Ref. Ares(2011)1411645 - 30/12/2011

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007

ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Μοσχάτος Κεφαλληνίας – (ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ) / Muscat of Cephalonia - (MUSCAT OF CEPHALONIA) – Muscat de Céphalonie – (MUSCAT DE CEPHALONIE)

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

2.1. Κατηγορία

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Cephalonia) 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. ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Γλυκού Φυσικού (VIN DOUX NATUREL)

2.3.1. Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 14,0 % vol.
- 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 οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

2.3.2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Οίνος γλυκύς λευκός, με χρώμα χρυσοκίτρινο με πορτοκαλί ανταύγειες.

2. Οσμή : Χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας που είναι αυτά του βερίκοκου, του μελιού και του τριαντάφυλλου.

3. Γεύση : Χαρακτηριστική γεύση της ποικιλίας μοσχάτο με μακρά επίγευση.

2.4 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Γλυκού Φυσικού από διαλεκτούς αμπελώνες (Vin doux naturel Grand cru)

2.4.1Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 14,8 % vol.
- 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 οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

2.4.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Οίνος γλυκύς λευκός, με χρώμα χρυσοκίτρινο με πορτοκαλί ανταύγειες.
2. Οσμή : Χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας που είναι αυτά του βερίκοκου, του μελιού και του τριαντάφυλλου.
3. Γεύση : Χαρακτηριστική γεύση της ποικιλίας μοσχάτο με μακρά επίγευση.

2.5 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Γλυκού (Vin Doux).

2.5.1Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 13,0 % vol.
- 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 οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1.8
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 200 mg/l

2.5.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

1. Όψη : Οίνος γλυκύς λευκός, με χρώμα χρυσοκίτρινο με πορτοκαλί ανταύγειες.

2. Οσμή : Χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας που είναι αυτά του βερίκοκου, του μελιού και του τριαντάφυλλου.

3. Γεύση : Χαρακτηριστική γεύση της ποικιλίας μοσχάτο με μακρά επίγευση.

ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΛΙΑΣΜΕΝΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

2.6 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Φυσικώς Γλυκού (Vin naturellement doux)

2.6.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος πριν το λιάσιμο των σταφυλιών: 14.8 % vol.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος μετά το λιάσιμο των σταφυλιών: 17,6 % vol.

- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 17,6 % vol.

- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 9% vol.

- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,0

- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,8

- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 400 mg/l

2.6.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Οίνος γλυκύς λευκός, με χρώμα χρυσοκίτρινο με πορτοκαλί ανταύγειες.

2. Οσμή : Χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας που είναι αυτά του βερίκοκου, του μελιού και του τριαντάφυλλου.

3. Γεύση : Χαρακτηριστική γεύση της ποικιλίας Μοσχάτο 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 Κεφαλληνίας 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 ,Λιαστός.

3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

3.1 Οι οίνοι των τύπων 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, αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 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, για τα γλεύκη βάσης είναι ανεκτή περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη τουλάχιστο 1% vol. Αυτός ο τύπος οίνου δύναται να παλαιώσει για πέντε χρόνια σε δρύινα βαρέλια.

3.3 Ο οίνος ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλληνίας 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 περιεκτικότητας σε σάκχαρα των πρώτων υλών παραγωγής τους δεν επιτρέπεται.

4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Καλλιεργητικές πρακτικές

4.1 Οι οίνοι ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλληνίας προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή ή γραμμικά 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 Κεφαλληνίας καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971 (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 242/18.3.1982 (ΦΕΚ 39/Α/29.3.1982).

Η αμπελουργική ζώνη **ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλληνίας** εκτείνεται στη δυτική πλευρά της Κεφαλονιάς, στη χερσόνησο της Παλικής και περιλαμβάνει το Δήμο *Ληξουρίου και τις κοινότητεςΣουλάρων, Ζύλων, Κατωγής, Σκηνέας, Χαυδάτων και την περιοχή της κοινότητας Πόρου της επαρχίας Κραναίας.*

6. ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ) ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ (ΗΑ)

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για το προϊόν κατηγορίας 3 (οίνος λικέρ).

