Ref. Ares(2011)1408705 - 28/12/2011

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

Όνομα προς καταχώρηση: Οπούντια Λοκρίδας
Ισοδύναμος Όρος: Opountia Locris

Περιγραφή των οίνων

Α. ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ

1. Οίνος λευκός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11.0 % Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά : Χρώμα λευκοκίτρινο με πράσινες ανταύγειες και με κρυστάλλινη διαύγεια , το οποίο μπορεί να γίνει βαθύ κίτρινο μετά από ωρίμανση. Πλούσια αρώματα λευκόσαρκων φρούτων και εσπεριδοειδών. Μέτριο σώμα με τραγανή οξύτητα. Μακρά επίγευση.

2. Οίνος λευκός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος:10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g /l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Επικρατούν αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, μελιού και χαρακτηριστικές νότες σταφυλιού. Απαλή γευστική ένταση, δροσιστική οξύτητα που εξισορροπεί τη διακριτική γλυκύτητα και αρωματική επίγευση που διαρκεί..

3. Οίνος λευκός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/ l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08

- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Επικρατούν τα τυπικά γλυκά αρώματα της ποικιλίας (μήλο και λευκόσαρκα φρούτα) καθώς και αρώματα σταφυλιού, λουλουδιών και μελιού άνθεων. Γευστική ένταση με την ευχάριστη γλυκύτητα να ισορροπεί με τη δροσιστική οξύτητα. Μακριά, αρωματική επίγευση.

4. Οίνος λευκός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10.5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/ l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα. Γενναιόδωρα αρώματα ώριμων φρούτων, κυδώνι, βερίκοκο, αρώματα μελιού και λουκουμιού σε συνδυασμό με νότες μαρμελάδας φρούτου. Πλούτος αρωμάτων στόματος, λιπαρό σώμα και πλούσια γλυκύτητα σε αρμονία με τη δροσιστική οξύτητα και τη μακριά, ευχάριστα γλυκιά επίγευση.

Β. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΟΣ

1. Οίνος Ερυθρός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5% Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l)]: Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Χρώμα φωτεινό, βαθύχρωμο ερυθρό, γκρενά με πορφυρές, ιώδεις και κυανές ανταύγειες και σπανιότερα με κεραμιδί αποχρώσεις, όταν ο οίνος έχει παλαιώσει επί μακρύ χρονικό διάστημα. Άρωμα αναπτυγμένο και σύνθετο με πολυπλοκότητα. Γεύση αρμονικά ισορροπημένη, με μαλακό και πλούσιο σώμα και αρωματική επίγευση.

2. **Οίνος Ερυθρός ημίξηρος**

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.

- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5-Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ ερυθρό χρώμα. Τα αρώματα των κόκκινων φρούτων, όπως κεράσια και βατόμουρα, κυριαρχούν σε συνδυασμό με τις ελαφριές νότες μπαχαριών και τις απαλές τανίνες. Αρμονικό σύνολο με φρουτώδη χαρακτήρα, βελούδινη γεύση και ευχάριστη γλυκύτητα.

3. Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,0
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: : Βαθύ ερυθρό χρώμα. Κυριαρχούν τα γενναιόδωρα αρώματα των κόκκινων φρούτων (βύσσινο, δαμάσκηνο και βατόμουρο) σε συνδυασμό με τις ευγενικές νότες γλυκών μπαχαρικών (κανέλα, γαρύφαλλο). Αρωματική ένταση στόματος με αρμονία μεταξύ των τανινών και της γλυκύτητας. Μακριά, φρουτώδης επίγευση.

4. Οίνος Ερυθρός γλυκός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11.5 % Vol
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11.0 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/ l): Ελάχιστη 45
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 -Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1.2
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Βαθύ πορφυρό χρώμα. Αρωματική πολυπλοκότητα με πληθωρικά αρώματα μαύρων και κόκκινων αποξηραμένων φρούτων, δαμάσκηνου, σύκου, μαύρης σταφίδας, μαύρης σοκολάτας, ξηρών καρπών και ελαφριές νότες καπνού. Γεμάτο στο στόμα με γευστική ένταση, πλούσια γλυκύτητα και μακριά επίγευση. Επιδέχεται μακριά παλαίωση.

