

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1234/2007

ΑΡΘΡΟ 118 γ, ΠΑΡ/ΦΟΣ 2).

Ημερομηνία παραλαβής (ΗΗ/ΜΜ/ΕΕΕΕ)

.....

(συμπληρώνεται από την Επιτροπή)

Αριθμός σελίδων (περιλαμβανόμενης της παρούσας σελίδας)

.....5

Γλώσσα στην οποία έχει συνταχθεί η αίτηση:Ελληνική

Αριθμός πρωτοκόλλου

.....

.....

(συμπληρώνεται από την Επιτροπή)

Αιτούντες

1. Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου: Αγροτικός Παραγωγικός Συνεταιρισμός «Η ΔΗΜΗΤΡΑ»

Πλήρης διεύθυνση: 4^ο χλμ. Εθνικής οδού Νέας Αγχιάλου-Μικροθηβών, Νομού

Μαγνησίας, Τ.Κ 37 400, ΕΛΛΑΔΑ.

Νομικό καθεστώς: Συνεταιρισμός

Υπηκοότητα: Ελληνική

2. Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου: Τιμπλαλέξης Δημήτρης

Πλήρης διεύθυνση: Μικροθήβες Νομού Μαγνησίας, Τ.Κ 37 100

Νομικό καθεστώς: Ατομική Επιχείρηση

Υπηκοότητα: Ελληνική

3. Όνομα νομικού ή φυσικού προσώπου: Αμπελώνες Χολέβα.

Πλήρης διεύθυνση: Νέα Αγχίαλος, θέση Στούπι, Τ.Κ 37 400, Νομού Μαγνησίας.

Νομικό καθεστώς: Αμπελοοινική Αγροτική Επιχείρηση

Υπηκοότητα: Ελληνική

Υπεύθυνη Επιχείρησης: Γάτου Χρυσούλα

Ενδιάμεσος φορέας

- Κράτος μέλος (κράτη μέλη) (*)
- ~~Αρχή τρίτης χώρας~~

[(*) διαγράφεται όταν δεν ισχύει]

Όνομα (ονόματα) του ενδιαμέσου φορέα (φορέων)

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής

Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Πλήρης διεύθυνση: Αχαρνών 2, 101 76, ΑΘΗΝΑ, ΕΛΛΑΔΑ

Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής

Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών

Ονομασία προς καταχώριση : Αγχιάλος – (ΑΓΧΙΑΛΟΣ) / Anchialos - (ANCHIALOS)

- Ονομασία προέλευσης (*)
- ~~Γεωγραφική ένδειξη~~

[(*) διαγράφεται όταν δεν ισχύει]

Περιγραφή του οίνου (οίνων) :

Ο οίνος Π.Ο.Π. Αγχιάλος (Anchialos) ανήκει στην κατηγορία 1. Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

Λευκός Ξηρός Οίνος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 4,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 200 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: Χρώμα διαυγές, λευκοκίτρινο, με πράσινες

2. Οσμή: . Γλυκά αρώματα ζύμωσης συνδυασμένα με εκείνα των ώριμων εσπεριδοειδών, λεμονιού, αχλαδιού, πεπониού, πορτοκαλιού, χαρακτηριστικά που προέρχονται από τις ποικιλίες *Σαββατιανό και Ροδίτη*.

3. Γεύση: Φρουτώδες στο στόμα, ενώ διακρίνεται για την αίσθηση της μεταλλικότητας και τα μέτριας έντασης αρώματα στόματος κατά την επίγευση.

Λευκός Ημίξηρος Οίνος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 4,5 – 17,5 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 250 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Χρώμα διαυγές, λευκοκίτρινο, με πράσινες ανταύγειες
2. Οσμή : . Γλυκά αρώματα ζύμωσης συνδυασμένα με εκείνα των ώριμων εσπεριδοειδών, λεμονιού, αχλαδιού, πεπониού, πορτοκαλιού, χαρακτηριστικά που προέρχονται από τις ποικιλίες *Σαββατιανό και Ροδίτη*.
3. Γεύση : Φρουτώδες στο στόμα αλλά και με δροσιστική γλυκύτητα, ενώ διακρίνεται για την αίσθηση της μεταλλικότητας και τα μέτριας έντασης αρώματα στόματος κατά την επίγευση.

