

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

### I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Μοσχάτος Λήμνου (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΛΗΜΝΟΥ  enosi agrotikon sineterismon limnou
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ Μύρινα Λήμνου 81400 ΜύριναΛήμνου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 6923102
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 6981182
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	keosoe@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Ι. ΣΑΒΒΟΓΛΟΥ - Π. ΤΣΙΒΟΛΑΣ  I. Savvoglou - P. Tsivolas
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ Κάσπακας Λήμνου 81400 Κάσπακας Λήμνου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 3226053
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ ΠΕΤΡΟΣ Θ. Hatzigeorgiou Petros Th.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ Καρπάσι Λήμνου 81401 Καρπάσι Λήμνου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΡΕΜΜΥΔΑΣ Ioannis Kremidas
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ετερόρρυθμος Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ Πεδινό Λήμνου 81400 Πεδινό Λήμνου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Π. ΒΑΣΤΑΡΔΟΣ - ΧΩΝΑΣ P. Vastardos - Xonas
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ Καμίνια Λήμνου

Διεύθυνση:	81401 Καμίνια Λήμνου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΑΡΙΣΤΕΙΔΗΣ ΤΖΑΝΕΡΟΣ Aristidis Tzaneros
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ Κοντιάς Λήμνου 81400 Κοντιάς Λήμνου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΜΑΓΙΑΣ ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ Magias Dimosthenis
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ Κοντιάς Λήμνου 81400 Κοντιάς Λήμνου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	N. ΚΟΥΚΟΥΛΗΘΡΑΣ & ΥΙΟΙ N. Koukoulithras & sons
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ Ατσική Λήμνου 81401 Ατσική Λήμνου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΓΚΑΡΑΛΗΣ Κ. ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ Garalis K. Emmanouil
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ Άγιος Δημήτριος Λήμνου 81400 Άγιος Δημήτριος Λήμνου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 3226053
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 502/16.7.1971 (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971)
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 243/18.3.1982 (ΦΕΚ 39/Α/29.3.1982)
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 361/26.5.1982 (ΦΕΚ 64/Α/28.5.1982)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Μοσχάτος Λήμνου (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Muscat of Limnos (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

### 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

3. Οίνος λικέρ

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

### 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνοι Λικέρ της Κατηγορίας 3

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

##### 1. Οίνος Γλυκός Φυσικός

- Ελάχιστη αρχική περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα (g/l): 238
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0-22,0 % vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε χιλιοστό-ισοδύναμα ανά λίτρο (meq/l) : Μέγιστη 18
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

##### 2. Οίνος Γλυκός Φυσικός από διαλεκτούς αμπελώνες

- Ελάχιστη αρχική περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα (g/l): 252
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0-22,0 % vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l): Ελάχιστη 3.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε χιλιοστό-ισοδύναμα ανά λίτρο (meq/l): Μέγιστη 18
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

##### 3. Οίνος Γλυκός

- Ελάχιστη αρχική περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα (g/l): 221
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17.5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22.0 %vol.

- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε χλιοστό-ισοδύναμα ανά λίτρο (meq/l): Μέγιστη 18
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200mg/l

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

#### 1. Οίνος Γλυκός Φυσικός

Όψη: Χρυσοκίτρινο και φωτεινό χρώμα.

Οσμή: Άρωμα σταφυλιού με δόσεις υπερώριμων φρούτων.

Γεύση: Ισορροπημένο στο στόμα, με νότες τριαντάφυλλου, μελιού και σταφίδας. Επίγευση λεμονιού και ανθών.

#### 2. Οίνος Γλυκός Φυσικός από διαλεκτούς αμπελώνες

Όψη: Χρυσοκίτρινο και φωτεινό χρώμα.

Οσμή: Άρωμα σταφυλιού με δόσεις βερίκοκου και υπερώριμων φρούτων.

Γεύση: Ισορροπημένο στο στόμα, με νότες τριαντάφυλλου, μελιού και σταφίδας. Επίγευση λεμονιού και ανθών.

#### 3. Οίνος Γλυκός

Όψη: Χρυσοκίτρινο και λαμπερό χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες, που μετά από παλαίωση γίνεται βαθύ πορτοκαλί με απόχρωση χαλκού.

Οσμή: Έντονο άρωμα σταφυλιού με προεκτάσεις εσπεριδοειδών και βερίκοκου

Γεύση: Γεύση υπερώριμων φρούτων, μελιού και αποξηραμένων φρούτων με μακρά επίγευση. Ιδιαίτερα πολύπλοκο όταν παλαιώνει.

## Οίνοι από λιαστά σταφύλια της Κατηγορίας 15

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### Οίνος Φυσικός Γλυκός

- Ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα πριν το λιάσιμο των σταφυλών: 252 g/L.

- Ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα μετά το λιάσιμο των σταφυλών: 300 g/L.

- Αποκτημένος ελάχιστος αλκοολικός τίτλος: 12 %vol.

- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4.5 g/L

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε χλιοστό-ισοδύναμα ανά λίτρο (meq/l) :Μέγιστη 1,8

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 400 mg/l

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

Οίνος Φυσικός Γλυκός

Όψη: Σκούρο πορτοκαλί χρώμα.

Οσμή: Πολύπλοκο αρωματικά, με νότες εσπεριδοειδών, σταφίδας, βερίκοκου και δαμάσκηνο.

Γεύση: Ισορροπημένο παρά την υψηλή οξύτητα, με μακρά επίγευση.

## 3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΈΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

### a. Στοιχείο α)

Οίνος φυσικός γλυκός

Οίνος γλυκός φυσικός

Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ)

### b. Στοιχείο β)

Επιλογή ή Επιλεγμένος
Πύργος
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Ειδικά Επιλεγμένο
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπαυλη

#### 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

##### a. Οινολογικές πρακτικές

##### Οινοποίηση οίνων λικέρ

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι οίνοι γλυκός φυσικός (Vin doux Naturel) και γλυκός φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες (Vin doux Naturel-Grand Cru) παράγονται με την προσθήκη κατά την διάρκεια της ζύμωσης αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστο 95% vol σε αναλογία 5% κατ' ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο του όγκου του χρησιμοποιημένου γλεύκους, ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.</p> <p>Ο οίνος γλυκός (Vin doux) παράγεται με την προσθήκη πριν την έναρξη της αλκοολικής ζυμώσεως στο γλεύκος αλκοόλης αμπελοοινικής προελεύσεως αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol., ώστε το τελικό προϊόν να έχει το νομοθετημένο κτηθέντα και ολικό αλκοολικό τίτλο. Ο οίνος του τύπου αυτού περιέχει το σύνολο των σακχάρων του γλεύκους. Παρά ταύτα είναι ανεκτή για τα γλεύκη βάσης είναι ανεκτή περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη τουλάχιστο 1% vol. Αυτός ο τύπος οίνου δίνει πολύ καλά αποτελέσματα παλαιώνοντας για μεγάλο χρονικό διάστημα σε δρύινα βαρέλια.</p>	

##### Οινοποίηση οίνων από λιαστά σταφύλια

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο οίνος ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου φυσικώς γλυκός (Vin Naturellement Doux) παράγεται από σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή υπό σκιάν προς μερική αφυδάτωση. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη του τελικού προϊόντος προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν χωρίς να έχει προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση γλεύκος, συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή απόσταγμα.</p> <p>Εκτός από την προσθήκη αλκοόλης κάθε άλλος τρόπος αυξήσεως του αλκοολικού τίτλου του προϊόντος καθώς και της περιεκτικότητας σε σάκχαρα των πρώτων</p>	



υλών παραγωγής τους δεν επιτρέπεται.

## Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Οι οίνοι ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τριών ετών από τον εμβολιασμό τους και δεν επιτρέπεται η άρδευση. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται.</p>	

## b. Μέγιστες αποδόσεις

### Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Μέγιστη Απόδοση (Αποδόσεις) Ανά Εκτάριο (ha) σε χιλιόγραμμα σταφυλιων ανα εκτάριο για το προϊόν κατηγορίας 1 (οίνος), 3 (οίνος λικέρ) και 15 (οίνος από λιασμένα σταφύλια) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες ( 12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.</p> <p>Στην περίπτωση του ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ ΟΙΝΟΣ ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ ΑΠΟ ΔΙΑΛΕΧΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ( VIN DOUX NATUREL – GRAND CRU) η μέγιστη απόδοση δεν υπερβαίνει τα πέντε χιλιάδες τριακόσια ( 5300) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.</p>

### Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
<p>Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (HA) σε τελικό προϊόν:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• για το προϊόν κατηγορίας 1 (οίνος) ΔΕΝ υπερβαίνει τα 96 HL οίνου.</li> <li>• για το προϊόν κατηγορίας 3 (οίνος Λικέρ) είναι 114,4 HL/Ha με εξαίρεση τον φυσικό γλυκό οίνο (Vin doux naturel) του οποίου η μέγιστη απόδοση δεν ξεπερνά τα 99 HL ανά εκτάριο. Για τον ΓΛΥΚΥ ΦΥΣΙΚΟ ΑΠΟ ΔΙΑΛΕΧΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ( VIN DOUX NATUREL – GRAND CRU) η μέγιστη απόδοση δεν υπερβαίνει τα 44 HL/Ha.</li> <li>• για το προϊόν κατηγορίας 15 (οίνος από λιασμένα σταφύλια ) είναι 75,6 HL/Ha ανά εκτάριο.</li> </ul>

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Μοσχάτος Λήμνου καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 502/16.7.1971 (ΦΕΚ 150/A/26.7.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 243/18.3.1982 (ΦΕΚ 39/A/29.3.1982).

