Ref. Ares(2011)1408805 - 28/12/2011

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

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Μοσχάτος Ρόδου – (ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΟΔΟΥ) / Muscat of Rodos - (MUSCAT OF RODOS) / Muscat of Rhodes (MUSCAT OF RHODES)

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

2.1. Κατηγορία

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

2.2. Τύποι οίνων

ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΛΙΑΣΜΕΝΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Α)Οίνος φυσικώς γλυκύς (VIN NATURELLEMENT DOUX).

2.3. Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΥΣ (VIN NATURELLEMENT DOUX).

2.3.1. 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

2.3.2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Οι παραπάνω οίνοι εκφράζουν εξαίσια τα αρωματικά τους χαρακτηριστικά και διακρίνονται για το χρυσοκίτρινο χρώμα, τις ερεθιστικές ευωδίες από φλούδες νερατζιού και λεμονιού, μαζί με τριαντάφυλλο. Εχουν πλούσια, γλυκιά και δροσερή γεύση.

ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

Α) Οίνος γλυκύς φυσικός (VIN DOUX NATUREL).

Β) Οίνος γλυκύς φυσικός από διαλεκτούς αμπελώνες (VIN DOUX NATUREL-GRAND GRU).

Γ) Οίνος γλυκύς (VIN DOUX).

2.4 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ (VIN DOUX NATUREL)

2.4.1 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

2.4.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Οι παραπάνω οίνοι εκφράζουν εξαίσια τα αρωματικά τους χαρακτηριστικά και διακρίνονται για το χρυσοκίτρινο χρώμα, τις ερεθιστικές ευωδίες από φλούδες νερατζιού και λεμονιού, μαζί με τριαντάφυλλο. Εχουν πλούσια, γλυκιά και δροσερή γεύση.

2.5 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ ΑΠΟ ΔΙΑΛΕΚΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (VIN DOUX NATUREL-GRAND GRU)

2.5.1Αναλυτικά 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

2.5.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Οι παραπάνω οίνοι εκφράζουν εξαίσια τα αρωματικά τους χαρακτηριστικά και διακρίνονται για το χρυσοκίτρινο χρώμα, τις ερεθιστικές ευωδίες από φλούδες νερατζιού και λεμονιού, μαζί με τριαντάφυλλο. Εχουν πλούσια, γλυκιά και δροσερή γεύση.

2.6 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου ΓΛΥΚΥΣ (VIN DOUX)

2.6.1 Αναλυτικά 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

2.6.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
Οι παραπάνω οίνοι εκφράζουν εξαίσια τα αρωματικά τους χαρακτηριστικά και διακρίνονται για το χρυσοκίτρινο χρώμα, τις ερεθιστικές ευωδίες από φλούδες νερατζιού και λεμονιού, μαζί με τριαντάφυλλο. Έχουν πλούσια, γλυκιά και δροσερή γεύση.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

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 Ρόδου 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, οίνος φυσικώς γλυκύς (**VIN NATURELLEMENT DOUX),** οίνος γλυκός φυσικός (Vin doux Naturel).

3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

3.1 ΟΙΝΟΣ ΑΠΟ ΛΙΑΣΜΕΝΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Οίνος ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΥΣ (VIN NATURELLEMENT DOUX)
Παράγεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 252 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους, η οποία ανέρχεται ύστερα από έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο ή υπό σκιά (λιάσιμο) τουλάχιστον σε 300 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους.
Τα σάκχαρα και η αλκοόλη που περιέχονται στο τελικό προϊόν προέρχονται αποκλειστικά από τα ίδια τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν χωρίς καμία προσθήκη γλεύκους, αλκοόλης ή αποστάγματος.

3.2 ΟΙΝΟΣ ΛΙΚΕΡ

3.2.1 **Οίνος ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ (VIN DOUX NATUREL)**
Προέρχεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 238 γραμμάρια ανά λίτρο
Κατά την διάρκεια της ζύμωσης προστίθεται αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% VOL σε αναλογία 5% κατ΄ ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο όριο του όγκου του χρησιμοποιηθέντως γλεύκους ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.

3.2.2 **Οίνος ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ ΑΠΟ ΔΙΑΛΕΚΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (VIN DOUX NATUREL-GRAND GRU)**
Παράγεται από σταφύλια που προέρχονται από επιλεγμένα αμπελοτεμάχια η απόδοση των οποίων δεν υπερβαινει τα 530 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά στρέμμα και προέρχεται

από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 252 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους
Κατά την διάρκεια της ζύμωσης προστίθεται αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% VOL σε αναλογία 5% κατ΄ ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο όριο του όγκου του χρησιμοποιηθέντα γλεύκους ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.

3.2.3 Οίνος ΓΛΥΚΥΣ (VIN DOUX)
Παράγεται από γλεύκος σταφυλιών φυσικής περιεκτικότητας σε σάκχαρα τουλάχιστον 221 γραμμάρια ανά λίτρο γλεύκους, στο οποίο έχει προστεθεί πριν από την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης, αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 96% VOL,
3.5Εκτός από την προσθήκη αλκοόλης κάθε άλλος τρόπος αυξήσεως του αλκοολικού τίτλου του προϊόντος καθώς και της περιεκτικότητες σε σάκχαρα των πρώτων υλών παραγωγής τους δεν επιτρέπεται.

