτό δεν μπορεί να απορροφήσει τις ποσότητες που απαιτούνται για να εξουδετερωθεί σε μεγάλο βαθμό το τρυγικό οξύ, στο οποίο οφείλεται η αυξημένη οξύτητα των σαντορινιών κρασιών. Στη μειωμένη απορρόφηση καλίου συντελεί και το κλίμα με τις λίγες βροχές, καθώς και το γεγονός ότι οι αμπελώνες δεν ποτίζονται.

Το νησί είναι εξαιρετικά ξηρό και στη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών, όταν ωριμάζουν τα σταφύλια, οι θερμοκρασίες μέσα στην ημέρα είναι πολύ υψηλές. Έτσι κατά τη διάρκεια αυτής της παρατεταμένης ξηρασίας, τις ανάγκες των φυτών σε νερό ανακουφίζουν οι ομίχλες που δημιουργούνται από την εξάτμιση της θάλασσας και σκεπάζουν το νησί, ανεβαίνοντας από την καλντέρα.

Παράλληλα τους καλοκαιρινούς μήνες το νησί μασιτώνεται ανελέητα από τους βόρειους ανέμους, τα μελτέμια, που εμποδίζουν τη συσσώρευση υγρασίας πάνω στα σταφύλια μέσα στην ημέρα. Τη νύχτα όμως, όταν πέφτουν οι θερμοκρασίες και οι κλιματολογικές συνθήκες γίνονται σχετικά υγρές, το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού απορροφά την υγρασία κι έτσι τρέφονται τα αμπέλια.

Στις περιοχές που η κλίση του εδάφους είναι απότομη, οι Σαντορινιοί έχουν κατασκευάσει τις περιφημες ΠΕΖΟΥΛΕΣ. Έχουν δηλαδή διαμορφώσει το έδαφος σε επίπεδα ώστε να διευκολύνεται η καλλιέργεια και να περιορίζεται η απώλεια νερού.

Σαν αποτέλεσμα αυτού του μοναδικού συνδυασμού κλίματος και εδάφους, τα σταφύλια της Σαντορίνης ωριμάζουν γρήγορα και διατηρούν την οξύτητά τους.

Όπως κάθε τι άλλο στην ανεμοδαρμένη Σαντορίνη και τα αμπέλια τα ίδια είναι ιδιόμορφα. Τα κλήματα είναι αραιοφυτεμένα, χαμηλά στο έδαφος. Προκειμένου να προστατέψουν τα σταφύλια από το μένος των σαρωτικών ανέμων που μασιτίζουν τον χειμώνα το νησί, οι σαντορινιοί κλαδεύουν τα αμπέλια με έναν τέτοιο τρόπο, ώστε να παίρνουν το σχήμα στεφανιού και τα σταφύλια να μεγαλώνουν στο εσωτερικό του.

Συνήθως δεν σημειώνονται σοβαρές προσβολές από έντομα και ασθένειες. Η μόνη επέμβαση φυτοπροστασίας είναι 1 – 2 προληπτικά θειαφίσματα την Άνοιξη.

Ο Σαντορινιός αμπελώνας είναι ο πιο γηραιός στον Ελλαδικό χώρο. Μερικά αμπέλια μπορεί να είναι και 300 χρόνων. Τα πρέμνα του αμπελώνα είναι αυτόριζα, δεν είναι εμβολιασμένα σε αμερικάνικα υποκείμενα αμπέλου. Κι' αυτό γιατί η φυλλοξήρα, το ενοχλητικό έντομο που συνεχίζει να καταστρέφει τον αμπελώνα της υφής, δεν έφτασε ποτέ εδώ. Ευτυχώς το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού, με την έλλειψη αργιλλίου και τη μεγάλη περιεκτικότητα σε άμμο (93-97 %) δεν την ευνοεί.

Συνεπώς υπάρχει μια σειρά παραγόντων που φτιάχνουν ένα μοναδικό στον κόσμο μικροκλίμα, που συντελεί στην πλήρη ωρίμανση των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την επίδραση της έκθεσης στον ήλιο αλλά και της παλαιώσης χαρίζουν γλυκά κρασιά με συμπυκνωμένα τα χαρακτηριστικά τους και μια υπέροχα βελούδινη αίσθηση στη γεύση.

8.11. Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός δεσμός, γεωγραφικό περιβάλλον του φυσικός γλυκός λιαστός, του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι αμπελώνες στα νησιά Θήρα και Θηρασία αποτελούν ουσιαστικά «μπαλκόνια» στο Αιγαίο πέλαγος. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού οι βόρειοι άνεμοι τα γνωστά μελτέμια, δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών, δημιουργώντας ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλει στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών, στην καλλίτερη σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.) που δίνουν οίνους εξαιρετικής ποιότητας.

Επιπλέον ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με τη σύσταση των εδαφών των νησιών, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ.

Ο λευκός φυσικός γλυκός οίνος λιαστός και ο οίνος λικέρ από λιασμένα σταφύλια ΠΟΠ Σαντορίνη παράγονται από σταφύλια της ποικιλίας Ασύρτικο τουλάχιστον κατά 51 % και το υπόλοιπο από τις ποικιλίες Αηδάνι, Αθήρι και σε μικροποσότητες των λευκών «ξενόλογων» που καλλιεργούνται παραδοσιακά στο σύμπλεγμα των νήσων Θήρας και Θηρασίας και συγκεκριμένα των ποικιλιών Γαΐδουριά, Κατσανό, Μοσχάτο λευκό, Μονεμβασιά, Πλατάνι, Ποταμίσι και της ερυθρώπης ποικιλίας Ροδίτης.

Μετά τον τρύγο, τα σταφύλια για την παραγωγή του Vinsanto απλώνονται για να αφυδατωθούν κάτω από τον ζεστό Αιγαίοπελαγίτικο ήλιο, ενώ οι στραγγιστικές αρετές του εδάφους τα προστατεύουν από το σάπισμα. Μετά από 7 έως 12 ημέρες τα σταφύλια έχουν χάσει μεγάλο ποσοστό νερού, έχοντας συμπυκνώσει κάθε πτυχή των χαρακτηριστικών τους. Ακολουθεί προσεκτικό σπάσιμο και πίεση των σταφυλιών και ξεκινά η αργή ζύμωση που ελέγχεται καθημερινά. Λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας σε σάκχαρα η ζύμωση σταματά πρόωρα και δίνει ένα φυσικώς γλυκό κρασί χωρίς προσθήκη αλκοόλης. Στην συνέχεια το κρασί ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια για τουλάχιστον 24 μήνες. Ο χρόνος μειλίχιος ευεργέτης του Vinsanto, του προσθέτει ανεκτίμητη αξία αρωμάτων και γεύσης καθώς αναπαύεται γαλήνια στις σκοτεινές κάβες των νησιών. Συμπυκνώνει περαιτέρω τα χαρακτηριστικά του, ενώ προσδίδει μια υπέροχα βελούδινη αίσθηση στη γεύση, κάνοντας την παλαιώση αναπόσπαστο κομμάτι της παραγωγής του Vinsanto.

Για την παραγωγή του Vinsanto απαιτούνται περίπου 6 κιλά σταφυλιού ανά λίτρο, που μπορεί να φθάσουν ακόμα και τα 10, λόγω της εξάτμισης κατά τη μακρόχρονη παλαιώση. Έτσι, η σπανιότητά του είναι μεγάλη, όπως συμβαίνει με κάθε τι πολύτιμο.

Οι προαναφερθείσες γηγενείς ποικιλίες παραγωγής του Vinsanto συνεισφέρουν η κάθε μία με το δικό της τρόπο στο μεγαλείο του. Το Ασύρτικο στην τρομακτική οξύτητα, την ευγένεια και τις οрукτές νότες, το Αηδάνι στο σώμα και το βαθύ, μεθυστικό άρωμά του, το Αθήρι στο φινό και εύθραυστο χαρακτήρα του και όλες μαζί στην πολυπλοκότητα του Vinsanto.

