Ref. Ares(2011)1393365 - 21/12/2011

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007

ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

Όνομα προς καταχώρηση: Ρομπόλα Κεφαλληνίας

Ισοδύναμος όρος: Robola of Kefalonia

<u>Περιγραφή του οίνου (οίνων)</u> :

Ο οίνος Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας (Robola of Cephalonia) ανήκει στην κατηγορία 1. Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος XIβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Οίνος Λευκός Ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 -12,6 % vol.
- Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος :12,5 % vol.
- Μέγιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 12,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Λευκοπράσινο χρώμα με χρυσοκίτρινες ανταύγειες, ανάλογα με την μέθοδο οινοποίησης και τον χρόνο εμφιάλωσης.

2. Οσμή: αρώματα από άνθη εσπεριδοειδών και φρούτα ροδάκινου, κίτρου και μήλουμε μέση ένταση αρώματος. Χαρακτηρίζεται από μια ορυκτώδη παρουσία (μεταλλικότητα) η οποία είναι τυπική έκφραση της ποικιλίας στο terroir του νησιού

3. Γεύση: γεμάτο στόμα με χαρακτηριστικά δροσιστική οξύτητα (παρουσία φυσαλίδων λόγω διοξειδίου του άνθρακα) με διάρκεια επίγευσης.

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 στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Ρομπόλα Κεφαλληνίας και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, , Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Ορεινό Κτήμα, Ορεινοί Αμπελώνες, Πύργος.

Οινολογικές πρακτικές

- Ο λευκός οίνος Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας παράγεται με τη μέθοδο της λευκής οινοποίησης. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών δεν επιτρέπεται να γίνεται με συνεχή πιεστήρια η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20°C.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

- Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας (Robola of Cephalonia) πρέπει:

- οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας (Robola of Cephalonia) πρέπει οι

οίνοι :

- οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.

Καλλιεργητικές πρακτικές

- Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί κυπελλοειδή σχήματα ή γραμμοειδή ενός επιπέδου αλλά με κεφαλές μέχρι έξι των δύο ματιών. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων **Π.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας** καθορίστηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 15/28.12.1981 (ΦΕΚ 2/Α/5.1.1982) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την Υπουργική Απόφαση αριθ. 324953/4711/20.8.1982 (ΦΕΚ 720/Β/30.9.1982).

Η ζώνη **ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας** Σε υψόμετρο τουλάχιστον 50 μέτρων από την θάλασσα και στα όρια των Τοπικών Κοινοτήτων Ομαλών, Δαυγάτων, Δειλινάτων, Τρωϊαννάτων και Φαρακλάτων καθώς και οι περιοχές που βρίσκονται πάνω από την επαρχιακή οδό Αργοστολίου –Πόρου των Τοπικών Κοινοτήτων Μουσάτων και Βλαχάτων της Κεφαλονιάς.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα οχτώ χιλιάδες (8000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή πενήντα έξι (56) εκατόλιτρα οίνου. .

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο οίνος ΠΟΠ ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ παράγεται αποκλειστικά από την ελληνική γηγενή ποικιλία *Ρομπόλα. Η Ρομπόλα είναι* ιδιαίτερα ευαίσθητη σε ασθένειες, αλλά και στην ξηρασία, η Ρομπόλα αποζητά κατάλληλες συνθήκες για να ξεδιπλώσει τις αρετές της. Το νησί της Κεφαλονιάς στο Ιόνιο είναι η βασική περιοχή καλλιέργειάς της. Εκεί άλλωστε δίνει τα κρασιά ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας. Παρά τον ευπαθή χαρακτήρα της –που απαιτεί άγονα, κατά προτίμηση ορεινά, εδάφη– είναι παραγωγική, με αποτέλεσμα ο περιορισμός των αποδόσεων, σε ορισμένες περιοχές της ζώνης, να είναι αναγκαίος για μια καλή Ρομπόλα. Το ίδιο αναγκαία, λόγω του ευοξείδωτου χαρακτήρα της, είναι και η προσοχή στην οινοποίηση, που, συνήθως, λαμβάνει χώρα εξ ολοκλήρου σε ανοξείδωτες δεξαμενές. Όταν όμως όλα αυτά επιτευχθούν, το κρασί από Ρομπόλα χαρακτηρίζεται από μια «ευρωπαϊκή», ορυκτώδη παρουσία, χαρακτηριστικά αρώματα εσπεριδοειδών, με μέτριο σώμα και εξαιρετική οξύτητα.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

α. Ποιότητα

Ο οίνος της Ρομπόλας Κεφαλληνίας αποτελεί το εμβληματικό προϊόν του νησιού, εκπρόσωπος των τοπικών προϊόντων και σημείο αναφοράς για τους κατοίκους αλλά και τους Κεφαλλονίτες μετανάστες όπου γης.

β. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Κεφαλονιά έχει βαθιές ρίζες που χάνονται στον μύθο. Ο Κέφαλος ήρθε να εγκατασταθεί στην αποικία της πατρίδας του στην Αθηναίαν γην. Μόλις πάτησε το πόδι στο νησί κάρφωσε το κλήμα που είχε μαζί του για να του θυμίζει τον τόπο του. Η Αθηναία γη έγινε με τον χρόνο Θηναία γη, Θηνιά και το νησί πήρε το όνομά του.
Στους νεώτερους χρόνους η πρώτη γραπτή μαρτυρία για την καλλιέργεια της ρομπόλας βρίσκεται σε έγγραφο του 1520 και αφορά απογραφή εκκλησιαστικής περιουσίας. Λίγο αργότερα αναφέρεται και πάλι σε επιστολή ενός Γουλιέλμου Δεφαράνα προς τον Λατίνο Επίσκοπο του νησιού στις 25 Ιανουαρίου 1544. Το 1557 ο ιταλός περιηγητής Pellegrino Brocardi μνημονεύει και πάλι την ρομπόλα, αναφερόμενος στο σταφύλι αλλά και στο κρασί που παράγεται από αυτό, το οποίο και εκθειάζει. Παρότι ορισμένοι πιθανολογούν συγγένειες με λευκές ιταλικές ποικιλίες, είναι πιο σίγουρο να υποθέσουμε ότι πρόκειται για γηγενή ποικιλία, αφού μάλιστα και οι πρόσφατες αρχαιολογικέ έρευνες έχουν αποδείξει ότι η αμπελοκαλλιέργεια ήταν γνωστή στην Ελλάδα από την Νεολιθική Εποχή και ότι η πρώιμη ελληνική αποίκηση σε όλα τα μέρη της Μεσογείου, έθεσε τα θεμέλια για την μετέπειτα ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας.
Η καλλιέργεια της ρομπόλας ακολουθεί την εξέλιξη και τις περιπέτειες του νησιού συνεχώς μέχρι σήμερα. Το 1836 ο Ανδρέας Λασκαράτος, εμβληματική φιγούρα των γραμμάτων για την Κεφαλονιά του 19^{ου} αιώνα, αναφέρει στο έμμετρο έργο του «Το Ληξούρι εις το 1836» στην Ραψωδία Β΄ στροφή 54 το εξής: Τάξτε και πέτε πως εγώ τα' πα όλα και συμπάθειο γιατί ειμ' από Ρομπόλα. Είναι χαρακτηριστικό ότι η καλλιέργεια της ποικιλίας αυτής αποτελεί δομικό στοιχείο του τοπικού αγροτικού πολιτισμού, από πολύ μακριά μέχρι σήμερα.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Ο ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας είναι ο μόνος ελληνικός οίνος ΠΟΠ που παίρνει το όνομά του όχι μόνο από την περιοχή, αλλά και από την ποικιλία. Στην Κεφαλονιά, η ρομπόλα είναι η πλέον διαδεδομένη ποικιλία, η οποία ευδοκιμεί σε γενικώς φτωχά εδάφη (άγονα), ενίοτε τόσο φτωχά που οι Ιταλοί ονόμαζαν το κρασί της «Vino di Sasso», δηλαδή «κρασί της πέτρας». Στις ορεινές πλαγιές του Αίνου υπάρχουν ακόμα πολλά αυτόριζα αμπέλια ιδιαίτερα μεγάλης ηλικίας. Ο οίνος «Ρομπόλα Κεφαλληνίας» είναι βαθιά συνυφασμένος με τον πολιτισμό , την τοπική κουζίνα, την καθημερινή ζωή των κατοίκων και τον τουρισμό στο νησί.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Τα εδάφη της «Ζώνης Ρομπόλας» είναι επί το πλείστον ημιορεινά, ασβεστολιθικής προέλευσης, άγονα, χαλικώδη και κεκλιμένα. Σε αυτά τα εδάφη όμως η ποικιλία έχει προσαρμοσθεί στο μέγιστο βαθμό και παράγει έναν οίνο με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που εμφανίζει.

