

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

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Μεσενικόλα – (ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ) / Mesenikola - (MESENIKOLA)

Περιγραφή του οίνου (οίνων) :

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

Ερυθρός Ξηρός Οίνος

Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0% Vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11.0 vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 % Vol
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : Μέγιστη 4,0 g/l
- Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ(g/l) : Ελάχιστη 3,5
- Πτητική οξύτητα έκφραση σε οξικό οξύ (g/l) : Μέγιστη 1,2
- Μέγιστη περιεκτικότητα των οίνων σε διοξείδιο του θείου (ολικό): 150 mg/l

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Χρώμα έντονο ρουμπινί, με κεραμέρυθρες αποχρώσεις μετά από παλαίωση. Σύνθετο άρωμα φρούτων του δάσους με νότες πιπεριού, συνοδευόμενο από αρώματα βανίλιας και μπαχαρικών, όταν ο οίνος παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια. Στόμα πλούσιο σε σώμα με ισορροπημένη γεύση, μαλακές τανίνες και βελούδινη αρωματική επίγευση.

Παραδοσιακές ενδείξεις

Π Ο Π ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ 332176/18-3-1994 απόφαση του Υπουργού Γεωργίας

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-Vacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Μεσενικόλα και με την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι σχετικές προϋποθέσεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας, είναι οι εξής :

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) στη θέση των ΠΟΠ

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

Οινολογικές πρακτικές

Οι ερυθροί ξηροί οίνοι Π.Ο.Π. Μεσενικόλα (Mesenikola) παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική ζύμωση του σταφυλοπολτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.

Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Μεσενικόλα (Mesenikola) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης δυο (2) έτη , εκ των οποίων τουλάχιστον δώδεκα (12) μήνες σε δρύινα βαρέλια και έξι (6) μήνες σε φιάλες.

Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Μεσενικόλα (Mesenikola)) πρέπει οι οίνοι :

- να έχουν ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης τέσσερα [4] έτη, εκ των οποίων τουλάχιστον δεκαοκτώ (18) μήνες σε δρύινα βαρέλια και δεκαοκτώ (18) μήνες σε φιάλες.

Καλλιεργητικές πρακτικές

Οι οίνοι ΠΟΠ Μεσενικόλα προέρχονται από σταφύλια αμπελώνων στους οποίους

Το σύστημα μόρφωσης των πρέμνων για τις ποικιλίες Μαύρο Μεσενικόλα και των πρέμνων για τις ποικιλίες ROYAT με βραχύ κλάδεμα ενώ για την ποικιλία SYRAH κυπελλοειδές ή διπλό GUYOT με βραχύ ή μακρό κλάδεμα αντίστοιχα.

Οριοθετημένη περιοχή

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Μεσενικόλα (Mesenikola) που καθορίστηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 16/8.2.1994 (ΦΕΚ 17/Α/14.2.1994) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθμ. 332176/18.3.1994 (ΦΕΚ 214/Β/1.4.1994). Αφορά αμπελώνες περιοχών των Τοπικών Κοινοτήτων Μοσχάτου Μεσενικόλα και Μορφοβουνίου, του Δήμου Λίμνης Πλαστήρα, του νομού Καρδίτσας που έχουν υψόμετρο έως 750 μέτρα και περικλείονται, εντός της οριοθετικής γραμμής: Παλαιά Επαρχιακή οδός Μορφοβουνίου – Μεσενικόλα -Μονής Κορώνης –Μοσχάτου - Εργοστάσιο ΔΕΗ - Ρέμα <<Γαύρα>>- Επαρχιακή οδός Μητρόπολης - Μορφοβουνίου από το 1,5 χιλιόμετρο έως την Τοπική Κοινότητα Μορφοβουνίου

ΧΑΡΤΗΣ ΖΩΝΗΣ ΠΟΠ



Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ΗΑ) δεν υπερβαίνει τα δώδεκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή τα 96 HL ερυθρού οίνου.

Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου

Ο ΟΙΝΟΣ Π.Ο.Π. ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ (Mesenikola) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Μαύρο Μεσενικόλα 70 % και CARIGNAN και SYRAH 30%.

Η ερυθρή ποικιλία Μαύρο Μεσενικόλα οφείλει το όνομα της κατά την παράδοση σε κάποιον πρόκριτο ευπατρίδη του Βυζαντίου, γεννημένο και γαλουχημένο στη Γαλλία, που εγκαταστάθηκε μόνιμα στην περιοχή, τον Μεσιέ Νικόλας (Μεσενικόλας) που έβαλε τις βάσεις για τη συστηματική αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή. Το Μαύρο Μεσενικόλα συνήθως οινοποιείται μαζί με διεθνείς ποικιλίες (Syrah, Carignan), ωστόσο μονοποικιλιακοί οίνοι από Μαύρο Μεσενικόλα αποκαλύπτουν σχετικά σκούρο χρώμα, έντονα αρώματα κοκκινόμαυρων φρούτων, μαλακές ταννίνες και ισορροπημένο σώμα της ποικιλίας.

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

A. Ιστορικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ήταν γνωστή εδώ και αιώνες και αποτελεί παραδοσιακή ασχολία των κατοίκων των ορεινών και ημιορεινών περιοχών των Αγράφων, όπου ανήκει και η περιοχή της ζώνης του Μεσενικόλα. Ήδη από το 1525, με τη συνθήκη του Ταμασίου, οι Αγραφιώτες απέκτησαν αυτονομία από την Οθωμανική κυριαρχία και δυνατότητα ελεύθερης καλλιέργειας των αμπελώνων και οινοπαραγωγής, ενώ καταγράφονται ως οι πρώτοι τεχνίτες της απόσταξης στον ελλαδικό χώρο. Τους επόμενους αιώνες, ξένοι περιηγητές αναφέρονται στα κρασιά της περιοχής, που λόγω των ιδανικών εδαφολογικών και κλιματολογικών συνθηκών και παρά τις δυσκολίες της επικοινωνίας και του υποτυπώδους εμπορίου που υπήρχε, χάρη στην ποιότητά τους έγιναν γνωστά σε ευρύτερες περιοχές της χώρας. Αναφέρεται ότι ποικιλίες αμπέλου, όπως το Μαύρο Μεσενικόλα, καλλιεργούνταν στην περιοχή από την περίοδο της Φραγκοκρατίας. Η παράδοση λέει ότι το όνομα της ποικιλίας, όπως και του ομώνυμου χωριού, προήλθε από κάποιον πρόκριτο ευπατρίδη του Βυζαντίου, γεννημένο και γαλουχημένο στη Γαλλία, που εγκαταστάθηκε εκεί μόνιμα. Έτσι χάριν της υψηλής καταγωγής του, έλαβε την προσωνυμία Monsieur Nicolas και έβαλε τις βάσεις για τη συστηματική αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή. Τις πρώτες δεκαετίες του 20ου αιώνα η αμπελοκαλλιέργεια στο Νομό Καρδίτσας καταλάμβανε έκταση 3200 εκταρίων. Ακολούθησε η καταστροφή των αμπελιών από την φυλλοξήρα και η αναμπέλωση με αμερικανικά υποκείμενα, φθάνοντας το 1965 τα 2300 εκτάρια καλλιέργειας. Στην περιοχή διασώθηκαν και άλλες σπάνιες ποικιλίες (όπως για παράδειγμα η ιδιαίτερα ποιοτική Λημνιώνα), που δείχνουν τον ποικιλιακό πλούτο του ιστορικού αγραφιώτικου αμπελώνα. Εδώ και σαράντα χρόνια, οι διεθνείς ποικιλίες που συμμετέχουν στην ποικιλιακή σύνθεση του οίνου ΠΟΠ

Μεσενικόλα, και ειδικά το Syrah, εγκλιματίστηκαν τέλεια στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής, αποτελώντας μία από τις πιο σημαντικές καλλιεργούμενες ποικιλίες στην περιοχή.

Β. Πολιτιστικός, κοινωνικός, οικονομικός δεσμός.

Η αμπελοκαλλιέργεια είναι άρρηκτα συνδεδεμένη με την ζωή των κατοίκων της περιοχής. Αποτελεί παραδοσιακή ασχολία τους από τον περασμένο αιώνα και είναι με μικρή συμβολή της κτηνοτροφίας η αποκλειστική σχεδόν πηγή εισοδήματος. Η οικονομική ανάπτυξη της περιοχής στηρίχθηκε σ' αυτή καθώς τα εδάφη είναι με κλίσεις και ο κλήρος μικρός και δεν ενδείκνυνται για άλλες καλλιέργειες. Τα τρία χωριά της ζώνης μετά από περίοδο εγκατάλειψης και μαρασμού παρουσίασαν σημεία ανάκαμψης και σ' αυτό συνέβαλε και η καθιέρωση της ονομασίας **ΠΟΠ Μεσενικόλα**. Τόσο τα προϊόντα της αμπέλου, όσο και το κρασί αποτελούν βασικά πολιτισμικά, κοινωνικά και διατροφικά αγαθά. Στο Δήμο Λίμνης Πλαστήρα στην Τοπική Κοινότητα λειτουργεί <<Ο Οίκος Αμπέλου και Κρασιού>> ενώ κάθε χρόνο γίνονται εκδηλώσεις με σκοπό την ανάδειξη των κρασιών της περιοχής όπως η γιορτή κρασιού Μεσενικόλα..

Γ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση.

Η ζώνη ΠΟΠ Μεσενικόλα, βρίσκεται στην ενδοχώρα, στο κέντρο της Ελλάδας, στις ανατολικές πλαγιές της οροσειράς των Αγράφων, που αποτελούν μέρος της Πίνδου, του κύριου ορεινού όγκου της ελληνικής χερσονήσου. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ηπειρωτικό με έντονους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια λόγω του υψομέτρου των πλαγιών των Αγράφων, στις οποίες βρίσκονται οι αμπελώνες και της γειτνίασης με την ορεινή λίμνη Πλαστήρα.

Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο συνδυασμός της μακρόχρονης αμπελοοινικής παράδοσης, των εδαφοκλιματικών συνθηκών της περιοχής, των καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπέλου, των εφαρμοζόμενων καλλιεργητικών και οινοποιητικών τεχνικών, συμβάλουν στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων ΠΟΠ Μεσενικόλα.

Το Μαύρο Μεσενικόλα οινοποιούμενο μαζί με διεθνείς ποικιλίες (Syrah, Carignan), ωστόσο μονοποικιλιακοί οίνοι από Μαύρο Μεσενικόλα αποκαλύπτουν σχετικά σκούρο χρώμα, έντονα αρώματα κοκκινόμαυρων φρούτων, μαλακές ταννίνες και ισορροπημένο σώμα της ποικιλίας.

Αιτιώδης αλληλεπίδραση

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

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 Μεσενικόλα είναι οι παρακάτω:

ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΟΡΕΙΝΟ(ΥΣ)

Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος

Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας

-Β. Διάταγμα υπ' αριθ. 423/8-6-1970 «Περί αναγνώρισεως 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 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).

-Προεδρικό Διάταγμα υπ'αριθ. 16/8.2.1994 «Αναγνώριση ονομασίας προελεύσεως οίνων ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ» (ΦΕΚ 17/Α/14.2.1994).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 332176/18.3.1994 «Αναγνώριση οίνων ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ ως ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 214/Β/1.4.1994).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 337758/28.7.1998 «Τροποποίηση της Υ.Α 332176/18.3.1994 Αναγνώριση οίνων ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ ως ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 845/Β/12.08.1998).

- Διόρθωση Σφαλμάτων (ΦΕΚ 967/Β/1998).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 285853/27.8.2004 «Τροποποίηση της Υ.Α 332176/18.3.1994 Αναγνώριση οίνων ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ ως ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 1366/Β/06.09.2004).

- -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. 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 αμπελοοινικής εκμετάλλευσης ή ομάδας αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων» στις ετικέτες των Ελληνικών οίνων»(ΦΕΚ 420/Β/20.4.1999).

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 αναγνώρισης 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 αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ 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 Μεσενικόλα.

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 **ΜΣ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Μεσενικόλα, 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.