8.12. Ποιοτικός, ιστορικός, πολιτιστικός δεσμός, γεωγραφικό περιβάλλον του φυσικώς γλυκύς λιαστός, του οίνου λικέρ από λιασμένα σταφύλια.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Σαντορίνη, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των νησιών και στις ιδιαίτερες καλλιεργητικές τεχνικές. Συγκεκριμένα:

1. Στην κουλούρα. Ο ιδιαίτερος αυτός τρόπος καλλιέργειας της αμπέλου που εφαρμόζεται στη Σαντορίνη, είναι μια τοπική αρχαιοελληνική μέθοδος που διατηρείται μέχρι σήμερα. Για να φτιάξουν την «κουλούρα», οι έμπειροι αμπελουργοί της Σαντορίνης, πλέκουν μεταξύ τους τις αμπελόβεργες, σχηματίζοντας ένα μεγάλο στεφάνι, σαν ένα φυσικό καλάθι, που ακουμπά στην ηφαιστειακή γη του νησιού. Μέσα εκεί ωριμάζουν προστατευμένα τα σταφύλια, χωρίς να κινδυνεύει η παραγωγή, ενώ το αμπέλι αντεπεξέρχεται στις ιδιαίτερα δύσκολες εδαφοκλιματικές συνθήκες της Σαντορίνης, που συνοψίζονται στις εξής:
 - Πολύ ισχυροί άνεμοι, ιδιαίτερα την άνοιξη, εποχή που βγαίνουν οι νέοι βλαστοί.
 - Δυνατά χτυπήματα από την άμμο του ηφαιστειογενούς εδάφους, που παρασύρεται από τον άνεμο.
 - Καυτός ήλιος κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού.
 - Έλλειψη νερού (εκτός από τη νυχτερινή θαλασινή υγρασία).
2. Στο πολύ ιδιαίτερο έδαφος, που είναι αμμώδες, μίγμα κίσηρης, στάχτης και ελαφρόπετρας, εμπλουτισμένο με μαγνήσιο, ασβέστιο και σίδηρο, με σημαντική ικανότητα προσρόφησης νερού.
3. Στο μεσογειακό κλίμα με τους ήπιους χειμώνες και τα δροσερά καλοκαίρια στα οποία οι βοριάδες δροσίζουν με θαλασινή αύρα τα αμπέλια, και
4. Στην αισθητή διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύκτας, η οποία σε συνδυασμό με τη θαλασινή υγρασία που πέφτει σαν ομίχλη στα αμπέλια, τα κρατά δροσερά και προστατευμένα από τον έντονο ήλιο και επιδρά θετικά στην ποιοτική ανάπτυξη των σταφυλιών.

Η αλληλεπίδραση όλων αυτών των παραγόντων και σε συνδυασμό με την επίδραση της έκθεσης των σταφυλιών στον ήλιο χαρίζει οίνους με έντονο και πολύπλοκο άρωμα, με νότες μπαχαρικών, μελιού σταφίδας, σοκολάτας, καφέ, τσαγιού, βύσσινου, αποξηραμένου δαμάσκηνου και σύκου, μαρμελάδας κεράσι και βύσσινο και κηρήθρας. Κατά τη διάρκεια της παλαιώσης τα αρώματα γίνονται πιο έντονα και πιο σύνθετα. Στο στόμα είναι πλούσιο, με εκπληκτική οξύτητα που ισορροπεί την γλυκύτητα. Στρογγυλό, βελούδινο, πλούσιο με νότες μελιού και λεμονιού. Οίνος με μοναδική αρωματική και γευστική πολυπλοκότητα, με εξαιρετική δομή και γευστική διάρκεια.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)

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:

1. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαιώσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005), στο άρθρο 1 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:

- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»
- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

2. 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, παλαιώσης 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).

3. 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 Ονομασία Προέλευσης Σαντορίνη είναι οι παρακάτω: ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, Λιαστός, VINSANTO, ΝΥΧΤΕΡΙ/ Nykteri.

- 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 στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Σαντορίνη και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (εσ), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος, Λιαστός.

Επιπλέον:

Νυχτέρι (Nykteri): παραδοσιακή ονομασία που επιφυλάσσεται για τους λευκούς ξηρούς οίνους, ΠΟΠ Σαντορίνη που έχουν ελάχιστο φυσικό αλκοολικό, τίτλο 13,5 % Vol, έχουν οινοποιηθεί είτε σε δεξαμενή είτε σε βαρέλι, έχουν δε στη συνέχεια παραμείνει προς ωρίμαση σε ξύλινα βαρέλια τουλάχιστον για τρεις (3) μήνες.

Vinsanto: παραδοσιακή ονομασία που επιφυλάσσεται για τους γλυκούς οίνους από λιασμένα σταφύλια ΠΟΠ Σαντορίνη.

