

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

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

Θράκη (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	E. Τσάνταλης Α.Ε. E. Tsantalis
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	A.E.
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 63080 Άγιος Παύλος Χαλκιδικής Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302399076100
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302399061466
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	Salpiggidis.g@tsantali.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	ΚΤΗΜΑ ΒΟΥΡΒΟΥΚΕΛΗ Α.Ε. Ktima Vourvoukeli
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 67061 ΑΒΔΗΡΑ Ν. ΞΑΝΘΗΣ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302541051580
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302541051937
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@ktima-vourvoukeli.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	ΟΙΝΟΙ ΣΓΟΥΡΙΔΗ Ε.Π.Ε. SGOURIDI WINES
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ε.Π.Ε.
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	Χωρίς αριθμό Χωρίς οδό 67061 ΜΑΝΔΡΑ ΔΗΜΟΥ ΑΒΔΗΡΩΝ ΞΑΝΘΗΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302541078351
Τηλεομοιοτυπία:	+302541084340
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	info@sgouridiwines.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	Προδιαγραφή ΘΡΑΚΗ.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Διόρθωση σφάλματος
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 259741/19-2-1997

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Θράκη (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Thrace (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:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΓΕ – Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

### 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ

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

Οίνος λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός

<b>Αναλυτικά χαρακτηριστικά:</b>
<p><b>1. Οίνος λευκός ξηρός</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,5 % Vol.</li> <li>- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % 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 διοξειδίο 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: 10,5 % 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> <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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L ***</li> </ul> <p>-</p>

### **3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/ l ): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ ( g/l ): Ελάχιστη 3.5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/L

### **4. Οίνος λευκός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % 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 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**

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ευχάριστη δροσιά.

### **2. Οίνος λευκός ημίξηρος**

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα και ευχάριστη δροσερή γλυκύτητα.

### **3. Οίνος λευκός ημίγλυκος**

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη δροσιά και γλυκιά επίγευση.

### **4. Οίνος λευκός γλυκός**

Λευκοκίτρινο λαμπερό χρώμα. Ντελικάτα και ζωηρά αρώματα λουλουδιών με νότες εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα γλυκό με φρουτώδη φρεσκάδα, ευχάριστη δροσιά και μακρά επίγευση.

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

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

### **1. Οίνος Ερυθρός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10.5% 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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 150 mg/L

## **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % 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 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ ( g/l ): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L \*\*\*

\*\*

## **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % 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
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

## **4. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ): Ελάχιστη 45,0
- 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
- 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**

Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο.

#### **2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια, φρούτο και ευχάριστη γλυκύτητα

#### **3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος**

Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο στόμα με ζωντάνια και φρούτο. Μακρά γλυκιά επίγευση.

#### **4. Οίνος Ερυθρός γλυκός**

Λαμπερό πορφυρό χρώμα. Αρώματα γλυκών μπαχαρικών, δαμάσκηνου και φραγκοστάφυλου. Στρογγυλό ισορροπημένο και γλυκό στόμα με ζωντάνια και φρούτο. Μακρά επίγευση

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

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

##### **1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 10,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10.5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 1,0 - 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: 10,5 % 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\*\*\*

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

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- 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): 250 mg/L

##### **4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα ( g/l ) : Ελάχιστη 45,0
- 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): 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**

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων.

**2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος**

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή, δροσιστική γλυκύτητα και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων.

**3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος**

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

**4. Οίνος Ερυθρωπός γλυκός**

Λαμπερό ροζέ χρώμα. Ελκυστικές ευωδίες τριαντάφυλλου συνδυασμένες με αρώματα φράουλας, ροδιού, κερασιού και νύξεις μπανάνας. Απαλό στόμα με δομή και ιδιαίτερες γεύσεις καραμέλας κα φρούτων. Μακρά γλυκιά επίγευση.

**Οίνος λευκός λικέρ****Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – max 22.0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17.5 % 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 1.08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Χρώμα κίτρινο έως πορτοκαλόχρουν ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Αρώματα λευκόσαρκων φρέσκων και αποξηραμένων φρούτων, μελιού και ξηρών καρπών. Πλούσιο στόμα με μακρά ευχάριστη επίγευση.

**Οίνος Ερυθρός λικέρ****Αναλυτικά χαρακτηριστικά:**

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – max 22.0 % Vol
- Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος: 17.5 % 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 διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/L

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:**

Χρώμα ρουμπινί έως βαθύ ερυθρό ανάλογα με την ποικιλιακή σύνθεση. Σύνθετο μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων, ξηρών καρπών και γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα είναι στρογγυλό, βελούδινο με μαλακές ταννίνες και μεγάλη αντοχή στην παλαίωση. Η επίγευση είναι πλούσια και μακρά.

### 3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

#### a. Στοιχείο α)

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ
---------------

#### b. Στοιχείο β)

Πύργος
--------

Μοναστήρι
-----------

Μετόχι
--------

Κτήμα
-------

Κάστρο
--------

Κάβα
------

Αρχοντικό
-----------

Αμπελώνας(ες)
---------------

Αμπέλι
--------

Αγρέπαυλη
-----------

### 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

#### a. Οινολογικές πρακτικές

##### Οινοποίηση λευκών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
------------------------------	--

Περιγραφή πρακτικής:
----------------------

**Λευκός οίνος ΠΓΕ Θράκη**

Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΘΡΑΚΗ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Θράκης.

##### Οινοποίηση ερυθρών οίνων

Τύπος οινολογικής πρακτικής:	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
------------------------------	--

Περιγραφή πρακτικής:
----------------------

**Ο ερυθρός οίνος ΠΓΕ Θράκη** παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΘΡΑΚΗ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Θράκης.

**Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων**

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Ο ερυθρωπός οίνος ΠΓΕ Θράκη παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.</p> <p>Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΘΡΑΚΗ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Θράκης.</p>	

**Οινοποίηση λευκών και ερυθρών οίνων λικέρ**

<i>Τύπος οινολογικής πρακτικής:</i>	Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση
<i>Περιγραφή πρακτικής:</i>	
<p>Παράγεται από σταφύλια λευκών και ερυθρών ποικιλιών αμπέλου που περιλαμβάνονται στην ποικιλιακή σύνθεση του ΠΓΕ Έβρου σε οποιοδήποτε ποσοστό. Οι οίνοι Λικέρ παράγονται 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>Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του οίνου ΠΓΕ ΘΡΑΚΗ πρέπει να καλλιεργούνται στις αναφερόμενες από τις αντίστοιχες Υπουργικές Αποφάσεις αμπελουργικές περιοχές της Θράκης.</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, ημίγλυκων και γλυκών 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****ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο**

<i>Μέγιστη απόδοση</i>
------------------------

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται για κάθε ποικιλία αναφέρεται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις αναγνώρισης των οίνων ΠΓΕ της **Θράκης**.

### Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

#### Μέγιστη απόδοση

Η μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται αναφέρεται στην προδιαγραφή των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ που παράγονται στην αμπελουργική ζώνη της **Θράκης**.

## 5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. **Θράκη** καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 259741/19.2.1997 (ΦΕΚ 140/Β/3.3.1997 ) η οποία στη συνέχεια διορθώθηκε με το ΦΕΚ 419/Β/20.4.1999). Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. **Θράκη** περιλαμβάνει όλες τις περιοχές της Θράκης που περιγράφονται επακριβώς στις αντίστοιχες υπουργικές αποφάσεις.

### a. Περιοχή NUTS

GR11	Ανατολική Μακεδονία, Θράκη
------	----------------------------

### b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής

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

## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

### a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

07. ASSYRTIKO
06. CABERNET SAUVIGNON
02. RODITIS

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

Mavroudi N
Zoumiatiko B
Moschato Alexandrias B
Moschomavro N
Sauvignon Blanc B
Merlot N

Mourvedre N
Chardonnay B
Limnio N
Pamidi N
Sefka N
Syrah N
Carignan N
Athiri B
Keratsouda N
Karnachalades N
Cinsaut N
Grenache Rouge N
Bogialamades 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.

Η καλλιέργεια της αμπέλου στην αρχαία Ελλάδα ήταν ιδιαίτερα διαδεδομένη, όχι μόνον στην Αθήνα και την Πελοπόννησο, αλλά και στα νησιά, στη Μακεδονία και τη Θράκη. Ειδικότερα στην περιοχή της Μακεδονίας το κρασί έχει μεγάλη ιστορία. Σύμφωνα με τον Κλέαρχο τον Σολέα, ο πρώτος που ανακάλυψε την τέχνη της οινοποίησης ήταν ο Μάρων, ο γιος του Ευάνθη, που τον τιμούσαν στη Μαρώνεια της Θράκης.

**Στην Ιλιάδα, οι Θράκες αναφέρονται ως σύμμαχοι των Τρώων. Επίσης στην Ιλιάδα και την Οδύσσεια, οι Έλληνες παρουσιάζονται να αναζητούν στη Θράκη κρασί, μακριά ξίφη, πολύτιμα αγγεία, γεγονός που μαρτυρά επικοινωνία και εμπορικές σχέσεις ανάμεσα στους Έλληνες και τους Θράκες.**

**Στη κωμωδία ο Οδρύσης βασιλιάς Μηδόκης αποκηρύσσεται για την ακόρεστη δίψα του, ο Πλάτωνας δε «ζωγραφίζει» μια απωθητική εικόνα των Θρακών και των δύο φύλων όταν πίνουν κρασί και αυτό στάζει πάνω στα ρούχα τους.**

Στο Λαγκαδά, λίγα χιλιόμετρα έξω από τη Θεσσαλονίκη, ακόμη και σήμερα οι πρόσφυγες από τις παράκτιες περιοχές της ανατολικής Θράκης και της Μαύρης θάλασσας στις 21 Μαΐου, γιορτή του Κωνσταντίνου και Ελένης τελούν τα αναστενάρια, ένα έθιμο που συνδέεται με τα βακχικά όργια της αρχαιότητας. Ανάμεσα στις άλλες εκδηλώσεις περιλαμβάνονται η άμετρη οινοποίηση και η πυροβολία, δυο στοιχεία που συνδέονται άμεσα με τη λατρεία του θεού Διονύσου στη Θράκη.

Στη **Θράκη** τέλος κάθε σπίτι είχε το δικό του κρασομάγαζο, δηλαδή μια αποθήκη όπου σε ξύλινα ικριώματα ήταν τοποθετημένα τα βαρέλια αλλά και άλλα μεγάλα δοχεία από σανίδες που λέγονταν τίνες, μέσα στα οποία έβαζαν τα

μισοσπασμένα σταφύλια όταν τα μετέφεραν από τον αμπελώνα μέσα στο ληνό. Την ώρα του τρύγου κρεμούσαν αρμαθιές από σταφύλια γύρω στους τοίχους του κρασομάγαζου. Κάρφωναν καρφιά σε απόσταση περίπου μιας πθαμής και σε κάθε καρφί έβαζαν μια αρμαθιά. Κυρίως χρησιμοποιούσαν τα μορλούκια, ποικιλία με αντοχή. Η μέθοδος ήταν απλοϊκή και έτσι αρκετά σάπιζαν και τα έριχναν στα τσίπουρα. Τα κερνούσαν συνήθως μαζί με σταφυλοτουρσή.

Στη χριστιανική θρησκεία ο Θεός παρουσιάζεται ως αμπελουργός, και η Εκκλησία ως άμπελος. Οι χριστιανοί στη Θεία Κοινωνία χρησιμοποιούν το κρασί ως αίμα του Θεού. Μάλιστα η Ορθόδοξη Εκκλησία έχει καθιερώσει και προσάτη των

αμπελιών και των αμπελοφυτών, τον Άγιο Τρύφωνα, ενσωματώνοντας με αυτό τον τρόπο πανάρχαιες αντιλήψεις για τη βλάστηση και τη γονιμότητα. Ο Άγιος αυτός ήταν ιδιαίτερα γνωστός και σεβαστός στις αμπελοφυτικές ζώνες της Μακεδονίας από τους προηγούμενους αιώνες. Όμως η εγκατάσταση στη Μακεδονία μετά το 1924 των Ελλήνων της Ανατολικής Ρωμυλίας, της ανατολικής Θράκης και του Πόντου είχε ως συνέπεια την ένταση της λατρείας του και την τήρηση σχετικών εθίμων σε ετήσια βάση.

