Ref. Ares(2011)1403591 - 22/12/2011

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

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Μοσχάτος Λήμνου – (ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ) / Muscat of Limnos - (MUSCAT OF LIMNOS)

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

2.1. Κατηγορία

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos) ανήκουν στην κατηγορία 3 και στην κατηγορία 15 των αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος XIβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

2.2. Τύποι οίνων

Οίνος Γλυκύς Φυσικός, Οίνος Γλυκύς Φυσικός από διαλεκτούς αμπελώνες, Οίνος Λευκός Γλυκύς, Οίνος Λευκός Φυσικώς Γλυκύς

2.3. Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Γλυκύ Φυσικού

2.3.1. Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστη αρχική περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα (g/l): 238
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0-22,0 % vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε χιλιοστό-ισοδύναμα ανά λίτρο (meq/l) : Μέγιστη 18
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

2.3.2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Χρυσοκίτρινο και φωτεινό χρώμα.
2. Οσμή : Άρωμα σταφυλιού με δόσεις υπερώριμων φρούτων.
3. Γεύση: Ισορροπημένο στο στόμα, με νότες τριαντάφυλλου, μελιού και σταφίδας. Επίγευση λεμονιού και ανθών.

2.4 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Γλυκύ Φυσικού από διαλεκτούς αμπελώνες

2.4.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστη αρχική περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα (g/l): 252
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15,0-22,0 % vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε χιλιοστό-ισοδύναμα ανά λίτρο (meq/l) : Μέγιστη 18
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

2.4.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Χρυσοκίτρινο και φωτεινό χρώμα.
2. Οσμή : Άρωμα σταφυλιού με δόσεις βερίκοκου και υπερώριμων φρούτων.
3. Γεύση : Ισορροπημένο στο στόμα, με νότες τριαντάφυλλου, μελιού και σταφίδας. Επίγευση λεμονιού και ανθών.

2.5 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Γλυκύ

2.5.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστη αρχική περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα (g/l): 221
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17.5 % vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 15.0 – 22.0 %vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε χιλιοστό-ισοδύναμα ανά λίτρο (meq/l): Μέγιστη 18
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200mg/l

2.5.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Χρυσοκίτρινο και λαμπερό χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες, που μετά από παλαίωση γίνεται βαθύ πορτοκαλί με απόχρωση χαλκού.
2. Οσμή : Έντονο άρωμα σταφυλιού με προεκτάσεις εσπεριδοειδών και βερίκοκου

3. Γεύση : Γεύση υπερώριμων φρούτων, μελιού και αποξηραμένων φρούτων με μακρά επίγευση. Ιδιαίτερα πολύπλοκο όταν παλαιώνει.

2.6 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Φυσικώς Γλυκύ (λιαστού).

2.6.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα πριν το λιάσιμο των σταφυλών: 252 g/L.
- Ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα μετά το λιάσιμο των σταφυλών: 300 g/L.
- Αποκτημένος ελάχιστος αλκοολικός τίτλος: 13 %vol.
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4.5 g/L
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε χιλιοστό-ισοδύναμα ανά λίτρο (meq/l) :Μέγιστη 30
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

2.6.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Σκούρο πορτοκαλί χρώμα.
2. Οσμή: Πολύπλοκο αρωματικά, με νότες εσπεριδοειδών, σταφίδας, βερίκοκου και δαμάσκηνου.
3. Γεύση: Ισορροπημένο παρά την υψηλή οξύτητα, 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.) Μοσχάτος Λήμνου και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) στη θέση των ΠΟΠ Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, , Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

3.1 Οι οίνοι γλυκύς φυσικός (Vin doux Naturel) και γλυκύς φυσικός από διαλεχτούς αμπελώνες (Vin doux Naturel-Grand Cru) παράγονται με την προσθήκη κατά την διάρκεια της ζύμωσης αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστο 95% vol σε αναλογία 5% κατ' ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο του όγκου του χρησιμοποιημένου γλεύκους, ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.

3.2 Ο οίνος γλυκύς (Vin doux) παράγεται με την προσθήκη πριν την έναρξη της αλκοολικής ζυμώσεως στο γλεύκος αλκοόλης αμπελοοινικής προελεύσεως αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol., ώστε το τελικό προϊόν να έχει το νομοθετημένο κτηθέντα και ολικό αλκοολικό τίτλο. Ο οίνος του τύπου αυτού περιέχει το σύνολο των σακχάρων του γλεύκους. Παρά ταύτα είναι ανεκτή για τα γλεύκη βάσης είναι ανεκτή περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη τουλάχιστο 1% vol. Αυτός ο τύπος οίνου δίνει πολύ καλά αποτελέσματα παλαιώνοντας για μεγάλο χρονικό διάστημα σε δρύινα βαρέλια.

3.3 Ο οίνος ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου φυσικώς γλυκύς (Vin Naturellement Doux) παράγεται από σταφύλια που έχουν αφεθεί στον ήλιο ή υπό σκιάν προς μερική αφυδάτωση. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη του τελικού προϊόντος προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν χωρίς να έχει προστεθεί πριν, κατά ή μετά την αλκοολική ζύμωση γλεύκος, συμπυκνωμένο γλεύκος, αλκοόλη ή απόσταγμα.

3.4 Εκτός από την προσθήκη αλκοόλης κάθε άλλος τρόπος αυξήσεως του αλκοολικού τίτλου του προϊόντος καθώς και της περιεκτικότητες σε σάκχαρα των πρώτων υλών παραγωγής τους δεν επιτρέπεται.

4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

4.1. Οι οίνοι ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τριών ετών από τον εμβολιασμό τους και δεν επιτρέπεται η άρδευση. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Μοσχάτος Λήμνου καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 502/16.7.1971 (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 243/18.3.1982 (ΦΕΚ 39/Α/29.3.1982).

Η αμπελουργική ζώνη **ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου** περιλαμβάνει όλη την νήσο Λήμνο.

6. Μέγιστη Απόδοση (Αποδόσεις) Ανά Εκτάριο (ha) σε χιλιογραμμα σταφυλιων ανα εκτάριο για το προϊόν κατηγορίας 1 (οίνος), 3 (οίνος λικέρ) και 15 (οίνος από λιασμένα σταφύλια).

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια. Στην περίπτωση του ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ ΟΙΝΟΣ ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ ΑΠΟ ΔΙΑΛΕΧΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (VIN DOUX NATUREL – GRAND CRU) η μέγιστη απόδοση δεν υπερβαίνει τα πέντε χιλιάδες τριακόσια (5300) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για το προϊόν κατηγορίας 1 (οίνος).

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) σε τελικό προϊόν δεν υπερβαίνει τα 96 HL οίνου.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για το προϊόν κατηγορίας 3 (οίνος Λικέρ).

Η μέγιστη απόδοση σε τελικό προϊόν των οίνων λικέρ είναι 114,4 HL/Ha με εξαίρεση τον φυσικό γλυκό οίνο (Vin doux naturel) του οποίου η μέγιστη απόδοση δεν ξεπερνά τα 99 HL ανά εκτάριο. Για τον ΓΛΥΚΥ ΦΥΣΙΚΟ ΑΠΟ ΔΙΑΛΕΧΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (VIN DOUX NATUREL – GRAND CRU) η μέγιστη απόδοση δεν υπερβαίνει τα 44 HL/Ha.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο για το προϊόν κατηγορίας 15 (οίνος από Λιασμένα σταφύλια).

Η μέγιστη απόδοση σε τελικό προϊόν των οίνων από λιασμένα σταφύλια είναι 75,6 HL/Ha ανά εκτάριο.

7. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Οι οίνοι ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ παράγονται από την ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας. Με πιθανή περιοχή καταγωγής του τη Βόρεια Αφρική, το **Μοσχάτο Αλεξανδρείας** φυτεύτηκε στην Ελλάδα στις αρχές του 20^{ου} αιώνα. Η αγάπη του για τη ζέστη το βοήθησε να εγκλιματιστεί τέλεια στη χώρα, δίνοντας υπέροχα γλυκά κρασιά. Τα τελευταία όμως χρόνια, ολοένα πιο μεγάλο ποσοστό της παραγωγής του μετατρέπεται σε ξηρά, αρωματικά λευκά, ενώ δεν λείπουν και δείγματα αφρωδών.

Τα ηφαιστειογενή εδάφη της Λήμνου είναι ο κορυφαίος τόπος όπου ξεδιπλώνονται τα χαρίσματα της ποικιλίας. Εκεί άλλωστε το **μοσχάτο Αλεξανδρείας** δίνει τους οίνους ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου με τα τυπικά γνωρίσματα της ποικιλίας: το φρουτώδες άρωμα, με νότες βερίκοκου και μέντας, το πλούσιο σώμα (σε σχέση με τα υπόλοιπα μοσχάτα) και τη στρογγυλή παρουσία στο στόμα.

*8. Δ ΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ **ΟΙΝΟΥ** ΛΙΚΕΡ (ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 3 ΤΟΥ ΠΑΡΑΡΤ XIΒ)*

8.1 Ποιότητα

Οι καλλιεργητικές πρακτικές προσανατολίζονται στην προσαρμογή του αμπελιού στο περιβάλλον. Τα φυτά φυτεύονται με πυκνότητα περίπου 350-400 φυτών/στρέμμα, και καλλιεργούνται σε κυπελλοειδές σχήμα, σε απόσταση 40-45 cm από το έδαφος, για να μην επηρεάζονται από τους δυνατούς ανέμους που

επικρατούν στο νησί αλλά παράλληλα να αερίζονται σωστά. Το κλάδεμα είναι βραχύ (1-2 οφθαλμοί) και η μέση παραγωγικότητα κυμαίνεται περίπου στα 1000 kg/στρέμμα ή 3 kg/πρέμνο. Οι καλλιεργητές επιδεικνύουν μεγάλη μέριμνα στη διαχείριση του φυλλώματος κατά τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου του αμπελιού, εκμεταλλευόμενοι τους βόρειους ανέμους που επικρατούν στην περιοχή, αραιώνοντας τις κληματίδες ή τα φύλλα όπου αυτό απαιτείται ώστε να μη δημιουργούνται ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη ασθενειών (ιδιαίτερα αρχές Ιούνη και πριν τον τρυγητό), χωρίς να απογυμνώνουν το φυτό για το φόβο εγκαυμάτων από τον δυνατό καλοκαιρινό ήλιο. Άρδευση των αμπελώνων δεν πραγματοποιείται. Η χρήση παρασκευασμάτων είναι περιορισμένη (3-4 ψεκασμοί το χρόνο), ενώ ιδιαίτερης αναφοράς χρήζει το γεγονός ότι το 25-30% της συνολικής παραγωγής προέρχεται από αμπελώνες που καλλιεργούνται με πιστοποιημένες μεθόδους βιολογικής γεωργίας. Ο τρύγος ξεκινά τέλος Αυγούστου και ολοκληρώνεται αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου.

8.2 Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

8.2.1. Ιστορικός δεσμός

Η Λήμνος ήταν γνωστή από αρχαιοτάτων χρόνων για τα εκλεκτά κρασιά της.

Ο Όμηρος αναφέρει στην Ιλιάδα, ότι κατά τη διάρκεια του Τρωϊκού πολέμου οι Αχαιοί αντάλλασαν πολύτιμα αγαθά με το περίφημο κρασί της Λήμνου.

Σε πολλές πηγές δε και αρχαία κείμενα αναφέρεται η Λήμνος ως τόπος παραγωγής ποιοτικών οίνων. Αργότερα τόσο κατά τους ρωμαϊκούς ,αλλά κυρίως κατά τους βυζαντινούς χρόνους υπάρχουν στοιχεία από τους μοναχούς που εργάζονταν στα μετόχια της Λήμνου και μία από τις κυριότερες τους δραστηριότητες, ήταν η καλλιέργεια των αμπελιών του νησιού και η παραγωγή κρασιών.

Κατά τους νεότερους χρόνους έχουμε πλήθος αναφορών από διάφορους ιστορικούς, περιηγητές κλπ, οι οποίοι επισκέπτονταν τη Λήμνο και έγραφαν ότι από τα σπουδαιότερα προϊόντα που παράγονταν στο νησί, ήταν το σταφύλι, ο μούστος και το κρασί. Βέβαια οι μέχρι τότε αναφορές γίνονταν για την ερυθρή ποικιλία Λημνία ή Λημνιό(Καλαμπάκι στην τοπική διάλεκτο), η οποία ήταν η αποκλειστική σχεδόν ποικιλία του νησιού.

Αργότερα, περίπου στις αρχές του εικοστού αιώνα, έρχεται στη Λήμνο από Αιγυπτιώτες της Λήμνου το Μοσχάτο Αλεξανδρείας (ή Εγγλέζικο), και αρχίζει να

καλλιεργείται σε μικρή κλίμακα.

Οι μικρασιάτες πρόσφυγες άρχισαν να καλλιεργούν στα εδάφη που τους παραχωρήθηκαν πιο συστηματικά το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, λόγω του εμπορικού ενδιαφέροντος που υπήρχε για γλυκά κρασιά με αποτέλεσμα η καλλιέργεια του Μοσχάτου να εκτοπίσει σταδιακά το Λημνιό. Χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι σε καταμέτρηση που είχε γίνει το 1947, βρέθηκε ότι καλλιεργούνταν 7000 στρέμματα της ποικιλίας Λημνιό και 5000 στρέμματα Μοσχάτο Αλεξανδρείας, ενώ σήμερα καλλιεργούνται 7000 στρέμματα Μοσχάτου και 400 περίπου στρέμματα Λημνιού Για ιστορικούς λόγους μπορεί να αναφερθεί ότι περί τα τέλη της δεκαετίας του 1920, εγκαθίσταται στο Βάρος της Λήμνου από τον επιχειρηματία Ζαβαλάκη (με την βοήθεια γάλλων τεχνικών), οργανωμένος αμπελώνας και σύγχρονο οινοποιείο-αποσταγματοποιείο, το οποίο έγινε γνωστό για την παραγωγή εκλεκτών κρασιών (ακόμα και αφρωδών), αλλά και αποσταγμάτων.