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:

Στη νομοθεσία της ΕΕ

Είδος περαιτέρω όρου:

Παρέκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή του όρου:

Άρθρο 5 παράγραφος 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».

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TECHNIKOI %20FAKELOI %20OINON %20POP-PGE %20ENGLISH/PDO %2031/prodiagrafi_POP_Santorini_201221.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TECHNIKOI_%20FAKELOI_%20OINON_%20POP-PGE_%20ENGLISH/PDO_%2031/prodiagrafi_POP_Santorini_201221.pdf)

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).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΟΥ ΣΥΝΕΠΑΓΕΤΑΙ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

«Άγιο Όρος»

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.

Αιτιολόγηση: 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, άδικτα, υγρή) 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 (Royal) 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 Σιδωνίας. Στη συνέχεια εξελίχθηκε σε μία από τις πιο δημοφιλείς ποικιλίες του Ελληνικού αμπελώνα ενώ τα τελευταία 15 χρόνια καλλιεργείται στο Άγιο Όρος. Είναι μια ζωνρή, 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 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 άλλων αρωματικών 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 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 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 παλαιώσης 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.

Ατιολόγηση: 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 παλαιώσης. 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 ΠΠΕ 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»

Ατιολόγηση: 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».

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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 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
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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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 Μέρους 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 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 ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	20
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	200

3. Οίνος ερυθρός γλυκός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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

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

4. Οίνος ερυθρώπός ξηρός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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 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
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 ερυθρώπός ημίξηρος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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 Μέρους Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής.
- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 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 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 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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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 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
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

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

7. Οίνος λευκός ημίξηρος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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 Μέρους Β' του Καν (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής
- Η μέγιστη επιτρεπόμενη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου είναι 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για λευκούς οίνους με περιεκτικότητα σε σάκχαρα, εκφραζόμενη σε άθροισμα γλυκόζης και φρουκτόζης, τουλάχιστον ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο (σύμφωνα με την παρέκκλιση που αναφέρεται στο Παράρτημα I 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 ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	250

8. Οίνος λευκός γλυκός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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 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)	300

9. Οίνος λικέρ ερυθρός

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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) γλεύκου
- 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 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 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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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 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 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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

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 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/lit), «λιάζονται» για διάστημα 10-15 ημερών μέχρι να αποκτηθεί η επιθυμητή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (350 - 370 gr/lit) 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/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 οC.

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 αμπελοσυνικής 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 Σταγίων – 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 - Ξινόγαλτσο, Ποπόλκα, Μαύρο Ναούσης

Ροδίτης Rs - Αλεπού

8. Περιγραφή 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 παλιά 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.

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

8.2. Γεωγραφικό περιβάλλον

1. 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 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 Άθως συναντάμε την προέκταση του γεωλογικού σχηματισμού της Ροδόπης, με επικράτηση των μεταμορφωσιγενών - κρυσταλλοσχιζωδών πετρωμάτων (γνεύσοι, 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 Άθως.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία από τον μετεωρολογικό σταθμό της Αρναίας, του Νεου 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 31οC. Οι ψυχρότεροι μήνες είναι ο Ιανουάριος και ο Φεβρουάριος με μέσες ημερήσιες θερμοκρασίες γύρω στους 8οC, χωρίς όμως να δημιουργούν προβλήματα εφόσον οι μέσες ελάχιστες θερμοκρασίες είναι πάνω από τους 0 οC.

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. Άγιος 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 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 ερυθροί 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 μμμεσα 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 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 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 παλαιώσης. Από το Cabernet Franc παράγονται οίνοι πικάντικοι με ιδιαίτερους αρωματικούς χαρακτήρες (κυρίως μικρά κόκκινα φρούτα αλλά και πιπεριά) πολύ όγκο και συμπίκνωση 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 παλαιώσης.

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. Άλλες ουσιαστικές προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)

Παρεκκλίσεις

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Είδος περαιτέρω όρου:

Παρέκλιση 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 αμπελοργικής 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:

Παρέκλιση 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:

A. 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 απόφασης «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαιώσης 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 gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelí, 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/ΤΕΧΝΙΚΟΙ%20ΦΑΚΕΛΟΙ%20ΟΙΝΟΝ%20POP-PGE%20ΕΝΓΛΙΣΗ/PGI%202/prodiagrafi_PGEAgio_Oros_201221.pdf

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
L-2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL