

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Λήμνος (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΛΗΜΝΟΥ ΣΥΝ. Π.Ε. Union of Agricultural Cooperatives of Limnos
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Συνεταιρισμός
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 81400 Μύρινα Λήμνου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302254022212
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 2254022296
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	keosoe@otenet.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Ι. ΣΑΒΒΟΓΛΟΥ - Π. ΤΣΙΒΟΛΑΣ Ο.Ε. 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>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 81400 Κάσπακας Λήμνου Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 2254023554
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ ΠΕΤΡΟΣ Θ. Ο.Ε. CHATZIGEORGIOU PETROS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 81401 Καρπάσι Λήμνου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 2254031082
Τηλεομοιοτυπία:	+30 2254031155
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Π. ΒΑΣΤΑΡΔΟΣ - ΧΩΝΑΣ & ΣΙΑ Ο.Ε. P. VASTARDOS - CHONAS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 81401 Καμίνια Λήμνου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 2254091100
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΡΕΜΜΥΔΑΣ & ΣΙΑ Ε.Ε. IOANNIS KREMMYDAS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ετερόρρυθμος Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό

	81400 Πεδινό Λήμνου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 2254092636, +302254092316
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):	Προσωπική Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 81400 Κοντιάς Λήμνου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 2254051056
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):	Προσωπική Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 81400 Μύρινα Λήμνου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 2254023261
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΓΚΑΡΑΛΗΣ Κ. ΕΜΜΑΝΟΥΗΛ GKARALIS EMMANOUIL
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Προσωπική Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 81400 Άγιος Δημήτριος Λήμνου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 2254061884
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	N. ΚΟΥΚΟΥΛΗΘΡΑΣ & ΥΙΟΙ Ο.Ε. N. ΚΟΥΚΟΥΛΙΘΡΑΣ & SONS
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 81401 Αττική Λήμνου Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 2254031207, +302254031470
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 3237943
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	seo@wine.org.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΟΠ ΛΗΜΝΟΣ.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα 243/18-3-1982
<i>Νομική αναφορά</i>	Βασιλικό Διάταγμα 502/16-7-1971
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα 130/8-12-2011
<i>Νομική αναφορά</i>	Προεδρικό Διάταγμα 320/7-8-1995
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 396584/9-10-1995
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση 206989/22-12-2011

**V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ**

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Λήμνος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Limnos (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

**1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

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

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος

<b>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</b>
<b>1. Οίνος λευκός ξηρός</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.</li><li>- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % vol.</li><li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.</li><li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: Μέγιστη 9,0*</li><li>- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5</li><li>- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη χιλιοστό-ισοδύναμα ανά λίτρο (meq/L): Μέγιστη 18</li><li>- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l</li></ul>
<b>2. Οίνος λευκός ημίξηρος</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.</li><li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.</li><li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**</li><li>- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,5</li><li>- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε χιλιοστό-ισοδύναμα ανά λίτρο (meq/L) : Μέγιστη 18</li></ul>

- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l \*\*\*

### 3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 17,5 – 45,0 g/l
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε χλιοστό-ισοδύναμα ανά λίτρο (meq/L): Μέγιστη 18
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l

-

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

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

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

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

#### 1. Οίνος λευκός ξηρός

1. Όψη: Λαμπερό χρώμα με κιτρινοπράσινες ανταύγειες.
2. Οσμή: Έντονα σύνθετα αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών, κυρίως τριαντάφυλλου-χαρακτηριστικού της ποικιλίας και νότες βερίκοκου και μέντας.
3. Γεύση: Το στόμα είναι γεμάτο και πληθωρικό, αφήνει μια χαρακτηριστική για την ποικιλία αίσθηση γλυκύτητας ακόμα και σε ξηρά κρασιά. Μεστή, φρουτώδης επίγευση με ικανοποιητική διάρκεια.

#### 2. Οίνος λευκός ημίξηρος

1. Όψη : Χρυσοαφί-πρασινωπό χρώμα.
2. Οσμή : Πλούσιος οίνος με αρώματα φρούτων & ανθέων
3. Γεύση : Πλούσιο σώμα και επίγευση με ικανοποιητική διάρκεια.

