Ref. Ares(2011)1376833 - 19/12/2011

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

Όνομα προς καταχώρηση: Κως
Ισοδύναμος Όρος: Kos

Περιγραφή των οίνων

Α. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

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

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα λαμπερό κιτρινοπράσινο έως αχυρόχρωμο με κιτρινίζουσες ανταύγειες όταν πρόκειται για κρασί που έχει περάσει από βαρέλι. Φρουτώδη αρώματα χαρακτηριστικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Στην περίπτωση χρήσης βαρελιού επιπλέον διακρίνονται και τα αρώματα της βανιλίνης του ξύλου. Φρουτώδη αρώματα στόματος, φρέσκια δροσερή γεύση, λιπαρότητα και διάρκεια.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250 ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα λαμπερό κιτρινοπράσινο έως αχυρόχρωμο με κιτρινίζουσες ανταύγειες όταν πρόκειται για κρασί που έχει περάσει από βαρέλι. Φρουτώδη αρώματα χαρακτηριστικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Στην περίπτωση χρήσης βαρελιού επιπλέον διακρίνονται και τα αρώματα της βανιλίνης του ξύλου. Φρουτώδη αρώματα στόματος, ελαφριά γλυκύτητα, καλή δομή και διάρκεια.

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα λαμπερό κιτρινοπράσινο έως αχυρόχρωμο με κιτρινίζουσες ανταύγειες όταν πρόκειται για κρασί που έχει περάσει από βαρέλι. Φρουτώδη αρώματα χαρακτηριστικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Στην περίπτωση χρήσης βαρελιού επιπλέον διακρίνονται και τα αρώματα της βανιλίνης του ξύλου. Φρουτώδη αρώματα στόματος, ευχάριστη γλυκύτητα, καλή δομή και διάρκεια.

Β. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 12,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (gr/l)]: Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 150

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα έντονο ρουμπινί ή πορφυρό με ιώδεις αποχρώσεις εφ' όσον πρόκειται για νέα κρασιά, μεταβαλλόμενο σε βαθύχρωμο ερυθρό με κεραμιδί αποχρώσεις όταν έχουμε κρασιά παλαίωσης. Αρώματα χαρακτηριστικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται σε συνδυασμό νότες ξύλου κατά την παλαίωση. Γεύση καθαρή, πλούσια και τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Γεμάτο σώμα και μακρά επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα έντονο ρουμπινί ή πορφυρό με ιώδεις αποχρώσεις εφ' όσον πρόκειται για νέα κρασιά, μεταβαλλόμενο σε βαθύχρωμο ερυθρό με κεραμιδί αποχρώσεις όταν έχουμε κρασιά παλαίωσης. Αρώματα χαρακτηριστικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται σε συνδυασμό νότες ξύλου κατά την παλαίωση. Γεύση με ίχνη γλυκύτητας, καθαρή, πλούσια και τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Γεμάτο σώμα και μακρά επίγευση.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,0

- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα έντονο ρουμπινί ή πορφυρό με ιώδεις αποχρώσεις εφ' όσον πρόκειται για νέα κρασιά, μεταβαλλόμενο σε βαθύχρωμο ερυθρό με κεραμιδί αποχρώσεις όταν έχουμε κρασιά παλαίωσης. Αρώματα χαρακτηριστικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται σε συνδυασμό νότες ξύλου κατά την παλαίωση. Γεύση καθαρή, πλούσια και τυπική των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Γεμάτο σώμα, ευχάριστη γλυκύτητα και μακρά επίγευση.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,5 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% 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 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 200

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί έως βιολετί. Πλούσιο άρωμα φρέσκων φρούτων χαρακτηριστικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Γεύση δροσερή με ευχάριστη οξύτητα και μακρά επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l): 250 ***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί έως βιολετί. Πλούσιο άρωμα φρέσκων φρούτων χαρακτηριστικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Γεύση δροσερή με διακριτική γλυκύτητα και ευχάριστη οξύτητα.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % 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
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό διοξείδιο του θείου (mg/l):250

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα λαμπερό τριανταφυλλί έως βιολετί. Πλούσιο άρωμα φρέσκων φρούτων χαρακτηριστικό των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται. Γεύση δροσερή με ευχάριστη γλυκύτητα και μακρά επίγευση.

***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**

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 Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Κως και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :
Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ
Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

<u>Οινοποίηση λευκών οίνων</u>:
Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Κως
Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

<u>Οινοποίηση ερυθρών οίνων</u>:
Ο ερυθρός οίνος Π.Γ.Ε. Κως παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

<u>Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων</u>:
Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Κως παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές
α) Για την παραγωγή ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ).
β) Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί τις συνήθεις για την περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές.