Λευκός Ημίγλυκος Οίνος

2.5.1 Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 10,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 17,5 – 45,0 gr/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ (g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,08
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξειδίο του θείου (ολικό): 250 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : Χρώμα διαυγές, λευκοκίτρινο, με πράσινες ανταύγειες.
2. Οσμή : Γλυκά αρώματα ζύμωσης συνδυασμένα με εκείνα των ώριμων εσπεριδοειδών, λεμονιού, αχλαδιού, πεπονιού, πορτοκαλιού, χαρακτηριστικά που προέρχονται από τις ποικιλίες *Σαββατιανό και Ροδίτη*.
3. Γεύση : Φρουτώδες στο στόμα αλλά και με αρκετά γλύκα, ενώ διακρίνεται για την αίσθηση της μεταλλικότητας και τα μέτριας έντασης αρώματα στόματος κατά την 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.) Αγχιάλος και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

Αγρέπαυλη, Αμπέλι, Αμπελώνας (ες), Αρχοντικό, Ειδικά επιλεγμένος, Επιλογή ή Επιλεγμένος, , Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

Οινολογικές πρακτικές

Ο λευκός οίνος Π.Ο.Π. Αγχιάλος παράγεται με τη μέθοδο της λευκής οινοποίησης. Η μεταποίηση των σταφυλιών σε γλεύκος και του γλεύκους σε οίνο γίνεται σε οινοποιεία τα οποία διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για εφαρμογή σύγχρονης τεχνολογίας παραγωγής λευκών οίνων. Η γλευκοποίηση των σταφυλιών δεν επιτρέπεται να γίνεται με συνεχή πιεστήρια η δε θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση πρέπει να είναι μικρότερη των 20°C.

Ειδικές Οινολογικές πρακτικές

- Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για οίνους Π.Ο.Π. Αγχιάλος (Anchialos) πρέπει οι οίνοι :
 - να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον έξι (6) μήνες σε δρύινα βαρέλια και τρεις (3) μήνες σε φιάλες.
 - Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για οίνους Π.Ο.Π. Αγχιάλος (Anchialos) πρέπει οι οίνοι :
 - να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δύο [2] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.
 - Για την παραγωγή ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (ΚΑΝ. 606/2009 Παράρτημα ΙΔ).

Καλλιεργητικές πρακτικές

- Η διαμόρφωση των πρεμνών ακολουθεί κυπελλοειδή ή γραμμοειδή σχήματα. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων Π.Ο.Π. Αγχιάλος καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 539/4,8,1971 (ΦΕΚ 159/Α/14.8.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε από το Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 257/30.7.1998 (ΦΕΚ 190/Α/12.8.1998).

Οι οίνοι με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης ΑΓΧΙΑΛΟΣ παράγονται από σταφύλια αμπελώνων των κοινοτήτων Νέας Αγχιάλου, Μικροθηβών, Αϊδινίου και Κροκίου του Νομού Μαγνησίας.

Μορφοποιήθηκε: Εσοχή: Αριστερά: 0,63 εκ.

Διαγράφηκε: Τη ζώνη ΠΟΠ Αγχιάλος χαρακτηρίζουν οι χαμηλοί λόφοι στη βορειοδυτική και στη δυτική πλευρά του Παγασητικού κόλπου, στην περιφερειακή ενότητα Μαγνησίας, κυρίως στην περιοχή Νέας Αγχιάλου (Νέα Αγχιάλος, Αϊδίσι, Μικροθήβες) και λιγότερο σε αυτήν του Αλμυρού (Κρόκιο).¶

Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 90 HL γλεύκους.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο οίνος ΠΟΠ ΑΓΧΙΑΛΟΣ παράγεται αποκλειστικά από τις ελληνικές γηγενείς ποικιλίες *Σαββατιανό και Ροδίτη* και παράγεται με συνοινοποίηση των δύο ποικιλιών ή ανάμιξη των οίνων τους σε ποσοστό Ροδίτης τουλάχιστον 75% και το υπόλοιπο Σαββατιανό. Ο ροδίτης είναι ποικιλία με μεγάλη διασπορά (2^η καλλιεργούμενη ποικιλία στον ελλαδικό χώρο) σε όλη την Ελλάδα, με διάφορες παραλλαγές και με διάφορα ονόματα, στη περιοχή της Αγχιάλου συναντάται ο κλώνος του Ροδίτη αλεπού ο οποίος έχει το χαρακτηριστικό ρόδινο χρώμα κατά την ωρίμανση. του. Μπορεί να δώσει αξιόλογα ξηρά κρασιά, με καλή ισορροπία ανάμεσα στην αλκοόλη και την οξύτητα, με καλό άρωμα λουλουδιών , εσπεριδοειδών, μήλου, πεπονιού, μπανάνας. Μπορεί να δώσει και παχύ, λιπαρό σώμα με δυνατότητες παλαιώσης.

Το Σαββατιανό είναι επίσης μία από τις πιο διαδεδομένες ελληνικές ποικιλίες που η προέλευσή του χάνεται στα βάθη των αιώνων και κατά καιρούς τη συναντάμε με ονόματα όπως Κοντούρα Άσπρη, Σακέικο, Δουμπραίνα Άσπρη, Σταματιανό, Σαββαθιανό, Περαχωρίτικο, Περαχωρίτης, Ασπρούδα. Υπάρχουν σχετικές αναφορές από τον Όμηρο για την καλλιέργεια του στην Ελλάδα, η καλλιέργειά του μετράει περισσότερα από 2.500 χρόνια. Τα κρασιά της ποικιλίας του Σαββατιανού διακρίνονται για τον φρουτώδη χαρακτήρα, τη λεπτή γεύση και είναι πιο «δροσερά» (νευρικά) λόγω της οξύτητας που διατηρούν και του μικρότερου αλκοολικού τίτλου.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

α. Ποιότητα

Η αμπελοκαλλιέργεια στη περιοχή ήταν γνωστή από τους προϊστορικούς χρόνους, επιπλέον η πόλη της αρχαίας Πυράσσου επάνω στην οποία έχει θεμελιωθεί η σημερινή Νέα Αγχιάλος παρήγαγε από την αρχαιότητα φημισμένα

κρασιά τα οποία είχαν διαδοθεί χάρη στις εμπορικές δραστηριότητες που μέσω της θαλάσσιας πρόσβασης είχε αναπτύξει η πόλη. Από τότε μέχρι σήμερα η αμπελοκαλλιέργεια και η παραγωγή κρασιού συνεχίστηκε αδιάκοπα ενώ και οι έλληνες πρόσφυγες της Ανατολικής Ρωμυλίας και της Μικράς Ασίας μπόλιασαν με τον ερχομό τους στην περιοχή της Νέας Αγχιάλου τον τόπο με τις γνώσεις τους και τις παραδόσεις τους από τους τόπους καταγωγής τους. Αυτή η ιστορική διαδρομή, τα ιδιαίτερα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά και η εξαιρετική ποιότητα των κρασιών οδήγησαν την ελληνική πολιτεία ήδη από το 1970 στην αναγνώριση της ονομασίας προέλευσης του οίνου της Νέας Αγχιάλου.

Ο ροδίτης είναι ποικιλία με μεγάλη διασπορά (2^η καλλιεργούμενη ποικιλία στον ελλαδικό χώρο) σε όλη την Ελλάδα, με διάφορες παραλλαγές και με διάφορα ονόματα. Στη περιοχή της Αγχιάλου συναντάται ο κλώνος του Ροδίτη αλεπού ο οποίος έχει το χαρακτηριστικό ρόδινο χρώμα κατά την ωρίμανση. του. Μπορεί να δώσει αξιόλογα ξηρά κρασιά, με καλή ισορροπία ανάμεσα στην αλκοόλη και την οξύτητα, με καλό άρωμα λουλουδιών, εσπεριδοειδών, μήλου, πεπονιού, μπανάνας. Μπορεί να δώσει και παχύ, λιπαρό σώμα με δυνατότητες παλαίωσης.

β. Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια ήταν ανεπτυγμένη στην περιοχή της Αγχιάλου ήδη από το 1918. Την αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ανέπτυξαν οι πρόσφυγες από τη Μικρά Ασία, που εγκαταστάθηκαν κυρίως στη Νέα Αγχιάλο και στα χωριά Αϊδίσι, και Μικροθήρες, όπου ακόμα και σήμερα υπάρχουν τα περισσότερα αμπέλια.. Η νέα Αγχιάλος αποτελεί μια από τις σημαντικότερες περιοχές παραγωγής κρασιού με συνολικά 4000 στρέμματα αμπελώνων. Η Θεσσαλία έχει ξεχωριστή φήμη για το λευκό κρασί, το οποίο παράγεται στην Αγχιάλο, μια κοινότητα λίγα χιλιόμετρα νότια του Βόλου, στην παραλία του Παγασητικού. Η ζώνη ονομασίας περιλαμβάνει την Αγχιάλο, τις Μικροθήρες, το Αϊδίσι και το Κρόκι, εκ των οποίων μόνο τα δυο πρώτα χωριά έχουν σοβαρή παραγωγή οινοστάφυλων σε αμπελώνες εκτάσεως 4.000 περίπου στρεμμάτων. Από αυτούς τους αμπελώνες οι περισσότεροι βρίσκονται σε υψόμετρο 100 μέτρων, και κάποιοι 200 μέτρων, ενώ μερικοί απλώνονται μέχρι την αύρα της θάλασσας. Είναι λοιπόν προφανής η πολύχρονη παράδοση της αμπελοκαλλιέργειας στη περιοχή στα νεότερα χρόνια που εξηγεί την στενή σχέση του οίνου ΠΟΠ Αγχιάλος με τη συγκεκριμένη περιοχή.

Το Σαββατιανό είναι μία από τις πιο διαδεδομένες ελληνικές ποικιλίες που η προέλευσή του χάνεται στα βάθη των αιώνων και κατά καιρούς τη συναντάμε με ονόματα όπως Κοντούρα Άσπρη, Σακέικο, Δουμπραίνα Άσπρη, Σταματιανό, Σαββαθιανό, Περαχωρίτικο, Περαχωρίτης, Ασπρούδα. Υπάρχουν σχετικές αναφορές από τον Όμηρο για την καλλιέργεια του στην Ελλάδα, η καλλιέργειά του μετράει περισσότερα από 2.500 χρόνια.

γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Το αμπέλι και το κρασί είναι άρρηκτα δεμένα με την πολιτιστική παράδοση, 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 προβάλλουν το κρασί, αλλά και την πολιτιστική παράδοση του τόπου.

δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

Η αμπελουργική ζώνη της ονομασίας προέλευσης Αγχιάλος ευρίσκεται στη νοτιοανατολική πλευρά της Θεσσαλίας στο Νομό Μαγνησίας. Είναι μέτριας έκτασης παραθαλάσσια ζώνη όπου οι αμπελώνες ξεκινούν από υψόμετρο 100 μέτρων και φθάνοντας μέχρι τα 250 μέτρα. Οι αμπελώνες της περιοχής επηρεάζονται από τους υγρούς ανέμους που φυσούν από τον Παγασητικό κόλπο με κύριο χαρακτηριστικό της περιοχής τα δροσερά καλοκαίρια και τους ήπιους χειμώνες ενώ ο κύριος όγκος τους εκτείνεται σε χαμηλούς λόφους και πλαγιές. Η μέση ετήσια θερμοκρασία είναι 15-16°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 400-500 mm. Τα εδάφη των αμπελώνων είναι αργιλοπηλώδη και μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία, με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

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

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Αγχιάλος, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής (νοτιοανατολική έκθεση του αμπελώνα, γεινίαση με δασικές εκτάσεις και ποταμούς, το ανάγλυφο του εδάφους, η γεινίαση με τη θάλασσα) σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

A) 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».

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

Εθνική Νομοθεσία

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/A/19-6-1970)

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 308791/7815/2-10-1973 «Περί των όρων εμφιαλώσεως οίνων ονομασιών προελεύσεως» (ΦΕΚ 1201/B/5-10-1973) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 301653/2962/19-9-1974 « Περί τροποποίησης υπ' αριθμ. 308791/7815/2-10-73 αποφάσεως Υπουργών Οικονομικών, Γεωργίας και Βιομηχανίας, περί ειδικών όρων εμφιαλώσεως οίνων, ονομασίας προελεύσεως» (ΦΕΚ 978/B/4-10-1974).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 242059/1445/28-4-1975 «Περί ταινιών ελέγχου οίνων ονομασίας προελεύσεως»(ΦΕΚ 505/B/19-5-1975).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 358770/1981 «Περί αναγνώρισεως οίνων Αγχιάλος ως ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 724/B/1.12.1981).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 397721/1.10.1992 «Τροποποίηση στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας » (ΦΕΚ 617/B/12.10.1992).

- Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 257/30.7.1998 «Τροποποίηση του Β.Δ. 502/1971 Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 150) και του Β.Δ. 539/1971 Περί αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων (Α 159)» (ΦΕΚ 190/A/12.8.1998).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 387432/11.9.2000 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος Αγχιάλος» (ΦΕΚ 1177/B/25.9.2000).

-Υπουργική Απόφαση αριθ. 176354/15.7.2011 «Αναγνώριση οίνων Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητος Αγχιάλος» (ΦΕΚ 1627/19.7.2011).

- 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/B/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/B/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/B/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/B/14.11.2005).

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

- Υπουργική Απόφαση αριθ. 235309/7.2.2002 «Έγκριση παραδοσιακών ενδείξεων οίνων» (ΦΕΚ 179/Β/19.2.2002) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 326182/6268/27-7-1988 «Περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης» όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 280580/21.6.2005 ΚΥΑ «Τροποποίηση της υπ' αριθμ. 326182/6268/1988 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης των ενδείξεων «RESERVE» (επιλεγμένος) και «GRANDE RESERVE» (ειδικά επιλεγμένος) ως περιγραφικών στοιχείων οίνων ονομασίας προέλευσης) καθώς και της υπ' αριθμ. 352347/6670/1987 κοινής υπουργικής απόφασης «περί των γενικών κανόνων χρήσης της ένδειξης «Κάβα» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιων οίνων» (ΦΕΚ 875/Β/28-6-2005).

-Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ.336927/10.3.1999 «Καθορισμός προϋποθέσεων χρήσης της ένδειξης «όνομα αμπελουργικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999).

-. Την υπ αριθ. 280557/9-6-2005 υπουργική απόφαση «Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαίωσης και διάθεσης στην κατανάλωση, των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας, των Τοπικών Οίνων καθώς και των ενδείξεων κατά την επισήμανσή τους που αφορούν τον τρόπο παραγωγής ή τις μεθόδους παρασκευής τους» (ΦΕΚ 818/Β/15-6-2005),

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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

Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

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».

β) 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 818/Β/15-6-2005), στο άρθρο 1 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 «ΠΑΛΑΙΩΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ».

Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Εθνική Νομοθεσία

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

Παραδοσιακές Ενδείξεις

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

Σύμφωνα με την ανωτέρω Υπουργική Απόφαση οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Αγχίαλος είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux.

10. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ

10.1. Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται με βάση 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 τροποποίησης 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 αμπελοοινική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΑΓΧΙΑΛΟΣ 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 Αγχιάλος.

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 **ΑΓ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Αγχίαλος, 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.