

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

### **Περιγραφή του οίνου (οίνων) :**

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

#### **Οίνος Λευκός Ξηρός**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,0 %vol.
- Αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,0 – 12,5 %vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 gr/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 : λαμπερό αχυροκίτρινο
2. Οσμή : έντονα αρώματα εσπεριδοειδών (κίτρο, lime) σε φόντο εξωτικών φρούτων.
3. Γεύση : γεμάτη, ισορροπημένη, με τη χαρακτηριστική διακριτική οξύτητα και μεταλλικότητα της ορεινής Βηλάνας

#### **Οίνος Ερυθρός Ξηρός**

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,0 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % vol.
- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : 0-4 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.**

1. Όψη: Λαμπερό ρουμπινί με πορτοκαλί ανταύγειες.
2. Οσμή: μπαχαρικών και ξηρών φρούτων.
3. Γεύση: αρμονικά ισορροπημένη, στρογγυλή και ισορροπημένη με μακρά επίγευση.

#### **Παραδοσιακές ενδείξεις**

**Παραδοσιακές ενδείξεις, σύμφωνα με το άρθρο 118κα παράγραφος 1, οι οποίες συνδέονται με την ονομασία προέλευσης ή τη γεωγραφική ένδειξη.**

Σύμφωνα με το άρθρο 40 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 607/2009 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει από τον Καν(ΕΚ) 670/2011 της Επιτροπής και όπως έχουν οριστεί και καταχωρηθεί στην ηλεκτρονική βάση δεδομένων «E-Vacchus», οι παραδοσιακές ενδείξεις που μπορούν να χρησιμοποιούνται στην επισήμανση των οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) Πεζά 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

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

#### **Οινολογικές πρακτικές**

- Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται με α) την κλασική μέθοδο λευκής οινοποίησης ή β) με τη μέθοδο της προζυμωτικής εκχύλισης, ακολουθεί στατική απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρές επιλεγμένες ζύμες οι οποίες εκφράζουν την αρωματική τυπικότητα . Η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20 °C.

- Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται 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 τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Πεζά (Peza) πρέπει:

- οι οίνοι να έχουν ένα ελάχιστο χρόνο συνολικής παλαίωσης ένα (1) έτος , 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 τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) πρέπει:

- οι οίνοι να έχουν ένα 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 χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Πεζά (Peza) 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 Πεζά (Peza) 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**

- Η μόρφωση των πρέμνων γίνεται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα. Το κλάδεμα που ακολουθείται είναι βραχύ αφήνοντας 1-2 οφθαλμούς. Η ηλικία των πρέμνων είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων ετών από τον εμβολιασμό τους και δεν επιτρέπεται η άρδευση. Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή δεν επιτρέπονται.

## **Οριοθετημένη περιοχή**

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) που καθορίστηκε με το Βασιλικό Διάταγμα αριθμ. 539 /4.8.1971 (ΦΕΚ 159/Α/14.8.1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ 446/10.6.1974 (ΦΕΚ 174/Α/25.6.1974) και από το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. Π.Δ. 12 /28.12.1981 ( ΦΕΚ 2/Α/5.1.1982 ).

Στην περιφερειακή ενότητα Ηρακλείου Κρήτης, η ζώνη του ΠΟΠ βρίσκεται κεντρικά και λίγο βόρεια, είναι ενιαία και ισχύει τόσο για τους ερυθρούς οίνους, που προηγήθηκαν, όσο και για τους λευκούς, που θεσπίστηκαν αργότερα. Η ζώνη περιλαμβάνει τις κοινότητες *Πεζών, Αγ. Παρασκιών, Αγ. Βασίλειου, Αλάγνιου, Ασπρακών, Αστρισιού, Καλλονής, Καταλαγαρίου, Κουνάβων, Μελέσων, Μυρτιάς, Χουδετσίου, Πατσιδέρου, Πανοράματος και Σαμπάς*. Για τους λευκούς οίνους εξαιρούνται οι περιοχές των πρότερων κοινοτήτων που βρίσκονται σε υψόμετρο κάτω από 300 μέτρα.

## **Μέγιστη απόδοση (αποδόσεις) ανά εκτάριο**

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο ( ΗΑ ) δεν υπερβαίνει τα δέκα χιλιάδες (10000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 75ΗΙ λευκού οίνου και 80 ΗΙ ερυθρού οίνου.