#### 3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

1. Όψη: Κίτρινο-χρυσό χρώμα.
2. Οσμή: Πλούσια αρώματα φρούτων & ανθέων.
3. Γεύση: Πλούσιο σώμα σε ισορροπία με τη γλυκύτητα. Διάρκεια στην επίγευση.

## Οίνος Ερυθρός ξηρός

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 12,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l

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

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

1. Όψη: Ρουμπινί ερυθρό χρώμα με ανταύγειες που διαφέρουν ανάλογα με την παλαίωσή του.
2. Οσμή: Σύνθετα αρώματα κόκκινων φρούτων και αποξηραμένων λουλουδιών, κανέλας, θυμαριού και πιπεριού. Ιδιαίτερος αρωματικός χαρακτήρας.
3. Γεύση: Το στόμα είναι μεστό, χωρίς μεγάλο όγκο, αλλά με ευχάριστες και ισορροπημένες τανίνες και ικανοποιητική οξύτητα. Φρουτώδης επίγευση με διάρκεια.

## Οίνος Λιαστός

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα πριν το λιάσιμο των σταφυλιών: 220 g/L
- Ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα μετά το λιάσιμο των σταφυλιών: 320 g/L.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 18% vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10 % vol.
- Ελάχιστη περιεκτικότητα του οίνου σε σάκχαρα: 80 g/l
  - Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,5
  - Μέγιστη πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : 1,8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l.

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

**Όψη:** Ερυθρό χρώμα με καστανές-χαλκόχρωμες ανταύγειες.  
**Οσμή:** Αρώμα αποξηραμένων κόκκινων φρούτων, μαρμελάδας από σταφύλι, καραμέλας και κανέλας με νότες τριαντάφυλλου.  
**Γεύση:** Πλούσιο στόμα, πληθωρικό, με ψηλή οξύτητα σε ισορροπία με τη γλυκύτητα. Μαλακές, ευχάριστες τανίνες. Επίγευση με μεγάλη διάρκεια.

## Οίνος Λικέρ

### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

- Ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα πριν το λιάσιμο των σταφυλιών: 220 g/L
- Ελάχιστος περιεκτικότητα σε σάκχαρα μετά το λιάσιμο των σταφυλιών: 320 g/L.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 21 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22.0 %vol.
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Μέγιστη πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε χιλιοστό-ισοδύναμα ανά λίτρο (meq/l): 30
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

**Όψη:** Ερυθρό χρώμα με χαλκόχρωμες ανταύγειες.  
**Οσμή:** Πολύπλοκο άρωμα αποξηραμένων κόκκινων φρούτων, δαμάσκηνου, βύσσινου, κανέλας με νότες τριαντάφυλλου.  
**Γεύση:** Πλούσιο στόμα, πληθωρικό, με ευχάριστη οξύτητα και . Μαλακές, ευχάριστες τανίνες. Επίγευση με μεγάλη διάρκεια.

## 3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

### α. Στοιχείο α)

Οίνος φυσικώς γλυκός

Οίνος γλυκός φυσικός

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ)



## b. Στοιχείο β)

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

**4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

## a. Οινολογικές πρακτικές

## Οινοποίηση λευκών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο λευκός οίνος Π.Ο.Π. Λήμνος παράγεται με τη μέθοδο της λευκής οινοποίησης. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία που βρίσκονται στη νήσο Λήμνο, τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών δεν επιτρέπεται να γίνεται με συνεχή πιεστήρια η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20°C.</p>	

## Οινοποίηση ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Για την παραγωγή του ερυθρού οίνου ΠΟΠ Λήμνος εφαρμόζεται η κλασική μέθοδος της ερυθράς οινοποίησης, απαγορευμένης της εφαρμογής άλλων μεθόδων και ειδικότερα εκείνων που είναι γνωστές με τους όρους θερμοοινοποίηση και συνεχής οινοποίηση. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε οινοποιεία που βρίσκονται στη νήσο Λήμνο και είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας.</p>	