4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Καλλιεργητικές πρακτικές

Οι οίνοι ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων οι οποίοι έχουν μορφωθεί σε κυπελλοειδή σχήματα και δέχονται βραχύ κλάδεμα. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τριων ετών από τον εμβολιασμό τους και δεν επιτρέπεται η άρδευση.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Μοσχάτος Ρόδου 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. 221/18.3.1982 (ΦΕΚ 36/Α/29.3.1982).

Η αμπελουργική ζώνη **ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου** εκτείνεται στις περιοχές του πρώην Δήμου Ροδίων και των πρώην Κοινοτήτων Απολλώνων, Μονολίθου, Αρχαγγέλου, Φανών, Εμπωνα, Αφάντου και Ψίνθου.

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

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο σε 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 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 ΡΟΔΟΥ παράγονται από τις ποικιλίες Μοσχάτο Άσπρο και Μοσχάτο Τράνι.
Το 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.
Το μοσχάτο τράνι Ιταλικός κλώνος του λευκού λεπτόρωγου μοσχάτου, συμμετέχει σε λευκά ξηρά και γλυκά κρασιά των αιγαιοπελαγίτικων νησιών. Το μοσχάτο di Trani είναι κλώνος της ποικιλίας μοσχάτο που έφεραν οι Ιταλοί από την ομώνυμη πόλη της Πούλια, κοντά στο Μπάρι, την εποχή που είχαν τον έλεγχο της Δωδεκανήσου.

8. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΛΙΚΕΡ

8.1 Ποιότητα

Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα, η σταδιακή ανάπτυξη των οινοποιείων στο νησί αποτέλεσε σταθμό για τις σύγχρονες εξελίξεις του κρασιού, διότι αποτέλεσαν τους φορείς που διατήρησαν ζωντανή την αμπελοκαλλιέργεια , ώστε το 1971 η Ρόδος ήταν έτοιμη και κέρδισε το δικαίωμα της Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας για τα λευκά, κόκκινα και γλυκά κρασιά της. Συνδυάζοντας την παράδοση με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, τα κρασιά της Ρόδου αναδεικνύονται ως κορυφαίας ποιότητας, γεγονός που πιστοποιείται τόσο από τα πολυάριθμες διακρίσεις και τα ασημένια, χρυσά και χρυσά των χρυσών βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, όσο και από τις εξαγωγές της σε Ευρώπη, Αμερική και Ασία.
Προκειμένου να διασφαλιστεί ο δεσμός των οίνων ΠΟΠ Ρόδος με την ποιότητα, η νομοθεσία προβλέπει οι οίνοι κάθε χρονιάς να υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή και όσοι από αυτούς δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. Ρόδος.

8.2 Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

8.2.1. Ιστορικός δεσμός

Στον αμπελώνα στη Ρόδο και στην Κω υπήρχε από την αρχαιότητα πολύ μεγάλη καλλιεργητική παράδοση, όπως και στην οινοποίηση και το εμπόριο του οίνου. Η ζήτηση εκτινάχτηκε κατά τους Ελληνιστικούς και τους Ρωμαϊκούς χρόνους, χωρίς ποτέ να σταματήσει

–τουλάχιστον για τη Ρόδο– μέχρι και σήμερα.

Στη Ρόδο όπως και στην υπόλοιπη Ελλάδα το κρασί είναι μέρος της πολιτιστικής μας κληρονομιάς δεμένο με την ιστορία και την τέχνη μας ριζωμένο στα ήθη και τα έθιμα του λαού μας, αποτελεί έκφραση ενός ιδιαίτερου τρόπου ζωής που εξελίχθηκε αλλά δεν άλλαξε στο πέρασμα των αιώνων.

Ο οίνος τιμήθηκε στον τόπο μας σαν μια θεότητα ζωντανή, έξυπνη, γεμάτη ανθρωπιά και αρχοντιά. Την ζωντάνεψαν σε ομορφοστολισμένα αγάλματα σε αγγεία άφθαστης τέχνης την τραγούδησαν και την λάτρεψαν με το όνομα Διόνυσος.

Οι αρχαίοι Ρόδιοι όμως λάτρεψαν και τον κερδώο Ερμή, γνώριζαν την αξία του εμπορίου όπως μαρτυρούν οι γραπτές πηγές.

Η Ρόδος λόγω της γεωγραφικής θέσης της κοντά στην ασιατική ενδοχώρα της επέτρεψε να αποκτήσει μια σημασία στον ελληνικό κόσμο εντελώς δυσανάλογη προς την έκταση της και απετέλεσε ένα σπουδαίο σημείο επαφής, ανάμεσα στους Έλληνες και άλλους πολιτισμούς της ανατολής.

Κατά συνέπεια, η Ρόδος υπήρξε μια από τις πρώτες τοποθεσίες του Αιγαίου που δέχθηκαν την καλλιέργεια της αμπέλου και την οινοποίηση του καρπού της και είναι βέβαιο ότι η Ρόδος υπήρξε ο μεγαλύτερος έμπορος κρασιών και σιτηρών του 7ο π.χ. αιώνα βοηθούμενη σημαντικά από την ισχυρή της ναυτική δύναμη. Επίσης, χάρη σε αυτή της, τη ναυτική δύναμη που ίσως την όφειλε κατά μέγα μέρος στο εμπόριο του κρασιού, η Ρόδος ενθαρρύνθηκε αργότερα να αναλάβει ένα μαζικό διαμετακομιστικό εμπόριο δημητριακών που της απέφερε αφάνταστα πλούτη.

Τα φιλολογικά ή επιγραφικά κείμενα και τα αρχαιολογικά ευρήματα αποτελούν τις δύο κύριες πηγές στις οποίες ανατρέχουμε για να αντλήσουμε πληροφορίες για το εμπόριο των κρασιών στην αρχαιότητα.

Η διακίνηση και εμπορία των Ροδίτικων κρασιών την εποχή εκείνη του κρασιού γινόταν μέσα σε αμφορείς κυρίως, υπάρχουν όμως και ενδείξεις για την μεταφορά τους σε πίθους και λαΐνια. Η κατ' εξοχήν λειτουργία του ήταν η μεταφορές δια θαλάσσης κρασιού, αλλά και άλλων προϊόντων όπως λαδιού, ελιών, ξηρών καρπών κ.α. Η Ρόδος τότε βασιζόταν σε δικά της τοπικά προϊόντα και αμφορείς. Απόδειξη αυτού είναι ότι λιγότερο από 5% από τις λαβές που βρέθηκαν στο νησί ήταν ξένες.

Οι Ροδίτικοι αμφορείς του 4ου αιώνα Π.Χ. είναι πήλινα δοχεία οξυπύθμενα, με πάλ επιφάνεια, μυτερή βάση, απλό στόμιο και δύο σφραγισμένες λαβές με έντονη κλίση. Οι λαβές είναι μαρκαρισμένες με σφραγίδες που περιέχουν το τριαντάφυλλο ή το κεφάλι του θεού ήλιου "Ήλιος" (αυτά επίσης χρησιμοποιόντουσαν και σαν σύμβολα στα κέρματα της Ρόδου) συνοδευμένα και από δύο ονόματα. Το ένα ήταν το όνομα ενός αναγνωρισμένου κεραμίστα και το άλλο το όνομα ενός ετήσιου διορισμένου άρχοντα ή ιερέα (π.χ. επώνυμος ιερέας της Ρόδου) τα οποία χρησίμευαν ως σημείο αναφοράς τόπου και χρόνου προελεύσεως.

Εκείνη την εποχή πρέπει να υπήρχαν λίστες των αρχόντων και ιερέων που προσδιόριζαν την χρονολογία των κρασιών. Δυστυχώς όμως έως και σήμερα δεν έχουν ανακαλυφθεί αυτές οι λίστες.Σχετικά με τους κεραμίστες, αυτοί χάραζαν το όνομα τους πάνω στον αμφορέα και δίπλα σε αυτό ένα τσαμπί σταφύλι ενδείξεις που μαρτυρούσαν ότι ο αμφορέας βγήκε από ροδίτικο εργαστήρι και το περιεχόμενο του από ροδίτικο αμπέλι.

Η μελέτη αυτών των αγγείων είναι το κλειδί της ιστορίας του κρασιού στην αρχαιότητα. Το σχήμα κάθε αμφορέα είναι χαρακτηριστικό μιας πόλης κράτους σε τέτοιο βαθμό που

αποτελούσε συχνά και το νομισματικό της σύμβολο. Μερικοί σημαντικοί αριθμοί όπως οι 100.000 ενσφράγιστες ροδιακές λαβές που βρίσκονται στο μουσείο της Αλεξάνδρειας, οι εκατοντάδες ροδιακές λαβές που ανακαλύφθηκαν στην Σικελία στην Ίστρια του πόντου στην Καρχηδόνα, στην Αθήνα (40.000), στην Δήλο, στην Κρήτη, στην Κύπρο, στην Παλαιστίνη μαρτυρούν άμεσα τη μαζική και συνεχή εξαγωγή του κρασιού της Ρόδου προς την πλειονότητα των εμπορικών κέντρων του κόσμου.

Η πρώτη αναφορά σχετικά με το Ροδίτικο κρασί ανήκει στον αθηναίο πολιτικό Αισχύνη ο οποίος αφού έχασε μια δίκη εξορίστηκε στη Ρόδο το 330 π.χ. Στην πέμπτη επιστολή του αναφέρει πως έμενε σε ένα μικρό σπιτάκι με κήπο στην Κάμιρο και ότι οι φίλοι του πρόσφεραν λάδι και μέλι και θαυμάσιο κρασί το οποίο εκτίμησε καλλίτερο και από το αθηναϊκό.

Σημαντικός αριθμός ροδίτικων αμφορέων σε πολύ καλή κατάσταση, βρέθηκαν στο ανελκυσθέν πλοίο Κυρήνεια που τώρα εκτίθεται στο Κάστρο των Κουρσάρων στην κατεχόμενη από τους Τούρκους ομώνυμη πόλη της Κύπρου, Κυρήνεια. Μέχρι και σήμερα το πλοίο Κυρήνεια αντιπροσωπεύει το πιο καλοσυντηρημένο σκαρί της Ελληνοκλασσικής περιόδου που έχει ποτέ βρεθεί. Οι αρχαιολόγοι χρονολογούν το ναυάγιο στα τέλη του 4ου αιώνα Π.Χ.

Επίσης κέρματα που βρέθηκαν στο ναυάγιο μας βοηθούν στον προσδιορισμό της χρονολογίας της βύθισης του πλοίου μεταξύ 310 και 300 Π.Χ. Επιπλέον άλλα ευρήματα καθημερινής χρήσεως του πληρώματος δηλώνουν ότι η Ρόδος ήταν το μητρικό λιμάνι.

Κατά το τελευταίο ταξίδι του, το αρχαίο πλοίο μετέφερε περίπου 20 τόνους εμπόρευμα, αποτελούμενο από 404 Ροδίτικους αμφορείς γεμάτους με κρασί και λάδι, 29 μυλόπετρες και σακιά από αμύγδαλα.

Ροδίτικα νομίσματα της εποχής του 408 π.χ. που βρέθηκαν στο ανάκτορο του ρωμαίου αυτοκράτορα Markus Aurelius απεικονίζουν αμφορείς, σταφύλια, κούπες κρασιού και κεφαλές του Διόνυσου και μαρτυρούν την ιστορία του Ροδίτικου κρασιού.

Γύρω από τις γιορτές τις αφιερωμένες στο Διόνυσο μας πληροφορούν οι επιγραφές που βρέθηκαν στο νησί.

Σε ένα τιμητικό διάταγμα του 2ου αιώνα π.χ. για τον Διονυσόδωρο, αναφέρεται το όνομα Βάκχεια τα οποία γιορτάζονταν κάθε 2 χρόνια.

Σε ένα κατάλογο ιερέων που βρέθηκε στην Κάμιρο και ανήκει στον 1ο αιώνα π.χ. αναφέρονται επίσης Βακχικές γιορτές.

8.2.2. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί συνδέονται με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.
Στις ορεινές περιοχές της Ρόδου η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε μια πηγή εισοδήματος για τον τοπικό πληθυσμό και συνέβαλε ουσιαστικά στην διατήρηση των αγροτικών οικογενειών στις εστίες τους.
Το 1992 η Ρόδος γιόρτασε τα 2400 χρόνια των γενεθλίων της, όπως μαρτυρούσαν νομίσματα της τότε εποχής που έφεραν στις όψεις τους τα σταφύλια ως σύμβολο ευμάρειας του νησιού στο αρχαίο κόσμο.
Ο δεσμός αυτός συνεχίστηκε επί χρόνια με τις ετήσιες εκδηλώσεις της γιορτής του κρασιού κυρίως στα αμπελοχώρια του νησιού.

8.3 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

8.3.1. Στην νοτιοανατολική άκρη της Ελλάδας, η Ρόδος είναι μια προικισμένη γωνιά της Μεσογείου για την αμπελοκαλλιέργεια. Και ενώ απολαμβάνει την μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα, η καλοκαιρινή ζέστη μετριάζεται από τις θαλάσσιες αύρες που φυσούν από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο.
Ο Ροδιακός Αμπελώνας χαρακτηρίζεται από ποιοτικά ορεινά σταφύλια με υψηλό κόστος παραγωγής, καθόσον το υψόμετρο, το έδαφος, ο προσανατολισμός των αμπελώνων, σε συνδυασμό με τα πολλαπλά μικροκλίματα του νησιού, έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή μικρών ποσοτήτων, αλλά εξαιρετικής ποιότητας σταφυλιών.
Το Κράτος έχει καθιερώσει μικρές στρεμματικές αποδόσεις στα αμπέλια της Ρόδου με στόχο την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης, ενώ παράλληλα εφαρμόζονται αυστηρά κριτήρια ποιοτικού διαχωρισμού των σταφυλιών, πριμοδοτώντας ένα πρωτοποριακό σύστημα «ειλικρινούς τρύγου» που εξασφαλίζει απόλυτη ποιοτική διαλογή.

8.4 Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι οίνοι ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΟΔΟΥ παράγονται από τις ποικιλίες Μοσχάτο Άσπρο και Μοσχάτο Τράνι.
Το 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.
Το μοσχάτο τράνι Ιταλικός κλώνος του λευκού λεπτόρωγου μοσχάτου, συμμετέχει σε λευκά ξηρά και γλυκά κρασιά των αιγαιοπελαγίτικων νησιών. Το μοσχάτο di Trani είναι κλώνος της ποικιλίας μοσχάτο που έφεραν οι Ιταλοί από την ομώνυμη πόλη της Πούλια, κοντά στο Μπάρι, την εποχή που είχαν τον έλεγχο της Δωδεκανήσου.

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 Ρόδου .

8.5. Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ ΡΟΔΟΣ, όπως αναφέρεται λεπτομερώς τις ανωτέρω υποενότητες , οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του νησιού (έδαφος, μικροκλίμα περιοχών, προσανατολισμός των αμπελώνων, επίδραση των ανέμων κατά την διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές και οινοποιητικές τεχνικές.

9. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΙΝΟ ΑΠΟ ΛΙΑΣΜΕΝΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

9.1 Ποιότητα

Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα, η σταδιακή ανάπτυξη των οινοποιείων στο νησί αποτέλεσε σταθμό για τις σύγχρονες εξελίξεις του κρασιού, διότι αποτέλεσαν τους φορείς που διατήρησαν ζωντανή την αμπελοκαλλιέργεια , ώστε το 1971 η Ρόδος ήταν έτοιμη και

κέρδισε το δικαίωμα της Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας για τα λευκά, κόκκινα και γλυκά κρασιά της. Συνδυάζοντας την παράδοση με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, τα κρασιά της Ρόδου αναδεικνύονται ως κορυφαίας ποιότητας, γεγονός που πιστοποιείται τόσο από τα πολυάριθμες διακρίσεις και τα ασημένια, χρυσά και χρυσά των χρυσών βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς, όσο και από τις εξαγωγές της σε Ευρώπη, Αμερική και Ασία.
Προκειμένου να διασφαλιστεί ο δεσμός των οίνων ΠΟΠ Ρόδος με την ποιότητα, η νομοθεσία προβλέπει οι οίνοι κάθε χρονιάς να υποβάλλονται σε οργανοληπτική εξέταση από θεσμοθετημένη επιτροπή και όσοι από αυτούς δεν ανταποκρίνονται στις σχετικές προδιαγραφές δεν μπορούν να διατεθούν ως οίνοι Π.Ο.Π. Ρόδος.

9.2 Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

9.2.1. Ιστορικός δεσμός

Στον αμπελώνα στη Ρόδο και στην Κω υπήρχε από την αρχαιότητα πολύ μεγάλη καλλιεργητική παράδοση, όπως και στην οινοποίηση και το εμπόριο του οίνου. Η ζήτηση εκτινάχτηκε κατά τους Ελληνιστικούς και τους Ρωμαϊκούς χρόνους, χωρίς ποτέ να σταματήσει –τουλάχιστον για τη Ρόδο– μέχρι και σήμερα.

Στη Ρόδο όπως και στην υπόλοιπη Ελλάδα το κρασί είναι μέρος της πολιτιστικής μας κληρονομιάς δεμένο με την ιστορία και την τέχνη μας ριζωμένο στα ήθη και τα έθιμα του λαού μας, αποτελεί έκφραση ενός ιδιαίτερου τρόπου ζωής που εξελίχθηκε αλλά δεν άλλαξε στο πέρασμα των αιώνων.

Ο οίνος τιμήθηκε στον τόπο μας σαν μια θεότητα ζωντανή, έξυπνη, γεμάτη ανθρωπιά και αρχοντιά. Την ζωντάνεψαν σε ομορφοστολισμένα αγάλματα σε αγγεία άφθαστης τέχνης την τραγούδησαν και την λάτρεψαν με το όνομα Διόνυσος.

Οι αρχαίοι Ρόδιοι όμως λάτρεψαν και τον κερδώο Ερμή, γνώριζαν την αξία του εμπορίου όπως μαρτυρούν οι γραπτές πηγές.

Η Ρόδος λόγω της γεωγραφικής θέσης της κοντά στην ασιατική ενδοχώρα της επέτρεψε να αποκτήσει μια σημασία στον ελληνικό κόσμο εντελώς δυσανάλογη προς την έκταση της και απετέλεσε ένα σπουδαίο σημείο επαφής, ανάμεσα στους Έλληνες και άλλους πολιτισμούς της ανατολής.

Κατά συνέπεια, η Ρόδος υπήρξε μια από τις πρώτες τοποθεσίες του Αιγαίου που δέχθηκαν την καλλιέργεια της αμπέλου και την οινοποίηση του καρπού της και είναι βέβαιο ότι η Ρόδος υπήρξε ο μεγαλύτερος έμπορος κρασιών και σιτηρών του 7ο π.χ. αιώνα βοηθούμενη σημαντικά από την ισχυρή της ναυτική δύναμη. Επίσης, χάρη σε αυτή της, τη ναυτική δύναμη που ίσως την όφειλε κατά μέγα μέρος στο εμπόριο του κρασιού, η Ρόδος ενθαρρύνθηκε αργότερα να αναλάβει ένα μαζικό διαμετακομιστικό εμπόριο δημητριακών που της απέφερε αφάνταστα πλούτη.

Τα φιλολογικά ή επιγραφικά κείμενα και τα αρχαιολογικά ευρήματα αποτελούν τις δύο κύριες πηγές στις οποίες ανατρέχουμε για να αντλήσουμε πληροφορίες για το εμπόριο των κρασιών στην αρχαιότητα.

Η διακίνηση και εμπορία των Ροδίτικων κρασιών την εποχή εκείνη του κρασιού γινόταν μέσα σε αμφορείς κυρίως, υπάρχουν όμως και ενδείξεις για την μεταφορά τους σε πίθους και λαΐνια. Η κατ' εξοχήν λειτουργία του ήταν η μεταφορές δια θαλάσσης κρασιού, αλλά και

άλλων προϊόντων όπως λαδιού, ελιών, ξηρών καρπών κ.α. Η Ρόδος τότε βασιζόταν σε δικά της τοπικά προϊόντα και αμφορείς. Απόδειξη αυτού είναι ότι λιγότερο από 5% από τις λαβές που βρέθηκαν στο νησί ήταν ξένες.

Οι Ροδίτικοι αμφορείς του 4ου αιώνα Π.Χ. είναι πήλινα δοχεία οξυπύθμενα, με πάλ επιφάνεια, μυτερή βάση, απλό στόμιο και δύο σφραγισμένες λαβές με έντονη κλίση. Οι λαβές είναι μαρκαρισμένες με σφραγίδες που περιέχουν το τριαντάφυλλο ή το κεφάλι του θεού ήλιου "Ήλιος" (αυτά επίσης χρησιμοποιόντουσαν και σαν σύμβολα στα κέρματα της Ρόδου) συνοδευμένα και από δύο ονόματα. Το ένα ήταν το όνομα ενός αναγνωρισμένου κεραμίστα και το άλλο το όνομα ενός ετήσιου διορισμένου άρχοντα ή ιερέα (π.χ. επώνυμος ιερέας της Ρόδου) τα οποία χρησίμευαν ως σημείο αναφοράς τόπου και χρόνου προελεύσεως.

