Ref. Ares(2013)2736692 - 23/07/2013

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
(Καν(ΕΚ) 1234/2007 Άρθρο 118γ, παρ.2)

Όνομα προς καταχώρηση: Ρετσίνα Πικερμίου (Αττικής)
Ισοδύναμος Όρος: Retsina of Pikermi (Attiki)

Περιγραφή των οίνων

Α. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : min 10.0 - max 13.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Μέγιστη 4.0
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 4.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα κίτρινο από ελαφρό έως έντονο, συχνά με ανταύγειες χρυσές και κεχριμπαρένιες. Μύτη ευχάριστη και σύνθετη, όπου δεσπόζει το χαρακτηριστικά άρωμα της ρητίνης(άρωμα πεύκου). Στόμα πλούσιο, γεμάτο, έντονο που προβάλλεται το άρωμα της ρητίνης, οξύτητα μέτρια και μακρά έντονη επίγευση.

Β. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : min 10.0 - max 13.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l): Μέγιστη 4.0
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (gr/l): Ελάχιστη 4.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (gr/l): Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα ανοιχτό κόκκινο τριανταφυλλί με πορτοκαλί ανταύγειες. Μύτη ευχάριστη και σύνθετη, όπου δεσπόζει το χαρακτηριστικά άρωμα της ρητίνης(άρωμα πεύκου). Στόμα πλούσιο, γεμάτο, έντονο που προβάλλεται το άρωμα της ρητίνης, οξύτητα μέτρια και μακρά έντονη επίγευση.

Παραδοσιακές ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Ονομασία κατά παράδοση Πικερμί και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ρετσίνα Πικερμίου ή Ρετσίνα Πικερμίου Αττικής

Ονομασία κατά παράδοση

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

<u>Οινοποίηση λευκών οίνων</u>:

Ο λευκός οίνος Ρετσίνα Πικερμίου παράγεται με την παραδοσιακή τεχνική των οίνων ρετσίνα που παρασκευάζονται αποκλειστικά στην Ελλάδα. Συγκεκριμένα μετά την γλευκοποίηση των σταφυλιών προστίθεται στο γλεύκος πριν την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης ή κατά την διάρκεια αυτής και εφόσον δεν έχει ζυμωθεί ποσότητα ζαχάρου μεγαλύτερη του 1/3 της αρχικά περιεχομένης, ρητίνη πεύκης Χαλεπίου (PINUS HALEPENSIS) σε ποσότητα έως 1 χιλιόγραμμο ανά 100 λίτρα γλεύκους.

<u>Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων</u>:

Ο ερυθρωπός οίνος Ρετσίνα Πικερμίου παράγεται με την παραδοσιακή τεχνική των οίνων ρετσίνα που παρασκευάζονται αποκλειστικά στην Ελλάδα. Συγκεκριμένα μετά την γλευκοποίηση των σταφυλιών προστίθεται στο γλεύκος πριν την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης ή κατά την διάρκεια αυτής και εφόσον δεν έχει ζυμωθεί ποσότητα ζαχάρου μεγαλύτερη του 1/3 της αρχικά περιεχομένης, ρητίνη πεύκης Χαλεπίου (PINUS HALEPENSIS) σε ποσότητα έως 1 χιλιόγραμμο ανά 100 λίτρα γλεύκους.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

α) Επιτρέπεται αύξηση της ολικής οξύτητας μέχρι 1,5 γραμμάριο ανά λίτρο οίνου

β) Η διαμόρφωση των πρεμνών είναι είτε γραμμική είτε κυπελλοειδής και το κλάδεμα που ακολουθείται στα γραμμικά είναι συνήθως το Royat ή το Guyot ανάλογα με την ποικιλία.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Ρετσίνα Πικερμίου καθορίστηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 514/5.7.1979 (ΦΕΚ 157/Α/12.7.1979).

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί η ΡΕΤΣΙΝΑ Ή ΡΗΤΙΝΙΤΗΣ ΟΙΝΟΣ ΠΙΚΕΡΜΙΟΥ Αττικής βρίσκονται στα διοικητικά όρια της περιοχής Πικερμίου.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ
Ο οίνος Ρετσίνα Πικερμίου παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Σαββατιανό και Ροδίτης.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.

Η παραγωγή ρετσίνας γινόταν από την αρχαιότητα όταν η προσθήκη ρητίνης (ρετσινιού) αποσκοπούσε στην καλύτερη συντήρηση του κρασιού, και όχι μόνο στην προσθήκη αρώματος. Η μοναδική γεύση της λέγεται ότι έχει προέλθει από την πρακτική της σφράγισης των αμφορέων, με ρετσίνι από πεύκα κατά τους αρχαίους χρόνους. Πριν από την εφεύρεση των στεγανών μπουκαλιών γυαλιού, το οξυγόνο αλλοίωνε τα κρασιά πολύ γρήγορα. Για να στεγανοποιήσουν το στόμιο, οι αρχαίοι εφεύραν την χρήση της ρετσίνας πεύκου, η οποία συγχρόνως εμπλούτιζε με την πάροδο του χρόνου το κρασί με το χαρακτηριστικό της άρωμα. Αργότερα εφευρέθηκε και η πρακτική της προσθήκης της ρετσίνας στο μούστο για τον αρωματισμό και τη γεύση του κρασιού και την καλύτερη συντήρησή του. Σήμερα η Ρετσίνα αποτελεί ένα δημοφιλές ελληνικούς κρασί που παρασκευάζεται αποκλειστικά στην Ελλάδα.

