Ref. Ares(2011)1407860 - 27/12/2011

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007

ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

<u>Περιγραφή του οίνου (οίνων)</u> :

Ο οίνος Π.Ο.Π. Μαντίνεια (Mantinia) ανήκει στην κατηγορία 1. και στην κατηγορία 4. Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος XIβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Οίνος Λευκός Ξηρός

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 5 .0
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Αχυρόχρουν (απαλό κίτρινο) με πράσινες ανταύγειες το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από παλαίωση.

2. Οσμή: Σύνθετη έντονη μύτη με νότες φρούτων (κύρια εσπεριδοειδών) και λουλουδιών (τριαντάφυλλο, γιασεμί κ.α.) τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται και αναλόγως των ποσοστών της κάθε μίας. Ανόργανες νότες εμφανίζονται με την παλαίωση.

3. Γεύση: Ισορροπημένη γεύση με πλούσιο και γεμάτο σώμα και οξύτητα χαρακτηριστική της περιοχής. Επίγευση αρωματική με αρκετά μεγάλη διάρκεια.

Οίνος Λευκός Αφρώδης Ποιότητας με τις ενδείξεις brut nature, extra brut, brut, extra sec, sec, demi sec, doux.

- 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 : *
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 5.5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.08
- Υπέρπιεση στη φιάλη : Ελάχιστη 3,5 bar

- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 185 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα με λεπτό κορδόνι φυσαλίδων που έχει ένταση και αντοχή στο χρόνο.

2. Οσμή: Αρώματα τριαντάφυλλου, μελιού και φρούτων.

3. Γεύση: Γεύση φρεσκάδας που τονίζεται από την έντονη οξύτητα και την παρουσία του CO2. Αναλόγως της περιεκτικότητας του οίνου σε σάκχαρα η επίγευση και η ισορροπία ποικίλουν από ξηρή έως γλυκιά

*Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μέχρι 3 g/l για τους αφρώδεις με την ένδειξη brut nature, μέχρι 6 g/l με την ένδειξη extra brut, μέχρι 12g/l με την ένδειξη brut , 12-17g/l για την ένδειξη extra sec, 17-32 g/l με την ένδειξη ξηρός (sec), 32-50 για την ένδειξη ημίξηρος (demi sec) και μεγαλύτερη από 50g/l για τους αφρώδεις οίνους με την ένδειξη γλυκός (doux).

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.) Μαντίνεια 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, Ορεινός Αμπελώνας, Πύργος.

Οινολογικές πρακτικές

- Ο Λευκός Οίνος Π.Ο.Π. Μαντίνεια παράγεται α) με την κλασσική μέθοδο λευκής οινοποίησης ή β) με τη μέθοδο της προζυμωτικής εκχύλισης. Ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρές επιλεγμένες ζύμες οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα . Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

- Οι αφρώδεις οίνοι παράγονται είτε με την κλασσική μέθοδος ζύμωσης στη φιάλη είτε με τη μέθοδος της ζύμωσης εντός κλειστής δεξαμενής. Στην πρώτη περίπτωση η ζύμωση αυτή πραγματοποιείται στο ξηρό οίνο βάσης στη φιάλη όπου προστίθενται ζύμη και σάκχαρα. Η φιάλη σφραγίζεται αρχικά με μεταλλικό πώμα (crown), και η διαδικασία ζύμωσης μπορεί να διαρκέσει για πολλούς μήνες. Μετά την αφαίρεση των ζυμών η φιάλη σφραγίζεται με κανονικό φελλό.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για οίνους Λευκούς Ξηρούς Π.Ο.Π. Μαντίνεια (Mantinia) πρέπει :

  - οι οίνοι να έχουν 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 οίνους Λευκούς Ξηρούς Π.Ο.Π. Μαντίνεια (Mantinia) πρέπει:

  - οι οίνοι να έχουν 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

- Οι οίνοι ΠΟΠ Μαντίνεια προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα $(1-2$ οφθαλμοί$)$.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Μαντίνεια (Mantinia) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ. 625/4.10.1971 (ΦΕΚ 196/Α/12.10.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθμ 396425/22.10.197 (ΦΕΚ 1880/Β/27.10.1971) , το Προεδρικό Διάταγμα 291/7.8.1992 (ΦΕΚ 148/Α/2.9.1992), το προεδρικό Διάταγμα 70/20.3.1996 (ΦΕΚ57/Α/27.3.1996) και το Προεδρικό διάταγμα αριθμ. 92/2011 (ΦΕΚ 224/Α/26,10,2011).

