

**Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος****I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ**

Χαλκιδική (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ Α.Ε. EVAGELOS TSANTALIS S.A.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 63080 Άγιος Παύλος, Χαλκιδικής Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 23990 76100
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 23990 61446
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	webmaster@tsantali.gr

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Προδιαγραφή Χαλκιδική.doc

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 296419/5.1.1995
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 201568/2.12.2011
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 378968/20.7.1995
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 387427/11.9.2000

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Χαλκιδική (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Halkidiki (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:	Άρθρο 73 παρ. 1 στοιχείο γ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

### 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

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

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

##### 1. Οίνος λευκός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11 % Vol.

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11% Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Μέγιστη 9,0\*

- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08

- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

##### 2. Οίνος λευκός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5\*\*

- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08

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

### 3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

-Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45

- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.08

- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο 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

Χρώμα κρυστάλλινο, αχυρόξανθο με πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη διακρίνουμε αρώματα λευκών λουλουδιών και λευκόσαρκων φρούτων (ροδάκινο και πράσινο μήλο). Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από τραγανή οξύτητα και μεγάλης διάρκειας επίγευση.

### 2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Χρώμα κρυστάλλινο, αχυρόξανθο με πράσινες ανταύγειες. Στη μύτη διακρίνουμε αρώματα λευκών λουλουδιών και λευκόσαρκων φρούτων. Στο στόμα είναι φρουτώδες και ισορροπημένο.

### 3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Χρώμα ανοιχτό κίτρινο. Στη μύτη διακρίνουμε αρώματα λευκών λουλουδιών και λευκόσαρκων φρούτων. Στο στόμα τα σάκχαρα δένουν αρμονικά με την οξύτητα δίνοντας ευχάριστη γλυκιά γεύση.

## Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

### 1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

- - Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % Vol

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l )]: Μέγιστη 9,0\*

- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2

- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

## 2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L\*\*\*

### 1. 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- 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

\*\*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 Ερυθρός ξηρός

Χρώμα βαθύ ερυθρό. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών που επιτείνονται με τον αερισμό του οίνου. Το στόμα είναι μαλακό με βελούδινη υφή και διάρκεια στην επίγευση.

#### 2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Χρώμα ερυθρό. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Το στόμα είναι μαλακό με βελούδινη υφή και ευχάριστη επίγευση.

#### 1. 3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Χρώμα ερυθρό. Στη μύτη διακρίνονται αρώματα κόκκινων φρούτων. Το στόμα είναι μαλακό με ισορροπημένη γλυκιά επίγευση.

**Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος**

**Αναλυτικά χαρακτηριστικά:****1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

- 
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

**3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο 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 Ερυθρωπός ξηρός**

: Βαθύ ροζέ χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Στην μύτη διακρίνονται αρώματα κόκκινων φρούτων με τη φράουλα και το βύσσινο να κυριαρχούν στην αρωματική παλέτα. Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από τραγανή οξύτητα και μεγάλης διάρκειας επίγευση.

**2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

Βαθύ ροζέ χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Στην μύτη διακρίνονται αρώματα κόκκινων φρούτων. Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από ισορροπία και ευχάριστη γλυκιά επίγευση.

**3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

Ροζέ χρώμα με ιώδεις ανταύγειες. Στην μύτη διακρίνονται αρώματα λουλουδιών και κόκκινων φρούτων. Τα αρώματα της μύτης διακρίνονται και στο στόμα, το οποίο χαρακτηρίζεται από ισορροπία και ευχάριστη γλυκιά γεύση.

