

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

Άγιο Όρος (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Ευάγγελος Τσάνταλης Α.Ε. Evangelos Tsantalidis 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 63 080 Άγιος Παύλος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 3226053
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Ιερό κελί Αγίου Ευσταθίου 'Μυλοπόταμος' Iero keli Agiou Efstathiou "Milorotamos"
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ιερά Μονή Αγίου Όρους
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	χωρίς αριθμό χωρίς οδό 63 086 Άγιο Όρος Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 3226053
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 3237943
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	seo@wine.org.gr

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΓΕ Άγιο Όρος.doc

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ.378507/10497/3-9-1990
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ.358771/10497/16-11-1981
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 235298/14.2.2002
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 278460/26.2.2008

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Άγιο Όρος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Mount Athos (en) / Holly Mount Athos (en) / Holly Mountain Athos (en) / Mont Athos (fr) / Άγιο Όρος Άθως (el)
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:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

### 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 γλυκός

<i>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</i>
<p><b>1. Οίνος λευκός ξηρός</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.</li> <li>- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % Vol</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Μέγιστη 9.0*</li> <li>- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5</li> <li>- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1.08</li> <li>- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L</li> </ul> <p><b>2. Οίνος λευκός ημίξηρος</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.</li> <li>- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.</li> <li>- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 17.5**</li> </ul>

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

### **3. Οίνος λευκός γλυκός**

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

\*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**

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

#### **2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

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

#### **3. Οίνος λευκός γλυκός**

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

## Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και γλυκός

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος Ερυθρός 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 4.5 - Μέγιστη 7.0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

#### **2. Οίνος Ερυθρός 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 7.0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L\*\*\*

### **3. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

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

\*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**

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

### **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

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

### **3. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

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

## Οίνος Ερυθρωπός ξηρός και ημίξηρος

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

### **1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

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

### **2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4.5 - Μέγιστη 17.5\*\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7.5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L\*\*\*

\*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**

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

#### **2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

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

## ΟΙΝΟΙ ΛΙΑΣΤΟΙ ΛΕΥΚΟΙ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΟΙ

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος λευκός λιαστός**

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

#### **2. Οίνος ερυθρός λιαστός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 22.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Ελάχιστη (140 g/l )
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ) : Ελάχιστη 3.5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ) : Μέγιστη 1,8
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 400 mg/L

### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος λευκός λιαστός**

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

#### **2. Οίνος ερυθρός λιαστός**

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

## Οίνος ερυθρός λικέρ

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22.0 % Vol

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

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

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

### **3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**

#### **a. Στοιχείο α)**

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΥΣ
ΟΙΝΟΣ ΓΛΥΚΟΣ ΦΥΣΙΚΟΣ

#### **b. Στοιχείο β)**

Πύργος
Μοναστήρι
Μετόχι
Λιαστός
Κτήμα
Κάστρο
Κάβα
Αρχοντικό
Αμπελώνας(ες)
Αμπέλι
Αγρέπταυλη

### **4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ**

#### **a. Οινολογικές πρακτικές**

Οινοποίηση λευκών, λευκών λιαστών, ερυθρών, ερυθρών λιαστών, ερυθρών λικέρ, ερυθρωπών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
Περιγραφή πρακτικής:	
<b>Οινοποίηση λευκών οίνων:</b> Ο λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η	

θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.

**Οινοποίηση λευκών λιαστών οίνων:**

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

**Οινοποίηση ερυθρών οίνων:**

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

**Οινοποίηση ερυθρών λιαστών οίνων:**

Τα σταφύλια λιάζονται για διάστημα μερικών ημερών μέχρι να αποκτηθεί η επιθυμητή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και στη συνέχεια οδηγούνται σε οινοποιήτη για να πραγματοποιηθεί η αλκοολική ζύμωση σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 20-22 °C.

