

## Υφιστάμενες ονομασίες οίνων – Τεχνικός φάκελος

### I. ΟΝΟΜΑ (Η ΟΝΟΜΑΤΑ) ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Μοσχάτος Κεφαλληνίας (el)

### II. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΟΥΝΤΑ

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Μαρία ΣΠ. Κοσμετάτου Maria Sp. Kosmetatou
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ατομική Επιχείρηση
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΜΗΝΙΕΣ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ 28100 ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302671041618
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302106740948
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	gentiliniwines@yahoo.gr

<i>Όνομα και τίτλος αιτούντα:</i>	Φοιβος-Αετο Fivos-Aeto
<i>Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):</i>	Ανώνυμη Εταιρεία
<i>Υπηκοότητα:</i>	Ελλάδα
<i>Διεύθυνση:</i>	275 ΚΟΡΙΝΘΟΥ 26221 ΠΑΤΡΑ Ελλάδα
<i>Τηλέφωνο:</i>	+302671029505
<i>Τηλεομοιοτυπία:</i>	+302671092864
<i>Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:</i>	info@domainefoivos.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Οίνοι Μενούσσης-Οινοποιητική Κεφαλληνίας Menoussis Wines- Oinopoiitiki Kefalinias
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΟΜΑΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ 28100 ΟΜΑΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302671086150
Τηλεομοιοτυπία:	+302671086079
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	menoussiswines@otenet.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Μεταξάς Γ.-Μεταξά Μ. Metaxas G.- Metaxa M.
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ομόρρυθμη Εταιρεία
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΜΑΥΡΑΤΑ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ 28086 ΜΑΥΡΑΤΑ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302671081292
Τηλεομοιοτυπία:	+302671081692
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	yangos@metaxaswineestate.com

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Πετρακόπουλος Νικόλαος Pettrakopoulos Nikolaos
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
	16 Β ΜΑΥΡΟΜΙΧΑΛΗ

Διεύθυνση:	15437 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+306943072889
Τηλεομοιοτυπία:	+302103223694
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	melissinoswinery@yahoo.gr

Όνομα και τίτλος αιτούντα:	Σκλάβος Ευρυβιάδης Sklavos Evriviadis
Νομικό καθεστώς, μέγεθος και σύνθεση (μόνο στην περίπτωση νομικών προσώπων):	Ατομική Επιχείρηση
Υπηκοότητα:	Ελλάδα
Διεύθυνση:	ΧΩΡΙΣ ΑΡΙΘΜΟ ΚΕΧΡΙΩΝΑΣ ΛΗΞΟΥΡΙΟΥ 28200 ΛΗΞΟΥΡΙ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+302671093169
Τηλεομοιοτυπία:	+302671093169
Διεύθυνση ηλ- ταχυδρομείου:	sclwines@otenet.gr

### III. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Καθεστώς:	Συνημμένα
Αριθμός πρωτοκόλλου:	ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡ (2) teliko.doc

### IV. ΕΘΝΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ ΈΓΚΡΙΣΗΣ:

Νομική αναφορά	Βασιλικό Διάταγμα αριθ. 386/22.5.1971 (ΦΕΚ 115/Α/9.6.1971)
Νομική αναφορά	Προεδρικό Διάταγμα αριθ. 242/18.3.1982 (ΦΕΚ 39/Α/29.3.1982)
Νομική αναφορά	Υπουργική Απόφαση 386323/3803/10-11- 1976 (ΦΕΚ 1407/Β/25-11-1976)

## V. ΕΝΙΑΙΟ ΈΓΓΡΑΦΟ

Όνομα (ή ονόματα) προς καταχώρηση	Μοσχάτος Κεφαλληνίας (el)
Ισοδύναμος όρος (ή όροι):	Muscat of Kefalonia (en) / MUSCAT DE CEPHALONIE (fr)
Παραδοσιακά χρησιμοποιούμενη ονομασία:	Όχι
Νομική βάση για τη διαβίβαση:	Άρθρο 118ιθ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007
Ο παρών τεχνικός φάκελος περιέχει τροποποιήσεις που έχουν εγκριθεί σύμφωνα με:	
Γεωγραφική ένδειξη τύπου:	ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

### 1. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

3. Οίνος λικέρ

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

### 2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ (Η ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ)

Οίνοι Λικέρ της Κατηγορίας 3

*Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

#### 1. Οίνος Γλυκός Φυσικός (VIN DOUX NATUREL)

- 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. Οίνου Γλυκός Φυσικός από διαλεκτούς αμπελώνες (Vin doux naturel Grand cru)

- 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

### 3. Οίνος Λευκός Γλυκός (Vin Doux).

- 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

#### *Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

### 1. Οίνος Γλυκός Φυσικός (VIN DOUX NATUREL)

Όψη: Οίνος γλυκός λευκός, με χρώμα χρυσοκίτρινο με πορτοκαλί ανταύγειες.

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

Γεύση: Χαρακτηριστική γεύση της ποικιλίας μοσχάτο με μακρά επίγευση.

### 2. Οίνου Γλυκός Φυσικός από διαλεκτούς αμπελώνες (Vin doux naturel Grand cru)

Όψη: Οίνος γλυκός λευκός, με χρώμα χρυσοκίτρινο με πορτοκαλί ανταύγειες.

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

Γεύση: Χαρακτηριστική γεύση της ποικιλίας μοσχάτο με μακρά επίγευση.

### 3. Οίνος Λευκός Γλυκός (Vin Doux).

Όψη: Οίνος γλυκός λευκός, με χρώμα χρυσοκίτρινο με πορτοκαλί ανταύγειες.

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

Γεύση: Χαρακτηριστική γεύση της ποικιλίας μοσχάτο με μακρά επίγευση.

## Οίνος από λιασμένα σταφύλια της Κατηγορίας 15

#### *Αναλυτικά χαρακτηριστικά:*

### Οίνος λευκός Φυσικώς Γλυκός (Vin naturellement doux)

- 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

*Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:*

**Οίνος λευκός Φυσικώς Γλυκός (Vin naturellement doux)**

Όψη: Οίνος γλυκός λευκός, με χρώμα χρυσοκίτρινο με πορτοκαλί ανταύγειες.

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

Γεύση: Χαρακτηριστική γεύση της ποικιλίας Μοσχάτο με μακρά επίγευση

### 3. ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ

**a. Στοιχείο α)**

Οίνος φυσικώς γλυκός

Οίνος γλυκός φυσικός

Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ)

**b. Στοιχείο β)**

Επιλογή ή Επιλεγμένος

Πύργος

Μοναστήρι

Μετόχι

Λιαστός

Κτήμα

Κάστρο

Ειδικά Επιλεγμένο

Αρχοντικό

Αμπελώνας(ες)

Αμπέλι

Αγρέππαυλη

### 4. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

**a. Οινολογικές πρακτικές**

**Οινοποίηση οίνων λικέρ της Κατηγορίας 3**

*Τύπος οινολογικής  
πρακτικής:*

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

**Περιγραφή πρακτικής:**

Οι οίνοι των τύπων γλυκός φυσικός (Vin doux Naturel) και γλυκός 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.

Ο οίνος γλυκός (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.

**Οινοποίηση οίνων λικέρ της Κατηγορίας 15****Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Περιορισμοί σχετικοί με την οινοποίηση

**Περιγραφή πρακτικής:**

Ο οίνος ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλληνίας φυσικώς γλυκός (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.

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.

**Συστήματα μόρφωσης των πρέμνων****Τύπος οινολογικής πρακτικής:**

Καλλιεργητική πρακτική

**Περιγραφή πρακτικής:**

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.

**b. Μέγιστες αποδόσεις****Μέγιστη απόδοση σε χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο****Μέγιστη απόδοση**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha):

- για τον οίνο γλυκύ φυσικό και τον οίνο γλυκύ της κατηγορίας 3 (Οίνοι Λικέρ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια
- για τον οίνο γλυκύ φυσικό από διαλεκτούς αμπελώνες της κατηγορίας 3 (Οίνοι Λικέρ) δεν υπερβαίνει τα πέντε χιλιάδες τριακόσια (5300) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια
- για τον οίνο φυσικώς γλυκός της Κατηγορίας 15 (Οίνοι από Λιασμένα σταφύλια) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (12000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια.

**Μέγιστη απόδοση σε εκατόλιτρα τελικού προϊόντος ανά εκτάριο****Μέγιστη απόδοση**

"

Η μέγιστη απόδοση σε τελικό προϊόν ανά εκτάριο:

- για τον οίνο γλυκύ φυσικό και τον οίνο γλυκύ της κατηγορίας 3 (Οίνοι Λικέρ) είναι 114,4 HL/Ha
- για τον οίνο γλυκύ φυσικό από διαλεκτούς αμπελώνες της κατηγορίας 3 (Οίνοι Λικέρ) δεν ξεπερνά τα 99 HL/Ha.
- για τον οίνο φυσικώς γλυκός της Κατηγορίας 15 (Οίνοι από Λιασμένα σταφύλια) είναι 75,6 HL/Ha.

**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 κοινότητες Σουλάρων, Ζύλων, Κατωγής, Σκηνέας, Χαυδάτων και την περιοχή της κοινότητας Πόρου της επαρχίας Κραναίας.