**3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ****a. Στοιχείο α)**

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
---------------

**b. Στοιχείο β)**

Πύργος
Ορεινός αμπελώνας
Ορεινό κτήμα
Μοναστήρι
Μετόχι
Κτήμα
Κάστρο
Κάβα
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπταυλη

**4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ****a. Οινολογικές πρακτικές****Οινοποίηση λευκών οίνων**

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Χαλκιδική παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p>Για την παραγωγή λευκών οίνων όταν συμμετέχουν σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ροδίτης, και Ασύρτικο θα πρέπει να χρησιμοποιούνται σε ποσοστά</p>	

διαφορετικά από αυτό, με τα οποία μετέχουν στην ποικιλιακή σύνθεση του λευκού οίνου ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα.

### Οινοποίηση ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Χαλκιδική παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p> <p>Για την παραγωγή ερυθρών οίνων όταν συμμετέχουν σταφύλια των ποικιλιών Λημιό και Cabernet Sauvignon θα πρέπει να χρησιμοποιούνται σε ποσοστά διαφορετικά από αυτό, με τα οποία μετέχουν στην ποικιλιακή σύνθεση του ερυθρού οίνου ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα.</p>	

### Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Χαλκιδική παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p>	

### Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Για την παραγωγή ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις ( ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)</p>	

### Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.</p>	

**b. Μέγιστες αποδόσεις****Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο****Μέγιστη απόδοση**

α. Για τον λευκό ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: 13000 kg

β. Για τον ερυθρό ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: 12000 kg

γ. Για τον ερυθρωπό, ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο και γλυκό οίνο: η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο δεν πρέπει να υπερβαίνει τις αποδόσεις που έχουν εγκριθεί για τις λευκές και έγχρωμες ποικιλίες από τις οποίες ο οίνος αυτός παράγεται.

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

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 97,5 HL τελικού προϊόντος.

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Χαλκιδική καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 296419/5.1.1995 (ΦΕΚ 6/Β/12.1.1995 ) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ.

378968/20.7.1995 (ΦΕΚ 684/Β/4.8.1995), την αριθ. 387427/11.9.2000 (ΦΕΚ 1179/Β/25.9.2000) και την αριθ. 201568/2-12-2011 (ΦΕΚ2778/Β/2-12-2011)

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Χαλκιδική περιλαμβάνει όλες τις περιοχές του νομού Χαλκιδικής.

**a. Περιοχή NUTS**

GR127	Χαλκιδική
-------	-----------

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

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

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

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON
04. XINOMAVRO



## 02. RODITIS

## b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙV

Viogner B
Moschato Alexandrias B
Sauvignon Blanc B
Merlot N
Chardonnay B
Limnio N
Syrah N
Athiri B
Grenache Rouge N
Ugni Blanc B
Malagousia B

## c. Άλλες ποικιλίες:

**7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

*Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:***A. Ιστορικός δεσμός.**

Για την αρχαϊκή και την κλασική περίοδο έχουμε πολλές πληροφορίες για την καλλιέργεια της αμπέλου και την οινοποιία στη Μακεδονία κυρίως από κείμενα της περιόδου, από παραστάσεις σε νομίσματα κυρίως του 6ου αι π.Χ. και σε μικρότερο βαθμό από παραστάσεις σε αγγεία της κλασικής περιόδου. Σύμφωνα με τις πληροφορίες, υπήρχαν αμπελώνες στη Χαλκιδική (στη Μένδη, Σκιώνη, Άκανθο και στη χερσόνησο του Αγίου Όρους), στη Θάσο, στην Πέλλα και στα Στάγειρα, όπου και ο ίδιος ο Αριστοτέλης διατηρούσε αμπελώνα.

Στον αμπελώνα στη Χαλκιδική, ο πιο ονομαστός οίνος ήταν ο λευκός οίνος Μένδης. Για πολλούς αιώνες συγκαταλεγόταν μέσα στους διάσημους και ιδιαίτερα εμπορικούς ελληνικούς οίνους, ενώ και άλλες περιοχές της Χαλκιδικής ακολουθούσαν με τα κρασιά τους (οίνος Τορώνης και οίνος Ακάνθου). Στη Βυζαντινή εποχή, η αμπελοκαλλιέργεια εδώ βρέθηκε σε μεγάλη άνθηση.