**Οινοποίηση ερυθρών οίνων λικέρ:**

Τα σταφύλια μετά από αποβοστρύχωση και ελαφριά θλίψη οδηγούνται σε οινοποιητές όπου ξεκινά η αλκοολική ζύμωση. Η αλκοολική ζύμωση λαμβάνει χώρα σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες 20-22 °C. Όταν ο οίνος αποκτήσει τα επιθυμητά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, διαχωρίζεται από τα στέμφυλα. Για το σταμάτημα της αλκοολικής ζύμωσης προστίθεται ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης που έχει αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% vol και απομακρύνονται οι ζυμομύκητες με διήθηση.

**Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων:**

Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

## Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<b>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</b>	<b>Ειδική οινολογική πρακτική</b>
<b>Περιγραφή πρακτικής:</b>	
<p>α) Για την παραγωγή ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)</p> <p>β) Ο οίνος Λικέρ παράγεται από γλεύκος σταφυλιών, που έχει υποστεί μερική ζύμωση, με ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 12% Vol. ή οίνο ή μείγμα των παραπάνω στα οποία έχει προστεθεί μεμονωμένα ή σε μείγμα ουδέτερη αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένης της αλκοόλης από απόσταξη σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 96% Vol. ή απόσταγμα οίνου ή σταφίδων με αποκτημένο αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52% Vol. και μέχρι 86% Vol.</p> <p>γ) Ο οίνος Λιαστός παράγεται από γλεύκη σταφυλιών που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή στη σκιά για μερική αφυδάτωση. Τα γλεύκη αυτά οινοποιούνται χωρίς την προσθήκη πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση, γλεύκους ή συμπυκνωμένου ανακαθαρισμένου γλεύκους ή αλκοόλης γεωργικής προέλευσης ή προϊόντων απόσταξης καθώς και χωρίς να έχει γίνει με οποιοδήποτε τρόπο συμπύκνωση του γλεύκους από λιασμένα σταφύλια. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν, προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια σταφύλια που οινοποιήθηκαν.</p>	

## Σύστημα μόρφωσης των πρέμνων

<b>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</b>	<b>Καλλιεργητική πρακτική</b>
<b>Περιγραφή πρακτικής:</b>	
<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*

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια για όλους τους οίνους.

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

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

**5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 358771/10497/16.11.1981 (ΦΕΚ 729/Β/4.12.1981) η οποία τροποποιήθηκε με τις αριθ. 378507/3-9-1990 (ΦΕΚ 609/Β/21.9.1990), αριθ. 235298/14.2.2002 (ΦΕΚ 212/Β/22.2.2002) και αριθ. 278460/26.2.2008 (ΦΕΚ 391/Β/7.3.2008). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος στη διοικητική περιοχή του Αγίου Όρους και στο όμορο δημοτικό διαμέρισμα Ουρανούπολης του Δήμου Σταγίρων – Ακάνθου του Ν. Χαλκιδικής σε υψόμετρο από 10 ως 400 μέτρα.

**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 ΟΙΥ**

Sauvignon Blanc B
Chardonnay B
Limnio N
Syrah N
Athiri B
Grenache Rouge N

**γ. Άλλες ποικιλίες:**

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

### Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον

#### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

##### A. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή του Αγίου Όρους ήταν ανεπτυγμένη όπως αποδεικνύεται από διάφορες γραπτές μαρτυρίες των Μοναχών. Εκτενής αναφορά της αμπελοκαλλιέργειας γίνεται στο βιβλίο του Ιερομόναχου Ευλόγιου Κουρίλα του Λαυρεώτου. Υπάρχουν σήμερα μαρτυρίες που αποδεικνύουν την μεγάλη αμπελοκαλλιέργεια στο Άγιο Όρος από τα οιοποιοία τα οποία έχουν ακόμη και σήμερα, όλα τα μοναστήρια του Αγίου Όρους. Επιγραμματικά αναφέρουμε πως κάθε μοναστήρι παρήγαγε γύρω στους 80 με 100 τόνους κρασί, κάθε χρόνο. Πέρα όμως από τα είκοσι μοναστήρια του Αγίου Όρους, υπάρχουν και τα εξαρτήματα, Ιερές Σκήτες και τα Ιερά Κελιά τα οποία καλλιεργούν αμπέλια και καταναλώνουν κρασιά. Οι ποικιλίες που υπήρχαν από παλαιά είναι οι εξής: Λημνιό, Φωκιανό, Μαυρούδι, Ροδίτης, Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Μετά το 1990 άρχισαν να καλλιεργούνται και ξενικές ποικιλίες Merlot, Cabernet Sauvignon και Syrah.