### **Επιτρεπόμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Ο οίνος λευκός Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ποικιλίας Βηλάνα.

Η λευκή ποικιλία Βηλάνα δίνει οίνους με χαρακτηριστικά μέτρια βαθύ κίτρινο χρώμα, μέτρια ένταση αρωμάτων στη μύτη και στο στόμα. Οίνοι φρέσκοι και καλοσχηματισμένοι που δεν είναι ογκώδης και έχουν μέτρια οξύτητα και αλκοόλη. Σίγουρα αποτελεί την πιο σημαντική λευκή ποικιλία της Κρήτης.

Ο οίνος ερυθρός Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται συνοινοποίηση από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά.

Η ερυθρή ποικιλία Κοτσιφάλι είναι μια από τις πιο αξιόλογες ερυθρές ποικιλίες στην Κρήτη, ενώ η ερυθρή ποικιλία Μανδηλαριά είναι από τις πιο πλούσιες χρωματικά γηγενείς ποικιλίες αμπέλου. Έτσι ο συνδυασμός τους θεωρείται ότι είναι ιδιαίτερα επιτυχής. Συνδυάζονται θαυμάσια καθώς το Κοτσιφάλι δίνει κρασιά υψηλόβαθμα με έντονα αρωματικούς χαρακτήρες, ενώ η Μανδηλαριά δίνει κρασιά υψηλής οξύτητας με έντονο πορφυρό χρώμα.

---

### **Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής**

#### **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

##### **α. Ποιότητα**

Από την αρχαιότητα έως σήμερα, τα Πεζά θεωρούνται μία από τις σημαντικότερες περιοχές οινοκαλλιέργειας της Κρήτης.

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Πεζά που ανταποκρίνονται στα φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ταυτότητάς τους (σημείο 2. ανωτέρω) αναδίνουν εύκολα τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά, που είναι η συνισταμένη των φυσικών και τεχνικών συντελεστών της περιοχής.

##### **β. Ιστορικός δεσμός**

Όταν η Κρήτη γίνεται επαρχία της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, οι Ρωμαίοι συνειδητοποιούν ότι οι ανάγκες τους σε κρασί –το οποίο αγαπούν ιδιαίτερα– είναι τόσο μεγάλες, που δεν καλύπτονται από τα αμπέλια της ιταλικής χερσονήσου. Η λύση ακούει τελικά στο όνομα Κρήτη... Οι πεδιάδες και οι λόφοι της μετατρέπονται σταδιακά σε τεράστιους αμπελώνες, ενώ οι Κρήτες οινοποιοί βελτιώνουν όλο και περισσότερο τις μεθόδους οινοποίησης και παράγουν άριστα γλυκά κρασιά, τα οποία, μέσω της Ρώμης, κατακτούν όλο τον τότε γνωστό κόσμο από τον οικισμό Κουνάβοι προς τα Πεζά και στο οικισμό Μελέσσης στη θέση Βοϊδομάτης.

Η αμπελοκαλλιέργεια ήταν ανεπτυγμένη στην ευρύτερη περιοχή των Πεζών από πολύ νωρίς, ιδιαίτερη άνθηση γνώρισε την περίοδο της ενετοκρατίας στο νησί. Χαρακτηριστικά δείγματα για την βασισμένη στην αμπελοκαλλιέργεια οικονομία και την καθημερινή ζωή των κατοίκων της περιοχής κατά μεσαιωνική περίοδο προσφέρουν τα, μοναδικά σε μέγεθος στην Κρήτη, λαξευτά και καμαροσκεπή πατητήρια τα οποία σώζονται στους οικισμούς Κουνάβοι (15- 16<sup>ος</sup> αιώνας) και Αλάγνι, καθώς και τα μικρότερα στη διαδρομή

Το 1669 η Κρήτη κατακτάται από τους Οθωμανούς. Για τους επόμενους δύο αιώνες η εικόνα της παραγωγής κρασιού στην Κρήτη και ειδικότερα στα Πεζά δεν είναι ξεκάθαρη, όμως η απαγόρευση της κατανάλωσης αλκοόλ από το Ισλάμ δεν μπορεί παρά να είχε αρνητικές συνέπειες. Η παραγωγή μειώνεται, ενώ η επαφή με τις αγορές της Δύσης γνωρίζει φθίνουσα πορεία. Παρ' όλα αυτά, δεν είναι λίγες οι φορές που ακόμη και οι ανώτατοι θρησκευτικοί και πολιτικοί ηγέτες των Οθωμανών, οι σουλτάνοι, υποκύπτουν στα θέλητρα αυτού του εξαιρετικού ποτού.

#### **γ. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός**

Το 1933 ξεκινά η λειτουργία της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών που θα αποτελέσει τον πυρήνα για την ανάπτυξη της περιοχής ενισχύοντας την αμπελουργική και οινοποιητική παράδοση.

Η Ονομασία Προελεύσεως Πεζά Ανωτέρας Ποιότητας που καθορίζεται αρχικά για τους ερυθρούς οίνους το 1971, δίνει το έναυσμα για μια νέα περίοδο στην οινική πορεία της περιοχής. Σταδιακά «γέννιούνται» και «μεγαλώνουν» οινοποιεία δίνοντας οίνους που αποσπών παγκόσμιες διακρίσεις.

#### **δ. Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση**

Το υψόμετρο ξεκινά από 300 μέτρα και φτάνει έως 750-800 μέτρα. Οι ορεινοί όγκοι που υπάρχουν στο κέντρο του νησιού προστατεύουν τους αμπελώνες της ζώνης από τους θερμούς νότιους ανέμους οι οποίοι μπορούν να προκαλέσουν προβλήματα στην ανάπτυξη της αμπέλου. Παράλληλα οι δροσεροί βόρειοι άνεμοι, (απουσία ορεινών όγκων στην βόρεια πλευρά), βοηθούν ώστε η θερμοκρασία κατά την διάρκεια του καλοκαιριού να διατηρείται σε ικανοποιητικά επίπεδα με αποτέλεσμα, αφενός τον περιορισμό θερμικών αποπληξιών στους αμπελώνες και αφετέρου την οψιμότερη ωρίμανση των οινοσταφύλων.

Το κλίμα της περιοχής είναι το τυπικό μεσογειακό κλίμα, με μέση ετήσια θερμοκρασία 17°C, και μέση ετήσια βροχόπτωση 650mm. Το έδαφος παρουσιάζει έντονο ανάγλυφο και είναι έντονη η παρουσία CaCO<sub>3</sub> σ' αυτό.

#### **Λεπτομέρειες του προϊόντος**

Ο οίνος λευκός Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται μόνο από νωπά σταφύλια της ποικιλίας Βηλάνα.

Η λευκή ποικιλία Βηλάνα δίνει οίνους με χαρακτηριστικά μέτρια βαθύ κίτρινο χρώμα, μέτρια ένταση αρωμάτων στη μύτη και στο στόμα. Οίνοι φρέσκοι και καλοσχηματισμένοι που δεν είναι ογκώδεις και έχουν μέτρια οξύτητα και αλκοόλη. Σίγουρα αποτελεί την πιο σημαντική λευκή ποικιλία της Κρήτης.

Ο οίνος ερυθρός Π.Ο.Π. Πεζά (Peza) παράγεται συνοινοποίηση από νωπά σταφύλια των

ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά.

Η ερυθρή ποικιλία Κοτσιφάλι είναι μια από τις πιο αξιόλογες ερυθρές ποικιλίες στην Κρήτη, ενώ η ερυθρή ποικιλία Μανδηλαριά είναι από τις πιο πλούσιες χρωματικά γηγενείς ποικιλίες αμπέλου. Έτσι ο συνδυασμός τους θεωρείται ότι είναι ιδιαίτερα επιτυχής. Συνδυάζονται θαυμάσια καθώς το Κοτσιφάλι δίνει κρασιά υψηλόβαθμα με έντονα αρωματικούς χαρακτήρες, ενώ η Μανδηλαριά δίνει κρασιά υψηλής οξύτητας με έντονο πορφυρό χρώμα.

Η ποικιλιακή σύνθεση είναι ίδια με αυτή των ερυθρών οίνων της ζώνης ΠΟΠ Αρχάνες αλλά οι οίνοι των Πεζών διατηρούν μια κομψότητα έναντι αυτών της ζώνης των Αρχανών.

### **Αιτιώδης αλληλεπίδραση**

Η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ Πεζά, όπως αναφέρεται λεπτομερώς στις ανωτέρω υποενότητες οφείλεται στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της περιοχής σε συνδυασμό με τις καλλιεργούμενες ποικιλίες και τις εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές.