Η αμπελουργική ζώνη ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου περιλαμβάνει όλη την νήσο Λήμνο.

**a. Περιοχή NUTS**

GR411	Λέσβος
-------	--------

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

Αριθμός συνημμένων χαρτών	1
---------------------------	---

**6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ****a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου**

--

**b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ**

Moschato Alexandrias B
------------------------

**c. Άλλες ποικιλίες:**

--

**7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός του Οίνου Λικέρ (Κατηγορία 3) και γεωγραφικό περιβάλλον

**Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:****Ποιότητα**

Οι καλλιεργητικές πρακτικές προσαρμόζονται στην προσαρμογή του αμπελιού στο περιβάλλον. Τα φυτά φυτεύονται με πυκνότητα περίπου 350-400 φυτών/στρέμμα, και καλλιεργούνται σε κυπελλοειδές σχήμα, σε απόσταση 40-45 cm από το έδαφος, για να μην επηρεάζονται από τους δυνατούς ανέμους που επικρατούν στο νησί αλλά παράλληλα να αερίζονται σωστά. Το κλάδεμα είναι βραχύ (1-2 οφθαλμοί) και η μέση παραγωγικότητα κυμαίνεται περίπου στα 1000 kg/στρέμμα ή 3 kg/πρέμνο. Οι καλλιεργητές επιδεικνύουν μεγάλη μέριμνα στη διαχείριση του φυλλώματος κατά τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου του αμπελιού, εκμεταλλευόμενοι τους βόρειους ανέμους που επικρατούν στην περιοχή, αραιώνοντας τις κληματίδες ή τα φύλλα όπου αυτό απαιτείται ώστε να μη δημιουργούνται ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη ασθενειών (ιδιαίτερα αρχές Ιούνη και πριν τον τρυγητό), χωρίς να απογυμνώνουν το φυτό για το φόβο εγκαυμάτων από τον δυνατό καλοκαιρινό ήλιο. Άρδευση των αμπελώνων δεν πραγματοποιείται. Η χρήση παρασκευασμάτων είναι περιορισμένη (3-4 ψεκάσμοι το χρόνο), ενώ ιδιαίτερης αναφοράς χρήζει το γεγονός ότι το 25-30% της συνολικής παραγωγής προέρχεται από αμπελώνες που καλλιεργούνται με πιστοποιημένες μεθόδους βιολογικής γεωργίας. Ο τρύγος ξεκινά τέλος Αυγούστου και ολοκληρώνεται αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου.

**Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός**

Η Λήμνος ήταν γνωστή από αρχαιότατων χρόνων για τα εκλεκτά κρασιά της.

Ο Όμηρος αναφέρει στην Ιλιάδα, ότι κατά τη διάρκεια του Τρωϊκού πολέμου οι Αχαιοί αντάλλασαν πολύτιμα αγαθά με το περίφημο κρασί της Λήμνου.

Σε πολλές πηγές δε και αρχαία κείμενα αναφέρεται η Λήμνος ως τόπος παραγωγής ποιοτικών οίνων. Αργότερα τόσο κατά τους ρωμαϊκούς ,αλλά κυρίως κατά τους βυζαντινούς χρόνους υπάρχουν στοιχεία από τους μοναχούς που εργάζονταν στα μετόχια της Λήμνου και μία από τις κυριότερες τους δραστηριότητες, ήταν η καλλιέργεια των αμπελιών του νησιού και η παραγωγή κρασιών.

Κατά τους νεότερους χρόνους έχουμε πλήθος αναφορών από διάφορους ιστορικούς, περιηγητές κλπ, οι οποίοι επισκέπτονταν τη Λήμνο και έγραφαν ότι από τα σπουδαιότερα προϊόντα που παράγονταν στο νησί, ήταν το σταφύλι, ο μούστος και το κρασί. Βέβαια οι μέχρι τότε αναφορές γίνονταν για την ερυθρή ποικιλία Λημνία ή Λημνιό(Καλαμπάκι στην τοπική διάλεκτο), η οποία ήταν η αποκλειστική σχεδόν ποικιλία του νησιού.

Αργότερα, περίπου στις αρχές του εικοστού αιώνα, έρχεται στη Λήμνο από Αιγυπτιώτες της Λήμνου το Μοσχάτο Αλεξανδρείας (ή Εγγλέζικο), και αρχίζει να καλλιεργείται σε μικρή κλίμακα.