Περί τα μέσα της δεκαετίας του 1930, ιδρύεται ο πρώτος αμπελουργικός και οινοποιητικός συνεταιρισμός, ο οποίος συγκεντρώνει τα σταφύλια του νησιού για λογαριασμό των παραγωγών .Το 1958 χτίζεται το πρώτο ιδιόκτητο συνεταιριστικό οινοποιείο και αρχίζει πλέον η συστηματική γλευκοποίηση και οινοποίηση των πρώτων κρασιών .

Μέχρι τα μέσα περίπου του 1990 η ΕΑΣ Λήμνου παραμένει ο μοναδικός οινοποιός, που συγκεντρώνει τα σταφύλια του νησιού και τα οινοποιεί για λογαριασμό των παραγωγών. Αργότερα εμφανίζονται τα πρώτα ιδιωτικά οινοποιεία, τα οποία αρχίζουν να δραστηριοποιούνται στο νησί παράλληλα με την ΕΑΣ Λήμνου.

8.2.2. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Σήμερα στη Λήμνο υπάρχουν εννέα οργανωμένα και αδειοδοτημένα οινοποιεία, τα οποία παίζουν ένα σημαντικό ρόλο στην οικονομία του νησιού μαζί με την ΕΑΣ Λήμνου και δραστηριοποιούνται εμπορικά τόσο στην εσωτερική αγορά, όσο και εκτός νησιού. Το προϊόν έχει καθιερωθεί στη συνείδηση του καταναλωτή ως ένα προϊόν υψηλής και σταθερής ποιότητας.

Επίσης αξίζει να αναφερθεί ο σημαντικός ρόλος της αμπελοκαλλιέργειας και των αμπελοοινικών προϊόντων, πέραν του κρασιού, στην καθημερινότητα των κατοίκων της Λήμνου και στη σημερινή εποχή. Παράγονται πετιμέζι

(συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιού), σταφίδες και τσίπουρο από Μοσχάτο Αλεξανδρείας τόσο για προσωπική κατανάλωση, όσο και σε επίπεδο παραγωγής και εμπορίας από οργανωμένες βιοτεχνίες. Τα προϊόντα της αμπέλου είναι άμεσα συνδεδεμένα λοιπόν με τη διατροφή των κατοίκων.

8.3 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

8.3.1. Στη Λήμνο η μέση μηνιαία ηλιοφάνεια είναι υψηλή, 227,8 hr, καθιστώντας ευκολότερη την ολοκληρωμένη ωρίμανση των αμπελιών. Η ετήσια βροχόπτωση είναι σχετικά χαμηλή (474 mm/yr), όμως η ύπαρξη ασθενών βροχοπτώσεων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, σε συνδυασμό με την υψηλή σχετική υγρασία (71%), παρέχουν στο φυτό το απαραίτητο νερό για να αναπτυχθεί. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι από τις χαμηλότερες των ελληνικών νησιών, ενώ η μέση μέγιστη κατά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο είναι 29 και 28,2 C αντίστοιχα, που δεν προκαλεί ακραίες συνθήκες καύσωνα. Η έλλειψη άλλωστε μεγάλων κλίσεων στο έδαφος και η απορροφητικότητα του εδάφους δημιουργούν κατάλληλες συνθήκες για την ύπαρξη διαθέσιμης υγρασίας κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. Προς αυτή την κατεύθυνση σημαντικό ρόλο παίζει και η σύσταση των εδαφών, ηφαιστειογενή, λεπτόκοκκα και βαθιά ως επί το πλείστον, που επιτρέπουν τη διείσδυση του ριζικού συστήματος σε μεγάλο βάθος, ώστε το πρέμνο να αποκτήσει αυτονομία ως προς τις υδατικές του ανάγκες. Η καλλιέργεια των αμπελιών ξεκινά από το επίπεδο της θάλασσας και φτάνει μέχρι τα 300 περίπου μέτρα. Τα εδάφη είναι ως επί το πλείστον ηφαιστειογενή, ελαφρώς όξινα, καλά αποστραγγιζόμενα ακόμα και στα σημεία όπου δεν υπάρχουν μεγάλες κλίσεις, πλούσια σε μεταλλικά στοιχεία και Κάλιο. Ειδικά το Κάλιο συντελεί στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών και στην αύξηση της περιεκτικότητάς τους σε σάκχαρα, με αποτέλεσμα την παραγωγή γλυκών οίνων ποιότητας. Τα ατελώς αποστραγγιζόμενα εδάφη αποφεύγονται από τους αμπελουργούς κυρίως για την αποφυγή μυκητολογικών ασθενειών, άλλωστε προορίζονται για άλλου είδους, περισσότερο υδροβόρες καλλιέργειες. Προτιμώνται εδάφη σχετικά φτωχά, που δεν προορίζονται για καλλιέργεια δημητριακών ή άλλων φυτών που παραδοσιακά καλλιεργούνται στο νησί, με προσανατολισμό και διάταξη τέτοιες που να επιτρέπουν τον καλό αερισμό του φυλλώματος. Τα παραπάνω θεωρούνται ιδιαίτεροι κλιματικοί παράγοντες που παίζουν σημαντικό ρόλο στον χαρακτήρα του τελικού προϊόντος.

Οι καλλιεργητικές πρακτικές προσανατολίζονται στην προσαρμογή του αμπελιού

στο περιβάλλον. Τα φυτά φυτεύονται με πυκνότητα περίπου 350-400 φυτών/στρέμμα, και καλλιεργούνται σε κυπελλοειδές σχήμα, σε απόσταση 40-45 cm από το έδαφος, για να μην επηρεάζονται από τους δυνατούς ανέμους που επικρατούν στο νησί αλλά παράλληλα να αερίζονται σωστά. Το κλάδεμα είναι βραχύ (1-2 οφθαλμοί) και η μέση παραγωγικότητα κυμαίνεται περίπου στα 1000 kg/στρέμμα ή 3 kg/πρέμνο. Οι καλλιεργητές επιδεικνύουν μεγάλη μέριμνα στη διαχείριση του φυλλώματος κατά τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου του αμπελιού, εκμεταλλευόμενοι τους βόρειους ανέμους που επικρατούν στην περιοχή, αραιώνοντας τις κληματίδες ή τα φύλλα όπου αυτό απαιτείται ώστε να μη δημιουργούνται ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη ασθενειών (ιδιαίτερα αρχές Ιούνη και πριν τον τρυγητό), χωρίς να απογυμνώνουν το φυτό για το φόβο εγκαυμάτων από τον δυνατό καλοκαιρινό ήλιο. Άρδευση των αμπελώνων δεν πραγματοποιείται. Η χρήση παρασκευασμάτων είναι περιορισμένη (3-4 ψεκασμοί το χρόνο), ενώ ιδιαίτερης αναφοράς χρήζει το γεγονός ότι το 25-30% της συνολικής παραγωγής προέρχεται από αμπελώνες που καλλιεργούνται με πιστοποιημένες μεθόδους βιολογικής γεωργίας. Ο τρύγος ξεκινά τέλος Αυγούστου και ολοκληρώνεται αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου.

8.4 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. Μοσχάτος Λήμνου . Τα ηφαιστειογενή εδάφη της Λήμνου είναι ο κορυφαίος τόπος όπου ξεδιπλώνονται τα χαρίσματα της ποικιλίας. Εκεί άλλωστε το **Μοσχάτο Αλεξανδρείας** δίνει τους οίνους ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου με τα τυπικά γνωρίσματα της ποικιλίας: το φρουτώδες άρωμα, με νότες βερίκοκου και μέντας, το πλούσιο σώμα (σε σχέση με τα υπόλοιπα μοσχάτα) και τη στρογγυλή παρουσία στο στόμα.

8.5. Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Οι παράγοντες που συντελούν στην μοναδικότητα του προϊόντος όπως εκφράζεται από τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά είναι η τεχνική της αμπελοκαλλιέργειας όπως έχει διαμορφωθεί στο πέρασμα των χρόνων, το ιδιαίτερο κλίμα του νησιού, και η σύσταση του εδάφους. Αξίζει να τονιστεί εδώ η

προσαρμογή της καλλιεργητικών τεχνικών στις κλιματικές συνθήκες του νησιού, όπως αναφέρθηκαν παραπάνω.

8. Δ ΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΛΙΚΕΡ (ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 15 ΤΟΥ ΠΑΡΑΡΤ XIB)

8.1 Ποιότητα

Οι καλλιεργητικές πρακτικές προσανατολίζονται στην προσαρμογή του αμπελιού στο περιβάλλον. Τα φυτά φυτεύονται με πυκνότητα περίπου 350-400 φυτών/στρέμμα, και καλλιεργούνται σε κυπελλοειδές σχήμα, σε απόσταση 40-45 cm από το έδαφος, για να μην επηρεάζονται από τους δυνατούς ανέμους που επικρατούν στο νησί αλλά παράλληλα να αερίζονται σωστά. Το κλάδεμα είναι βραχύ (1-2 οφθαλμοί) και η μέση παραγωγικότητα κυμαίνεται περίπου στα 1000 kg/στρέμμα ή 3 kg/πρέμνο. Οι καλλιεργητές επιδεικνύουν μεγάλη μέριμνα στη διαχείριση του φυλλώματος κατά τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου του αμπελιού, εκμεταλλευόμενοι τους βόρειους ανέμους που επικρατούν στην περιοχή, αραιώνοντας τις κληματίδες ή τα φύλλα όπου αυτό απαιτείται ώστε να μη δημιουργούνται ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη ασθενειών (ιδιαίτερα αρχές Ιούνη και πριν τον τρυγητό), χωρίς να απογυμνώνουν το φυτό για το φόβο εγκαυμάτων από τον δυνατό καλοκαιρινό ήλιο. Άρδευση των αμπελώνων δεν πραγματοποιείται. Η χρήση παρασκευασμάτων είναι περιορισμένη (3-4 ψεκασμοί το χρόνο), ενώ ιδιαίτερης αναφοράς χρήζει το γεγονός ότι το 25-30% της συνολικής παραγωγής προέρχεται από αμπελώνες που καλλιεργούνται με πιστοποιημένες μεθόδους βιολογικής γεωργίας. Ο τρύγος ξεκινά τέλος Αυγούστου και ολοκληρώνεται αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου.

8.2 Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

8.2.1. Ιστορικός δεσμός

Η Λήμνος ήταν γνωστή από αρχαιοτάτων χρόνων για τα εκλεκτά κρασιά της.

Ο Όμηρος αναφέρει στην Ιλιάδα, ότι κατά τη διάρκεια του Τρωϊκού πολέμου οι Αχαιοί αντάλλασαν πολύτιμα αγαθά με το περίφημο κρασί της Λήμνου.

Σε πολλές πηγές δε και αρχαία κείμενα αναφέρεται η Λήμνος ως τόπος παραγωγής ποιοτικών οίνων. Αργότερα τόσο κατά τους ρωμαϊκούς ,αλλά κυρίως κατά τους βυζαντινούς χρόνους υπάρχουν στοιχεία από τους μοναχούς που

εργάζονταν στα μετόχια της Λήμνου και μία από τις κυριότερες τους δραστηριότητες, ήταν η καλλιέργεια των αμπελιών του νησιού και η παραγωγή κρασιών.

Κατά τους νεότερους χρόνους έχουμε πλήθος αναφορών από διάφορους ιστορικούς, περιηγητές κλπ, οι οποίοι επισκέπτονταν τη Λήμνο και έγραφαν ότι από τα σπουδαιότερα προϊόντα που παράγονταν στο νησί, ήταν το σταφύλι, ο μούστος και το κρασί. Βέβαια οι μέχρι τότε αναφορές γίνονταν για την ερυθρή ποικιλία Λημνία ή Λημνιό(Καλαμπάκι στην τοπική διάλεκτο), η οποία ήταν η αποκλειστική σχεδόν ποικιλία του νησιού.

Αργότερα, περίπου στις αρχές του εικοστού αιώνα, έρχεται στη Λήμνο από Αιγυπτιώτες της Λήμνου το Μοσχάτο Αλεξανδρείας (ή Εγγλέζικο), και αρχίζει να καλλιεργείται σε μικρή κλίμακα.

Οι μικρασιάτες πρόσφυγες άρχισαν να καλλιεργούν στα εδάφη που τους παραχωρήθηκαν πιο συστηματικά το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, λόγω του εμπορικού ενδιαφέροντος που υπήρχε για γλυκά κρασιά με αποτέλεσμα η καλλιέργεια του Μοσχάτου να εκτοπίσει σταδιακά το Λημνιό. Χαρακτηριστικά αναφέρεται ότι σε καταμέτρηση που είχε γίνει το 1947, βρέθηκε ότι καλλιεργούνταν 7000 στρέμματα της ποικιλίας Λημνιό και 5000 στρέμματα Μοσχάτο Αλεξανδρείας, ενώ σήμερα καλλιεργούνται 7000 στρέμματα Μοσχάτου και 400 περίπου στρέμματα Λημνιού Για ιστορικούς λόγους μπορεί να αναφερθεί ότι περί τα τέλη της δεκαετίας του 1920, εγκαθίσταται στο Βάρος της Λήμνου από τον επιχειρηματία Ζαβαλάκη (με την βοήθεια γάλλων τεχνικών), οργανωμένος αμπελώνας και σύγχρονο οινοποιείο-αποσταγματοποιείο, το οποίο έγινε γνωστό για την παραγωγή εκλεκτών κρασιών (ακόμα και αφρωδών), αλλά και αποσταγμάτων.

Περί τα μέσα της δεκαετίας του 1930, ιδρύεται ο πρώτος αμπελουργικός και οινοποιητικός συνεταιρισμός, ο οποίος συγκεντρώνει τα σταφύλια του νησιού για λογαριασμό των παραγωγών .Το 1958 χτίζεται το πρώτο ιδιόκτητο συνεταιριστικό οινοποιείο και αρχίζει πλέον η συστηματική γλευκοποίηση και οινοποίηση των πρώτων κρασιών .

Μέχρι τα μέσα περίπου του 1990 η ΕΑΣ Λήμνου παραμένει ο μοναδικός οινοποιός, που συγκεντρώνει τα σταφύλια του νησιού και τα οινοποιεί

για λογαριασμό των παραγωγών. Αργότερα εμφανίζονται τα πρώτα ιδιωτικά οινοποιεία, τα οποία αρχίζουν να δραστηριοποιούνται στο νησί παράλληλα με την ΕΑΣ Λήμνου.

8.2.2. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Σήμερα στη Λήμνο υπάρχουν εννέα οργανωμένα και αδειοδοτημένα οινοποιεία, τα οποία παίζουν ένα σημαντικό ρόλο στην οικονομία του νησιού μαζί με την ΕΑΣ Λήμνου και δραστηριοποιούνται εμπορικά τόσο στην εσωτερική αγορά, όσο και εκτός νησιού. Το προϊόν έχει καθιερωθεί στη συνείδηση του καταναλωτή ως ένα προϊόν υψηλής και σταθερής ποιότητας.

Επίσης αξίζει να αναφερθεί ο σημαντικός ρόλος της αμπελοκαλλιέργειας και των αμπελοοινικών προϊόντων, πέραν του κρασιού, στην καθημερινότητα των κατοίκων της Λήμνου και στη σημερινή εποχή. Παράγονται πετιμέζι (συμπυκνωμένος χυμός σταφυλιού), σταφίδες και τσίπουρο από Μοσχάτο Αλεξανδρείας τόσο για προσωπική κατανάλωση, όσο και σε επίπεδο παραγωγής και εμπορίας από οργανωμένες βιοτεχνίες. Τα προϊόντα της αμπέλου είναι άμεσα συνδεδεμένα λοιπόν με τη διατροφή των κατοίκων.

8.3 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

8.3.1. Στη Λήμνο η μέση μηνιαία ηλιοφάνεια είναι υψηλή, 227,8 hr, καθιστώντας ευκολότερη την ολοκληρωμένη ωρίμανση των αμπελιών. Η ετήσια βροχόπτωση είναι σχετικά χαμηλή (474 mm/yr), όμως η ύπαρξη ασθενών βροχοπτώσεων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, σε συνδυασμό με την υψηλή σχετική υγρασία (71%), παρέχουν στο φυτό το απαραίτητο νερό για να αναπτυχθεί. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι από τις χαμηλότερες των ελληνικών νησιών, ενώ η μέση μέγιστη κατά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο είναι 29 και 28,2 C αντίστοιχα, που δεν προκαλεί ακραίες συνθήκες καύσωνα. Η έλλειψη άλλωστε μεγάλων κλίσεων στο έδαφος και η απορροφητικότητα του εδάφους δημιουργούν κατάλληλες συνθήκες για την ύπαρξη διαθέσιμης υγρασίας κατά τους καλοκαιρινούς μήνες. Προς αυτή την κατεύθυνση σημαντικό ρόλο παίζει και η σύσταση των εδαφών, ηφαιστειογενή, λεπτόκοκκα και βαθιά ως επί το πλείστον, που επιτρέπουν τη διείσδυση του ριζικού συστήματος σε μεγάλο βάθος, ώστε το πρέμνο να αποκτήσει αυτονομία ως προς τις υδατικές του ανάγκες. Η καλλιέργεια των αμπελιών ξεκινά από το επίπεδο της θάλασσας και φτάνει μέχρι τα 300 περίπου μέτρα. Τα εδάφη είναι ως επί το πλείστον ηφαιστειογενή, ελαφρώς όξινα, καλά αποστραγγιζόμενα ακόμα και στα σημεία όπου δεν υπάρχουν μεγάλες κλίσεις, πλούσια σε μεταλλικά στοιχεία και Κάλιο. Ειδικά το Κάλιο συντελεί στην καλύτερη ωρίμανση των σταφυλιών και στην

αύξηση της περιεκτικότητάς τους σε σάκχαρα, με αποτέλεσμα την παραγωγή γλυκών οίνων ποιότητας. Τα ατελώς αποστραγγιζόμενα εδάφη αποφεύγονται από τους αμπελουργούς κυρίως για την αποφυγή μυκητολογικών ασθενειών, άλλωστε προορίζονται για άλλου είδους, περισσότερο υδροβόρες καλλιέργειες. Προτιμώνται εδάφη σχετικά φτωχά, που δεν προορίζονται για καλλιέργεια δημητριακών ή άλλων φυτών που παραδοσιακά καλλιεργούνται στο νησί, με προσανατολισμό και διάταξη τέτοιες που να επιτρέπουν τον καλό αερισμό του φυλλώματος. Τα παραπάνω θεωρούνται ιδιαίτεροι κλιματικοί παράγοντες που παίζουν σημαντικό ρόλο στον χαρακτήρα του τελικού προϊόντος.