Γ. ΟΙΝΟΣ ΕΡΥΘΡΩΠΟΣ

1. Οίνος Ερυθρωπός ξηρός

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος : 11,0 % Vol.

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l) : Μέγιστη 9,0*
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λαμπερό ανοιχτόχρωμο ροζέ χρώμα. Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, φράουλας και κερασιού και απαλές νότες λουλουδιών. Δροσιστική οξύτητα και ζωντανός φρουτώδης χαρακτήρας με μακρά επίγευση.

2. Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 4,5 - Μέγιστη 17,5**
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L***

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λαμπερό ανοιχτόχρωμο ροζέ χρώμα. Αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, φράουλας και κερασιού και απαλές νότες λουλουδιών. Η δροσιστική οξύτητα και ο ζωντανός φρουτώδης χαρακτήρας σε ισορροπία με την απαλή γλυκύτητα.

3. Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά:
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol.
- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % Vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα (g/l): Ελάχιστη 12,5 - Μέγιστη 45,0
- Ολική οξύτητα εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ (g/l): Ελάχιστη 3,5 - Μέγιστη 7,5
- Πτητική οξύτητα εκφρασμένη σε οξικό οξύ (g/l): Μέγιστη 1,08
- Περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Λαμπερό ανοιχτόχρωμο ροζέ χρώμα. Αρώματα φρέσκων καλοκαιρινών κόκκινων φρούτων, φράουλας και κερασιού και απαλές νότες λουλουδιών. Χαρακτηριστική γλυκιά γεύση, έντονος φρουτώδης χαρακτήρας και δροσιστική οξύτητα. Αρωματική, γλυκιά επίγευση.

***όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 4g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής**
****όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα υπερβαίνει τα 12g/l ισχύουν οι προϋποθέσεις του Παραρτήματος XIV του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής**

***** όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι τουλάχιστον ίση με 5g/l**

Παραδοσιακές ενδείξεις
Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.
Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Bacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται και να προστατεύονται για την Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Οπούντια Λοκρίδας και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :
Τοπικός Οίνος στη θέση των ΠΓΕ
Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Κάβα, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

<u>Οινοποίηση λευκών οίνων</u>:
Λευκός οίνος Π.Γ.Ε. Οπούντια Λοκρίδας
Παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.
Οι λευκοί οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Ρομπόλα, Chardonnay, Sauvignon blanc, Ugni blanc, σε οποιαδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Ugni blanc η οποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%

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

<u>Οινοποίηση ερυθρωπών οίνων</u>:
Ο ερυθρωπός οίνος Π.Γ.Ε. Οπούντια Λοκρίδας παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.
Οι ερυθρωποί οίνοι παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών των λευκών και ερυθρών οίνων, σε οποιαδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Ugni blanc η οποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%

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

ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ
Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Γ.Ε. Οπούντια Λοκρίδας καθορίστηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθ. 378985/2.8.1995 (ΦΕΚ 709/Β/17.8.1995) η οποία στη συνέχεια τροποποιήθηκε από την αριθ. 316853/29.11.2004 (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004) και από την αριθ. 201567/2.12.2011 (ΦΕΚ 2779/Β/2.12.2011).

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή των οίνων Π.Γ.Ε. Οπούντια Λοκρίδας περιλαμβάνει τις περιοχές αριστερά της Εθνικής οδού Αθηνών-Λαμίας, στην κτηματική περιοχή του Δήμου Λοκρών και συγκεκριμένα στη Δημοτική Κοινότητα Αταλάντης, τις Τοπικές Κοινότητες Εξάρχου, Καλαποδίου, Κυπαρισσίου, Μεγαπλατάνου και Τραγάνας της Δημοτικής Ενότητας Αταλάντης και στη Δημοτική Κοινότητα Λιβανατών και την Τοπική Κοινότητα Γολεμίου της Δημοτικής Ενότητας Δαφνουσίων. Επίσης στην κτηματική περιοχή του Δήμου Αμφίκλειας-Ελάτειας και συγκεκριμένα στην Τοπική Κοινότητα Ζελίου της Δημοτικής Ενότητας Ελάτειας

ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (αποδόσεις) ανά εκτάριο :
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) που επιτρέπεται ανέρχεται για τις ερυθρές ποικιλίες σε δώδεκα χιλιάδες (12,000) κιλά νωπά σταφύλια και για τις λευκές ποικιλίες σε δεκατρείς χιλιάδες (13,000) κιλά νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο
Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) ανέρχεται σε 96 HL για τους ερυθρούς οίνους και για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους σε 97,5 HL τελικού προϊόντος.

ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ
Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Οπούντια Λοκρίδας παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ασύρτικο, Ρομπόλα, Chardonnay, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Sauvignon Blanc και Ugni Blanc σε οποιοδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Ugni blanc η οποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%.

Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε. Οπούντια Λοκρίδας παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών Λημνιό, Ξινόμαυρο, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache rouge και Cabernet Franc σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Ο ερυθρωπός ξηρός οίνος Π.Γ.Ε Οπούντια Λοκρίδας παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών των ανωτέρω λευκών και ερυθρών οίνων σε οποιοδήποτε ποσοστό εκτός από την ποικιλία Ugni blanc η οποία συμμετέχει σε ποσοστό μέχρι 20%.

ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Α. Ιστορικός δεσμός.
Στην αρχαιοελληνική Οπούντια Λοκρίδα είναι χτισμένη σήμερα η Αταλάντη. Η κοιλάδα της δεν είναι άλλη από το τότε «Καλλίαρον Πεδίον», που σημαίνει, καλόργωτη πεδιάδα. Η βαθιά αμπελοοινική της παράδοση χάνεται πρώτα στο μύθο: στον Λοκρό και το γιο του Οπούντα, απογόνους του γενάρχη των Ελλήνων Δευκαλίωνα που εδώ, στο Καλλίαρον Πεδίον, εγκαταστάθηκε μετά τον Κατακλυσμό˙