Οι μικρασιάτες πρόσφυγες άρχισαν να καλλιεργούν στα εδάφη που τους παραχωρήθηκαν πιο συστηματικά το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, λόγω του εμπορικού ενδιαφέροντος που υπήρχε για γλυκά κρασιά με αποτέλεσμα η καλλιέργεια του Μοσχάτου να εκτοπίσει σταδιακά το Λημνιό. Χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι σε καταμέτρηση που είχε γίνει το 1947, βρέθηκε ότι καλλιεργούνταν 7000 στρέμματα της ποικιλίας Λημνιό και 5000 στρέμματα Μοσχάτο Αλεξανδρείας, ενώ σήμερα καλλιεργούνται 7000 στρέμματα Μοσχάτου και 400 περίπου στρέμματα Λημνιού. Για ιστορικούς λόγους μπορεί να αναφερθεί ότι περί τα τέλη της δεκαετίας του 1920, εγκαθίσταται στο Βάρος της Λήμνου από τον επιχειρηματία Ζαβαλάκη (με την βοήθεια γάλλων τεχνικών), οργανωμένος αμπελώνας και σύγχρονο οινοποιείο-αποσταγματοποιείο, το οποίο έγινε γνωστό για την παραγωγή εκλεκτών κρασιών (ακόμα και αφρωδών), αλλά και αποσταγμάτων.

Περί τα μέσα της δεκαετίας του 1930, ιδρύεται ο πρώτος αμπελουργικός και οινοποιητικός συνεταιρισμός, ο οποίος συγκεντρώνει τα σταφύλια του νησιού για λογαριασμό των παραγωγών. Το 1958 χτίζεται το πρώτο ιδιόκτητο συνεταιριστικό οινοποιείο και αρχίζει πλέον η συστηματική γλευκοποίηση και οινοποίηση των πρώτων κρασιών.

Μέχρι τα μέσα περίπου του 1990 η ΕΑΣ Λήμνου παραμένει ο μοναδικός οινοποιός, που συγκεντρώνει τα σταφύλια του νησιού και τα οινοποιεί για λογαριασμό των παραγωγών. Αργότερα εμφανίζονται τα πρώτα ιδιωτικά οινοποιεία, τα οποία αρχίζουν να δραστηριοποιούνται στο νησί παράλληλα με την ΕΑΣ Λήμνου.

Σήμερα στη Λήμνο υπάρχουν εννέα οργανωμένα και αδειοδοτημένα οινοποιεία, τα οποία παίζουν ένα σημαντικό ρόλο στην οικονομία του νησιού μαζί με την ΕΑΣ Λήμνου και δραστηριοποιούνται εμπορικά τόσο στην εσωτερική αγορά, όσο και εκτός νησιού. Το προϊόν έχει καθιερωθεί στη συνείδηση του καταναλωτή ως ένα προϊόν υψηλής και σταθερής ποιότητας.

Επίσης αξίζει να αναφερθεί ο σημαντικός ρόλος της αμπελοκαλλιέργειας και των αμπελοοινικών προϊόντων, πέραν του κρασιού, στην καθημερινότητα των κατοίκων της Λήμνου και στη σημερινή εποχή. Παράγονται πετιμέζι (συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιού), σταφίδες και τσίπουρο από Μοσχάτο

Αλεξανδρείας τόσο για προσωπική κατανάλωση, όσο και σε επίπεδο παραγωγής και εμπορίας από οργανωμένες βιοτεχνίες. Τα προϊόντα της αμπέλου είναι άμεσα συνδεδεμένα λοιπόν με τη διατροφή των κατοίκων.