Εκείνη την εποχή πρέπει να υπήρχαν λίστες των αρχόντων και ιερέων που προσδιόριζαν την χρονολογία των κρασιών. Δυστυχώς όμως έως και σήμερα δεν έχουν ανακαλυφθεί αυτές οι λίστες.Σχετικά με τους κεραμίστες, αυτοί χάραζαν το όνομα τους πάνω στον αμφορέα και δίπλα σε αυτό ένα τσαμπί σταφύλι ενδείξεις που μαρτυρούσαν ότι ο αμφορέας βγήκε από ροδίτικο εργαστήρι και το περιεχόμενο του από ροδίτικο αμπέλι.

Η μελέτη αυτών των αγγείων είναι το κλειδί της ιστορίας του κρασιού στην αρχαιότητα. Το σχήμα κάθε αμφορέα είναι χαρακτηριστικό μιας πόλης κράτους σε τέτοιο βαθμό που αποτελούσε συχνά και το νομισματικό της σύμβολο. Μερικοί σημαντικοί αριθμοί όπως οι 100.000 ενσφράγιστες ροδιακές λαβές που βρίσκονται στο μουσείο της Αλεξάνδρειας, οι εκατοντάδες ροδιακές λαβές που ανακαλύφθηκαν στην Σικελία στην Ίστρια του πόντου στην Καρχηδόνα, στην Αθήνα (40.000), στην Δήλο, στην Κρήτη, στην Κύπρο, στην Παλαιστίνη μαρτυρούν άμεσα τη μαζική και συνεχή εξαγωγή του κρασιού της Ρόδου προς την πλειονότητα των εμπορικών κέντρων του κόσμου.

Η πρώτη αναφορά σχετικά με το Ροδίτικο κρασί ανήκει στον αθηναίο πολιτικό Αισχύνη ο οποίος αφού έχασε μια δίκη εξορίστηκε στη Ρόδο το 330 π.χ. Στην πέμπτη επιστολή του αναφέρει πως έμενε σε ένα μικρό σπιτάκι με κήπο στην Κάμιρο και ότι οι φίλοι του πρόσφεραν λάδι και μέλι και θαυμάσιο κρασί το οποίο εκτίμησε καλλίτερο και από το αθηναϊκό.

Σημαντικός αριθμός ροδίτικων αμφορέων σε πολύ καλή κατάσταση, βρέθηκαν στο ανελκυσθέν πλοίο Κυρήνεια που τώρα εκτίθεται στο Κάστρο των Κουρσάρων στην κατεχόμενη από τους Τούρκους ομώνυμη πόλη της Κύπρου, Κυρήνεια. Μέχρι και σήμερα το πλοίο Κυρήνεια αντιπροσωπεύει το πιο καλοσυντηρημένο σκαρί της Ελληνοκλασσικής περιόδου που έχει ποτέ βρεθεί. Οι αρχαιολόγοι χρονολογούν το ναυάγιο στα τέλη του 4ου αιώνα Π.Χ.

Επίσης κέρματα που βρέθηκαν στο ναυάγιο μας βοηθούν στον προσδιορισμό της χρονολογίας της βύθισης του πλοίου μεταξύ 310 και 300 Π.Χ. Επιπλέον άλλα ευρήματα καθημερινής χρήσεως του πληρώματος δηλώνουν ότι η Ρόδος ήταν το μητρικό λιμάνι.

Κατά το τελευταίο ταξίδι του, το αρχαίο πλοίο μετέφερε περίπου 20 τόνους εμπόρευμα, αποτελούμενο από 404 Ροδίτικους αμφορείς γεμάτους με κρασί και λάδι, 29 μυλόπετρες και σακιά από αμύγδαλα.

Ροδίτικα νομίσματα της εποχής του 408 π.χ. που βρέθηκαν στο ανάκτορο του ρωμαίου αυτοκράτορα Markus Aurelius απεικονίζουν αμφορείς, σταφύλια, κούπες κρασιού και κεφαλές του Διόνυσου και μαρτυρούν την ιστορία του Ροδίτικου κρασιού.

Γύρω από τις γιορτές τις αφιερωμένες στο Διόνυσο μας πληροφορούν οι επιγραφές που

βρέθηκαν στο νησί.

Σε ένα τιμητικό διάταγμα του 2ου αιώνα π.χ. για τον Διονυσόδωρο, αναφέρεται το όνομα Βάκχεια τα οποία γιορτάζονταν κάθε 2 χρόνια.

Σε ένα κατάλογο ιερέων που βρέθηκε στην Κάμιρο και ανήκει στον 1ο αιώνα π.χ. αναφέρονται επίσης Βακχικές γιορτές.