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια για τον οίνο λικέρ με εξαίρεση την περίπτωση του ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ ΟΙΝΟΣ ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ ΑΠΟ ΔΙΑΛΕΧΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (VIN DOUX NATUREL – GRAND CRU) όπου η μέγιστη απόδοση δεν υπερβαίνει τα πέντε χιλιάδες τριακόσια (5300) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για το προϊόν κατηγορίας 15 (οίνος από λιασμένα σταφύλια).

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε χιλιόγραμμα σταφυλιών για το προϊόν κατηγορίας 15 (οίνος από λιασμένα σταφύλια).

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

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.

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο για το προϊον 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 ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ παράγονται από την ποικιλία Μοσχάτο Άσπρο. Πρόκειται για μια ευγενή ποικιλία αμπέλου, αρκετά διαδεδομένη σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Είναι γνωστή η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για τον ήλιο. Αυτός ζεσταίνει τις μικρές ρώγες, δίνει στην παχιά φλούδα του κιτρινόχρυσο, γεμάτο φακίδες χρώμα και συμπυκνώνει μοναδικά τα αρώματα και τη γεύση του. Η αγάπη του **άσπρου μοσχάτου** για επικλινείς, ορεινούς αμπελώνες δεν κρύβεται, αν και ευδοκιμεί εξίσου καλά και σε χαμηλότερα υψόμετρα.

Το λεπτόρωγο **μοσχάτο άσπρο** είναι σίγουρα μια από τις πλέον σημαντικές ποικιλίες του ελλαδικού χώρου. Κάτω από τον ολόλαμπρο ελληνικό ήλιο μετουσιώνεται σε σπουδαία κρασιά, που εκφράζουν το μοναδικό terroir από το οποίο προέρχονται.

8. Δ ΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

8. Δ ΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΛΙΚΕΡ

8.1 Ποιότητα

Οι οίνοι αυτοί προερχόμενοι κατά βάση από ημιορεινούς μη αρδευόμενους αμπελώνες που γειτνιάζουν με την θαλάσσια ζώνη, με σχετικά χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, γεγονός που τους επιτρέπει να αναπτύσσουν έντονα ιδιαίτερα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά. Η ποικιλία με το ιδιαίτερο δυναμικό της, σε συνδυασμό με το μικροκλίμα της περιοχής και την ανθρώπινη φροντίδα, αλλά και την ιδιαίτερη φήμη του προϊόντος στην πορεία μέσα στον χρόνο, συγκροτούν τον ιδιαίτερο ποιοτικό δεσμό.

8.2 Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

8.2.1. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Κεφαλονιά έχει βαθιές ρίζες που χάνονται στον μύθο. Ο Κέφαλος ήρθε να εγκατασταθεί στην αποικία της πατρίδας του στην Αθηναίαν γην. Μόλις πάτησε το πόδι στο νησί κάρφωσε το κλήμα που είχε μαζί του για να του θυμίζει τον τόπο του. Η Αθηναία γη έγινε με τον χρόνο Θηναία γη, Θηνιά και το νησί πήρε το όνομά του.
Κατά την Ενετοκρατία εκτιμώνται ιδιαίτερα τα χαρακτηριστικά του κρασιού του άσπρου μοσχάτου, που επειδή παρουσίαζε αντοχή κατά τις χρονοβόρες μετακινήσεις, κινεί το ενδιαφέρον της Ενετικής Διοίκησης σε τέτοιο βαθμό ώστε, το «το προσφιλέστατον τοις Βενετοίς γαστριμάργοις ποτόν», να αποτελέσει αντικείμενο εξαγωγικού μονοπωλίου που επιβάλλεται δια αναγκαστικών μέτρων. Διάφορα κείμενα της εποχής 1712, 1723, 1771 μιλούν για το μοσχάτο ως χαρακτηριστικό ποιοτικό προϊόν της περιοχής και μερικά από αυτά αναρωτιούνται για το ιδιότυπο καθεστώς στην εμπορία του προϊόντος. Το αποκλειστικό μονοπώλιο και η εξοντωτική φορολογία οδηγούν σε μαρασμό την καλλιέργεια