Οι καλλιεργητικές πρακτικές προσανατολίζονται στην προσαρμογή του αμπελιού στο περιβάλλον. Τα φυτά φυτεύονται με πυκνότητα περίπου 350-400 φυτών/στρέμμα, και καλλιεργούνται σε κυπελλοειδές σχήμα, σε απόσταση 40-45 cm από το έδαφος, για να μην επηρεάζονται από τους δυνατούς ανέμους που επικρατούν στο νησί αλλά παράλληλα να αερίζονται σωστά. Το κλάδεμα είναι βραχύ (1-2 οφθαλμοί) και η μέση παραγωγικότητα κυμαίνεται περίπου στα 1000 kg/στρέμμα ή 3 kg/πρέμνο. Οι καλλιεργητές επιδεικνύουν μεγάλη μέριμνα στη διαχείριση του φυλλώματος κατά τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου του αμπελιού, εκμεταλλευόμενοι τους βόρειους ανέμους που επικρατούν στην περιοχή, αραιώνοντας τις κληματίδες ή τα φύλλα όπου αυτό απαιτείται ώστε να μη δημιουργούνται ευνοϊκές συνθήκες για την ανάπτυξη ασθενειών (ιδιαίτερα αρχές Ιούνη και πριν τον τρυγητό), χωρίς να απογυμνώνουν το φυτό για το φόβο εγκαυμάτων από τον δυνατό καλοκαιρινό ήλιο. Άρδευση των αμπελώνων δεν πραγματοποιείται. Η χρήση παρασκευασμάτων είναι περιορισμένη (3-4 ψεκασμοί το χρόνο), ενώ ιδιαίτερης αναφοράς χρήζει το γεγονός ότι το 25-30% της συνολικής παραγωγής προέρχεται από αμπελώνες που καλλιεργούνται με πιστοποιημένες μεθόδους βιολογικής γεωργίας. Ο τρύγος ξεκινά τέλος Αυγούστου και ολοκληρώνεται αρχές με μέσα Σεπτεμβρίου.

8.4 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. Μοσχάτος Λήμνου. Τα ηφαιστειογενή εδάφη της Λήμνου είναι ο κορυφαίος τόπος όπου ξεδιπλώνονται

τα χαρίσματα της ποικιλίας. Εκεί άλλωστε το **Μοσχάτο Αλεξανδρείας** δίνει τους οίνους ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου με τα τυπικά γνωρίσματα της ποικιλίας: το φρουτώδες άρωμα, με νότες βερίκοκου και μέντας, το πλούσιο σώμα (σε σχέση με τα υπόλοιπα μοσχάτα) και τη στρογγυλή παρουσία στο στόμα.

8.5. Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Οι παράγοντες που συντελούν στην μοναδικότητα του προϊόντος όπως εκφράζεται από τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά είναι η τεχνική της αμπελοκαλλιέργειας όπως έχει διαμορφωθεί στο πέρασμα των χρόνων, το ιδιαίτερο κλίμα του νησιού, και η σύσταση του εδάφους. Αξίζει να τονιστεί εδώ η προσαρμογή της καλλιεργητικών τεχνικών στις κλιματικές συνθήκες του νησιού, όπως αναφέρθηκαν παραπάνω.

9. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Για την παραγωγή του οίνου Π.Ο.Π. Μοσχάτος Λήμνου εφαρμόζονται οι γενικές και ειδικές διατάξεις της ισχύουσας Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, όπως:

9.2 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).

-Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 502/16.7.1971 «Περί αναγνωρίσεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 150/Α/26.7.1971).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 243/18.3.1982 « Για την αναγνωρίση οίνων με ονομασία προελεύσεως Λήμνος και με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος

Λήμνου ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 39/Α/29.3.1982).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 361/26.5.1982 «Συμπλήρωση του Π.Δ. 243/1982 για την αναγνωρίση οίνων με ονομασία προελεύσεως Λήμνος και με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Λήμνου ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 64/Α/28.5.1982).

-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.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)

9.3.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».

9.4. Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

9.4.1. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

α) 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».

9.4.2. 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 Μοσχάτος Λήμνου είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕS/ Vin de vignobles isulaires.

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 ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ 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 Μοσχάτος Λήμνου .

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 **ΜΛ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου , 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.