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ
Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Κως καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 278468/28.2.2008 (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008.
Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Κως περιλαμβάνει τις περιοχές της νήσου Κω που βρίσκονται σε υψόμετρο άνω των 20 μέτρων.

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές και για τις λευκές ποικιλίες σε δέκα χιλιάδες (10,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 80 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 75 HL τελικού προϊόντος.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ
Ο λευκός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Κως παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά,Sauvignon Blanc και Chardonnay.
Ο ερυθρός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε. Κως παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Grenache rouge,Mourvedre, Tempranillo, Merlot, και Syrah.
Ο ερυθρωπός (ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) οίνος Π.Γ.Ε Κως παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Cabernet Sauvignon, Cinsaut, Grenache rouge,Mourvedre, Tempranillo, Merlot, και Syrah.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.
Στο αμπελουργικό διαμέρισμα της Δωδεκανήσου και ειδικά στην Κω, στην πατρίδα του Ιπποκράτη με το γλυκό κλίμα και την εύφορη γη αναπτύσσεται η αμπελοκαλλιέργεια σαν στοιχείο πολτισμού. Η Κως ήταν γνωστή για την αμπελουργία και την παραγωγή οίνων στα πέρατα του τότε γνωστού κόσμου κατά 4000 και πλέον χρόνια πριν. Από τα γραπτά κείμενα μαθαίνουμε οτι στην Κω είχαν αναπτυχθεί ιδιαίτερες τεχνικές οινοποίησης με αποτέλεσμα την δημιουργία εύπεπτων κρασιών τα οποία ήταν περιζήτητα. Οι κωακοί αμφορείς μετέφεραν το κρασί αυτό στα πέρατα του τότε γνωστού κόσμου. Τσαμπιά σταφυλιών απεικονίζονται στα αρχαία νομίσματα. Εύκολα καταλαβαίνει κανείς τον τεράστιο ρόλο που έπαιξε το εμπόριο κρασιού στην οικονομία του νησιού. Το έμβλημα του δήμου Κω αποτελείται από το σταφύλι και το φίδι δηλ αμπελουργία και ιατρική που είναι συνυφασμένες και άρρηκτα δεμένες με την ιστορία της περιοχής. Ξένοι ταξιδιώτες που πέρασαν από το νησί της Κω τον 18^{ο} και 19^{ο} αιώνα αναφέρονται στους πλούσιους αμπελώνες της και το ευωδιαστό κρασί της.

Ο Ιπποκράτης, ο οποίος υπήρξε ο θεμελιωτής της Ιατρικής παγκοσμίως, περιέγραψε με σαφήνεια τους τύπους και τις ποσότητες του κρασιού που πρέπει να καταναλώνουν οι άνθρωποι και έδωσε έμφαση στην θετική επίδραση που έχει το κρασί στην υγεία του ανθρώπου, όταν αυτό καταναλώνεται με σύνεση: «***και πινέτω οίνον αυστηρόν Κώον ως μελάντατον***» και «***πινέτω δε οίνον Κώον υπόστρυφνον ως μελάντατον***». «*Αυστηρό*» σημαίνει το ξηρό κρασί, «*μελάντατο*» το βαθύ κόκκινο, σχεδόν μαύρο και «*υπόστρυφνο*» το στυφό ή μπρούσκο κρασί.
Αλλά εάν ο Ιπποκράτης ήταν φίλος του κόκκινου κρασιού, η αρχαία Κως παρήγαγε και εξαιρετικά λευκά κρασιά. Όπως μας λέει ο **Στράβων** (XIV 2,19) φημιζόταν επίσης για τον «***λευκοκώον***» ή «***τεθαλαττωμένον οίνον***», το ανοιχτόχρωμο (λευκό) κρασί που το έπιναν ανακατεμένο με θαλασσινό νερό.
Οι κάτοικοί της Κω, δεινοί έμποροι, πουλούσαν τα κρασιά τους από τη Μαύρη Θάλασσα μέχρι τη Μεσόγειο, όπου και βρέθηκαν πλήθος "κωακών αμφορέων".
Το κρασί της Κω που ήταν ένα από τα κρασιά στο οποίο προστίθενταν άλμη στον μούστο, έτυχε ευρύτατης μίμησης: το 2^{ο} αιώνα μ.Χ. ο Κάτων (*De agri cultura, 112-113)* δίνει μια σχετική συνταγή. Σε κάποια μέρη, όπως στην Κω, πρόσθεταν θαλασσινό νερό στο μούστο πριν από τη ζύμωση (τεθαλασσωμένος οίνος), ενώ δεν