στον Διόνυσο και στον Βάκχο που ενδιέτριβαν στις απέναντι πλαγιές του Παρνασσού. Η ίδια παράδοση επιβεβαιώνεται από τα ευρήματα και τις ιστορικές μαρτυρίες: τα αγγεία του πότου, τα νομίσματα, τους κεραμικούς κλίβανους αμφορέων κρασιού, τις επιγραφές και τα αναθήματα, το ναό του Διονύσου στη Λάρυμνα και τις γιορτές των χοοποτών. Ύστερα διασχίζοντας το χρόνο, υπογραμμίζει εντυπωσιακά την παρουσία της στα χρόνια της Τουρκοκρατίας και στους σημερινούς καιρούς. Ανάμεσα στους φόρους που υπενοικίαζαν οι κοτζαμπάσηδες της περιοχής από τον Τούρκο βοεβόδα, αναφέρονται και εισφορές για αμπέλια που κατελάμβαναν αρκετές εκτάσεις. Αλλά και τους οθωμανικούς αμπελώνες συχνά τους φύτευαν Έλληνες, με αντάλλαγμα χρήματα ή μέρος των χωραφιών ή δικαίωμα νομής. Σε δικαιοπρακτικά έγγραφα του 1710 και του 1797 αναφέρονται πώληση και δωρεά αμπελιών που βρίσκονται, αντίστοιχα, «μεταξύ των αμπέλων του χωριού» ή συνορεύουν ολοτρίγυρα με άλλα αμπέλια, πράγμα που δηλώνει την ύπαρξη συγκεντρωμένων αμπελώνων με διαφορετικούς ιδιοκτήτες. Στα χρόνια της Ελληνικής επανάστασης σημαντική παρέμεινε πάντοτε η αξία των αμπελιών, όπως προκύπτει από επιστολή του 1829 προς τον προσωρινό διοικητή της Λιβαδειάς, ενώ ενδεικτικό είναι ότι το 1836 ο νομάρχης προτείνει προς τη Βασιλική Γραμματεία των Εσωτερικών να παραχωρηθούν στους εποίκους Μακεδόνες της Αταλάντης «από 3 έως 5 στρέμματα κατά ψυχήν εις εκάστην οικογένειαν προς αμπελοφυτείαν». Η καλλιέργεια του αμπελιού παρέμεινε σημαντική στην περιοχή, μαζί μ' εκείνες του σταριού και της ελιάς, σ' ολόκληρο το 19^{ο} αιώνα, για να φτάσει στις αρχές του 20^{ου} τα 2000 περίπου στρέμματα στην Αταλάντη και να συνεχιστεί με αμείωτο ρυθμό ως το 1962. Τότε η φυλλοξήρα, που κατεβαίνει όλο και νοτιότερα, μοιάζει να θέτει τέρμα σε μια παράδοση αιώνων. Τ' αμπέλια ξεραίνονται, τ' αμπελοτόπια ξεχερσώνονται και τη θέση τους παίρνουν ελαιώνες και σταροχώραφα. Το 1971 δεν απομένουν παρά 367 στρέμματα σε 233 ιδιοκτήτες, με σκοπό κυρίως αυτοκαταναλωτικό.
Από το 1973 αρχίζει η αναμπέλωση της περιοχής αρχικά με την καλλιέργεια έκτασης 90 περίπου στρεμμάτων στο Καλλίαρο Πεδίο που σταδιακά διευρυνόμενος στην κοιλάδα και στα γύρω ορεινά, φτάνει σήμερα τα 2.200 περίπου στρέμματα.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός.
Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.
Ο δεσμός αυτός συνεχίζεται στις ημέρες μας, με την οργάνωση εκδηλώσεων και ημερίδων που προβάλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.
Η κοιλάδα Αταλάντης ορίζεται βόρεια από το όρος Κνημίδα, νότια από το όρος Χλωμό, δυτικά από τον Παρνασσό και ανατολικά από το βόρειο Ευβοϊκό.
Το βασικό φυσικό χαρακτηριστικό του μοναδικού μικροκλίματος της Αταλάντης αποτελούν τα δροσερά ρεύματα αέρα που έρχονται από τον Παρνασσό προς τη θάλασσα βοηθώντας στην ωρίμανση και τη διασφάλιση της φυσικής οξύτητας των σταφυλιών.
Το υψόμετρο των αμπελώνων εκτείνεται από 30 έως 350 μέτρα. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια εδάφη, τους οποίους εφαρμόζονται οι συνήθεις στην περιοχή καλλιεργητικές τεχνικές. Το κλίμα της περιοχής είναι μεσογειακό, στα ορεινά μέρη ψυχρό, ενώ στα παράλια ήπιο το χειμώνα και δροσερό το καλοκαίρι με μέση ετήσια θερμοκρασία 16,5°C και μέση ετήσια βροχόπτωση 570mm.
Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο και άργιλο.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο συνδυασμός αυτών των κλιματικών συνθηκών, με την ποικιλία των εδαφών της περιοχής, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου, τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου και τις οινοποιητικές τεχνικές, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων Π.Γ.Ε. Οπούντια Λοκρίδας.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση
Η μοναδικότητα των οίνων ΠΓΕ Οπούντια Λοκρίδας οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (έδαφος , κλίμα, επίδραση των ανέμων κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ
Απαιτήσεις Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007)
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 378985/2.8.1995 «Καθορισμός Προϋποθέσεων χρησιμοποίησης της ένδειξης Τοπικός οίνος Οπούντια Λοκρίδος ως περιγραφικού στοιχείου οίνου» (ΦΕΚ 709/Β/17.8.1995).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 316849/29.11.2004 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 378985/2.8.1995 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Οπούντια Λοκρίδος» (ΦΕΚ 1850/Β/14.12.2004).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 201566 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Οπούντια Λοκρίδος» (ΦΕΚ 2779/Β/2.12.2011)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/2005 «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των τοπικών οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15.06.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).
- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).
-Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 352347/6670/1.9.1987 «Περί γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 512/Β/22.9.1987) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ

«Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28.6.2005)
- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων»στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999)

- Νόμος υπ'άριθ.427/30-8-1976 «Περί αντικαταστάσεως, συμπληρώσεως και καταργήσεως ενίων διατάξεων του Ν.Δ. 243/1969 περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής»» «(ΦΕΚ 230/Α31-8-1976)

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία
Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία
Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:
«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων
Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία
Στο άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».
Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία
Στην αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818Β/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 αναφέρονται οι προϋποθέσεις για τη χρήση των παρακάτω ενδείξεων:
-«ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ»
-«ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
-«ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»
-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

Β) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην περίπτωση χρήσης της ένδειξης «ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ» ή «ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ» στην επισήμανση των οίνων είναι υποχρεωτική η αναγραφή του έτους συγκομιδής των σταφυλιών όπως ορίζεται στο άρθρο 1 παρ.2 της αριθμ. 280557/9-6-2005 υπουργικής απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005).