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθεί ο ΠΟΠ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ περιλαμβάνει τους αμπελώνες που καλλιεργούνται στη κτηματική περιοχή του Δήμου Τρίπολης και συγκεκριμένα στη Δημοτική Κοινότητα Τρίπολης και στις Τοπικές Κοινότητες Αγίου Βασιλείου Μαντινείας, Αγίου Κωνσταντίνου, Μερκοβουνίου, Πελάγους και Σκοπής της Δημοτικής Ενότητας Τρίπολης, στις Τοπικές Κοινότητες Λιθοβουνίων, Μαγούλας, Ριζών και Ψηλής Βρύσης της Δημοτικής Ενότητας Τεγέας, στις Τοπικές Κοινότητες Αρτεμισίου, Κάψα, Λουκά, Νεστάνης, Πικέρνη, Σάγκα και Σιμιάδων της Δημοτικής Ενότητας Μαντινείας, στις Τοπικές Κοινότητες Αγιωργίτικων, Ζευγολατειού, Νεοχωρίου Μαντινείας, Παρθενίου και Στενού της Δημοτικής Ενότητας Κορυθίου, στις Τοπικές Κοινότητες Κανδήλας, Λεβιδίου, Ορχομενού και Παλαιόπυργου της Δημοτικής Ενότητας Λεβιδίου καθώς και στον οικισμό Κούβλι της Τοπικής Κοινότητας Δολιανών του Δήμου Βόρειας Κυνουρίας, εξαιρουμένων των βαλτωδών εδαφών.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών.

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα έντεκα χιλιάδες (11000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για τον λευκό ξηρό οίνο (κατηγορία 1 του παραρτήματος ΧΙβ.

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα 66 HL έτοιμου προϊόντος.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε τελικό προϊόν για τον λευκό αφρώδη οίνο ποιότητας (κατηγορία 5 του παραρτήματος ΧΙβ).

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα 66 HL έτοιμου προϊόντος

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο οίνος Π.Ο.Π. Μαντίνεια (***ΜΑΝΤΙΝΙΑ***) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Μοσχοφίλερο (σε ποσοστό τουλάχιστον 85%) και Ασπρούδες. Οι παραπάνω ποικιλίες είναι άμεσα συνδεδεμένες με την αμπελοκαλλιέργεια της περιοχής, Στην ευρύτερη οικογένεια που φέρει την γενική ονομασία «Φιλέρια» από όλες τις συγγενείς ποικιλίες (Μαυροφίλερο, Ασπροφίλερο κλπ) το Μοσχοφίλερο είναι η πλέον αρωματική, με μοσχάτα αρώματα. Η ποικιλία Μοσχοφίλερο συναντάται μόνο στην Ελλάδα και μόνο στην Μαντίνεια έχει προασρμοστεί πλήρως, με αποτέλεσμα το πλούσιο αρωματικό δυναμικό της ποικιλίας να εκδηλώνεται στο μέγιστο βαθμό.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του λευκού οίνου (κατηγορία 1)

α. Ποιότητα

Η ποιότητα των οίνων ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΠΟΠ είναι συνδεμένη με τη δυναμικότητα της ποικιλίας από την οποία παράγεται σε συνδυασμό με ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες κατά την ωρίμανση. Βέβαια εξαρτάται άμεσα από την καλή κατάσταση της πρώτης ύλης καθώς και τη διαδικασία οινοποίησης. Φυσικά πρέπει να ακολουθούνται και οι κατάλληλες αμπελουργικές διαδικασίες καλλιέργειας, ώστε οι τελικές αποδόσεις να είναι οι συνιστώμενες γιατί έτσι εξασφαλίζεται η επιθυμητή ποιότητα στον οίνο.

β. Ιστορικός δεσμός

Η περιοχή έχει μακρά παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια, η οποία ξεκινά από αρχαιοτάτων χρόνων όπως μαρτυρά πλήθος αρχαιολογικών ευρημάτων που συνδέουν την περιοχή με το κρασί και τη λατρεία του θεού Διόνυσου. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε ότι στην περιοχή βρίσκεται και το κλήμα του Παυσανία, το οποίο από πολλούς πιστεύεται ότι είναι το αρχαιότερο αμπέλι στον κόσμο.

