

**Αίτηση για νέα τροποποίηση****I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ**

Λέσβος (el)

**II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ**

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΙΩΑΝΝΗΣ Δ. ΛΑΜΠΡΟΥ IOANNIS D. LAMBROU
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χύδηρα Λέσβου 811 03 Καλλονή Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22530 51518
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22530 51642
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	i.lambrou@methymneos.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΑΙΚΑΤΕΡΙΝΗ ΛΟΥΠΟΥ & ΣΙΑ Ο.Ε. EKATERINI LOUROU & SIA O.E.
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ομόρρυθμη Εταιρία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Μεγαλοχώρι Πλωμαρίου 811 03 Πλωμάρι Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 22510 25825
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 22510 26532
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	oinoforos_lesvos@hotmail.com

**III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

<i>Καθεστώς:</i>	Συνημμένα
<i>Αριθμός πρωτοκόλλου:</i>	Τροποποιημένη Προδιαγραφή ΠΓΕ Λέσβος.docx

**IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:**

<i>Νομική αναφορά</i>	Διόρθωση στην Υπουργική Απόφαση (ΦΕΚ 2674)
<i>Νομική αναφορά</i>	Υπουργική Απόφαση αριθ. 310947 (4)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Λέσβος (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Lesvos (en)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Τύπος τροποποίησης:	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

### 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος

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

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

#### Αναλυτικά χαρακτηριστικά:

##### 1. Οίνος λευκός ξηρός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 1,0 - Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 0,9
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):200

##### 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 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 0,9
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250\*\*\*

### 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 4,8 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 0,9
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250

### 4. Οίνος λευκός γλυκός

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0% 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 4,8 -Μέγιστη 7,5
  - Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 0,9
  - Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250
- \*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. Λέσβος διακρίνεται για το λαμπερό πρασινοκίτρινο ως σταχύχρουν χρώμα του ανάλογα με τη χρονιά και την ηλικία του οίνου. Πλούσιο στόμα με μια πολύ δροσερή οξύτητα, χαρακτηρίζεται από γευστική αρμονία. Στο μπουκέτο του διακρίνονται ευχάριστα μοσχατίζοντα αρώματα εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων. Μακριά ορυκτώδης επίγευση.

### 2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Ο λευκός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα του. Ισορροπημένη γεύση, με διακριτική φρεσκάδα. Χαρακτηρίζεται από αρώματα των ποικιλιών που υπερισχύουν στη σύνθεσή του. Έντονη ευχάριστη επίγευση.

### 3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Ο λευκός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα του. Ισορροπημένη γεύση, ευχάριστα γλυκιά. Χαρακτηρίζεται από μοσχάτα αρώματα. Διακρίνονται επίσης αρώματα φρούτων. Ευχάριστη γλυκιά επίγευση.

### 4. Οίνος λευκός γλυκός

Ο λευκός γλυκός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος χαρακτηρίζεται για το έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα του. Γλυκιά ισορροπημένη γεύση. Ιδιάζοντα μοσχάτα και γλυκά αρώματα φρούτων. Ευχάριστη επίγευση.

**Οίνος Ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός***Αναλυτικά χαρακτηριστικά:***1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 1,0 - 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 1,1
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 150

**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 4,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,1
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200\*\*\*

**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 4,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,1
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 200\*\*\*

**4. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5% Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,1
- Μέγιστη Περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 200

\*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. Λέσβος διακρίνεται για το ρουμπινί χρώμα του.

Καλή δομή, με στρόγγυλο σώμα, στρογγυλεμένες και μαλακές τανίνες, ισορροπημένη οξύτητα. Μοσχατίζοντα αρώματα φρούτων του δάσους, μπαχαρικών και μελιού. Μακριά ορυκτώδης επίγευση.

### **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

Ο ερυθρός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το κόκκινο χρώμα του με κεχριμπαρένιες αποχρώσεις. Καλή δομή, στρογγυλεμένες και μαλακές τανίνες. Μοσχατίζοντα αρώματα φρούτων του δάσους, μπαχαρικών και σύκου. Ευχάριστη επίγευση.

### **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

Ο ερυθρός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το κόκκινο χρώμα του με κεχριμπαρένιες αποχρώσεις. Καλή δομή, στρογγυλεμένες και μαλακές τανίνες. Μοσχατίζοντα αρώματα φρούτων του δάσους, μπαχαρικών και σύκου. Γλυκιά επίγευση.

### **4. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

Ο ερυθρός γλυκός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το βαθύ ερυθροκόκκινο χρώμα του. Καλή δομή, στρογγυλεμένες και μαλακές τανίνες. Μοσχατίζοντα αρώματα φρούτων του δάσους, σύκου, μελιού και γλυκών μπαχαρικών. Γλυκιά επίγευση.

## **Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός**

### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### **1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5% Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Ελάχιστη 1,0 - Μέγιστη 9,0\*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,0
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 200

#### **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 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,0
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg / l): 250\*\*\*

#### **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 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,0
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg /l): 250

#### **4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % 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 4,8 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,0
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg / l): 250

\*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. Λέσβος διακρίνεται για το ζωηρό και έντονο χρώμα ροδιού. Αρώματα φρούτων του δάσους και κόκκινου τριαντάφυλλου. Καλοδομημένη οξύτητα, πλούσια γεύση και μακριά οрукτώδη επίγευση.

##### **2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

Ο ερυθρωπός ημίξηρος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το ζωηρό και έντονο χρώμα ροδιού. Αρώματα φρούτων του δάσους και κόκκινου τριαντάφυλλου. Καλοδομημένη οξύτητα, πλούσια γεύση και μακριά επίγευση.

##### **3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

Ο ερυθρωπός ημίγλυκος οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το ζωηρό και έντονο χρώμα ροδιού. Αρώματα φρούτων του δάσους και κόκκινου τριαντάφυλλου. Πλούσια γεύση με διακριτική φρεσκάδα και γλυκιά επίγευση.

##### **4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός**

Ο ερυθρωπός γλυκός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος διακρίνεται για το έντονο χρώμα ροδιού. Αρώματα μαρμελάδας φρούτων του δάσους και κόκκινου τριαντάφυλλου. Πλούσια γεύση με γλυκιά επίγευση.

### **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
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>Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία που διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20<sup>0</sup> C.</p>	

## Οινοποίηση ερυθρών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.</p>	

## Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων

<i>Τύπος οινολογικής</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
--------------------------	--



<i>πρακτικής:</i>	
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος με Π.Γ.Ε. Λέσβος παράγεται σύμφωνα με την μέθοδο παραγωγής των ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20°C.	

### Ειδικές οινολογικές πρακτικές για την παραγωγή των οίνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Ειδική οινολογική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>α) Κατά την οινοποίηση του Π.Γ.Ε. Λέσβος δύναται να γίνει χρήση της προζυμωτικής κρυσταλλοποίησης στη λευκή αλλά και στην ερυθρά οινοποίηση. Επίσης γίνεται χρήση της τεχνικής της επίπλευσης αλλά και της στατικής με ψύξη για την απολάσπωση των λευκών γλευκών. Γίνεται χρήση επιλεγμένων ζυμομυκήτων αλλά και χρήση θρεπτικών συστατικών για την ανάπτυξη των ζυμομυκήτων. Γίνεται χρήση συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών αλλά και διορθωμένου (ανακαθαρισμένου) συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών για την γλύκανση των οίνων. Γίνεται χρήση διοξειδίου του άνθρακα, αργού και αζώτου για την δημιουργία αδρανούς ατμόσφαιρας στους οίνους. Επίσης γίνεται χρήση οξυγόνωσης με αέριο οξυγόνο (micro – macro) για την ωρίμανση των οίνων. Γίνεται ψύξη και μετά διήθηση ή φυγοκέντρηση για την τρυγική σταθεροποίηση των οίνων. Γίνεται χρήση δρύινων βαρελιών για την ζύμωση επιλεγμένων λευκών οίνων αλλά κυρίως για την ωρίμανση και παλαίωση των ερυθρών οίνων.</p> <p>β) Η μεταποίηση των σταφυλιών σε σταφυλοπολτό, γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής οίνων ποιότητας.</p> <p>γ) Για την παραγωγή των ημίξηρων, ημίγλυκων και γλυκών οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των ξηρών οίνων σύμφωνα με το Παράρτημα ΙΔ του Καν(ΕΚ)606/2009 της Επιτροπής.</p>	

### Συστήματα μόρφωσης των πρέμωνων

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Καλλιεργητική πρακτική
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Τα συστήματα μόρφωσης των αμπελώνων είναι κυπελλοειδή ή γραμμικά (αμφίπλευρο Royat, μονόπλευρο Royat, μονόπλευρο Guyot). Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται σε αγροτικά κιβώτια των 20 κιλών. Σε ορισμένους από τους αμπελώνες από τους οποίους παράγεται ο οίνος με ΠΓΕ</p>	

Λέσβος εφαρμόζεται βιολογική καλλιέργεια σύμφωνα με τον Καν(ΕΚ) 834/2007 του Συμβουλίου.

## 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 με Π.Γ.Ε. Λέσβος καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 310947/24-12-2010 (ΦΕΚ 2042/Β/29-12-2010) η οποία διορθώθηκε με το ΦΕΚ 2674/Β/9-11-2011.

Ο οίνος με ΠΓΕ Λέσβος παράγεται από σταφύλια αμπελώνων που βρίσκονται στη Λέσβο σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 50 (πενήντα) μέτρα, σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη και στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθειες στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές

### a. Περιοχή NUTS

GR411	Λέσβος
-------	--------

### b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

### a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO
---------------

01. SAVATIANO
---------------

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

Fokiano N
-----------

Athiri B
----------

Vaftra N
----------

Mandilaria N
--------------

Chidiriotiko N
----------------

### c. Άλλες ποικιλίες:

--

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

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

#### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

##### A. Ιστορικός δεσμός

Ο οίνος της Νήσου Λέσβου, στην οποία παράγονται σήμερα οίνοι με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Λέσβος, γνωστός από την αρχαιότητα ως «Λέσβιος Οίνος», αναφέρεται ήδη στα ομηρικά έπη και ήταν ο ακριβότερος στις αγορές της αρχαίας Αθήνας και της Ρώμης. Επίσης, λέγεται ότι ο αδελφός της Λέσβιας ποιήτριας Σαπφούς ήταν έμπορος που πουλούσε Λέσβιο Οίνο μέχρι και στην ελληνική αποικία Ναύκρατι της Αιγύπτου. Η μεγάλη εκτίμηση που είχαν οι αρχαίοι στον Λέσβιο Οίνο φαίνεται και από το παρακάτω απόσπασμα του Αθήναιου:

Ξέρω να πω και να επαινέσω και το κρασί

που βγάζουν αμπέλια σ' άλλες πόλεις.

Και τ' όνομά τους δεν ξεχνώ.

Μα με της Λέσβου το κρασί,

κανένα δε συγκρίνεται.

Αθήναιος, *Δειπνοσοφισταί*, Α 52 d

##### 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.

Η νήσος Λέσβος ήταν μέχρι τις αρχές του 20<sup>ου</sup> αιώνα κατάφυτη από αμπέλια. Μάλιστα στη Λέσβο υπάρχει το χωριό «Αμπελικό», που πήρε την ονομασία του από τα πολλά αμπέλια της αγροτικής του περιφέρειας.

Από τα λιμάνια του Γαβαθά, της Ερεσού, της Μήθυμνας του Πλωμαρίου και της

Καλλονής γινόταν εξαγωγή σταφίδας, κρασιών και αποσταγμάτων προς τις αγορές της Μεσογείου, απευθείας και χωρίς μεσάζοντες.

Ο τρύγος ήταν μεγάλη γιορτή, και οι απλοί άνθρωποι πρωτοδοκίμαζαν το κρασί που είχαν βγάλει του Αη-Δημήτρη, ενώ περίμεναν με λαχτάρα τα Χριστούγεννα για να πιουν πια κανονικά το προϊόν του μόχθου τους.

Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση πολιτιστικών και γευσιγνωστικών εκδηλώσεων στα επισκέψιμα οινοποιεία του νησιού, που προβάλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Η μεγάλη επιτυχία της επισκεψιμότητας των οινοποιείων του νησιού αποδεικνύει ότι το προϊόν έχει αποκτήσει φήμη και οι οινόφιλοι το επιλέγουν διότι προέρχεται από ένα ιδιαίζον αμπελοτόπι. Οι βραβεύσεις των κρασιών της Λέσβου σε πανελλήνιους αλλά και διεθνείς διαγωνισμούς οίνων έχουν συντελέσει στην απόκτηση φήμης της Π.Γ.Ε. Λέσβος. Το συνεχώς αυξανόμενο μερίδιο της αγοράς που κατέχει αλλά και οι εξαγωγές αποδεικνύουν ότι η Π.Γ.Ε. Λέσβος έχει κατακτήσει την προτίμηση των οινόφιλων καταναλωτών.

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

Ο αμπελώνας της ζώνης παραγωγής οίνων με Π.Γ.Ε. Λέσβος απλώνεται στην οριοθετημένη περιοχή του Δήμου Λέσβου (Νήσος Λέσβος) και σε υψόμετρο άνω από 50 μέτρα.

Η Λέσβος έχει ιδιαίζον κλίμα, διαφορετικό από το κλίμα άλλων νησιών του Αιγαίου. Συγκεκριμένα το κλίμα της Λέσβου αποτελεί συνδυασμό του μεσογειακού κλίματος του Αιγαίου και του ηπειρωτικού της Μικράς Ασίας, πράγμα που προσδίδει σύνθετο χαρακτήρα στα κρασιά της Λέσβου. Επιπλέον η Λέσβος έχει υψηλά βουνά για νησί, που παράγουν οίνους με χαρακτηριστικά οίνων παραγομένων σε ορεινούς αμπελώνες (υψηλό ποσοστό διοξειδίου του άνθρακα, αυξημένη οξύτητα), καθώς και ηφαιστιογενή εδάφη πλούσια σε μέταλλα, που δίνουν στους οίνους της Λέσβου ιδιαίζουσα ορυκτότητα.

#### **Λεπτομέρειες του προϊόντος:**

Η Λέσβος, α) με τα ηφαιστιογενή της εδάφη, β) με το συνδυασμό μεσογειακού και ηπειρωτικού κλίματος που την χαρακτηρίζει και γ) με την απουσία υψηλής υγρασίας, ιδιαίτερα στους ορεινούς της αμπελώνες, διαθέτει ένα ιδιαίτερο μικροκλίμα που συμβάλλει στην καλή ωρίμανση των σταφυλιών και στην καλή σύσταση αυτών στο στάδιο της «τεχνολογικής ωρίμανσης» (οξύτητα, χρώμα, αρωματικές ουσίες, σάκχαρα, κ.λ.π.), με αποτέλεσμα οι οίνοι της να είναι εξαιρετικής ποιότητας.

Επιπλέον, ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών με τα ηφαιστιογενή εδάφη του νησιού, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε Λέσβος.

#### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Η μοναδικότητα των οίνων με ΠΓΕ Λέσβος, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος, κλίμα, πολιτιστική κληρονομιά) 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>	
<p>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».</p>	

### 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>	
<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 αμπελοοινικής 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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<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
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>A) <u>Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής</u>          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> <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> <li>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> <li>-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»</li> </ul> <p>B) <u>Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</u>          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>Γ) <u>Παραδοσιακές Ενδείξεις</u>          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 Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Λέσβος είναι οι παρακάτω:          ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noirs, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / Kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux, ΠΑΛΑΙΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ή ΑΠΟ ΠΑΛΙΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vieux vignobles ή Vin de vieilles vignes, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ</p>	

ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignoble(s) en terrasses
--

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση αναγνώρισης ΠΓΕ Λέσβος
<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση καταχώρησης ΠΓΕ Λέσβος
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία
<i>Περιγραφή:</i>
Επεξήγηση της τροποποίησης του τεχνικού φακέλου ΠΓΕ Λέσβος

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Δ/ΝΣΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ  HELLENIC MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT AND FOOD SECTION OF WINES AND SPIRITS
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 101 76 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 210 2124287 & +30 210 2124289 & +30 210 2124171
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+30 210 5238337
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	ax2u086@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u249@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.OIINOY_LIS TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OIINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
----------------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΠΤΗΣΗΣ:**