Ref. Ares(2011)1398019 - 21/12/2011

# ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ
# (ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007
# ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

**<u>Περιγραφή του οίνου (οίνων)</u> :**

Ο οίνος Π.Ο.Π. Αρχάνες (Archanes) ανήκει στην κατηγορία 1. Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος XIβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

**Οίνος Ερυθρός Ξηρός**

**Αναλυτικά χαρατκηριστικά**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.**

1. Όψη: Λαμπερό ρουμπινί με πορτοκαλί ανταύγειες.

2. Οσμή: μπαχαρικών και ξηρών φρούτων αρμονικά δεμένων με τη βανίλια του βαρελιού.

3. Γεύση: αρμονικά ισορροπημένη, στρογγυλή και ισορροπημένη με μακρά 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 στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Αρχάνες 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, Πύργος.

**Οινολογικές πρακτικές**

- Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Αρχάνες (Archanes) παράγεται με την κλασσική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.

## Ειδικές οινολογικές πρακτικές

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Αρχάνες (Archanes πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Αρχάνες (Archanes πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.

## Καλλιεργητικές πρακτικές

- Οι οίνοι ΠΟΠ Αρχάνες προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα.

## Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Αρχάνες (Archanes) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ.539 /4-8-1971 (ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ 446/10.6.1974 (ΦΕΚ 174/Α/25.6.1974).

Ο αμπελώνας στις Αρχάνες βρίσκεται ανάμεσα σε αυτόν των Πεζών και αυτόν των Δαφνών, στο κέντρο περίπου της Κρήτης και ακριβώς νοτιότερα από την πόλη του

Ηρακλείου. Απέχει δε πολύ μικρή απόσταση από αυτούς τους δύο αμπελώνες. Τα όρια της αμπελουργικής ζώνης καλύπτουν τους αμπελώνες των κοινωτήτων Άνω Αρχανών, Κάτω Αρχανών, Αγ. Σύλλα, Βασιλείων, Κυπαρίσσιου, Προφήτη Ηλία και Σκαλανίου.

**Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( ΗΑ ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 80 HL οίνου.

**Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

*Ο ΟΙΝΟΣ Π.Ο.Π. ΑΡΧΑΝΕΣ (*Archanes*)* παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια από τη συνοινοποίηση των ερυθρών ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά. Η ερυθρή ποικιλία *Κοτσιφάλι* είναι μια από τις πιο αξιόλογες ερυθρές ποικιλίες στην Κρήτη ενώ η ερυθρή ποικιλία *Μανδηλαριά* είναι από τις πιο πλούσιες χρωματικά γηγενείς ποικιλίες αμπέλου έτσι ο συνδυασμός τους θεωρείται ότι είναι ιδιαίτερα επιτυχής. Συνδυάζονται θαυμάσια καθώς το Κοτσιφάλι δίνει κρασιά υψηλόβαθμα με έντονα αρωματικούς χαρακτήρες, ενώ η Μανδηλαριά δίνει κρασιά υψηλής οξύτητας με έντονο πορφυρό χρώμα.

**Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής**

**Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

**α. Ποιότητα**

Από την αρχαιότητα έως σήμερα, οι Αρχάνες θεωρούνται μία από τις σημαντικότερες περιοχές οινοκαλλιέργειας της Κρήτης.

Ο ερυθρός οίνος Π.Ο.Π. Αρχάνες που ανταποκρίνεται στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ταυτότητάς του (σημείο 2. ανωτέρω) αναδίνει εύκολα τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά, που είναι η συνισταμένη των φυσικών και τεχνικών συντελεστών της περιοχής

**β. Ιστορικός δεσμός**

Η αμπελοκαλλιέργεια στην ευρύτερη περιοχή των Αρχανών έχει βαθιές ρίζες που ξεκινούν τουλάχιστον από τη Μινωική εποχή με χαρακτηριστικό δείγμα τη Μινωική εγκατάσταση πιεστηρίου (16$^{ος}$ αιώνας π.Χ.) στο Βαθύπετρο Αρχανών.