χωρίς όμως και να την εξαλείψουν. Από την εποχή εκείνη κέντρο της παραγωγής του είναι η χερσόνησος της Παλλικής στα δυτικά του νησιού και ιδιαίτερα η περιοχή της Κατωγής, όπως αυτό συμβαίνει μέχρι και σήμερα. Το άσπρο μοσχάτο γνωρίζει νέα περίοδο ακμής προς το τέλος της αγγλοκρατίας, ιδιαίτερα δε με την δημιουργία από τον Δρα Νικ. Πινιατώρο Οινουργικής Εταιρείας τον Απρίλιο του 1858. Η εταιρεία αγοράζεται το 1872 από τον Άγγλο μεγαλέμπορο Ερνέστο Τούλ(Βινάρια Τουλ), γνωστό παράγοντα του εμπορικού κυκλώματος του κρασιού με ιδιαίτερες σχέσεις με την Γερμανία και την τοπική αγορά. Το μοσχάτο της Κεφαλονιάς παίζει κεντρικό ρόλο στην προσπάθεια αυτή. Με το πέρασμα του χρόνου η παραγωγή μοσχάτου συρρικνώνεται αλλά δεν εξαφανίζεται από την περιοχή, στις περιπτώσεις δε που δεν χρησιμοποιείται αυτούσιο οδηγείται σε μίξεις με στόχο την αρωματική βελτίωση άλλων ποικιλιών. Το 1969 με το ΝΔ 243 «Περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» κατοχυρώνεται η ζώνη παραγωγής του Μοσχάτου Κεφαλληνίας ως Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη(ΟΠΕ). Το παραγόμενο σήμερα κρασί, αν και σε περιορισμένη ποσότητα, αποτελεί σημείο αναφοράς για την τοπική οινοποίηση και χαρακτηριστικό προϊόν για την ζώνη που το παράγει. Το ενδιαφέρον οινοποιείων της περιοχής της ΠΓΕ για παραγωγή υψηλής ποιότητας επιδόρπιου αρωματικού οίνου μοσχάτου προκαλεί εκ νέου το ενδιαφέρον των παραγωγών/αμπελοκαλλιεργητών.

8.2.2. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το παραγόμενο σήμερα κρασί, αν και σε περιορισμένη ποσότητα, αποτελεί σημείο αναφοράς για την τοπική οινοποίηση και χαρακτηριστικό προϊόν για την ζώνη που το παράγει. Το ενδιαφέρον οινοποιείων της περιοχής της ΠΓΕ για παραγωγή υψηλής ποιότητας επιδόρπιου αρωματικού οίνου μοσχάτου προκαλεί εκ νέου το ενδιαφέρον των παραγωγών/αμπελοκαλλιεργητών συνοδευόμενο με νέες φυτεύσεις. Το μοσχάτο λευκό μαζί με την μαυροδάφνη αποτελούν τις πιο χαρακτηριστικές καλλιέργειες της περιοχής, οργανικά στοιχεία του τοπικού πολιτισμού που διατηρεί, ακόμα και σήμερα, έντονα αγροτικά χαρακτηριστικά.

8.3 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

8.3.1. Η ιδιαιτερότητα της περιοχής της ζώνης συνίσταται στην πεδινή ή ημιπεδινή μορφολογία της, στα εδάφη που είναι βαθιά και μοναδικά αργιλοαμμώδη, στην στενή γειτνίαση με την θάλασσα και τους δυτικούς-νοτιοδυτικούς ανέμους και άρα στα υψηλά επίπεδα υγρασίας που διευκολύνουν την ομαλή ωρίμανση των σταφυλιών αποτρέποντας το στρες τους και διευκολύνοντας την πλήρη έκφραση του αρωματικού δυναμικού της ποικιλίας, ενώ οι υψηλή υγρασία βοηθάει κατά την περίοδο του περκασμού.

8.4 Λεπτομέρειες του προϊόντος

Η ξεχωριστή γευστική ιδιαιτερότητα του οίνου Π.Ο.Π. Μοσχάτος Κεφαλληνίας, οφείλεται στην χημική του σύσταση, όπως αυτή περιγράφηκε, αλλά και στα

γευστικά του χαρακτηριστικά καθώς και τις καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου.

8.5. Αιτιώδης αλληλεπίδραση

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 Κεφαλληνίας.