Τέτοιου είδους εδάφη οδηγούν σε χαμηλές αποδόσεις (5.000 - 6.000 kg σταφύλια/ha) και μαζί με το κλίμα της περιοχής, σε πρώιμη ωρίμανση (από 15 έως

20 Αυγούστου), η οποία συντείνει στην παραγωγή ποιοτικής πρώτης ύλης αφού εμποδίζει την εμφάνιση ασθενειών που συνδέονται με τις πρώτες βροχές του Σεπτεμβρίου (όπως ο βοτρύτης, η όξινη σήψη) και στις οποίες η Ρομπόλα είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη.

Στην περιοχή καταγράφονται υψηλές βροχοπτώσεις τον χειμώνα (Μ.Ο. 1200 mm/έτος) αλλά το καλοκαίρι είναι άνυδρο, το οποίο όμως δεν αποβαίνει καταστροφικό μιας και οι έντονες βραδινές καλοκαιρινές δροσιές, αποτέλεσμα της υγρής νησιωτικής ορεινής αύρας συνεπεία του όγκου του Αίνου, βοηθούν τα φυτά να ξεπεράσουν το θερμικό σοκ της ημέρας.

Οι μέθοδοι καλλιέργειας της ρομπόλας με την πάροδο των χρόνων παραμένουν κατά μείζονα λόγο οι ίδιες και αυτό γιατί η μορφή των εκμεταλλεύσεων δεν έχει αλλάξει.

Ο γεωργικός κλήρος είναι μικρός, οι εισροές γενικά είναι ήπιες και οι παραδοσιακοί τρόποι καταπολέμησης των ασθενειών με τη χρήση θείου και χαλκού κυριαρχούν. Χαρακτηριστικό δε για το σύνολο της ζώνης, είναι ότι για τον έλεγχο των ζιζανίων δεν γίνεται χρήση ζιζανιοκτόνων αλλά αυτός γίνεται με την κατεργασία του εδάφους -ενίοτε και χειρονακτικά-.

Λόγω του άγονου εδάφους, των κλίσεων και της έλλειψης υγρασίας κατά το θέρος, τα πρέμνα διαμορφώνονται σε χαμηλό κυπελλοειδές σχήμα των τεσσάρων έως πέντε βραχιόνων και η κάθε κεφαλή κλαδεύεται στους δύο οφθαλμούς.

Η μικρή ανάπτυξη της βλαστήσεως των φυτών λόγω των παραπάνω συνθηκών και προκειμένου για τη σκίαση του εσωτερικού των φυτών και την προστασία των σταφυλιών από την ηλιακή ακτινοβολία, οι παραγωγοί εφαρμόζουν μια παραδοσιακή τεχνική με την συστροφή προς τα έσω και του δεσίματος των βλαστών που τοπικά λέγεται «κουτσούνιαμα».

Ο συνδυασμός όλων των παραπάνω με τις ήπιες καλλιεργητικές πρακτικές που ακολουθούν οι παραγωγοί εδώ και αιώνες, προσδίδουν στον οίνο Ρομπόλα Κεφαλληνίας τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που εμφανίζει όπως η διακριτική αρωματική παρουσία που συνδυάζεται με «μεταλλική αιχμηρότητα», χαρακτηριστική οξύτητα, ισορροπία και μεστή υπόσταση στη γεύση.

Εν κατακλείδι, ο οίνος ΠΟΠ Ρομπόλας Κεφαλληνίας αποτελεί το εμβληματικό προϊόν του νησιού, κυρίαρχο εκπρόσωπο των τοπικών προϊόντων και σημείο αναφοράς για τους κατοίκους αλλά και τους Κεφαλλονίτες όπου γης.