### **Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση**

Στη Λήμνο η μέση μηνιαία ηλιοφάνεια είναι υψηλή, 227,8 hr, καθιστώντας ευκολότερη την ολοκληρωμένη ωρίμανση των αμπελιών. Η ετήσια βροχόπτωση είναι σχετικά χαμηλή (474 mm/yr), όμως η ύπαρξη ασθενών βροχοπτώσεων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, σε συνδυασμό με την υψηλή σχετική υγρασία (71%), παρέχουν στο φυτό το απαραίτητο νερό για να αναπτυχθεί. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι από τις χαμηλότερες των ελληνικών νησιών, ενώ η μέση μέγιστη κατά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο είναι 29 και 28,2 C αντίστοιχα, που δεν προκαλεί ακραίες συνθήκες καύσωνα. Η έλλειψη άλλωστε μεγάλων κλίσεων στο έδαφος και η απορροφητικότητα του εδάφους δημιουργούν κατάλληλες συνθήκες για την ύπαρξη διαθέσιμης υγρασίας κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. Προς αυτή την κατεύθυνση σημαντικό ρόλο παίζει και η σύσταση των εδαφών, ηφαιστειογενή, λεπτόκοκκα και βαθιά ως επί το πλείστον, που επιτρέπουν τη διείσδυση του ριζικού συστήματος σε μεγάλο βάθος, ώστε το πρέμνο να αποκτήσει αυτονομία ως προς τις υδατικές του ανάγκες. Η καλλιέργεια των αμπελιών ξεκινά από το επίπεδο της θάλασσας και φτάνει μέχρι τα 300 περίπου μέτρα. Τα εδάφη είναι ως επί το πλείστον ηφαιστειογενή, ελαφρώς όξινα, καλά αποστραγγιζόμενα ακόμα και στα σημεία όπου δεν υπάρχουν μεγάλες κλίσεις, πλούσια σε μεταλλικά στοιχεία και Κάλιο. Ειδικά το Κάλιο συντελεί στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών και στην αύξηση της περιεκτικότητάς τους σε σάκχαρα, με αποτέλεσμα την παραγωγή γλυκών οίνων ποιότητας. Τα ατελώς αποστραγγιζόμενα εδάφη αποφεύγονται από τους αμπελουργούς κυρίως για την αποφυγή μυκητολογικών ασθενειών, άλλωστε προορίζονται για άλλου είδους, περισσότερο υδροβόρες καλλιέργειες. Προτιμώνται εδάφη σχετικά φτωχά, που δεν προορίζονται για καλλιέργεια δημητριακών ή άλλων φυτών που παραδοσιακά καλλιεργούνται στο νησί, με προσανατολισμό και διάταξη τέτοιες που να επιτρέπουν τον καλό αερισμό του φυλλώματος. Τα παραπάνω θεωρούνται ιδιαίτεροι κλιματικοί παράγοντες που παίζουν σημαντικό ρόλο στον χαρακτήρα του τελικού προϊόντος.

Οι καλλιεργητικές πρακτικές προσανατολίζονται στην προσαρμογή του αμπελιού στο περιβάλλον. Τα φυτά φυτεύονται με πυκνότητα περίπου 350-400 φυτών/στρέμμα, και καλλιεργούνται σε κυπελλοειδές σχήμα, σε απόσταση 40-45 cm από το έδαφος, για να μην επηρεάζονται από τους δυνατούς ανέμους που επικρατούν στο νησί αλλά παράλληλα να αερίζονται σωστά. Το κλάδεμα είναι βραχύ (1-2 οφθαλμοί) και η μέση παραγωγικότητα κυμαίνεται περίπου στα 1000 kg/στρέμμα ή 3 kg/πρέμνο. Οι καλλιεργητές επιδεικνύουν μεγάλη μέριμνα στη διαχείριση του φυλλώματος κατά τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου του αμπελιού, εκμεταλλευόμενοι τους βόρειους ανέμους που επικρατούν στην περιοχή, αραιώνοντας τις κληματίδες ή τα φύλλα όπου αυτό απαιτείται ώστε να μη

δημιουργούνται ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη ασθενειών (ιδιαίτερα αρχές Ιούνη και πριν τον τρυγητό), χωρίς να απογυμνώνουν το φυτό για το φόβο εγκαυμάτων από τον δυνατό καλοκαιρινό ήλιο. Άρδευση των αμπελώνων δεν πραγματοποιείται. Η χρήση παρασκευασμάτων είναι περιορισμένη (3-4 ψεκασμοί το χρόνο), ενώ ιδιαίτερης αναφοράς χρήζει το γεγονός ότι το 25-30% της συνολικής παραγωγής προέρχεται από αμπελώνες που καλλιεργούνται με πιστοποιημένες μεθόδους βιολογικής γεωργίας. Ο τρύγος ξεκινά τέλος Αυγούστου και ολοκληρώνεται αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου.

#### *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.Ο.Π. Μοσχάτος Λήμνου. Τα ηφαιστειογενή εδάφη της Λήμνου είναι ο κορυφαίος τόπος όπου ξεδιπλώνονται τα χαρίσματα της ποικιλίας. Εκεί άλλωστε το **Μοσχάτο Αλεξανδρείας** δίνει τους οίνους ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου με τα τυπικά γνωρίσματα της ποικιλίας: το φρουτώδες άρωμα, με νότες βερίκοκου και μέντας, το πλούσιο σώμα (σε σχέση με τα υπόλοιπα μοσχάτα) και τη στρογγυλή παρουσία στο στόμα.

#### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Οι παράγοντες που συντελούν στην μοναδικότητα του προϊόντος όπως εκφράζεται από τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά είναι η τεχνική της αμπελοκαλλιέργειας όπως έχει διαμορφωθεί στο πέρασμα των χρόνων, το ιδιαίτερο κλίμα του νησιού, και η σύσταση του εδάφους. Αξίζει να τονιστεί εδώ η προσαρμογή της καλλιεργητικών τεχνικών στις κλιματικές συνθήκες του νησιού, όπως αναφέρθηκαν παραπάνω.

## Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός του Οίνου από Λιαστά σταφύλια (Κατηγορία 15) και γεωγραφικό περιβάλλον

#### *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

##### **Ποιότητα**

Οι καλλιεργητικές πρακτικές προσαρμόζονται στην προσαρμογή του αμπελιού στο περιβάλλον. Τα φυτά φυτεύονται με πυκνότητα περίπου 350-400 φυτών/στρέμμα, και καλλιεργούνται σε κυπελλοειδές σχήμα, σε απόσταση 40-45 cm από το έδαφος, για να μην επηρεάζονται από τους δυνατούς ανέμους που επικρατούν στο νησί αλλά παράλληλα να αερίζονται σωστά. Το κλάδεμα είναι βραχύ (1-2 οφθαλμοί) και η μέση παραγωγικότητα κυμαίνεται περίπου στα 1000 kg/στρέμμα ή 3 kg/πρέμνο. Οι καλλιεργητές επιδεικνύουν μεγάλη μέριμνα στη διαχείριση του φυλλώματος κατά τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου του αμπελιού, εκμεταλλευόμενοι τους βόρειους ανέμους που επικρατούν στην περιοχή, αραιώνοντας τις κληματίδες ή τα φύλλα όπου αυτό απαιτείται ώστε να μη δημιουργούνται ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη ασθενειών (ιδιαίτερα αρχές Ιούνη και πριν τον τρυγητό), χωρίς να απογυμνώνουν το φυτό για το φόβο εγκαυμάτων από τον δυνατό καλοκαιρινό ήλιο. Άρδευση των αμπελώνων δεν πραγματοποιείται. Η χρήση παρασκευασμάτων είναι περιορισμένη (3-4 ψεκασμοί το χρόνο), ενώ ιδιαίτερης αναφοράς χρήζει το γεγονός ότι το 25-30% της συνολικής παραγωγής προέρχεται από αμπελώνες που καλλιεργούνται με πιστοποιημένες μεθόδους βιολογικής γεωργίας. Ο τρύγος ξεκινά τέλος Αυγούστου και

ολοκληρώνεται αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου.

### **8.2 Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός**

Η Λήμνος ήταν γνωστή από αρχαιοτάτων χρόνων για τα εκλεκτά κρασιά της.

Ο Όμηρος αναφέρει στην Ιλιάδα, ότι κατά τη διάρκεια του Τρωϊκού πολέμου οι Αχαιοί αντάλλαξαν πολύτιμα αγαθά με το περίφημο κρασί της Λήμνου.

Σε πολλές πηγές δε και αρχαία κείμενα αναφέρεται η Λήμνος ως τόπος παραγωγής ποιοτικών οίνων. Αργότερα τόσο κατά τους ρωμαϊκούς, αλλά κυρίως κατά τους βυζαντινούς χρόνους υπάρχουν στοιχεία από τους μοναχούς που εργάζονταν στα μετόχια της Λήμνου και μία από τις κυριότερες τους δραστηριότητες, ήταν η καλλιέργεια των αμπελιών του νησιού και η παραγωγή κρασιών.

Κατά τους νεότερους χρόνους έχουμε πλήθος αναφορών από διάφορους ιστορικούς, περιηγητές κλπ, οι οποίοι επισκέπτονταν τη Λήμνο και έγραφαν ότι από τα σπουδαιότερα προϊόντα που παράγονταν στο νησί, ήταν το σταφύλι, ο μούστος και το κρασί. Βέβαια οι μέχρι τότε αναφορές γίνονταν για την ερυθρή ποικιλία Λημνία ή Λημνιά(Καλαμπάκι στην τοπική διάλεκτο), η οποία ήταν η αποκλειστική σχεδόν ποικιλία του νησιού.

Αργότερα, περίπου στις αρχές του εικοστού αιώνα, έρχεται στη Λήμνο από Αιγυπτιώτες της Λήμνου το Μοσχάτο Αλεξανδρείας (ή Εγγλέζικο), και αρχίζει να καλλιεργείται σε μικρή κλίμακα.

Οι μικρασιάτες πρόσφυγες άρχισαν να καλλιεργούν στα εδάφη που τους παραχωρήθηκαν πιο συστηματικά το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, λόγω του εμπορικού ενδιαφέροντος που υπήρχε για γλυκά κρασιά με αποτέλεσμα η καλλιέργεια του Μοσχάτου να εκτοπίσει σταδιακά το Λημνιά. Χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι σε καταμέτρηση που είχε γίνει το 1947, βρέθηκε ότι καλλιεργούνταν 7000 στρέμματα της ποικιλίας Λημνιά και 5000 στρέμματα Μοσχάτο Αλεξανδρείας, ενώ σήμερα καλλιεργούνται 7000 στρέμματα Μοσχάτου και 400 περίπου στρέμματα Λημνιά. Για ιστορικούς λόγους μπορεί να αναφερθεί ότι περί τα τέλη της δεκαετίας του 1920, εγκαθίσταται στο Βάρος της Λήμνου από τον επιχειρηματία Ζαβαλάκη (με την βοήθεια γάλλων τεχνικών), οργανωμένος αμπελώνας και σύγχρονο οινοποιείο-αποσταγματοποιείο, το οποίο έγινε γνωστό για την παραγωγή εκλεκτών κρασιών (ακόμα και αφρωδών), αλλά και αποσταγμάτων.