Το γόητρό της ως ισχυρή πόλη δεν υφίσταται πλέον, τα θαυμάσια κρασιά της όμως, την κατατάσσουν στις ισχυρές αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδος. Πασίγνωστη στην Ελλάδα και αρκετά γνωστή στο εξωτερικό, η Μαντινεία παράγει έναν λευκό οίνο Ο.Π.Α.Π., με ιδιαίτερη ταυτότητα, με λεπτά, αλλά δυνατά αρώματα, εύκολα διακριτό, με χαρακτηριστική οξύτητα και δροσιά, για τον οποίο ευθύνονται τα σταφύλια της ποικιλίας Μοσχοφίλερο. \

Η Μαντινεία κομμάτι της Αρκάδιας γης τόσο πλούσιας σε χυμούς, όσο σε ιστορία και μύθους.
Η περιοχή της Μαντινείας ανήκει, αναμφίβολα, στις πιο γνωστές οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας από τους αρχαίους χρόνους. Το κλίμα ,άλλωστε, όπως και η ποικιλία του εδάφους της καθιστούσαν πάντα την Αρκαδική γη πρόσφορη για κάτι τέτοιο. Δεν είναι τυχαίο που ο Παυσανίας στην περιήγηση του έκανε ειδικό αφιέρωμα στην περιοχή αυτή και που ο Όμηρος χαρακτηρίζει την Μαντινεία ως πολυάμπελο.

Τυχαίο δεν είναι και το γεγονός ότι εδώ, σύμφωνα με τη μυθολογία, βρισκόταν η μόνιμη κατοικία (στο όρος Μαίναλο) του Πάνα. Ο Πάνας ήταν ο πιστός ακόλουθος του θεού Διονύσου, που ξεχώριζε για την αγάπη του στο τραγούδι, το χορό και το γλέντι. Οι Αρχαίοι Αρκάδες λάτρευαν το θεό Πάνα στο ίδιο βαθμό που λάτρευαν και το θεό Διόνυσο. Η σχέση της διασκέδασης και του κρασιού, λοιπόν, είναι μια σχέση που κρατάει χρόνια στην περιοχή.

Ο Αριστοτέλης και ο Θεόφραστος αναφέρονται στους οίνους της Αρκαδίας. Το κρασί της Μαντινείας ήταν γνωστό επί Τουρκοκρατίας και κατά το 19^{ο} αι. τροφοδοτεί την Αθήνα. Το πρώτο ελληνικό αφρώδες κρασί παράχθηκε εδώ, από το αρωματικό Μοσχοφίλερο.

Στη Μονή Κανδήλας υπάρχει επιστολή του Θεόδωρου Κολοκοτρώνη, από τους επικεφαλής της ελληνικής επανάστασης του 1821, που επιβεβαιώνει την αγωνιστική δράση μονής και ηγουμένου:

Άγιε καθηγούμενε της Κανδήλας, Ιδού, σου στέλνω τον παρόντα και να μου στείλης

Κάμποσο **κρασί** διότι εδώ δεν ευρίσκεται και χωρίς τεσκερέ μου να μη δώσης κανενός, να σταθής γενναίος, να κρατήσης το μοναστήρι. Τώρα θα ιδώ τον πατριωτισμό σου.

Τη 8 Μαΐου 1826

Ο Γ. αρχηγός

(υπογραφή)

Θ. Κολοκοτρώνη

Υ.Γ «Το **κρασί** βούλωσέ το και ό,τι είδηση ξέρεις φανέρωσε»