Το κλήμα με το λευκό υπόξανθο σταφύλι και την στρογγυλή λεπτόφλουδη ρώγα, άριστα προσαρμοσμένο στα ορεινά, συνήθως κεκλιμένα ασβεστολιθικής προέλευσης φτωχά, χαλικώδη εδάφη, σε ένα περιβάλλον με υψηλές βροχοπτώσεις τον χειμώνα και ξηρό καλοκαίρι, αναπτύσσει διακριτική αρωματική παρουσία που συνδυάζεται με «μεταλλική αιχμηρότητα», χαρακτηριστική οξύτητα, ισορροπία και μεστή υπόσταση στη γεύση.

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.Ο.Π. Ρομπόλα Κεφαλληνίας.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες, οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (νοτιο-

νοτιοδυτική έκθεση του αμπελώνα, γειτνίαση με δασικές εκτάσεις, ανάγλυφο του εδάφους, γειτνίαση με τη θάλασσα) σε συνδυασμό με την καλλιεργούμενη ποικιλία και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Άρθρο 6 παράγραφος 4α 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

- Άρθρο 386323/10.11.1976 (ΦΕΚ 1407/Β/25.11.1976)

Παρέχεται το δικαίωμα γλευκοποίησης των σταφυλιών και οινοποίησης του γλεύκους για την παρασκευή του ΠΟΠ ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ, σε όλα τα οινοποιεία της νήσου Κεφαλληνίας, εφ όσον αυτά πληρούν τις προϋποθέσεις παρασκευής οίνων ΠΟΠ.

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

Κοινοτική Νομοθεσία

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».

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 818/Β/15-6-2005), στο άρθρο 1 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 «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

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).

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 Ονομασία Προέλευσης Ρομπόλα Κεφαλληνίας είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de côteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ)/ Vin de vignobles insulaires, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) Ή ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux.

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ΄ αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

-Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 15/28.12.1981 «Αναγνώρισης ονομασίας προελεύσεως οίνων Ρομπόλα Κεφαλληνίας » (ΦΕΚ 2/Α/5.1.1982).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 324953/4711/20.8.1982 «Αναγνώριση οίνων Ρομπόλα Κεφαλληνίας ως ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 720/Β/30.9.1982).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- 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. 326182/6268/27-7-1988 «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης» 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).

- Υπουργική απόφαση αριθμ. 280557/9-6-2005 «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).

10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:

- Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

- 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. 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. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/Β/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποιήσεως υπ΄ αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/Β/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/Β/19-5-1975).

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ πρέπει να υποβληθεί σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις κατά το στάδιο της παραγωγής και πριν την διαδικασία κατάταξής του. Για την πραγματοποίηση των αναλυτικών εξετάσεων λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα και αποστέλλεται σε ένα από τα εργαστήρια

που είναι επιφορτισμένα με τη διεξαγωγή των επίσημων αναλύσεων στο τομέα του οίνου. Λαμβάνεται επίσης αντιπροσωπευτικό δείγμα για την πραγματοποίηση των οργανοληπτικών εξετάσεων και ο παραγωγός υποβάλλει έγγραφο αίτημα στην Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής προκειμένου να γίνει οργανοληπτική εξέταση και να πιστοποιηθεί αν ο εν λόγω οίνος έχει τα ενδεδειγμένα χαρακτηριστικά (χρώμα – διαύγεια – οσμή - γεύση) που επιτρέπουν την κατάταξή του ως ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας .

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής συγκαλεί την επιτροπή οργανοληπτικών εξετάσεων προκειμένου να εξετάσει το δείγμα και να γνωμοδοτήσει για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του οίνου.

Ο παραγωγός του οίνου υποβάλλει στη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής επίσημα αντίγραφα της δήλωσης παραγωγής ή συγκομιδής των σταφυλιών, τα συνοδευτικά έγγραφα που αποδεικνύουν ότι ο οίνος έχει τις προϋποθέσεις που αφορούν το συγκεκριμένο οίνο ΠΟΠ ο οποίος προορίζεται να καταταχθεί καθώς και τα αποτελέσματα των αναλυτικών και οργανοληπτικών εξετάσεων του οίνου.

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής αξιολογεί τα στοιχεία που υποβάλλει ο παραγωγός και αποφασίζει αν ο οίνος θα καταταχθεί.

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό ο οποίος περιλαμβάνει: Τα γράμματα **ΡΚ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας , τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

10.3. Αρχές ελέγχου.

10.3.1 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

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.