## Οινοποίηση οίνων από λιαστά σταφύλια

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο <b>οίνος από λιαστά σταφύλια / λιαστός</b> παράγεται χωρίς εμπλουτισμό από υπερώριμα σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. 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, προϊόντα απόσταξης ή αποστάγματα. Η γλυκοποίηση των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε οινοποιεία που βρίσκονται στη νήσο Λήμνο και είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας.</p>	

### Οινοποίηση οίνου λικέρ από λιαστά σταφύλια

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο <b>οίνος λικέρ από λιαστά σταφύλια</b> παράγεται από τον οίνο από λιαστά σταφύλια με προσθήκη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ουδέτερης αλκοόλης οινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης που προέρχεται από απόσταξη σταφίδων, με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% vol.</li> <li>- Προϊόντος απόσταξης οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% vol και όχι ανώτερο από 86% vol.</li> <li>- Μίγματος ενός από τα προϊόντα των δύο ανωτέρω περιπτώσεων με γλεύκος λιασμένων σταφυλιών από τις ίδιες ποικιλίες παραγωγής του οίνου από λιαστά σταφύλια.</li> <li>- Αποστάγματος οίνου με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% vol και όχι ανώτερο από 86% vol.</li> <li>- Αποστάγματος σταφίδας με αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο όχι κατώτερο από 52% vol και κατώτερο από 94,5% vol.</li> </ul> <p>Η προσθήκη των ανωτέρω προϊόντων γίνεται μέχρι την 31η Μαΐου του αμέσως επομένου της παραγωγής έτους. Η γλυκοποίηση των σταφυλιών, η οινοποίηση και η επεξεργασία των οίνων πραγματοποιούνται αποκλειστικά σε οινοποιεία που βρίσκονται στη νήσο Λήμνο και είναι κατάλληλα εξοπλισμένα για την εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας.</p>	

### Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των λευκών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>1. Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς οίνους Π.Ο.Π. Λήμνος (Limnos) πρέπει:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.</li> </ul> <p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς οίνους Π.Ο.Π. Λήμνος (Limnos) πρέπει:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- οι οίνοι να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.</li> </ul> <p>2. Για την παραγωγή ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ( ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ).</p> <p>Η γλύκανση των οίνων επιτρέπεται τουλάχιστον δύο (2) μήνες μετά την απολάσπωση τους.</p>	

### Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για ερυθρούς οίνους Π.Ο.Π. Λήμνος (Limnos) πρέπει οι οίνοι :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.</li> </ul> <p>Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς οίνους Π.Ο.Π. Λήμνος (Limnos) πρέπει οι οίνοι:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.</li> </ul>	

### Ειδικές οινολογικές για την παραγωγή των οίνων από λιαστά σταφύλια/ λιαστό και οίνου λικέρ από λιαστά σταφύλια

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Για τους οίνους από λιαστά σταφύλια/ λιαστό και οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια ο ελάχιστος χρόνος υποχρεωτικής οξειδωτικής παλαίωσης, που πραγματοποιείται κατά την παραμονή του οίνου σε δρύινα βαρέλια, είναι τουλάχιστον 24 μήνες.</p> <p>Στα γλεύκη και στους οίνους από <b>λιαστά σταφύλια/ λιαστό και οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια</b> μπορεί να εφαρμόζονται οινολογικές πρακτικές και κατεργασίες που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις και δεν επιτρέπεται:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>α. Ανάμειξη των οίνων από λιαστά σταφύλια/ λιαστός και λικέρ από λιαστά σταφύλια μεταξύ τους.</li> <li>β. Προσθήκη καραμελοχρώματος και οποιασδήποτε άλλης χρωστικής ουσίας.</li> <li>γ. Προσθήκη αλκοόλης ή προϊόντων απόσταξης στον οίνο από λιαστά σταφύλια.</li> </ul>	

### Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους. Οι αμπελώνες δεν αρδεύονται εκτός από περιόδους έντονης και αποδεδειγμένης ξηρασίας που δύναται να υποβαθμίσει την παραγωγή και να ζημιώσει το φυτικό κεφάλαιο. Οι καλλιεργητικές πρακτικές προσαρμόζονται στην προσαρμογή του αμπελιού στο περιβάλλον. Τα φυτά φυτεύονται με πυκνότητα περίπου 350-400 φυτών/στρέμμα, και καλλιεργούνται σε κυπελλοειδές ή γραμμικά σχήματα, 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). 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 εγκυμμάτων από τον δυνατό</p>	

καλοκαιρινό ήλιο. 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.

## **b. Μέγιστες αποδόσεις**

### **Μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( ΗΑ )**

#### *Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) για την ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια και για την ποικιλία Λημνιό (Καλαμπάκι) τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

### **Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο**

#### *Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 66 hl τελικού προϊόντος για τους **ερυθρούς οίνους** και για τους **λευκούς οίνους** 72 hl τελικού προϊόντος.

### **Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο**

#### *Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( ΗΑ ) σε τελικό προϊόν για τον οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια δεν υπερβαίνει τα 58 HL.

### **Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο**

#### *Μέγιστη απόδοση*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( ΗΑ ) σε τελικό προϊόν για τον οίνο από λιαστά σταφύλια/ λιαστός δεν υπερβαίνει τα 50 HL.

## **5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Λήμνος καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 502/16.7.1971 (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971) και στη συνέχεια με το Προεδρικό Διάταγμα 243/ 18.3.1982 (ΦΕΚ 39/Α/29.3.1982) το οποίο τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα 320 /7.8.1995 (ΦΕΚ 175/Α/22.8.1995 ) και το Π.Δ. 130/8.12.2011(ΦΕΚ 260/Α/13.12.2011). Η αμπελουργική ζώνη ΠΟΠ 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
Limnio N

## c. Άλλες ποικιλίες:

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

## Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

**Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:****A. Ιστορικός 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 και να περιορίσει την καλλιέργεια του σε μια ξερή κα βραχύωδη περιοχή από την οποία μετονομάστηκε Καλαμπάκι αφού καλαμπάκι σημαίνει βράχος.

Χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι σε καταμέτρηση που είχε γίνει το 1947, βρέθηκε ότι καλλιεργούνταν 7000 στρέμματα της ποικιλίας Λημνίου και 5000 στρέμματα Μοσχάτο Αλεξανδρείας, ενώ σήμερα καλλιεργούνται 7000 στρέμματα Μοσχάτο και 400 περίπου στρέμματα Λημνίου. 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.

#### **Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός**

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 στίπουρο 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.

#### **Γ. 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 ιδιαίτερο κλιματικό παράγοντες που παίζουν σημαντικό ρόλο στον χαρακτήρα του τελικού προϊόντος.

#### **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. Λήμνου.

#### **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 και γεωγραφικό περιβάλλον για τον οίνο από λιαστά σταφύλια

#### **Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:**

##### **Α. Ιστορικός 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 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 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 και να περιορίσει την καλλιέργεια του σε μια ξερή κα βραχώδη περιοχή από την οποία μετονομάστηκε Καλαμπάκι αφού καλαμπάκι σημαίνει βράχος.

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.