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Ο Όμηρος χαρακτήριζε τη Μαντινεία ως πολυάμπελο. Η περιοχή είναι γνωστή από παλιά για τα εξαιρετικής ποιότητας κρασιά της. Μέχρι σήμερα, το Μοσχοφίλερο της Μαντινείας είναι ξακουστό για το εκλεκτό άρωμα και τη γεύση του. Από το 1971 αναγνωρίστηκε ως ΟΠΑΠ (ονομασίας προελεύσεως) και δίνει εξαιρετικές ετικέτες.
Η απασχόληση των κατοίκων παλαιότερα ήταν κυρίως στον πρωτογενή Τομέα, μια και η τοποθεσία που βρίσκεται είναι εύφορη και κατάλληλη κυρίως για γεωργική χρήση. Οι κάτοικοι ,σε μεγάλο ποσοστό, δραστηριοποιούνται και σήμερα με τη γεωργία, την αμπελουργία, την οινοποιία και την κτηνοτροφία.
Σημαντικό προϊόν της περιοχής είναι το παραγόμενο ΟΠΑΠ κρασί της, από αμπέλια που καλλιεργούνται στο μεγαλύτερο ποσοστό τους με την ποικιλία Μοσχοφίλερο και οινοποιείται στη περιοχή στα οινοποιεία που υπάρχουν.
Όπως είναι προφανές το αμπέλι και ο οίνος αποτελούν για τους κατοίκους της περιοχής μια από τις βασικές πηγές οικονομικής δραστηριοποίησης και ανάπτυξης.
Οι οίνοι ΠΟΠ Μαντινεία έχουν επανελειμμένα βραβευτεί σε Διεθνείς Διαγωνισμούς και το Μοσχοφίλερο και η «Μαντινεία» αποτελούν από τις «τοποποικιλίες πρεσβευτές του ελληνικού κρασιού στο στρατηγικό σχέδιο προώθησης του ελληνικού κρασιού.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην καρδιά της Πελοποννήσου, στο κεντρικό ανατολικό τμήμα της Αρκαδίας είναι το Μαντινειακό Πεδίο, ένα οροπέδιο με μέσο υψόμετρο 660μ που περιβάλλεται από τα βουνά Μαίναλο (*1981μ, δυτικά*), Ολίγυρτος (*1935μ, βόρεια*), Αρτεμίσιο (*1772μ, βορειοανατολικά*), Κτενιάς (*1599μ, ανατολικά*) και Πάρνωνας (1936*μ,ανατολικά-νοτιοανατολικά*). Στη βασική του διεύθυνση βορράς - νότος έχει μήκος περί τα 36χλμ. Στο βορρά, στην περιοχή του Λεβιδίου, είναι στενό και προς το νότο ανοίγει με μέγιστο πλάτος 18χλμ. Στην περιοχή αυτή βρίσκεται η ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Μαντίνεια.

Η οινολογική ζώνη καλύπτει έκταση περίπου *15.000 στρέμματα* στη συντριπτική τους πλειονότητα με Μοσχοφίλερο.

Κάτω από την επίδραση των παραγόντων εδαφογένεσης (το μητρικό υλικό, το κλίμα, οι μικροοργανισμοί , η τοπογραφία και ο χρόνος) , η συνδυασμένη επίδραση αυτών είχε σαν αποτέλεσμα την ανάπτυξη στην περιοχή διάφορων τύπων εδαφικών συστημάτων . (κυρίως από το μητρικά υλικό και το τοπογραφικό ανάγλυφο.)

Τα εδάφη κατατάσσονται στις εξής τρεις εδαφογενετικές τάξης:

Α) Entisols ,Β) Inceptisols, Γ) Alfisols

Από αυτές κυριαρχούν τα εδάφη τάξης Inceptisols σε περιοχές όπου η παρουσία και η περιεκτικότητα του μητρικού υλικού είναι υψηλή. Σε εδάφη που βρίσκονται στους χαμηλούς

λόφους, έντονα διαβρωμένα, υφίσταται μια μικρή παρουσία των Entisols .

Η ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Μαντίνεια είναι μια από τις ψυχρότερες στην Ελλάδα Χαρακτηρίζεται από πολλές βροχές και χιόνια τον χειμώνα, συχνές μπόρες και καταιγίδες το καλοκαίρι και θερμοκρασίες χαμηλές και αυτό έχει ως αποτέλεσμα αργή ωρίμανση των σταφυλιών και όψιμο τρυγητό, συνήθως στα μέσα Οκτωβρίου.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του μετεωρολογικού σταθμού του στρατιωτικού αεροδρομίου της Τρίπολης, το κλίμα χαρακτηρίζεται, σαν Μεσογειακό (Cca) με ήπιο παρατεταμένο χειμώνα και ξηρό Θέρμο καλοκαίρι

Από τα στοιχεία βροχοπτώσεων και θερμοκρασίας του αέρα (Μετεωρολογικός σταθμός του στρατιωτικού αεροδρομίου) το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων υπολογίζεται σε 780,6 χιλ, ενώ από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο οι βροχοπτώσεις υπολογίζονται σε 259,8 χιλ.

Η μέση Θερμοκρασία του αέρα είναι 14,1 ^{o}C, ενώ κατά την βλαστική περίοδο (Απ –Οκ) η μέση μέγιστη θερμοκρασία είναι 24,9 ^{o}C, ενώ η ελάχιστη 10,5 ^{o}C (διαφορά 14.5 ^{o}C).

Οι μεταβολές των ατμοσφαιρικών κατακρημνισμάτων, παρουσιάζουν το τυπικό της κατανομής των βροχοπτώσεων του Μεσογειακού κλίματος όπου διακρίνονται οι αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκ-Απ. και τέσσερις μήνες ξηρασίας (Ιουν. - Σεπτ.)

Σχετικά με τον χαρακτηρισμό της εδαφικής υγρασίας (Παρατηρήσεις) και θερμοκρασίας ,το κλίμα χαρακτηρίζεται σαν xeric όσων αφορά την υγρασία και mesic για την θερμοκρασία (Soil Taxonomy).

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Η ποικιλία Μοσχοφίλερο είναι από τις πιο γνωστές στην Ελλάδα και στο εξωτερικό ενώ έχει συνδέσει το όνομα της ιδιαίτερα με την Αρκαδία και φυσικά την Μαντινεία. Οι οίνοι ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ έχουν διακριθεί εντός και εκτός συνόρων, μετά από παρουσίασή τους σε αξιολογήσεις από ειδικούς δημοσιογράφους του οινικού κλάδου ή σε διεθνείς διαγωνισμούς.

Η ποικιλιακή δυναμικότητα του Μοσχοφίλερου αποδεικνύεται και από την απήχηση που έχουν οι οίνοι ΠΟΠ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ στην αγορά. Τα τελευταία 30 χρόνια έχει κερδίσει τις εντυπώσεις σε παγκόσμιο επίπεδο γεγονός που καταδεικνύεται από το υψηλό ποσοστό που κατέχει στις εξαγωγές ελληνικών οίνων.

Τα αφρώδη κρασιά από Μοσχοφίλερο, με την υψηλή οξύτητα και το έντονο αρωματικό δυναμικό τους, κερδίζουν την αγορά τόσο στο εσωτερικό όσο και εκτός Ελλάδας.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Το Μοσχοφίλερο έχει καθιερωθεί στην περιοχή της Μαντινείας λόγω της άριστης σχέσης του με το μικροκλίμα της περιοχής. Ευνοείται από το μεγάλο υψόμετρο της Αρκαδίας και το ψυχρό κλίμα. Ο βαρύς χειμώνας με τις πολλές βροχές την καθιστούν ανθεκτική στις ασθένειες. Η ηλιοφάνεια και οι υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού εξασφαλίζουν την καλή ωρίμανσή της. Επίσης η πτώση της θερμοκρασίας κατά τις καλοκαιρινές νύχτες βοηθά στη διατήρηση της υψηλής οξύτητας και του αρωματικού δυναμικού της ποικιλίας.

.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή του λευκού αφρώδη οίνου ποιότητας (κατηγορία 5).

α. Ποιότητα

Η ποιότητα των αφρωδών οίνων ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ ΠΟΠ είναι συνδεμένη με τη δυναμικότητα της ποικιλίας από την οποία παράγεται σε συνδυασμό με ευνοϊκές κλιματικές συνθήκες κατά την ωρίμανση. Βέβαια εξαρτάται άμεσα από την καλή κατάσταση της πρώτης ύλης καθώς και τη διαδικασία οινοποίησης. Φυσικά πρέπει να ακολουθούνται και οι κατάλληλες αμπελουργικές διαδικασίες καλλιέργειας, ώστε οι τελικές αποδόσεις να είναι οι συνιστώμενες γιατί έτσι εξασφαλίζεται η επιθυμητή ποιότητα στον οίνο.

β. Ιστορικός δεσμός

Η περιοχή έχει μακρά παράδοση στην αμπελοκαλλιέργεια, η οποία ξεκινά από αρχαιοτάτων χρόνων όπως μαρτυρά πλήθος αρχαιολογικών ευρημάτων που συνδέουν την περιοχή με το κρασί και τη λατρεία του θεού Διόνυσου. Δεν είναι τυχαίο άλλωστε ότι στην περιοχή βρίσκεται και το κλήμα του Παυσανία, το οποίο από πολλούς πιστεύεται ότι είναι το αρχαιότερο αμπέλι στον κόσμο.