9.2.2. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί συνδέονται με την πολιτιστική, κοινωνική και οικονομική ζωή των ανθρώπων της περιοχής από την αρχαιότητα μέχρι και σήμερα.
Στις ορεινές περιοχές της Ρόδου η αμπελοκαλλιέργεια αποτελούσε μια πηγή εισοδήματος για τον τοπικό πληθυσμό και συνέβαλε ουσιαστικά στην διατήρηση των αγροτικών οικογενειών στις εστίες τους.
Το 1992 η Ρόδος γιόρτασε τα 2400 χρόνια των γενεθλίων της, όπως μαρτυρούσαν νομίσματα της τότε εποχής που έφεραν στις όψεις τους τα σταφύλια ως σύμβολο ευμάρειας του νησιού στο αρχαίο κόσμο.
Ο δεσμός αυτός συνεχίστηκε επί χρόνια με τις ετήσιες εκδηλώσεις της γιορτής του κρασιού κυρίως στα αμπελοχώρια του νησιού.

9.3 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

9.3.1. Στην νοτιοανατολική άκρη της Ελλάδας, η Ρόδος είναι μια προικισμένη γωνιά της Μεσογείου για την αμπελοκαλλιέργεια. Και ενώ απολαμβάνει την μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα, η καλοκαιρινή ζέστη μετριάζεται από τις θαλάσσιες αύρες που φυσούν από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο.
Ο Ροδιακός Αμπελώνας χαρακτηρίζεται από ποιοτικά ορεινά σταφύλια με υψηλό κόστος παραγωγής, καθόσον το υψόμετρο, το έδαφος, ο προσανατολισμός των αμπελώνων, σε συνδυασμό με τα πολλαπλά μικροκλίματα του νησιού, έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή μικρών ποσοτήτων, αλλά εξαιρετικής ποιότητας σταφυλιών.
Το Κράτος έχει καθιερώσει μικρές στρεμματικές αποδόσεις στα αμπέλια της Ρόδου με στόχο την υψηλή ποιότητα της πρώτης ύλης, ενώ παράλληλα εφαρμόζονται αυστηρά κριτήρια ποιοτικού διαχωρισμού των σταφυλιών, πριμοδοτώντας ένα πρωτοποριακό σύστημα «ειλικρινούς τρύγου» που εξασφαλίζει απόλυτη ποιοτική διαλογή.

9.4 Λεπτομέρειες του προϊόντος

Οι οίνοι ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΟΔΟΥ παράγονται από τις ποικιλίες Μοσχάτο Άσπρο και Μοσχάτο Τράνι.
Το 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.
Το μοσχάτο τράνι Ιταλικός κλώνος του λευκού λεπτόρωγου μοσχάτου, συμμετέχει σε λευκά ξηρά και γλυκά κρασιά των αιγαιοπελαγίτικων νησιών. Το μοσχάτο di Trani είναι κλώνος της ποικιλίας μοσχάτο που έφεραν οι Ιταλοί από την ομώνυμη πόλη της Πούλια, κοντά στο Μπάρι, την εποχή που είχαν τον έλεγχο της Δωδεκανήσου.

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 Ρόδου .

9.5. Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ ΡΟΔΟΣ, όπως αναφέρεται λεπτομερώς τις ανωτέρω υποενότητες , οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του νησιού (έδαφος, μικροκλίμα περιοχών, προσανατολισμός των αμπελώνων, επίδραση των ανέμων κατά την διάρκεια του καλοκαιριού) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές και οινοποιητικές τεχνικές.

10. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

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

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).

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

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

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 221/18.3.1982 « Για την αναγνώριση οίνων με ονομασία προελεύσεως Μοσχάτος Ρόδου ελεγχόμενης » (ΦΕΚ 36/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 386323/3803/10-11-1976 Περί μεταποιήσεως σταφυλιών εκτός ζώνης ονομασίας προέλευσης (ΦΕΚ 1407/Β/25-11-1976).

- 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).
- Καθορισμός προυποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών Οίνων ΥΑ 334539 της 7ης/2/2002 (ΦΕΚ ΑΡ 304/19-04-1995)
- 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)

10.3 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 σταφυλών και οινοποιήσεως του γλεύκους προς παρασκευήν του ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΟΔΟΥ , σε όλα τα οινοποιεία της νήσου Ρόδου , εφ όσον αυτά πληρούν τις προϋποθέσεις παρασκευής οίνων ΠΟΠ.

10.4. Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

10.4.1. 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».

10.4.2. 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).

10.4.3. 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 Ρόδου είναι οι παρακάτω:
ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕS/ Vin de vignobles isulaires.

11. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

11.1. 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).

11.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΟΔΟΥ 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 Ρόδου .

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 **ΜΡ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Μοσχάτος Ρόδου , τα δυο τελευταία ψηφία του έτους χρησιμοποίησης των ταινιών και τον αύξοντα αριθμό της ταινίας.

11.3. Αρχές ελέγχου.