Οίνος από λιαστά σταφύλια παρασκευαζόταν σε επίπεδο χωρικής οινοποίησης στο νησί για προσωπική κατανάλωση, ενώ η εμπορική εκμετάλλευση ήταν περιορισμένη. Οι πρώτες αναφορές για την εμπορική εκμετάλλευση γλυκού οίνου χωρίς προσθήκη αλκοόλης γίνονται τη δεκαετία του 1950. Επιλέγονται υπερώριμα σταφύλια όψιμης συγκομιδής και υψηλού σακχαρικού τίτλου (17-18 βαθμούς Be), και ο οίνος που παράγεται, λόγω ατελούς ζύμωσης έχει περιεκτικότητα σε σάκχαρα περίπου 100 gr/L. Αρχικά, το λιάσιμο των σταφυλιών αποσκοπούσε στην παραγωγή σταφίδας η οποία απέφερε περισσότερο κέρδος από το κρασί. Γίνονται όμως πειραματικές οινοποιήσεις από τεχνικούς του υπουργείου Γεωργίας, όπου διαπιστώνεται η δυνατότητα παραγωγής οίνων ποιότητας με αυτή την τεχνική. Η πρώτη κυκλοφορία εμφιαλωμένου οίνου από λιαστά σταφύλια στη Λήμνο γίνεται το 2000 από ιδιωτικό οινοποιείο και η ΕΑΣ Λήμνου ακολουθεί αργότερα. Σήμερα, κυρίως λόγω της ιδιαιτερότητας του προϊόντος, η συνολική παραγωγή οίνων από λιαστά σταφύλια αποτελεί πολύ μικρό ποσοστό της παραγωγής (περίπου 1%).

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.

## **Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός**

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.

## **Γ. 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.

### *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. Λήμνου.

### *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 και γεωγραφικό περιβάλλον για τον οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια

### *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

#### **A. Ιστορικός δεσμός**

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

Ο Όμηρος αναφέρει στην Ιλιάδα, ότι κατά τη διάρκεια του Τρωικού 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 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 και να περιορίσει την καλλιέργεια του σε μια ξερή κα βραχώδη περιοχή από την οποία μετονομάστηκε Καλαμπάκι αφού καλαμπάκι σημαίνει βράχος.

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.

Η παραγωγή οίνων liqueur στη Λήμνο ξεκινά στις αρχές της δεκαετίας του 1930. Ντόπιοι έμποροι συνέλεξαν τα σταφύλια από τους παραγωγών και στις εγκαταστάσεις τους παρασκεύαζαν γλυκό κρασί (το λεγόμενο μιστέλι) για λογαριασμό εταιρειών της ηπειρωτικής Ελλάδας. Η μέθοδος που χρησιμοποιούσαν ήταν η εξής: Αφού συνέθλιβαν τα σταφύλια σε χειροκίνητα θλιπτήρια τα πιέζαν για την εξαγωγή του χυμού επίσης σε χειροκίνητες πρέσες. Στον παραγόμενο χυμό, που αποθηκεύονταν σε ξύλινες δεξαμενές των 500 L αμέσως προσέθεταν απόσταγμα (προϊόν απόσταξης στεμφύλων ή οίνου) το οποίο προμηθεύονταν από τις εταιρείες για τις οποίες παρασκεύαζαν το κρασί, περιεκτικότητας 70-80 % vol, ώστε να προκύψει τελικό προϊόν περιεκτικότητας 15-20 % vol. Το προϊόν αφήνονταν περίπου μια εβδομάδα στις δεξαμενές για να καθιζάνουν οι οινολάσπες και θειώνονταν με προσθήκη μεταδιθειώδους καλίου. Ακολουθούσε μετάγγιση σε δεξαμενές των 500 L πάλι, που γεμίζονταν πλήρως. Το έτοιμο κρασί αποστέλλονταν με πλοιάρια στην ηπειρωτική Ελλάδα όπου είτε καταναλώνονταν αυτούσιο σαν λικέρ, είτε χρησιμοποιούνταν ως γλυκαντικό για την παρασκευή προϊόντων τύπου μπράντυ. Σταδιακά, και ανάλογα με τις απαιτήσεις της αγοράς, αρχίζει να γίνεται και παραγωγή οίνων γλυκών φυσικών (vin doux naturel), με την προσθήκη αποστάγματος κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης.