Η ίδρυση των μονών του Αγίου όρους έχει ως αποτέλεσμα τη συστηματική καλλιέργεια των αμπελιών και την οινοπαραγωγή μεγάλης κλίμακας. Σε ειδικό κείμενο, που αποτελεί το πρώτο «τυπικό» για το **οινομπόριο στο Άγιο όρος** (972), καθορίζεται η διαδικασία εμπορίας του οίνου μέσα στα όρια του Άθω. Σύντομα όμως, αρχίζει το εμπόριο μοναστηριακών κρασιών και εκτός Αγίου όρους. Για τα επόμενα χίλια χρόνια, σε πολλά μέρη της Ελλάδας, τα μοναστήρια θα αποτελέσουν κιβωτούς διαφύλαξης της αμπελοκαλλιέργειας και μέσα σε αυτά θα λειτουργήσουν οργανωμένα οινοποιεία.

##### A1. Ιστορικός δεσμός για τους οίνους λικέρ και για τους λιαστούς

Οι οίνοι λικέρ και οι λιαστοί παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή πολλά χρόνια πριν, όταν οι μοναχοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου (λιαστού ή λικέρ). Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γεύματα των μεγάλων εορτών της χριστιανοσύνης.

Οι υψηλές θερμοκρασίες της περιοχής και η μεγάλη ηλιοφάνεια επιτρέπουν την συσσώρευση σακχάρων στα σταφύλια που αποκτούν έτσι τον κατάλληλο αλκοολικό βαθμό αλλά και τα απαραίτητα αρωματικά συστατικά που οδηγούν στην παραγωγή οίνων (λιαστών ή λικέρ ) ποιότητας.

Με το πέρασμα του χρόνου οι οίνοι αυτοί άρχισαν να αποκτούν φήμη και εκτός της περιοχής παραγωγής τους και να γίνονται γνωστοί για την ποιότητα και τα ιδιαίτερα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά σε όλη την Ελλάδα.

Πριν δύο περίπου δεκαετίες άρχισε να γίνεται η συστηματική παραγωγή και διακίνησή τους από τα οινοποιεία της περιοχής, τα οποία ακολούθησαν τις παραδοσιακές τεχνικές συνδυάζοντάς τες με την σύγχρονη τεχνολογία.

Μέσα στα χρόνια αυτά η φήμη τους εξαπλώθηκε περισσότερο και το όνομά τους έχει δεθεί άρρηκτα με την περιοχή της παρασκευής τους καθώς ο συνδυασμός των ποικιλιών, των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών και του τρόπου παραγωγής τους δίνουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους.

##### B. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα. Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου. Ξεχωριστή θέση (ιδιαίτερα σε ξεχωριστές κοινωνικές εκδηλώσεις κατέχουν οι λιαστοί και οι οίνοι λικέρ)

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

Η αμπελοκαλλιέργεια μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο οίνος με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Άγιον

Όρος Άθως, βρίσκεται στα διοικητικά όρια της χερσονήσου του Άθω (βλ. χάρτη) και σε υψόμετρο έως 400 μέτρα. Πρόκειται συνήθως για αμπελώνες οι οποίοι εκτείνονται είτε δίπλα στη θάλασσα, είτε σε πλαγιές μέχρι υψόμετρο 400 μέτρων. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης συστάσεως με ΡΗ σε επιθυμητά επίπεδα, χωρίς πρόβλημα αλατότητας με υψηλή περιεκτικότητα σε σίδηρο, χαλκό και μαγνήσιο και επαρκή περιεκτικότητα σε φώσφορο και μαγγάνιο.