**a. Περιοχή NUTS**

GR223

Κεφαλληνία

**b. Χάρτης οριοθετημένης περιοχής**

Αριθμός συνημμένων  
χαρτών

1



## 6. ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

### a. Απογραφή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου

### b. Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου που καταγράφονται από το ΟΙΥ

Moschato Aspro B

### c. Άλλες ποικιλίες:

## 7. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός των οίνων λικέρ (Κατηγορία 3) και γεωγραφικό περιβάλλον

### Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:

#### A) 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.

#### B) Ιστορικός δεσμός

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Κεφαλονιά έχει βαθιές ρίζες που χάνονται στον μύθο. Ο Κέφαλος ήρθε να εγκατασταθεί στην αποικία της πατρίδας του στην Αθηναϊαν 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 αναρωπιούνται για το ιδιότυπο καθεστώς στην εμπορία του προϊόντος. Το αποκλειστικό μονοπώλιο και η εξοντωτική φορολογία οδηγούν σε μαρasmus 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. Πινατώρο 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 αμπελοουργικής 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.

### **Γ) 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.

### **Δ) Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση**

Η ιδιαιτερότητα της περιοχής της ζώνης συνίσταται στην πεδινή ή ημιπεδινή μορφολογία της, στα εδάφη που είναι βαθιά και μοναδικά αργιλοαμμώδη, στην στενή γεινίαση 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.

#### *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.

#### *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.

## **Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός δεσμός του οίνου από λιασμένα σταφύλια (Κατηγορία 15) και γεωγραφικό περιβάλλον**

#### *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής:*

### **Α) Ποιότητα**

Οι οίνοι αυτοί προερχόμενοι κατά βάση από ημιορεινούς μη αρδευόμενους αμπελώνες που γεινιάζουν 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.

**Β) Ιστορικός δεσμός**

Η αμπελοκαλλιέργεια στην Κεφαλονιά έχει βαθιές ρίζες που χάνονται στον μύθο. Ο Κέφαλος ήρθε να εγκατασταθεί στην αποικία της πατρίδας του στην Αθηναϊαν γην. Μόλις πάτησε το πόδι στο νησί κάρφωσε το κλήμα που είχε μαζί του για να του θυμίσει 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 αναρωπιούνται 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.

**Γ) 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.

**Δ) 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.

**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.

**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. ΆΛΛΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ****Παρεκκλίσεις**

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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».</p>	

**Παρεκκλίσεις**

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>- 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.</p>	

**Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων**

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στη νομοθεσία της ΕΕ
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p>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».</p>	

## Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

<i>Νομικό πλαίσιο:</i>	Στην εθνική νομοθεσία
<i>Τύπος περαιτέρω προϋποθέσεων:</i>	Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τη συσκευασία
<i>Περιγραφή των προϋποθέσεων</i>	
<p><b>Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής</b>          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).</p> <p><b>Παραδοσιακές Ενδείξεις</b>          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 ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ/ Vin de vignobles insulaires.</p>	

## 9. ΔΙΚΑΙΟΛΟΓΗΤΙΚΑ

### a. Άλλα δικαιολογητικά:

<i>Περιγραφή:</i>
Αίτηση Καταχώρησης
<i>Περιγραφή:</i>
Εθνική Νομοθεσία

**VI. ΆΛΛΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ****1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟΥ ΦΟΡΕΑ:**

Όνομα ενδιάμεσου φορέα:	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Διεύθυνση Μεταποίησης, Τυποποίησης και Ποιοτικού Ελέγχου Προϊόντων Φυτικής Παραγωγής Τμήμα Οίνου και Αλκοολούχων Ποτών  Ministry of Rural Development & Food Section of wine& spirits
Διεύθυνση:	2 ΑΧΑΡΝΩΝ 10176 ΑΘΗΝΑ Ελλάδα
Τηλέφωνο:	+30 210 2124171, +30 210 2124289, +30 210 2124287
Τηλεομοιοτυπία:	+30 210 5238337
Διεύθυνση ηλ-ταχυδρομείου:	ax2u249@minagric.gr, ax2u172@minagric.gr, ax2u086@minagric.gr

**2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΕΡΟΥΣ ΜΕ ΈΝΝΟΜΟ ΣΥΜΦΕΡΟΝ**

**3. ΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

Δεσμός:	<a href="http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html">http://www.minagric.gr/greek/3.6.OINOY_LIS TA%20PGE.html</a>
---------	---

**4. ΓΛΩΣΣΑ ΑΤΤΗΣΗΣ:**

**5. ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗΝ E-BACCHUS**