Σε διάφορα μέρη της Θράκης την Μεγάλη Πέμπτη και τις δύο επόμενες Πέμπτες τηρούσαν αργία, αλλιώς θα καταστρέφονταν

τα αμπέλια. Το Σάββατο της Πεντηκοστής το λέγανε στη Θράκη και του Ρουσαλιού, όπως τα λατινικά Rosalia, η ρωμαϊκή συνέχεια των ελληνικών Ανθεστηρίων. Έλληνες και Ρωμαίοι πίστευαν πως οι ψυχές κάποιες μέρες του χρόνου επιστρέφουν στον επάνω κόσμο και για να τις εξευμενίσουν, τους αφιέρωναν ένα εορταστικό τριήμερο που κατά τους Βυζαντινούς χρόνους περιορίστηκε στον εορτασμό του Μεγάλου Ψυχοσάββατου. Έτσι στη Θράκη δεν έκοβαν βλαστάρια από τα αμπέλια εκείνη τη μέρα γιατί πίστευαν πως οι ψυχές γυρίζουν για τελευταία μέρα έξω και κάθονται στα δέντρα και στα βλαστάρια των αμπελιών. Έκαναν και προσφορές για τις ψυχές με κόλλυβα, ρυζόγαλο, κουλίκια, λιβάνι και χυμός κρασιού στα μνήματα. Σύμφωνα με την παράδοση η Αγία Παρασκευή, αγαπημένη αγία στη Θράκη, παρακάλεσε το θεό να κάνει το αμπέλι και ο Θεός την άκουσε, της έδωσε μια κληματσίδα που την φύτεψε και πρόκοψε. Από τότε πίστευαν πως η Αγία στη γιορτή της μαζεύει σταφύλια και τα μοιράζει στην εκκλησία και έτσι έκαναν και εκείνοι το ίδιο.

#### Έβρος

Οι Κίκονες, η αρχαία αυτή θρακική φυλή, ήταν και η πρώτη που ασχολήθηκε με το κρασί στη γη της Θράκης.

Για το περίφημο κρασί, που παρήγαγαν οι Κίκονες, έχουμε τις πρώτες αναφορές από τον Όμηρο και στα δύο έπη του. Δεινοί ιππείς οι αρχαίοι Κίκονες είχαν ως πολυτίμο βοηθό τους στη μάχη αλλά και στην καθημερινή ζωή τους το άλογο.

Γνώστες και παρατηρητές των ουράνιων φαινομένων, οι Κίκονες αμπελοφυτοί συνέδεσαν άμεσα τις εργασίες τους με τον αστερισμό του Ωριώνα. Όταν κάθε χρόνο, στα τέλη του καλοκαιριού ο Ωρίων ανέτελλε τα μεσάνυχτα στον ουράνιο θόλο, τους έδινε το σύνθημα και η γιορτινή περίοδος του τρυγητού ξεκινούσε.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή του Σουφλίου του Ν. Έβρου είναι αναπτυσσόμενη όπως αποδεικνύεται από πλήθος ιστορικών βιβλίων και κειμένων του 19<sup>ο</sup> αιώνα και 20<sup>ο</sup> αιώνα και δίνουν λεπτομέρειες για τις ποικιλίες, για τον τρόπο φύτευσης, για την καλλιέργεια, τις ασθένειες και την καταπολέμηση τους. Η μέση απόδοση των αμπελώνων ήταν γύρω στους 600 οκάδες. Η έκταση των στρεμμάτων στην περιοχή του Σουφλίου πριν την φυλλοξήρα η οποία χτύπησε την περιοχή στις αρχές του 20<sup>ο</sup> αιώνα ήταν γύρω στα 7000 χιλ. στρέμματα. Παραγόταν 2.000.000 οκάδες οίνος, 2.000.000 οκάδες τσίπουρο και 80 τόνοι τρυγίας. Μετά το 1920 φυτεύτηκαν οι αμπελώνες στο Σουφλί με αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα και υπάρχουν μελέτες για την καταλληλότητα αυτών και την συμβατότητα ανά ποικιλία σε κάθε μικροπεριοχή της περιοχής. Βέβαια η έκταση των στρεμμάτων από τότε ως σήμερα δεν ξεπέρασε τις 2,500 έως 3000 στρ. υπάρχει πολύ μεγάλη πανσπερμία ποικιλιών στην περιοχή οι οποίες είναι και καταγεγραμμένες στον άτλαντα ποικιλιών του Κοτίνη.