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 προβάλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Η παραγωγή κρασιού στην περιοχή ήταν τόσο μεγάλη ώστε οι κάτοικοι εξήγαγαν το προϊόν, γεγονός που αποδεικνύεται από ευρήματα αγγείων γεμάτα κρασί προερχόμενα από την περιοχή σε ναυάγια της Κασπίας θάλασσας. Μάλιστα, τα αγγεία ήταν σφραγισμένα με ρετσίνι για να μην οξειδώνεται το κρασί και με αυτόν τον τρόπο γεννήθηκε η ρετσίνα.

Η καλλιέργεια της αμπέλου είναι συνεχής και αδιάκοπη στην περιοχή των Μεσογείων όπως αποδεικνύεται από πλήθος δημοσίων εγγράφων καθώς και ιδιωτικών τα οποία βρίσκονται στα αρχεία των δήμων καθώς και ιδιωτών.

Χαρακτηριστική είναι η αναφορά στο βιβλίο του Σ.Μεθενίτη «Το Μαρκόπουλο των Μεσογείων, Οδοιπορικό στους αιώνες» οποίος αναφερόμενος στα οικονομικά των δήμων των Μεσογείων κατά την περίοδο 1834 -1914, αναφέρει: "*Οι κάτοικοι του Μαρκοπούλου,όπως όλοι οι κάτοικοι των Μεσογείων ,πλήρωναν φόρο ανάλογα με τα παραγόμενα προϊόντα. Έτσι λοιπόν στο δημοτικό ταμείο συνέρρεαν πόροι από την*

φορολόγηση του ελαίου, του ελαιόκαρπου, ,των δημητριακών, ***της αμπέλου, του γλεύκους, της ρητίνης****, όπως επίσης και […] »*
Και στην σελ.74 *« […] Βλέπουμε λοιπόν ,ότι όπως προκύπτει από τα οθωμανικά δευτέρια και κατάστιχα στη* ***διάρκεια του 16ου*** *αιώνα τα αμπέλια υπήρχαν εκεί που ευδοκιμούσαν περισσότερο […] Εκεί ακριβώς που και σήμερα υπάρχουν τα πιο αποδοτικά αμπέλια της περιφέρειας Μαρκοπούλου, στο λιβάδι της Βραώνας.»*

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

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η Αττική είναι ένα λεκανοπέδιο που φύλακές του, από την αρχαιότητα τάχτηκαν τα βουνά: ο Υμηττός, η Πεντέλη, η Πάρνηθα, ο Κιθαιρώνας, τα Γεράνια όρη και το όρος Πατέρα. Στην παραλιακή ζώνη, όλο το καλοκαίρι, φυσούν μελτέμια και θαλάσσιες αύρες που κατεβάζουν τις ακραίες θερμοκρασίες. Άλλωστε, όσο περίεργο κι αν φαίνεται, η μέση ετήσια θερμοκρασία στην Αττική, τοποθετείται στους 18oC. Το κλίμα της χαρακτηρίζεται γνήσιο μεσογειακό, με παροιμιώδη ηλιοφάνεια, από τις μεγαλύτερες στον ελλαδικό χώρο. Οι άνεμοι είναι ασθενείς και μέτριοι. Οι μέσες τιμές υγρασίας χαμηλές.

Τα παραπάνω μετερεολογικά στοιχεία επιβεβαιώνουν την απουσία δυσμενών για την καλλιέργεια της αμπέλου συνθηκών. Συγκεκριμένα, οι παγετοί, ανύπαρκτοι ενώ το χαλάζι και οι καταιγίδες σπάνιες. Οι συνθήκες όπως γίνεται αντιληπτό είναι ιδιαίτερα ευνοϊκές για την αμπελοκαλλιέργεια. Προσθέστε τον παράγοντα αττική γη, η οποία είναι κατεξοχήν άγονη, τα εδάφη της όμως παρουσιάζουν ποικιλία στη σύσταση. Έχετε ήδη τις πρώτες συνιστώσες που οδηγούν στην πολυπλοκότητα του χαρακτήρα των κρασιών που παράγονται εδώ. Τελευταία και σημαντικότερη, είναι σαφώς το σταφύλι. Στον αττικό αμπελώνα, όπως και σ΄ ολόκληρη την Κεντρική Ελλάδα καλλιεργούν κυρίως τις λευκές ποικιλίες Σαββατιανό και Ροδίτη για την παραγωγή ρετσίνας.

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 Ρετσίνα Πικερμίου.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση
Η μοναδικότητα των οίνων Ρετσίνα Πικερμίου 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.

ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ
Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας
Εθνική Νομοθεσία
-Προεδρικό διάταγμα αριθ. 514/5.7.1979 «Περί παραγωγής, ελέγχου και προστασίας των ρητινιτών οίνων» (ΦΕΚ 157/Α/12-07-1979).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου

οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)
- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών 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/15.06.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων»στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία
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».

Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία
Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:
«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων
Α) Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής
Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία
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».

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία
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:
-«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»

Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής
Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία
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).

Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις
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 Οίνων με Ονομασία κατά παράδοση Ρετσίνα Πικερμίου είναι οι παρακάτω:
ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΡΕΤΣΙΝΑ / Retina, ΡΕΤΣΙΝΑ ΝΕΑΡΗ Ή ΡΕΤΣΙΝΑ ΦΡΕΣΚΙΑ / Retsina neuve, ΡΕΤΣΙΝΑ ΒΑΡΕΛΙΣΙΑ / Retsina en tuts

ΕΛΕΓΧΟΙ
1.Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:
- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «ΤοπικόςΟίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).
-Προεδρικό Διάταγμα 514/5.7.1979 «Περί παραγωγής, ελέγχου και προστασίας ρητινίτη οίνου» ((ΦΕΚ 157/Α/12.7.1979).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση, δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα **ΠΙ**, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

α)Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου
Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76
Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289
Fax: 210 - 52 38 337
e-mail: ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.