ήταν άγνωστη η χρήση ρητίνης, αλλά και η προσθήκη αψίνθου (δηλαδή η παρασκευή βερμούτ), μέθοδος που αποδίδεται στον Ιπποκράτη- εξ ου και «Ιπποκράτειος Οίνος» Σε κάποια μέρη, όπως στην Κω, πρόσθεταν θαλασσινό νερό στο μούστο πριν από τη ζύμωση (τεθαλασσωμένος οίνος). Σύμφωνα με τον Πλίνιο αυτή επινοήθηκε στην Κω(Πλίνιος, XIV, 78, XIV 120).ενώ δεν ήταν άγνωστη η χρήση ρητίνης, αλλά και η προσθήκη αψίνθου (δηλαδή η παρασκευή βερμούτ), μέθοδος που αποδίδεται στον Ιπποκράτη- εξ ου και «Ιπποκράτειος Οίνος».. Η προσθήκη μυρωδικών, μπαχαρικών ή αρωματικών βοτάνων, όπως θυμάρι, μέντα, γλυκάνισο ή σμύρνα, για να αναδυθεί η γεύση του ήταν συχνά υπεύθυνη για τη διαφοροποίηση του κρασιού από τόπο σε τόπο.

Το 1930 ιδρύεται εργοστάσιο οινοποιίας και ο αγροτικός πληθυσμός παραδίδει σε αυτό τα σταφύλια του .Το 1947 αλλάζει χέρια και το 1949 δημιουργείται ο Συναιτερισμός Οινοποιήσεως και Πώλησης Σταφυλιών Κω ο οποίος λειτούργησε μέχρι το 1996.
Από την ιστορική καταγραφή της παραγωγής σταφυλιών και οίνου στο νησί διαφαίνεται ότι η ιστορία του δια μέσου του χρόνου είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με το αμπέλι και το κρασί

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.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.
Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΓΕ Κω βρίσκεται στα διοικητικά όρια του Δήμου ΚΩ.
Τα εδάφη των αμπελώνων είναι στο μεγαλύτερο μέρος επικλινή,ελαφρά,αμμοπηλώδη και αμμοαργιλοπηλώδη.
Τα σταφύλια παράγονται από αμπελώνες που βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη και στους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στη περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές και η απόδοση τους δεν υπερβαίνει τα 1000 κιλά/στρέμμα ή 10000κιλά /εκτάριο. Η διαμόρφωση των πρέμνων είναι γραμμική και το κλάδεμα που ακολουθείται είναι είτε το Royat είτε το Guyot ανάλογα με την ποικιλία.
Το νησί της Κω λόγω της θέσης και του προσανατολισμού του παρουσιάζει ιδιαίτερα ευνοϊκές ιδιαίτερα κλιματικές συνθήκες για την αμπελοκαλλιέργεια.
Το κλίμα είναι τυπικά μεσογειακό, με ήπιο χειμώνα, καλοκαίρι ξηρό μέτρια θερμό και σχετικά δροσερό. Πολύ καλό στοιχείο του κλίματος είναι η διαφορά θερμοκρασίας ημέρας και νύκτας κατά τους θερινούς μήνες δηλαδή κατά την πορεία ωρίμανσης των σταφυλιών με συνέπεια οι ερυθρές ποικιλίες να είναι πλούσιες σε χρωστικές
Η ηλιοφάνεια είναι μεγάλη 2990-3000 ώρες σε βαθμό που να αποτελεί έναν από τους πιο ισχυρούς παράγοντες μαζί με τους ανέμους για τον καθορισμό του προσανατολισμού γραμμής φύτευσης ώστε να μην υπερωριμάζει.
Σημαντική είναι και η επίδραση της απόγειας και θαλάσσιας αύρας αφού οι αμπελώνες βρίσκονται στους πρόποδες του όρου Δίκαιος, ο δε συνδυασμός της με την κλίση των εδαφών και τον προσανατολισμό τους δημιουργούν ένα δροσερό περιβάλλον ιδιαίτερα για τις θερμές για άλλες περιοχές ώρες βοηθά τη φωτοσύνθεση να έχει μεγαλύτερη διάρκεια ανά ημέρα.
Οι βροχοπτώσεις είναι ικανοποιητικές.

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. Κως.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση
Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Κως 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 Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία
- 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. 278468/28.2.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κω ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).
- 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. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)

- 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) 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 Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Κως είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) Insulaire(s),ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignoble(s) en terrasses

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).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 278468/28.2.2008 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Κω ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 362/Β/5.3.2008).

- 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 **ΚΩ**, 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.