8. Δ ΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΑΠΟ ΛΙΑΣΜΕΝΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

8.1 Ποιότητα

Οι οίνοι αυτοί προερχόμενοι κατά βάση από ημιορεινούς μη αρδευόμενους αμπελώνες που γειτνιάζουν με την θαλάσσια ζώνη, με σχετικά χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, γεγονός που τους επιτρέπει να αναπτύσσουν έντονα ιδιαίτερα αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά. Η ποικιλία με το ιδιαίτερο δυναμικό της, σε συνδυασμό με το μικροκλίμα της περιοχής και την ανθρώπινη φροντίδα, αλλά και την ιδιαίτερη φήμη του προϊόντος στην πορεία μέσα στον χρόνο, συγκροτούν τον ιδιαίτερο ποιοτικό δεσμό.

8.2 Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

8.2.1. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Κεφαλονιά έχει βαθιές ρίζες που χάνονται στον μύθο. Ο Κέφαλος ήρθε να εγκατασταθεί στην αποικία της πατρίδας του στην Αθηναίαν γην. Μόλις πάτησε το πόδι στο νησί κάρφωσε το κλήμα που είχε μαζί του για να του θυμίζει τον τόπο του. Η Αθηναία γη έγινε με τον χρόνο Θηναία γη, Θηνιά και το νησί πήρε το όνομά του.
Κατά την Ενετοκρατία εκτιμώνται ιδιαίτερα τα χαρακτηριστικά του κρασιού του άσπρου μοσχάτου, που επειδή παρουσίαζε αντοχή κατά τις χρονοβόρες μετακινήσεις, κινεί το ενδιαφέρον της Ενετικής Διοίκησης σε τέτοιο βαθμό ώστε, το «το προσφιλέστατον τοις Βενετοίς γαστριμάργοις ποτόν», να αποτελέσει αντικείμενο εξαγωγικού μονοπωλίου που επιβάλλεται δια αναγκαστικών μέτρων. Διάφορα κείμενα της εποχής 1712, 1723, 1771 μιλούν για το μοσχάτο ως χαρακτηριστικό ποιοτικό προϊόν της περιοχής και μερικά από αυτά αναρωτιούνται για το ιδιότυπο καθεστώς στην εμπορία του προϊόντος. Το αποκλειστικό μονοπώλιο και η εξοντωτική φορολογία οδηγούν σε μαρασμό την καλλιέργεια χωρίς όμως και να την εξαλείψουν. Από την εποχή εκείνη κέντρο της παραγωγής του είναι η χερσόνησος της Παλλικής στα δυτικά του νησιού και ιδιαίτερα η περιοχή της Κατωγής, όπως αυτό συμβαίνει μέχρι και σήμερα. Το άσπρο μοσχάτο γνωρίζει νέα περίοδο ακμής προς το τέλος της αγγλοκρατίας, ιδιαίτερα δε με την δημιουργία από τον Δρα Νικ. Πινιατώρο Οινουργικής Εταιρείας τον Απρίλιο του 1858. Η εταιρεία αγοράζεται το 1872 από τον Άγγλο μεγαλέμπορο Ερνέστο Τούλ(Βινάρια Τουλ), γνωστό παράγοντα του εμπορικού κυκλώματος του κρασιού με ιδιαίτερες σχέσεις με την Γερμανία και την τοπική αγορά. Το μοσχάτο της Κεφαλονιάς παίζει

κεντρικό ρόλο στην προσπάθεια αυτή. Με το πέρασμα του χρόνου η παραγωγή μοσχάτου συρρικνώνεται αλλά δεν εξαφανίζεται από την περιοχή, στις περιπτώσεις δε που δεν χρησιμοποιείται αυτούσιο οδηγείται σε μίξεις με στόχο την αρωματική βελτίωση άλλων ποικιλιών. Το 1969 με το ΝΔ 243 «Περί βελτιώσεως και προστασίας της αμπελουργικής παραγωγής» κατοχυρώνεται η ζώνη παραγωγής του Μοσχάτου Κεφαλληνίας ως Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη(ΟΠΕ). Το παραγόμενο σήμερα κρασί, αν και σε περιορισμένη ποσότητα, αποτελεί σημείο αναφοράς για την τοπική οινοποίηση και χαρακτηριστικό προϊόν για την ζώνη που το παράγει. Το ενδιαφέρον οινοποιείων της περιοχής της ΠΓΕ για παραγωγή υψηλής ποιότητας επιδόρπιου αρωματικού οίνου μοσχάτου προκαλεί εκ νέου το ενδιαφέρον των παραγωγών/αμπελοκαλλιεργητών.