#### Ίσμαρος

Η περιοχή της Μαρώνας και γενικότερα του Ίσμαρου είναι γνωστή για τα φημισμένα κρασιά της από την αρχαιότητα. Οι αρχαίοι συγγραφείς αναφέρονται στα πιο γνωστά κρασιά και σχολιάζουν εκτεταμένα μόνο τα ποιοτικά, δηλαδή αυτά της Μαρώνας, της Ίσμαρου, της Θάσου, της Ακάνθου και της Μένδης. Φημισμένοι οίνοι της αρχαιότητας ήταν αυτός της Θάσου, Χίου, Αριούσιου, Μενδαίου, Μενδήσιο, Ίσμαρικό, Λέσβιο, Πετταρήθιο, Χαλυβώνιο, Πράμνιο και Μαρωνίτη (Πολυδεύκης, *Ονομαστικόν*, ΣΤ', σ. 15-16).

Από την εποχή του Ομήρου ακόμη υπάρχουν οι πρώτες αναφορές στον οίνο της περιοχής. Στην Οδύσσεια (Ραψ Ι) περιγράφεται σαν "γλυκό, άδολο θείο ποτό" που για να το πιούν έπρεπε να αραιωθεί με είκοσι μέρη νερού. Τότε το χρώμα του από μαύρο γινόταν ερυθρό και μια θεσπέσια οσμή ανέβαινε από τον κρατήρα. Το κοκκινόμαυρο κρασί αυτό προερχόταν από το μεγαλόκαρπο σταφύλι που παραγόταν σε αφθονία στον τόπο αυτό («Οίνος οινοιστάφυλος», Οδύσσεια, ι, στ. 208, 211, που σημαίνει ο οίνος που παράγεται από μεγάλα και ωραία σταφύλια. «ο μεγαστάφυλος καρπός, όπως τον βρέχει ο Δίας», Οδύσσεια, ι, 358. ο μαρώνιος οίνος λέγονταν και «ακηράσιος», δηλαδή γνήσιος χωρίς παρεμβάσεις και δέχονταν κράση με νερό (Αθήν., Α 26<sup>α</sup>). Όταν λοιπόν ο Οδυσσεύς έφτασε στον Ίσμαρο ο Μάρων ο οποίος ήταν γιός του Οينوποίωνα και εγγονός του Διόνυσου (θεού του κρασιού), του έδωσε εκτός από τα υπόλοιπα δώρα δώδεκα μεγάλους αμφορείς γεμάτους με άριστης ποιότητας ερυθρό οίνο τον οποίο και χρησιμοποίησε για να μεθύσει τον κύκλωπα Πολύφημο.

*Κι είχα ασκόν με μαύρον οίνο*

*Γλυκό που έδωσε ο Μάρων, του Ευάνθου ο γιός,*

*Ιερέας του Απόλλωνα, που την Ίσμαρο προστάτευε.* (Οδ, ι, στ. 196-198)

Αμέτρητα είναι τα αρχαιολογικά ευρήματα της περιοχής όπου οι παραστάσεις απεικονίζουν τόσο την άμπελο όσο και τον οίνο τόσο σε νομίσματα όσο και σε κεραμικά σκεύη.

Σώζονται μέχρι και της μέρες μας τα πέτρινα λαξευτά πατητήρια σκαρφαλώνοντας στο όρος Ίσμορας καθώς και νεότερα που βρίσκονται ενσωματωμένα τα ίχνη της Μαρώνιας αποδεικνύοντας έτσι με έναν ακόμη τρόπο ότι η παραγωγή οίνου είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την περιοχή.

#### Άβδηρα

Τα Άβδηρα, η πατρίδα του Δημόκριτου και του Πρωταγόρα, ένας τόπος πλούσιος σε ιστορία και με μεγάλη αμπελοοικονική παράδοση. Στις λοφώδεις εκτάσεις της περιοχής, γίνονταν από την αρχαιότητα η αμπελοκαλλιέργεια, γεγονός που αναφέρεται και σε παιάνα του Πινδάρου.