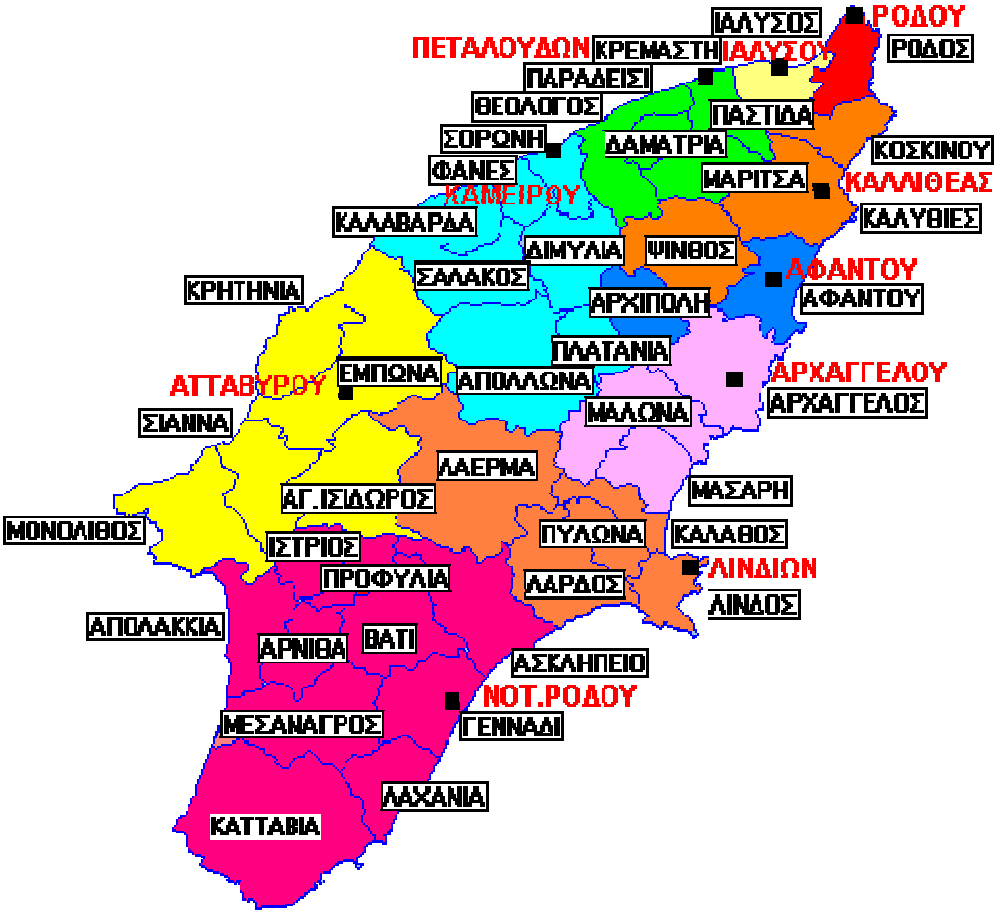
10.3.1 Υπουργείο: Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Διεύθυνση: Μεταποίησης-Τυποποίησης & Ποιοτικού Ελέγχου
Τμήμα: Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών
Διεύθυνση: Αχαρνών 2, Αθήνα, Τ.Κ. GR-101 76
Τηλ.: 210 - 212 4171, 210 - 212 4287, 210-2124289
Fax: 210 - 52 38 337
e-mail ax2u249@minagric.gr,ax2u086@minagric.gr,ax2u172@minagric.gr

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.



Εντός των πλαισίων βρίσκονται οι περιοχές των πρώην κοινοτήτων που περιέχονται στους τεχνικούς φακέλους


ΙΑΛΥΣΟΣ
ΡΟΔΟΥ
ΠΕΤΑΛΟΥΔΩΝ
ΚΡΕΜΑΣΤΗ
ΙΑΛΥΣΟΥ
ΡΟΔΟΣ
ΠΑΡΑΔΕΙΣΙ
ΘΕΟΛΟΓΟΣ
ΠΑΣΤΙΔΑ
ΣΟΡΩΝΗ
ΔΑΜΑΤΡΙΑ
ΚΟΣΚΙΝΟΥ
ΦΑΝΕΣ
ΜΑΡΙΤΣΑ
ΚΑΛΛΙΘΕΑΣ
ΧΑΜΕΙΡΟΥ
ΚΑΛΑΒΑΡΔΑ
ΚΑΛΥΘΙΕΣ
ΔΙΜΥΛΙΑ
ΨΙΝΘΟΣ
ΑΦΑΝΤΟΥ
ΣΑΛΑΚΟΣ
ΚΡΗΤΗΝΙΑ
ΑΡΧΙΠΟΛΗ
ΑΦΑΝΤΟΥ
ΠΛΑΤΑΝΙΑ
ΑΤΤΑΒΥΡΟΥ
ΕΜΠΩΝΑ
ΑΠΟΛΛΩΝΑ
ΑΡΧΑΓΓΕΛΟΥ
ΣΙΑΝΝΑ
ΜΑΛΩΝΑ
ΑΡΧΑΓΓΕΛΟΣ
ΛΑΕΡΜΑ
ΑΓ.ΙΣΙΔΩΡΟΣ
ΜΑΣΑΡΗ
ΜΟΝΟΛΙΘΟΣ
ΠΥΛΩΝΑ
ΚΑΛΑΘΟΣ
ΙΣΤΡΙΟΣ
ΛΙΝΔΙΩΝ
ΠΡΟΦΥΛΙΑ
ΛΑΡΔΟΣ
ΛΙΝΔΟΣ
ΑΠΟΛΑΚΚΙΑ
ΑΡΝΙΘΑ
ΒΑΤΙ
ΑΣΚΛΗΠΕΙΟ
ΝΟΤ.ΡΟΔΟΥ
ΜΕΣΑΝΑΓΡΟΣ
ΓΕΝΝΑΔΙ
ΛΑΧΑΝΙΑ
ΚΑΤΤΑΒΙΑ