Τη δεκαετία του 1940 παρουσιάζεται μια κάμψη της παραγωγής γλυκών κρασιών λόγω της Κατοχής και του Εμφυλίου, αλλά από το 1950 και μετά συνεχίζεται η ίδια διαδικασία όπως προπολεμικά. Η αυξανόμενη ζήτηση κρασιού από τη Λήμνο



οδήγησε στα τέλη της δεκαετίας του 1950 στην ίδρυση του συνεταιριστικού οινοποιείου στο λιμάνι της Μύρινας, οπότε αρχίζει η οργανωμένη οινοποίηση στη Λήμνο, και η εντατικοποίηση της αμπελοκαλλιέργειας. Η επιλογή του λιμανιού για την ανέγερση του οινοποιείου γίνεται για να διευκολυνθεί η φόρτωση πλοίων με γλυκό κυρίως κρασί. Μέχρι τη δεκαετία του 1990 περίπου το 50 % της παραγωγής είναι οίνος γλυκός που πωλείται σε εταιρείες παραγωγής αποσταγμάτων και εξαγωγικές εταιρείες εμφιάλωσης.

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.

#### **Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός**

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 στίπουρο 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.

#### **Γ. 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 αμπελοουργούς 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.

#### **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. Λήμνου.

#### **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**

**Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
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».

## Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στην εθνική νομοθεσία
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>A. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b>          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), στο άρθρο 1 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»</li> <li>- «ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> <li>- «ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> </ul> <p>Σύμφωνα με την αριθ. 206989/22-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΛΗΜΝΟΣ» στην παράγραφο 8 αναφέρεται:</p> <p>Οι ενδείξεις παλαίωσης των οίνων από λιαστά σταφύλια/ λιαστός και λικέρ από λιαστά σταφύλια αναγράφονται ως εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Εσοδεία Υ, όταν πρόκειται για μια μόνο εσοδεία του έτους Υ και εφόσον έχει συμπληρωθεί ο χρόνος της ελάχιστης υποχρεωτικής οξειδωτικής διετούς παλαίωσης.</li> <li>- Χ ετών παλαίωση, όπου Χ τα έτη της ελάχιστης προαιρετικής οξειδωτικής παλαίωσης, τα οποία ορίζονται σε 4, 8, 12, 16 και επόμενα, με διαφορά τεσσάρων ετών μεταξύ τους. Σε περιπτώσεις ανάμιξης οίνων διαφορετικών ετών παλαίωσης αναγράφονται τα έτη του οίνου που έχει υποστεί μικρότερης διάρκειας παλαίωση.</li> </ul> <p><b>B. Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b>          Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των λευκών και ερυθρών οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).</p> <p><b>Γ. Αναγραφή στην επισήμανση του έτους εμφιάλωσης</b></p> <p>Σύμφωνα με την αριθ. 206989/22-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΛΗΜΝΟΣ» στην παράγραφο 8 αναφέρεται: : «Η αναγραφή του έτους εμφιάλωσης στην ετικέτα είναι υποχρεωτική».</p> <p><b>Δ. Επισήμανση και παρουσίαση των οίνων</b></p> <p>Σύμφωνα με την αριθ. 206989/22-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΛΗΜΝΟΣ» στην παράγραφο 8 αναφέρεται:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Οίνος «Λιαστός»/από λιαστά σταφύλια (vin Liastos/vin de raisins passerillés) προκειμένου για τον οίνο από λιαστά σταφύλια.</li> <li>- Οίνος «λικέρ από λιαστά σταφύλια» (vin de liqueur de raisins passerillés) προκειμένου για οίνο λικέρ από λιαστά σταφύλια.</li> </ul> <p><b>Ε. 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 Λήμνος είναι οι παρακάτω:</p> <p><b>ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΥΣ)          ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignobles insulaires, ΛΙΑΣΤΟΣ / LIASTOS/ vin de paille</b></p>	

Παλαίωση στην οριοθετημένη περιοχή

Σύμφωνα με την αριθ. 206989/22-12-2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΛΗΜΝΟΣ» στην παράγραφο 6 αναφέρεται:

«Όλη η φάση της οξειδωτικής παλαίωσης, όσα χρόνια και εάν διαρκέσει, λαμβάνει χώρα στη νήσο Λήμνος».

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Αίτηση Τροποποίησης

Περιγραφή:

Αίτηση Καταχώρισης

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία ΠΟΠ Λήμνος

**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 2102124171 ,+302102124289,+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**