Εξίσου σημαντική, αν όχι σημαντικότερη περιοχή για την οινοπαραγωγή στην περίοδο του Βυζαντίου ήταν η Χαλκιδική. Λόγω των πολλών μονών στο Άγιο Όρος

-πολλών περισσότερων από ότι σήμερα- και της θέσης του κρασιού ως βασικού στοιχείου διατροφής των μοναχών, όλη σχεδόν η Χαλκιδική, τόσο στο νότο, όσο και στα βορειοδυτικά, μέχρι τη σημερινή Καλαμαριά, ήταν γεμάτη από αμπέλια που χρησιμοποιούνταν για οινοπαραγωγή. Η συστηματική καλλιέργεια των αμπελιών είχε ως αποτέλεσμα τον 10<sup>ο</sup> αι. να υπάρχει αφθονία κρασιού στο Άγιο Όρος, να αρχίσει η εμπορία του πρώτα στη Θεσσαλονίκη και αργότερα η μεταφορά του με πλοία σε άλλες περιοχές της Μακεδονίας, στην Κωνσταντινούπολη και σε άλλες χώρες. Το κρασί αποθηκευόταν σε ειδικές αποθήκες μέσα στις μονές, τα βαγεναριά, και σε αντίστοιχες αποθήκες στα μετόχια των μονών σε όλη τη Χαλκιδική.

Από τα παλιά χρόνια, στην αρχαία Ακανθο, στην περιοχή της σημερινής Ιερισσού Χαλκιδικής, υπήρχε η παράδοση της παραγωγής κρασιού, από σταφύλια εκλεκτής ποιότητας. Μάλιστα, το κρασί της περιοχής ήταν γνωστό, όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και πέρα από τα σύνορα αυτής. Σημαντικό ρόλο προς αυτή την κατεύθυνση διαδραμάτισε το λιμάνι της Ιερισσού, που πολλές φορές αποτελούσε σημείο αναφοράς πολλών εμπορικών πλοίων.

Η παραγωγή οίνου στην περιοχή βεβαιώνεται και από το Θουκυδίδη, αλλά και από την παράσταση φύλλων αμπελιού σε σειρά από τετράδραχμά της, που ως ένα βαθμό μαρτυρά τη μεγάλη εξαγωγή του κρασιού, λόγω της πολύ καλής ποιότητάς του. Οι κάτοικοι της Ακάνθου πρέπει κατά παράδοση να ήταν έμπειροι αμπελουργοί, αφού θεός τους τότε ήταν ο Διόνυσος, τον οποίο λάτρευαν και στον οποίο είχαν αφιερώσει ναό και άλσος της περιοχής. Λέγεται, μάλιστα, πως ο οίνος της Ακάνθου ήταν από τους καλύτερους σε ποικιλία που παραγόταν στον ελληνικό χώρο.

Η μεγάλη οικονομική της άνθηση, ήδη από τις αρχές του 6ου αι., επιβεβαιώνεται από την μεγάλη κυκλοφορία των νομισμάτων της και οφείλεται κυρίως στις εξαγωγές του περίφημου "Μενδαίου οίνου".

Το 1992 βρέθηκε στις ακτές της Αλοννήσου αρχαίο ναυάγιο του πέμπτου αιώνα π.Χ. σε βάθος 30 μέτρων που είχε 3000 περίπου αμφορείς με οίνο από τη Μένδη.