Το γόητρό της ως ισχυρή πόλη δεν υφίσταται πλέον, τα θαυμάσια κρασιά της όμως, την κατατάσσουν στις ισχυρές αμπελουργικές ζώνες της Ελλάδος. Πασίγνωστη στην Ελλάδα και αρκετά γνωστή στο εξωτερικό, η Μαντινεία παράγει έναν λευκό οίνο Ο.Π.Α.Π., με ιδιαίτερη ταυτότητα, με λεπτά, αλλά δυνατά αρώματα, εύκολα διακριτό, με χαρακτηριστική οξύτητα και δροσιά, για τον οποίο ευθύνονται τα σταφύλια της ποικιλίας Μοσχοφίλερο. \

Η Μαντινεία κομμάτι της Αρκάδιας γης τόσο πλούσιας σε χυμούς, όσο σε ιστορία και μύθους.
Η περιοχή της Μαντινείας ανήκει, αναμφίβολα, στις πιο γνωστές οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας από τους αρχαίους χρόνους. Το κλίμα ,άλλωστε, όπως και η ποικιλία του εδάφους της καθιστούσαν πάντα την Αρκαδική γη πρόσφορη για κάτι τέτοιο. Δεν είναι τυχαίο που ο Παυσανίας στην περιήγηση του έκανε ειδικό αφιέρωμα στην περιοχή αυτή και που ο Όμηρος χαρακτηρίζει την Μαντινεία ως πολυάμπελο.

Τυχαίο δεν είναι και το γεγονός ότι εδώ, σύμφωνα με τη μυθολογία, βρισκόταν η μόνιμη κατοικία (στο όρος Μαίναλο) του Πάνα. Ο Πάνας ήταν ο πιστός ακόλουθος του θεού Διονύσου, που ξεχώριζε για την αγάπη του στο τραγούδι, το χορό και το γλέντι. Οι Αρχαίοι Αρκάδες λάτρευαν το θεό Πάνα στο ίδιο βαθμό που λάτρευαν και το θεό Διόνυσο. Η σχέση της διασκέδασης και του κρασιού, λοιπόν, είναι μια σχέση που κρατάει χρόνια στην περιοχή.

Ο Αριστοτέλης και ο Θεόφραστος αναφέρονται στους οίνους της Αρκαδίας. Το κρασί της Μαντινείας ήταν γνωστό επί Τουρκοκρατίας και κατά το 19^{ο} αι. τροφοδοτεί την Αθήνα. Το πρώτο ελληνικό αφρώδες κρασί παράχθηκε εδώ, από το αρωματικό Μοσχοφίλερο.

Στη Μονή Κανδήλας υπάρχει επιστολή του Θεόδωρου Κολοκοτρώνη, από τους επικεφαλής της ελληνικής επανάστασης του 1821, που επιβεβαιώνει την αγωνιστική δράση μονής και ηγουμένου:

Άγιε καθηγούμενε της Κανδήλας, Ιδού, σου στέλνω τον παρόντα και να μου στείλης

Κάμποσο **κρασί** διότι εδώ δεν ευρίσκεται και χωρίς τεσκερέ μου να μη δώσης κανενός, να σταθής γενναίος, να κρατήσης το μοναστήρι. Τώρα θα ιδώ τον πατριωτισμό σου.

Τη 8 Μαΐου 1826

Ο Γ. αρχηγός

(υπογραφή)

Θ. Κολοκοτρώνη

Υ.Γ «Το **κρασί** βούλωσέ το και ό,τι είδηση ξέρεις φανέρωσε»