8.2.2. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το παραγόμενο σήμερα κρασί, αν και σε περιορισμένη ποσότητα, αποτελεί σημείο αναφοράς για την τοπική οινοποίηση και χαρακτηριστικό προϊόν για την ζώνη που το παράγει. Το ενδιαφέρον οινοποιείων της περιοχής της ΠΓΕ για παραγωγή υψηλής ποιότητας επιδόρπιου αρωματικού οίνου Μοσχάτου προκαλεί εκ νέου το ενδιαφέρον των παραγωγών/αμπελοκαλλιεργητών συνοδευόμενο με νέες φυτεύσεις. Το μοσχάτο λευκό μαζί με την μαυροδάφνη αποτελούν τις πιο χαρακτηριστικές καλλιέργειες της περιοχής, οργανικά στοιχεία του τοπικού πολιτισμού που διατηρεί, ακόμα και σήμερα, έντονα αγροτικά χαρακτηριστικά.

8.3 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

8.3.1. Η ιδιαιτερότητα της περιοχής της ζώνης συνίσταται στην πεδινή ή ημιπεδινή μορφολογία της, στα εδάφη που είναι βαθιά και μοναδικά αργιλοαμμώδη, στην στενή γειτνίαση με την θάλασσα και τους δυτικούς-νοτιοδυτικούς ανέμους και άρα στα υψηλά επίπεδα υγρασίας που διευκολύνουν την ομαλή ωρίμανση των σταφυλιών αποτρέποντας το στρες τους και διευκολύνοντας την πλήρη έκφραση του αρωματικού δυναμικού της ποικιλίας, ενώ οι υψηλή υγρασία βοηθάει κατά την περίοδο του περκασμού.

8.4 Λεπτομέρειες του προϊόντος

Η ξεχωριστή γευστική ιδιαιτερότητα του οίνου Π.Ο.Π. Μοσχάτος Κεφαλληνίας, οφείλεται στην χημική του σύσταση, όπως αυτή περιγράφηκε, αλλά και στα γευστικά του χαρακτηριστικά καθώς και τις καλλιεργητικές φροντίδες της αμπέλου.

8.5. Αιτιώδης αλληλεπίδραση

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 Κεφαλληνίας.

9. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

-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. 386/22.5.1971 «Περί αναγνωρίσεως ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971).

- Υπουργική Απόφαση 386323/3803/10-11-1976 Περί μεταποιήσεως σταφυλιών εκτός ζώνης ονομασίας προέλευσης (ΦΕΚ 1407/Β/25-11-1976)..

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 242/18.3.1982 « Δια την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Κεφαλληνίας ελεγχόμενης» (ΦΕΚ 39/Α/29.3.1982).

-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».

Β) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

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

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

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. 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).

9.4.3. 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 Κεφαλληνίας είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de côteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕS/ Vin de vignobles insulaires.

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 ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ πρέπει να υποβληθεί σε αναλυτικές και οργανοληπτικές εξετάσεις κατά το στάδιο της παραγωγής και πριν την διαδικασία κατάταξής του. Για την πραγματοποίηση των αναλυτικών εξετάσεων λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα και αποστέλλεται σε ένα από τα εργαστήρια που είναι επιφορτισμένα με τη διεξαγωγή των επίσημων αναλύσεων στο τομέα του οίνου. Λαμβάνεται επίσης αντιπροσωπευτικό δείγμα για την πραγματοποίηση των οργανοληπτικών εξετάσεων και ο παραγωγός υποβάλλει έγγραφο αίτημα στην Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής προκειμένου να γίνει οργανοληπτική εξέταση και να πιστοποιηθεί αν ο εν λόγω οίνος έχει τα ενδεδειγμένα χαρακτηριστικά (χρώμα – διαύγεια – οσμή - γεύση) που επιτρέπουν την κατάταξή του ως ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλληνίας.

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

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

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

Για τις ποσότητες του οίνου που κατατάσσονται η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής του τόπου παραγωγής χορηγεί ανάλογο αριθμό ταινιών ελέγχου. Οι ταινίες ελέγχου είναι ερυθρού χρώματος και φέρουν ένα κωδικό αριθμό ο οποίος περιλαμβάνει: Τα γράμματα **ΜΚ** που αντιστοιχούν

στον ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλληνίας, τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

10.3. Αρχές ελέγχου.

10.3.1 Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου

Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76

Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289

Fax: 210 - 52 38 337

e-mail: ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.