Τα Άβδηρα Κτισμένα μεταξύ Πόρτο Λάγους και Εκβολών του Νέστου Ποταμού (παραλία Ξάνθης), η σπουδαιότερη πόλη της Αρχαίας Θράκης. Πήρε το όνομα της από τον Άβδηρο, φίλο του Ηρακλή. Πιθανόν να είναι και Αποικία των Φοινίκων. Ιστορικά φέρεται ιδρυτής της ο εκ Κλαζομένων της Μ. Ασίας Τιμήσιος το 656 π.χ. Είναι η πατρίδα των ιδρυτών της ατομικής θεωρίας του Δημόκριτου και του Λεύκιππου, του σοφιστή Πρωταγόρα, των φιλοσόφων Ανάξαρχου και του Εκαταίου, του ποιητή Νικαιένου και άλλων.

Οι Αβδηρίτες είχαν εμπορικές επαφές και με κατοίκους απομακρυσμένων περιοχών, όπως ο Εύξεινος Πόντος, το Αιγαίο και η Ανατολική Μεσόγειος. Το αποδεικνύουν τα νομίσματα, τα αγγεία και οι αμφορείς μεταφοράς κρασιού και λαδιού από τις πόλεις αυτές που βρέθηκαν στα Άβδηρα, καθώς και η ευρεία κυκλοφορία των νομισμάτων των Αβδήρων σε πολλές περιοχές.

Στους βυζαντινούς χρόνους τα Άβδηρα αποτελούσαν, μαζί με την περιοχή της Μαρώνιας, έναν από τους αμπελώνες του Βυζαντίου. Εδώ παραγόταν ο περίφημος «Παμίτις Οίνος», παράφραση του αρχαίου Παν-μέθη που προερχόταν κυρίως από τις σημερινές Θρακιώτικες ποικιλίες ΠΑΜΙΤΙ και Θρακιώτικο. Στα χρόνια της Οθωμανικής Αυτοκρατορίας, ο Γάλλος πρόξενος στην Κωνσταντινούπολη προσομοιάζει σε αναφορά του στο Παρίσι, την περιοχή με αυτή του Bordeaux της Γαλλίας. Στα τέλη του 19ου αιώνα, ο αμπελώνας καταστρέφεται από τη φυλλοξήρα και οι κάτοικοι της περιοχής στρέφονται στην καλλιέργεια του καπνού. Οι πρόσφυγες που εγκαταστάθηκαν στην περιοχή, προερχόμενοι από την Αν. Θράκη και τη Μ. Ασία περίπου στις αρχές της δεκαετίας του '20, ξαναφύτεψαν μικρούς οικογενειακούς αμπελώνες και η αμπελοκαλλιέργεια έτσι επαναπροσδιορίστηκε στην περιοχή έως και σήμερα.

#### 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.

##### Μαρώνια

Μια εκ βαθέων ιστορική αναδρομή στο κρασί της Μαρώνιας, μας πηγαίνει πολύ πίσω στον χρόνο. Στην ύστερη εποχή του χαλκού, τότε που κατέφτασαν και ρίζωσαν στην παραλία του Ίσμάρου οι Κίκονες, ο πιο πολιτισμένος απ' όλους τους Θρακιώτικους λαούς, που με αρχηγό τον Εύφημο, έτρεξαν σε βοήθεια του Πριάμου, στον Τρωικό πόλεμο. Γι' αυτό, όπως μας λέει ο Όμηρος, όταν έφτασε στη χώρα τους ο Οδυσσέας, για να τους εκδικηθεί, κυρίευσε την πόλη τους. Και μετά πήρε τον δρόμο για την πατρίδα του, έχοντας μαζί του το κρασί που του πρόσφερε ο Μάρωνας, ο ιερέας του Απόλλωνα που κατοικούσε εκεί. Πρόκειται για το φλογάτο, γλυκό σαν μέλι κι ευωδιαστό Μαρώνιο οίνο με τον οποίο ο Ομηρικός ήρωας, μέθυσε αργότερα τον Πολύφημο κι έσωσε τους συντρόφους του από τη σπηλιά του Κύκλωπα.

Αυτά όμως συνέβαιναν στην εποχή των μύθων. Στη σύγχρονη εποχή, οι λιγостоί αμπελώνες που υπήρχαν στην περιοχή, στα μέσα περίπου του περασμένου αιώνα ξεριζώθηκαν, καθώς δεν παρουσίαζαν κανένα εμπορικό ενδιαφέρον.