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Ο Όμηρος χαρακτήριζε τη Μαντινεία ως πολυάμπελο. Η περιοχή είναι γνωστή από παλιά για τα εξαιρετικής ποιότητας κρασιά της. Μέχρι σήμερα, το Μοσχοφίλερο της Μαντινείας είναι ξακουστό για το εκλεκτό άρωμα και τη γεύση του. Από το 1971 αναγνωρίστηκε ως ΟΠΑΠ (ονομασίας προελεύσεως) και δίνει εξαιρετικές ετικέτες.
Η απασχόληση των κατοίκων παλαιότερα ήταν κυρίως στον πρωτογενή Τομέα, μια και η τοποθεσία που βρίσκεται είναι εύφορη και κατάλληλη κυρίως για γεωργική χρήση. Οι κάτοικοι ,σε μεγάλο ποσοστό, δραστηριοποιούνται και σήμερα με τη γεωργία, την αμπελουργία, την οινοποιία και την κτηνοτροφία.
Σημαντικό προϊόν της περιοχής είναι το παραγόμενο ΟΠΑΠ κρασί της, από αμπέλια που καλλιεργούνται στο μεγαλύτερο ποσοστό τους με την ποικιλία Μοσχοφίλερο και οινοποιείται στη περιοχή στα οινοποιεία που υπάρχουν.
Όπως είναι προφανές το αμπέλι και ο οίνος αποτελούν για τους κατοίκους της περιοχής μια από τις βασικές πηγές οικονομικής δραστηριοποίησης και ανάπτυξης.
Οι οίνοι ΠΟΠ Μαντινεία έχουν επανελειμμένα βραβευτεί σε Διεθνείς Διαγωνισμούς και το Μοσχοφίλερο και η «Μαντινεία» αποτελούν από τις «τοποποικιλίες πρεσβευτές του ελληνικού κρασιού στο στρατηγικό σχέδιο προώθησης του ελληνικού κρασιού.
Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας ως σύγχρονη έκφραση των οίνων της Μαντινείας μετά την επιτυχημένη τους εμπορική πορεία ακολούθησε η καταξίωση τους μέσω της συμπερίληψης τους στον Π.Ο.Π Μαντινεία.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Στην καρδιά της Πελοποννήσου, στο κεντρικό ανατολικό τμήμα της Αρκαδίας είναι το Μαντινειακό Πεδίο, ένα οροπέδιο με μέσο υψόμετρο 660μ που περιβάλλεται από τα βουνά Μαίναλο (*1981μ, δυτικά*), Ολίγυρτος (*1935μ, βόρεια*), Αρτεμίσιο (*1772μ, βορειοανατολικά*), Κτενιάς (*1599μ, ανατολικά*) και Πάρνωνας (1936*μ,ανατολικά-νοτιοανατολικά*).
Στη βασική του διεύθυνση βορράς - νότος έχει μήκος περί τα 36χλμ. Στο βορρά, στην περιοχή του Λεβιδίου, είναι στενό και προς το νότο ανοίγει με μέγιστο πλάτος 18χλμ. Στην περιοχή αυτή βρίσκεται η ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Μαντίνεια.

Η οινολογική ζώνη καλύπτει έκταση περίπου *15.000 στρέμματα* στη συντριπτική τους πλειονότητα με Μοσχοφίλερο.

Κάτω από την επίδραση των παραγόντων εδαφογένεσης (το μητρικό υλικό, το κλίμα, οι μικροοργανισμοί , η τοπογραφία και ο χρόνος) , η συνδυασμένη επίδραση αυτών είχε σαν αποτέλεσμα την ανάπτυξη στην περιοχή διάφορων τύπων εδαφικών συστημάτων . (κυρίως από το μητρικά υλικό και το τοπογραφικό ανάγλυφο.)

Τα εδάφη κατατάσσονται στις εξής τρεις εδαφογενετικές τάξης:
Α) Entisols ,Β) Inceptisols, Γ) Alfisols

Από αυτές κυριαρχούν τα εδάφη τάξης Inceptisols σε περιοχές όπου η παρουσία και η περιεκτικότητα του μητρικού υλικού είναι υψηλή. Σε εδάφη που βρίσκονται στους χαμηλούς λόφους, έντονα διαβρωμένα, υφίσταται μια μικρή παρουσία των Entisols .

Η ζώνη των οίνων ΠΟΠ (ΟΠΑΠ) Μαντίνεια είναι μια από τις ψυχρότερες στην Ελλάδα Χαρακτηρίζεται από πολλές βροχές και χιόνια τον χειμώνα, συχνές μπόρες και καταιγίδες το καλοκαίρι και θερμοκρασίες χαμηλές και αυτό έχει ως αποτέλεσμα αργή ωρίμανση των σταφυλιών και όψιμο τρυγητό, συνήθως στα μέσα Οκτωβρίου.

Σύμφωνα με τα στοιχεία του μετεωρολογικού σταθμού του στρατιωτικού αεροδρομίου της Τρίπολης, το κλίμα χαρακτηρίζεται, σαν Μεσογειακό (Cca) με ήπιο παρατεταμένο χειμώνα και ξηρό Θέρμο καλοκαίρι

Από τα στοιχεία βροχοπτώσεων και θερμοκρασίας του αέρα (Μετεωρολογικός σταθμός του στρατιωτικού αεροδρομίου) το μέσο ετήσιο ύψος βροχοπτώσεων υπολογίζεται σε 780,6 χιλ, ενώ από τον Απρίλιο έως τον Οκτώβριο οι βροχοπτώσεις υπολογίζονται σε 259,8 χιλ.