Με βάση τα μετεωρολογικά στοιχεία από τον μετεωρολογικό σταθμό της Αρναίας, του Νέου Μαρμαρά και του Στρατωνίου, το κλίμα της περιοχής του Αγίου Όρους παρουσιάζει μετάβαση από παραθαλάσσιο μεσογειακό στις χαμηλές περιοχές, σε χερσαίο μεσογειακό στις υψηλότερες και σε υγρό ηπειρωτικό στις υψηλές περιοχές. Το μεταβατικό μεσογειακό κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από ήπιους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια. Το μικροκλίμα των πεδινών όσο και των ορεινών περιοχών, χαρακτηρίζεται από την απουσία επικίνδυνων παγετών ή υπερβολικά υψηλών θερμοκρασιών.

Οι πιο θερμοί μήνες είναι ο Ιούλιος και ο Αύγουστος με μέσες μέγιστες ημερήσιες θερμοκρασίες γύρω στους 31°C. Οι ψυχρότεροι μήνες είναι ο Ιανουάριος και ο Φεβρουάριος με μέσες ημερήσιες θερμοκρασίες γύρω στους 8°C, χωρίς όμως να δημιουργούν προβλήματα εφόσον οι μέσες ελάχιστες θερμοκρασίες είναι πάνω από τους 0°C.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση, η οποία κυμαίνεται από 470 mm (στα πεδινά) έως 850 mm (στα ορεινά). Το μεγαλύτερο ποσοστό βροχής πέφτει κατά την περίοδο από Οκτώβρη μέχρι Απρίλη.

Οι άνεμοι που πνέουν στην περιοχή είναι κατά κύριο λόγο Βόρειοι – Βορειοανατολικοί ενώ νοτίων διευθύνσεων πνέουν κυρίως κατά την καλοκαιρινή περίοδο. Το κλίμα της Χαλκιδικής παρουσιάζει μια εξαιρετική ιδιομορφία: αν και βρίσκεται στη βόρεια Ελλάδα, λόγω του μεγάλου μετώπου που παρουσιάζει η Χαλκιδική προς το Αιγαίο πέλαγος (630 χλμ. ακτογραμμής), βρίσκεται στις ίδιες ισόθερμες καμπύλες ελάχιστων και μέγιστων θερμοκρασιών με νοτιότερες περιοχές, όπως η Μεσσηνία, η Αιτωλοακαρνανία και η Αττική.

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

Οι ψηλές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού δρουν ευνοϊκά για το λιάσιμο των σταφυλιών και σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή λιαστών οίνων και οίνων λικέρ υψηλής ποιότητας και μεγάλης εμπορικής αξίας.

#### **Λεπτομέρειες του προϊόντος:**

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Άγιο Όρος.

#### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Άγιο Όρος οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Οι οίνοι λικέρ και οι λιαστοί που παράγονται στο Άγιο Όρος είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδαφούς και κυρίως του κλίματος της περιοχής παραγωγής τους. Σήμερα η παραγωγή τους αντιπροσωπεύει το 10 – 15% της συνολικής παραγωγής οίνων της περιοχής.

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

## **8. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ**

### **Παρεκκλίσεις**

<b>Νομικό πλαίσιο:</b>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<b>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</b>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
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
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p>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:</p> <p>«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελοουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»</p>	

### 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
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p>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».</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
<b>Περιγραφή των προϋποθέσεων</b>	
<p><b>Α) 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 818Β/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>          Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).</p> <p><b>Γ) 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</p>	

επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Άγιο Όρος είναι οι παρακάτω:  
ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ  
ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokinelii, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin  
de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

Περιγραφή:

Εθνική Νομοθεσία

Περιγραφή:

Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Άγιο Όρος

**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  Hellenic Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 101 76 ΑΘΗΝΑ 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 ΕΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ****3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

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

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