Οι Μινωίτες καλλιεργούσαν τη γη τους και γεύονταν αυτά που απλόχερα τους προσέφερε. Στις εκατοντάδες πινακίδες που έφερε στο φως η αρχαιολογική σκαπάνη βλέπουμε μια ακμάζουσα οικονομία με γεωργικές, κτηνοτροφικές και εμπορικές δραστηριότητες. Μεταξύ των προϊόντων που καλλιεργούσαν με επιτυχία και εμπορεύονταν οι αρχαίοι Κρήτες ξεχωρίζουμε το λάδι, τα σιτηρά, αλλά και το κρασί.

Το αμπέλι καλλιεργείται συστηματικά στην περιοχή των Αρχανών εδώ και περίπου 4.000

χρόνια! Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι το αρχαιότερο πατητήρι σταφυλιών, ηλικίας μεγαλύτερης των 3.500 ετών, έχει ανακαλυφθεί στην περιοχή του Βαθύπετρου. Από τον Όμηρο γνωρίζουμε πως τα κρητικά κρασιά ήταν ξακουστά σε όλο τον τότε γνωστό κόσμο. Πέρα από το ηλικίας 3.500 ετών πατητήρι, εντυπωσιακοί αμφορείς, τεράστιοι υπόγειοι χώροι αποθήκευσης, σχετικές απεικονίσεις σε όλα τα μινωικά ανάκτορα, αλλά και αναρίθμητες καταχωρίσεις για μεγάλες ποσότητες κρασιού στα μινωικά αρχεία σηματοδοτούν όχι μόνο τον κεντρικό ρόλο που έπαιζε το κρασί στη ζωή του νησιού, αλλά και το υψηλό επίπεδο γνώσης των Μινωιτών για αυτό.

Όμως το κρητικό κρασί δεν μένει αυστηρά στο νησί. Ταξιδεύει... Οι Μινωίτες, με τα πλοία τους γεμάτα με τα προϊόντα της κρητικής γης, γυρίζουν όλη τη Μεσόγειο. Έτσι, φθάνουν στην αυλή του ισχυρότερου άνδρα του αρχαίου κόσμου, του Αιγύπτιου φαραώ: σε αιγυπτιακές τοιχογραφίες βλέπουμε Κρήτες να καταφθάνουν με τα πλοία τους στα αιγυπτιακά λιμάνια. Ανάμεσα στα εμπορεύματα διακρίνονται και αμφορείς

Όμως η φήμη του κρασιού από την περιοχή των Αρχανών (Ηράκλιεο Κρήτης) δεν σταματά στους αρχαίους χρόνους.

Ακόμα και σε διηγήματα αρχών του 20 αιώνα οι οίνοι από τις Αρχάνες κουβαλούν την φήμη τους.

«Οι φίλοι μου οι Ερακλειώτες με πήγανε να δω τις Αρχάνες και τις κληματαριές τους. Είναι ένα θέαμα που πουθενά αλλού δεν μπορείς να το δης (…). Εκεί είναι οι πραγματικοί ναοί του Διόνυσου. (…) Μπορείτε να περπατάτε ώρες κάτω απ' τον αδιάσπαστο θόλο των αμπελόφυλλων, και να μη σας βρίσκει ο ήλιος του θέρους, και από παντού να κρεμάζουν γιρλάντες τα βλαστάρια, και από παντού να κρέμουνται τα Αρχανιώτικα σταφύλια»

Από τα *«Ταξιδιωτικά» του πεζογράφου Στρατή Μυριβήλη.*

Σήμερα η καθημερινότητα των κατοίκων της ευρύτερης περιοχής εξακολουθεί να παραμένει άρρηκτα συνδεμένη με την αμπελουργία. Η παραγωγή στηρίζεται στις οινοποιήσημες ποικιλίες σταφυλιών αλλά και στις επιτραπέζιες.

### γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των κατοίκων της περιοχής από την αρχαιότητα έως σήμερα.

«Οι φίλοι μου οι Ερακλειώτες με πήγανε να δω τις Αρχάνες και τις κληματαριές τους. Είναι ένα θέαμα που πουθενά αλλού δεν μπορείς να το δης (…). Εκεί είναι οι πραγματικοί ναοί του Διόνυσου. (…) Μπορείτε να περπατάτε ώρες κάτω απ' τον αδιάσπαστο θόλο των αμπελόφυλλων, και να μη σας βρίσκει ο ήλιος του θέρους, και από παντού να κρεμάζουν γιρλάντες τα βλαστάρια, και από παντού να κρέμουνται τα Αρχανιώτικα σταφύλια»

*«Ταξιδιωτικά» του Στρατή Μυριβήλη.*

Σήμερα η καθημερινότητα των κατοίκων της ευρύτερης περιοχής εξακολουθεί να παραμένει συνδεμένη με την αμπελουργία, τον οίνο και την κουλτούρα του. Το κρασί δεν λείπει από το καθημερινό τραπέζι των Ηρακλειωτών και οι επισκέπτες του νησιού έχουν την ευκαιρία να επισκεφτούν αμπελώνες, σύγχρονα οινοποιεία και εστιατόρια δοκιμάζοντας τα κρασιά από τις Αρχάνες και «παντρεύοντας τα με την τοπική κουζίνα.

**δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση**

Το υψόμετρο ξεκινά από 300 μέτρα και φτάνει έως 400-450 μέτρα. Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 16,5°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 600mm. Το έδαφος παρουσιάζει έντονο ανάγλυφο και είναι έντονη η παρουσία $CaCO_3$ σ' αυτό.

*Ο ΟΙΝΟΣ Π.Ο.Π. ΑΡΧΑΝΕΣ* **(**Archanes**)** παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια από τη συνοινοποίηση των ερυθρών ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά. Η ερυθρή ποικιλία *Κοτσιφάλι* είναι μια από τις πιο αξιόλογες ερυθρές ποικιλίες στην Κρήτη ενώ η ερυθρή ποικιλία *Μανδηλαριά* είναι από τις πιο πλούσιες χρωματικά γηγενείς ποικιλίες αμπέλου έτσι ο συνδυασμός τους θεωρείται ότι είναι ιδιαίτερα επιτυχής. Συνδυάζονται θαυμάσια καθώς το Κοτσιφάλι στις εδαφοκλιματικές συνθήκες των Αρχανών δίνει κρασιά υψηλόβαθμα με έντονα αρωματικούς χαρακτήρες, ενώ η Μανδηλαριά δίνει κρασιά υψηλής οξύτητας με έντονο πορφυρό χρώμα.

**Λεπτομέρειες του προϊόντος**

Η ποικιλιακή σύνθεση είναι ίδια με αυτή των ερυθρών οίνων της ζώνης ΠΟΠ Πεζά αλλά το υψηλόβαθμο και αρωματικό κοτσιφάλι των Αρχανών και ίσως μια αυξημένη ποσότητα μανδηλαριάς προσδίδει στους οίνους ΠΟΠ Αρχάνες διακριτά χαρακτηριστικά και οι ντόπιοι λένε πως είναι πιο "αντρίκιοι".

**Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Αρχάνες, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (νοτιοανατολική έκθεση του αμπελώνα, γειτνίαση με δασικές εκτάσεις και ποταμούς, το ανάγλυφο του εδάφους, η γειτνίαση με τη θάλασσα) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες 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».

**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».

**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 Αρχάνες είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux,

**Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος**

**Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας**

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

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 539/4-8-1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971)

-Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 446/10.6.1974 «Περί αντικαταστάσεως των άρθρων 1,2 και 3 του Β.Δ. 539/1971» (ΦΕΚ 174/Α/25.6.1974

-Υπουργική απόφαση αριθ. 213850/1572/11.2.1972 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητος» (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972).

- 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).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 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 επισήμανση τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

- 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)

- 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)

## *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 ΑΡΧΑΝΕΣ 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 Αρχάνες.

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 **ΑΡ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Αρχάνες, 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.