Η αναβίωση του αμπελώνα της Μαρώνιας ξεκινά στις αρχές της δεκαετίας του '90 με το στήσιμο αμπελώνων, που αμφιθεατρικά τοποθετημένοι στους ήπιους λόφους της περιοχής, έχουν στη πλάτη τους τον Ίσमारο και πιο πίσω τη Ροδόπη για να τους προφυλάσσει από τους βοριάδες. Μπροστά τους το Αιγαίο που μαλακώνει τα χειμωνιάτικα κρύα, ενώ το καλοκαίρι φέρνει έναν τοπικό άνεμο από τη Σαμοθράκη που τα δροσίζει. Όσο για το έδαφος, το βαθύ κόκκινο χρώμα του, μαρτυρά την παρουσία της αργίλου και προετοιμάζει για την παραγωγή κρασιών με πλούτο γεύσης.

Επιλέχθηκαν να καλλιεργηθούν κυρίως διεθνείς ποικιλίες. Οι λευκές: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malvasia, Ροδίτης και οι ερυθρές: Syrah, Merlot, Grenache Rouge, Λημνιό.

#### Άβδηρα

Στην αρχαιότητα εδώ βρισκόταν μια σπουδαία πόλη, η πατρίδα του Δημόκριτου που οι ανασκαφές την αποκάλυψαν σ' όλο της το μεγαλείο. Στην περίφημη αρχαϊκή πόλη των Αβδήρων, καλλιεργούσαν επιμελώς το αμπέλι. Στο Βυζάντιο μάλιστα, θεωρούσαν την περιοχή έναν από τους κορυφαίους αμπελώνες της αυτοκρατορίας.

Η σύγχρονη ιστορική διαδρομή του αμπελώνα των Αβδήρων ήταν αντίστοιχη μ' αυτή της Μαρώνιας. Που σημαίνει: εγκατάλειψη χάριν άλλων καλλιεργειών, κυρίως του καπνού. Η δραστηριότητα ξεκίνησε και πάλι μετά από το 1997, αφότου εγκρίθηκε η ένδειξη Τοπικός Οίνος Αβδήρων για λευκά, ροζέ και ερυθρά κρασιά από Ζουμιάτικο, Ροδίτη, Παμίδι και τις γνωστές κοσμοπολίτικες ποικιλίες.

**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. **Θράκη**

**Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ **Θράκη** 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.

**Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός και γεωγραφικό περιβάλλον για τον οίνο λικέρ****Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:****A1. Ιστορικός δεσμός για τους οίνους λικέρ**

Οι ερυθροί και λευκοί οίνοι λικέρ παράγονται παραδοσιακά στη περιοχή αυτή από πολλές δεκαετίες πριν, όταν οι οινοποιοί παρασκεύαζαν εκτός των ξηρών οίνων, και μια ποσότητα οίνου λικέρ για οικογενειακή χρήση. Ήταν ο ξεχωριστός οίνος που συνόδευε τα γιορτινά τραπέζια, τις γιορτές και τα πανηγύρια τους.

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 από κάποια χρόνια 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.

**Γ.Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση για τους οίνους λικέρ**

Οι ψηλές θερμοκρασίες προς το τέλος του καλοκαιριού δρουν ευνοϊκά ώστε να επιτυγχάνεται υψηλή συγκέντρωση σακχάρων στα σταφύλια που σε συνδυασμό με την μεγάλη ηλιοφάνεια συντελούν στην παραγωγή 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. **ΘΡΑΚΗ**.

**Αιτιώδης αλληλεπίδραση:**

Οι οίνοι λικέρ που παράγονται στην Θράκη είναι μοναδικοί και η μοναδικότητά τους οφείλεται στον εξαιρετικό συνδυασμό εδάφους και κυρίως του κλίματος της περιοχής παραγωγής τους.

**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>	
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

<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>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 818B/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:          -«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 απόφασης «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).</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 επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Θράκης 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 / kokinelí, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines.</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

<b>Περιγραφή:</b>
Αίτηση Καταχώρισης
<b>Περιγραφή:</b>
Εθνική Νομοθεσία

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

<i>Όνομα ενδιάμεσου φορέα:</i>	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων  Διεύθυνση Μεταποίησης – Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής. Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών  Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
<i>Διεύθυνση:</i>	2 Αχαρνών 10176 Αθήνα Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+30 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 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**