Περί τα μέσα της δεκαετίας του 1930, ιδρύεται ο πρώτος αμπελουργικός και οινοποιητικός συνεταιρισμός, ο οποίος συγκεντρώνει τα σταφύλια του νησιού για λογαριασμό των παραγωγών. Το 1958 χτίζεται το πρώτο ιδιόκτητο συνεταιριστικό οινοποιείο και αρχίζει πλέον η συστηματική γλευκοποίηση και οινοποίηση των πρώτων κρασιών.

Μέχρι τα μέσα περίπου του 1990 η ΕΑΣ Λήμνου παραμένει ο μοναδικός οινοποιός, που συγκεντρώνει τα σταφύλια του νησιού και τα οινοποιεί για λογαριασμό των παραγωγών. Αργότερα εμφανίζονται τα πρώτα ιδιωτικά οινοποιεία, τα οποία αρχίζουν να δραστηριοποιούνται στο νησί παράλληλα με την ΕΑΣ Λήμνου.

Σήμερα στη Λήμνο υπάρχουν εννέα οργανωμένα και αδειοδοτημένα οινοποιεία, τα οποία παίζουν ένα σημαντικό ρόλο στην οικονομία του νησιού μαζί με την ΕΑΣ Λήμνου και δραστηριοποιούνται εμπορικά τόσο στην εσωτερική αγορά, όσο και εκτός νησιού. Το προϊόν έχει καθιερωθεί στη συνείδηση του καταναλωτή ως ένα προϊόν υψηλής και σταθερής ποιότητας.

Επίσης αξίζει να αναφερθεί ο σημαντικός ρόλος της αμπελοκαλλιέργειας και των αμπελοοικινών προϊόντων, πέραν του κρασιού, στην καθημερινότητα των κατοίκων της Λήμνου και στη σημερινή εποχή. Παράγονται πετιμέζι (συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιού), σταφίδες και τσίπουρο από Μοσχάτο Αλεξανδρείας τόσο για προσωπική κατανάλωση, όσο και σε επίπεδο παραγωγής και εμπορίας από οργανωμένες βιοτεχνίες. Τα προϊόντα της αμπέλου είναι άμεσα συνδεδεμένα λοιπόν με τη διατροφή των κατοίκων.

### **Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση**

Στη Λήμνο η μέση μηνιαία ηλιοφάνεια είναι υψηλή, 227,8 hr, καθιστώντας ευκολότερη την ολοκληρωμένη ωρίμανση των αμπελιών. Η ετήσια βροχόπτωση είναι σχετικά χαμηλή (474 mm/yr), όμως η ύπαρξη ασθενών βροχοπτώσεων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, σε συνδυασμό με την υψηλή σχετική υγρασία (71%), παρέχουν στο φυτό το απαραίτητο νερό για να αναπτυχθεί. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι από τις χαμηλότερες των ελληνικών νησιών, ενώ η μέση μέγιστη κατά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο είναι 29 και 28,2 C αντίστοιχα, που δεν προκαλεί ακραίες συνθήκες καύσωνα. Η έλλειψη άλλωστε μεγάλων κλίσεων στο έδαφος και η απορροφητικότητα του εδάφους δημιουργούν κατάλληλες συνθήκες για την ύπαρξη διαθέσιμης υγρασίας κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. Προς αυτή την κατεύθυνση σημαντικό ρόλο παίζει και η σύσταση των εδαφών, ηφαιστειογενή, λεπτόκοκκα και βαθιά ως επί το πλείστον, που επιτρέπουν τη διείσδυση του ριζικού συστήματος σε μεγάλο βάθος, ώστε το πρέμνο να αποκτήσει αυτονομία ως προς τις υδατικές του ανάγκες. Η καλλιέργεια των αμπελιών ξεκινά από το επίπεδο της θάλασσας και φτάνει μέχρι τα 300 περίπου μέτρα. Τα εδάφη είναι ως επί το πλείστον ηφαιστειογενή, ελαφρώς όξινα, καλά αποστραγγιζόμενα ακόμα και στα σημεία όπου δεν υπάρχουν μεγάλες κλίσεις, πλούσια σε μεταλλικά στοιχεία και Κάλιο. Ειδικά το Κάλιο συντελεί στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών και στην αύξηση της περιεκτικότητάς τους σε σάκχαρα, με αποτέλεσμα την παραγωγή γλυκών οίνων ποιότητας. Τα ατελώς αποστραγγιζόμενα εδάφη αποφεύγονται από τους αμπελουργούς κυρίως για την αποφυγή μυκητολογικών ασθενειών, άλλωστε προορίζονται για άλλου είδους, περισσότερο υδροβόρες καλλιέργειες. Προτιμώνται εδάφη σχετικά φτωχά, που δεν προορίζονται για καλλιέργεια δημητριακών ή άλλων φυτών που παραδοσιακά καλλιεργούνται στο νησί, με προσανατολισμό και διάταξη τέτοιες που να επιτρέπουν τον καλό αερισμό του φυλλώματος. Τα παραπάνω θεωρούνται ιδιαίτεροι κλιματικοί παράγοντες που παίζουν σημαντικό ρόλο στον χαρακτήρα του τελικού προϊόντος.

Οι καλλιεργητικές πρακτικές προσανατολίζονται στην προσαρμογή του αμπελιού στο περιβάλλον. Τα φυτά φυτεύονται με πυκνότητα περίπου 350-400 φυτών/στρέμμα, και καλλιεργούνται σε κυπελλοειδές σχήμα, σε απόσταση 40-45 cm από το έδαφος, για να μην επηρεάζονται από τους δυνατούς ανέμους που επικρατούν στο νησί αλλά παράλληλα να αερίζονται σωστά. Το κλάδεμα είναι βραχύ (1-2 οφθαλμοί) και η μέση παραγωγικότητα κυμαίνεται περίπου στα 1000 kg/στρέμμα ή 3 kg/πρέμνο. Οι καλλιεργητές επιδεικνύουν μεγάλη μέριμνα στη διαχείριση του φυλλώματος κατά τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου του αμπελιού, εκμεταλλευόμενοι τους βόρειους ανέμους που επικρατούν στην περιοχή, αραιώνοντας τις κληματίδες ή τα φύλλα όπου αυτό απαιτείται ώστε να μη δημιουργούνται ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη ασθενειών (ιδιαίτερα αρχές Ιούνη και πριν τον τρυγητό), χωρίς να απογυμνώνουν το φυτό για το φόβο εγκαυμάτων από τον δυνατό καλοκαιρινό ήλιο. Άρδευση των αμπελώνων δεν πραγματοποιείται. Η χρήση παρασκευασμάτων είναι περιορισμένη (3-4 ψεκασμοί το χρόνο), ενώ ιδιαίτερης αναφοράς χρήζει το γεγονός ότι το 25-30% της συνολικής παραγωγής προέρχεται από αμπελώνες που καλλιεργούνται με πιστοποιημένες μεθόδους βιολογικής γεωργίας. Ο τρύγος ξεκινά τέλος Αυγούστου και ολοκληρώνεται αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου.

#### *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.Ο.Π. Μοσχάτος Λήμνου. Τα ηφαιστειογενή εδάφη της Λήμνου είναι ο κορυφαίος τόπος όπου ξεδιπλώνονται τα χαρίσματα της ποικιλίας. Εκεί άλλωστε το **Μοσχάτο Αλεξανδρείας** δίνει τους οίνους ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου με τα τυπικά γνωρίσματα της ποικιλίας: το φρουτώδες άρωμα, με νότες βερίκοκου και μέντας, το πλούσιο σώμα (σε σχέση με τα υπόλοιπα μοσχάτα) και τη στρογγυλή παρουσία στο στόμα.

#### *Αιτιώδης αλληλεπίδραση:*

Οι παράγοντες που συντελούν στην μοναδικότητα του προϊόντος όπως εκφράζεται από τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά είναι η τεχνική της αμπελοκαλλιέργειας όπως έχει διαμορφωθεί στο πέρασμα των χρόνων, το ιδιαίτερο κλίμα του νησιού, και η σύσταση του εδάφους. Αξίζει να τονιστεί εδώ η προσαρμογή της καλλιεργητικών τεχνικών στις κλιματικές συνθήκες του νησιού, όπως αναφέρθηκαν παραπάνω.

## 8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ

### Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
Άρθρο 6 παράγραφος 4α του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».	

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>Άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».</p>	

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p><b>Παραδοσιακές Ενδείξεις</b>          Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.          Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Μοσχάτος Λήμνου είναι οι παρακάτω:          ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ/ Vin de vignobles isolaires.</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση Καταχώρησης
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία



**VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ****1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών  Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124171 ,+30 210 2124289,+302102124287
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u249@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ****3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Δεσμός:</i>	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
----------------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:****5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**