Η Χαλκιδική έχει πλούσια ιστορία και μυθολογία με ρίζες που χάνονται στο μακρινό παρελθόν. Σε κάθε γωνιά της, τα αρχαία μνημεία και τα τοπωνύμια μας θυμίζουν την ιστορική πορεία της περιοχής μέσα στο χρόνο. Η Ολυνθος, η Ακανθος, η Άφυτος, η Ποτιδαία ήταν ισχυρές αρχαίες πόλεις. Τα Στάγειρα είναι η πόλη όπου γεννήθηκε, έζησε και δίδαξε ο φιλόσοφος Αριστοτέλης. Ο Αριστοτέλης, ο μεγαλύτερος των φιλοσόφων και διδάσκαλος του Μεγάλου Αλεξάνδρου, έγραψε περίπου 400 κείμενα διαποτισμένα από την ευφυΐα και την πολύπλευρη σκέψη του. Στα Πετράλωνα βρίσκουμε ένα σπήλαιο εξαιρετικής φυσικής ομορφιάς και σπίτι του διάσημου «Αρχάνθρωπου των Πετραλώνων», που έζησε πριν 250.000 χρόνια. Λόγω της αφθονίας ευρημάτων από τις ανασκαφές, η σπηλιά δικαίως ονομάστηκε «το αρχαιότερο φυσικό μουσείο της Ευρώπης». Εντυπωσιακοί σταλαγμίτες, λευκοί κοραλλοειδείς σχηματισμοί και χιλιάδες σταλακτίτες σχηματίζουν πανέμορφες καμάρες έτσι όπως κρέμονται ανάμεσα σε πολύχρωμους πυλώνες.

Από την αρχαιότητα οι αμπελώνες της Χαλκιδικής ήταν διάσημοι για την εξαιρετική ποιότητα κρασιού που παρήγαγαν. Από τα τρία πώδια της Χαλκιδικής το δυτικό (η Κασσάνδρα) όπως και το ανατολικό (Άθως) αναφέρονται σε αρχαία κείμενα ως περιοχές ποιοτικής οινοπαραγωγής. Η Μένδη, η Ακανθος (η σημερινή Ιερισσός) η Άφυτος, τα Στάγειρα (όπου ο Αριστοτέλης φύτεψε το πρώτο, πειραματικό αμπέλι) ήταν ανάμεσα στις πιο διάσημες αμπελουργικές περιοχές της αρχαίας Ελλάδας.

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

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

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

#### **Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.**

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής Π.Γ.Ε. Χαλκιδική απλώνεται σε ολόκληρο το νομό Χαλκιδικής. Η κατά κύριο λόγο μεσημβρινή έκθεση του αμπελώνα, το ανάγλυφο του εδάφους καθώς και η γεινίαση με τη θάλασσα διαμορφώνουν ένα τυπικό μεσογειακό κλίμα που χαρακτηρίζεται από ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι διατηρώντας ένα μεγάλο ημερήσιο θερμομετρικό εύρος. Ο συνδυασμός αυτών των συνθηκών σε συνάρτηση με την ποικιλία των εδαφών καθώς και με τις καλλιεργητικές τεχνικές που εφαρμόζονται στις ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στη Χαλκιδική διαμορφώνουν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του Π.Γ.Ε. Χαλκιδικής.

#### **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. Χαλκιδική.

#### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Χαλκιδική 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

των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

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

### Παρεκκλίσεις

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
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 αμπελοοινικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»	

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

### Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
------------------------	-----------------------

<p><i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i></p>	<p>Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία</p>
<p><i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i></p>	
<p><b>Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</b></p> <p>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 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:</p> <p>-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»          -«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»          -«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»          -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»          -«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</p> <p><b>Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b></p> <p>Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/B/15-6-2005).</p> <p><b>Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις</b></p> <p>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.</p> <p>Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Χαλκιδικής 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 / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΟΙ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles Montageux.</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

<p><i>Περιγραφή:</i></p>
<p>Αίτηση τροποποίησης της προδιαγραφής</p>
<p><i>Περιγραφή:</i></p>
<p>Αίτηση καταχώρησης</p>
<p><i>Περιγραφή:</i></p>
<p>Εθνική νομοθεσία</p>

**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,+30 210 2124287
<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.OIINOY_LIS TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OIINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
----------------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**