Γ) Παραδοσιακές Ενδείξεις

Παραδοσιακές ενδείξεις σύμφωνα με την αριθμ 235309/7-2-2002 Υπουργική Απόφαση «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Οπούντια Λοκρίδας είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.

<u>Δ) Περιορισμός στην αναγραφή ποικιλιών</u>

Σύμφωνα με την με αρ..Πρωτ. 201566/2-12-2011 (ΦΕΚ 2779/Β/2011) δεν επιτρέπεται στην επισήμανση και τη συσκευασία η αναγραφή του ονόματος της ποικιλίας «Ρομπόλα» για τους λευκούς οίνους και ερυθρωπούς οίνους.

ΕΛΕΓΧΟΙ

1.Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάσει τις παρακάτω διατάξεις:

- Υπουργική απόφαση αριθ. 388052/8.8.2001 «Εφαρμογή του Καν(ΕΚ) 2729/00 της Επιτροπής σχετικά με τις λεπτομέρειες εφαρμογής όσον αφορά τους ελέγχους στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1089/Β/ 21.8.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 392169/20-10-1999 «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «ΤοπικόςΟίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου»(ΦΕΚ1985/Β/8-11-1999) όπως τροποποιήθηκε με την με την αριθ. 321813/ 29-08-2007ΚΥΑ (ΦΕΚ1723/Β/29-08-2007).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 313010/20-09-2006 «Τροποποίηση της υπ΄ αριθ. 340588/1.9.1989 Υπ. Απόφασης αναγνώρισης Τοπικού Οίνου Οπούντια Λοκρίδαςς» (ΦΕΚ 1436/Β/29.09.2006).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 201566 «Αναγνώριση οίνων με την ένδειξη «Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Οπούντια Λοκρίδος» (ΦΕΚ 2779/β/2.12.2011)

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και

των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

2. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που ενδιαφέρονται να παράγουν τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ δηλώνουν στην αρμόδια Διεύθυνση, δεκαπέντε μέρες (15) προ του τρυγητού την ημερομηνία που θα αρχίσουν να παραλαμβάνουν σταφυλές για το σκοπό αυτό. Στα ζυγολόγια ή τιμολόγια που εκδίδονται από τους οινοπαραγωγούς κατά την παραλαβή των σταφυλιών που προορίζονται για τον συγκεκριμένο οίνο ΠΓΕ αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του αμπελουργού, η ποικιλία της αμπέλου, ο κωδικός αριθμός του αμπελοτεμαχίου του Αμπελουργικού Μητρώου καθώς και ο δείκτης διαθλάσεως του γλεύκους σταφυλιών. Τα στελέχη των ζυγολογίων ή τιμολογίων αυτών φυλάσσονται επί πέντε έτη και επιδεικνύονται σε κάθε ζήτηση των αρμόδιων οργάνων ελέγχου.

3. Οι ανωτέρω οίνοι που διατίθενται συσκευασμένοι/εμφιαλωμένοι στην κατανάλωση, φέρουν υποχρεωτικά τυπωμένο επί της ετικέτας, με ευθύνη του συσκευαστή/εμφιαλωτή, ως στοιχείο ελέγχου, ειδικό κωδικό αριθμό, ο οποίος περιλαμβάνει τα γράμματα **ΟΛ**, στη συνέχεια εξαψήφιο αριθμό και μετά, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής. Οι ειδικοί κωδικοί αριθμοί χορηγούνται από τη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής της περιοχής (πρώην Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης) όπου βρίσκονται οι εγκαταστάσεις συσκευασίας/εμφιάλωσης μετά από αίτηση του ενδιαφερομένου και αφού προηγηθεί ο σχετικός έλεγχος.

ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

α)Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου
Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76
Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289
Fax: 210 - 52 38 337
e-mail: ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr

β) Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
γ) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.