Η μέση Θερμοκρασία του αέρα είναι 14,1 ^{o}C, ενώ κατά την βλαστική περίοδο (Απ –Οκ) η μέση μέγιστη θερμοκρασία είναι 24,9 ^{o}C, ενώ η ελάχιστη 10,5 ^{o}C (διαφορά 14.5 ^{o}C).

Οι μεταβολές των ατμοσφαιρικών κατακρημνισμάτων, παρουσιάζουν το τυπικό της κατανομής των βροχοπτώσεων του Μεσογειακού κλίματος όπου διακρίνονται οι αυξημένες βροχοπτώσεις τους μήνες Οκ-Απ. και τέσσερις μήνες ξηρασίας (Ιουν. - Σεπτ.)

Σχετικά με τον χαρακτηρισμό της εδαφικής υγρασίας (Παρατηρήσεις) και θερμοκρασίας ,το κλίμα χαρακτηρίζεται σαν xeric όσων αφορά την υγρασία και mesic για την θερμοκρασία (Soil Taxonomy).

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Η ποικιλία Μοσχοφίλερο είναι από τις πιο γνωστές στην Ελλάδα και στο εξωτερικό ενώ έχει συνδέσει το όνομα της ιδιαίτερα με την Αρκαδία και φυσικά την Μαντινεία. Οι οίνοι ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ έχουν διακριθεί εντός και εκτός συνόρων, μετά από παρουσίασή τους σε αξιολογήσεις από ειδικούς δημοσιογράφους του οινικού κλάδου ή σε διεθνείς διαγωνισμούς.

Η ποικιλιακή δυναμικότητα του Μοσχοφίλερου αποδεικνύεται και από την απήχηση που έχουν οι οίνοι ΠΟΠ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ στην αγορά. Τα τελευταία 30 χρόνια έχει κερδίσει τις εντυπώσεις σε παγκόσμιο επίπεδο γεγονός που καταδεικνύεται από το υψηλό ποσοστό που κατέχει στις εξαγωγές ελληνικών οίνων.

Υπόβαθρο των αφρωδών οίνων ποιότητας Μαντινεία είναι η υψηλή τους οξύτητα και το έντονο αρωματικό δυναμικό της ποικιλίας Μοσχοφίλερο όπως αυτό μοναδικά εκφράζεται στο terroir της Μαντινείας.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Το Μοσχοφίλερο έχει καθιερωθεί στην περιοχή της Μαντινείας λόγω της άριστης σχέσης του με το μικροκλίμα της περιοχής. Ευνοείται από το μεγάλο υψόμετρο της Αρκαδίας και το ψυχρό κλίμα. Ο βαρύς χειμώνας με τις πολλές βροχές την καθιστούν ανθεκτική στις ασθένειες. Η ηλιοφάνεια και οι υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού εξασφαλίζουν την καλή ωρίμανσή της. Επίσης η πτώση της θερμοκρασίας κατά τις καλοκαιρινές νύχτες

βοηθά στη διατήρηση της υψηλής οξύτητας και του αρωματικού δυναμικού της ποικιλίας.

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».

Την με 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).

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 Μαντίνεια είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΟΡΕΙΝΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ Η ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΑ ΚΡΑΣΑΜΠΕΛΑ / Vin de vignobles montagneux

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

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. 625/4.10.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 196/Α/12.10.1971).

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 396425/22.10.197 « Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 1880/Β/27.10.1971).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 291/7.8.1992 «Τροποποίηση του Β.Δ. 25/4.10.1971 «Περί αναγνωρίσεως ονομασίων προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 148/Α/2.9.1992).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1-10-1992 «Τροποποίηση των στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 70/20.3.1996 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος Μαντίνεια» (ΦΕΚ 57/Α/27.3.1996).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 92/7.10.2011 «Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ» (ΦΕΚ 224/Α/26.10.2011).

- Υπουργική απόφαση 201640/7-10-2011 (ΦΕΚ 2899/Β/20-12-2011) για την Αναγνώριση οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Μαντινεία.

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 280557/9.6.2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης ,παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προστασίας 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)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 396425/27-10-1971 «Περί οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 880/Β/3-11-71)

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).

- Διόρθωση ημαρτημένων εις το υπ. Αρθ. 625/4.10.1971 Β.Δ. αρμοδιότητος Υπουργ. Εθνικής Οικονομίας (ΦΕΚ 267/Α/21.12.1971)

10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ 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 Μαντίνεια.

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 **ΜΝ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Μαντίνεια, 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.