### **Παραπομπή στις προδιαγραφές προϊόντος**

### **Απαιτήσεις Εθνικής Νομοθεσίας**

#### **Εθνική Νομοθεσία**

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

- Βασιλικό Διάταγμα 539 /4.8.1971 «Περί αναγνώρισης ονομασιών προελεύσεως οίνων» ( ΦΕΚ 159/Α/14.8.1971)

- Υπουργική Απόφαση 213850/1572/11.2.1972 «Περί οίνων ονομασιών προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 169/Β/24.2.1972)

- Προεδρικό Διάταγμα 446/10.6.1974 «Περί αντικαταστάσεως των άρθρων 1,2 και 3 του Β.Δ. 539/1971» (ΦΕΚ 174/Α/25.6.1974)

- Προεδρικό Διάταγμα 12/28-12-1981 «Αναγνώρισις ονομασίας προελεύσεως «Πεζά» (ΦΕΚ 2 Α, 1982).

-Υπουργική απόφαση αριθ. 397721/1-10-1992 «Τροποποίηση των στρεμματικών αποδόσεων αμπελώνων ζωνών παραγωγής οίνων ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (ΦΕΚ 617/Β/12-10-1992).

- Υπουργική Απόφαση 397066/26.8.1993 « Αναγνώριση του λευκού οίνου Πεζά ως ονομασία προέλευσης ανωτάτης ποιότητας» ( ΦΕΚ 674/Β/2.9.1993)
- 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)

**Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή**



#### A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

Στο άρθρο 6 παράγραφος 4 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».

#### B) Νομικό πλαίσιο: Εθνική Νομοθεσία

Στην αριθμ .392169/20-10-1999 Κοινή Υπουργική Απόφαση «Γενικοί κανόνες χρήσης του όρου «Τοπικός Οίνος» ως περιγραφικού στοιχείου επιτραπέζιου οίνου» (ΦΕΚ 1985/Β/8-11-99) όπως τροποποιήθηκε με την αριθμ. 321813/29-8-2007 ΚΥΑ , στο άρθρο 4 στοιχείο γ) αναφέρεται:

«οι επιτραπέζιοι οίνοι που δικαιούνται τη χρήση του όρου «Τοπικός Οίνος» με γεωγραφική ένδειξη επαρχίας, νομού ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού, παράγονται σε οινοποιεία που βρίσκονται μέσα στο νομό ή σε όμορους νομούς.»

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

#### **A) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία**

Στο 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». Νομικό πλαίσιο:

#### 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 818Β/15-6-2005), στο άρθρο 3 και 4 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 «ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

-«ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ» ή «ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ»

## **B) Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής**

Νομικό πλαίσιο: 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).

## **Γ) 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 Γεωγραφική Ένδειξη (Π.Γ.Ε.) Ρέθυμνο είναι οι παρακάτω:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir, ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ Η ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris, ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli, ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines, ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux, ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ (ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ (ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignobles en terrasses.

ΑΠΟ ΝΗΣΙΩΤΙΚΟ(ΟΥΣ) ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) / Vin de vignoble(s) insulaire(s), ΑΠΟ ΑΜΠΕΛΩΝΑ(ΕΣ) ΣΕ ΠΕΖΟΥΛΕΣ / Vin de vignoble(s) en terrasses.

## **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 αναγνώρισεως ονομασιών προελεύσεως οίνων» (ΦΕΚ 136/Α/19-6-1970)

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

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398581/27-9-2001 « Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1282/2001 της Επιτροπής όσον αφορά τις πληροφορίες για την αναγνώριση των προϊόντων και την παρακολούθηση της αγοράς στον αμπελοοινικό τομέα και για την τροποποίηση του Καν(ΕΚ) 1623/2000» (ΦΕΚ 1293/Β/8.10.2001).

- Κοινή Υπουργική Απόφαση αριθ. 285870/1.9.2004 «Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 884/2001 της Επιτροπής σχετικά με τα συνοδευτικά έγγραφα μεταφοράς των αμπελοοινικών προϊόντων και των βιβλίων που πρέπει να τηρούνται στον αμπελοοινικό τομέα» (ΦΕΚ 1372/Β/ 8.9.2004) όπως τροποποιήθηκε με την αριθ. 317456/4.11.2005 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1571/Β/14.11.2005).

- Υπουργική απόφαση αριθ. 398549/21-9-2001 «Καθορισμός λεπτομερειών εφαρμογής του Καν(ΕΚ) 1607/2000 της Επιτροπής σχετικά με τους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές» (ΦΕΚ 1277/Β/4-10-2001)

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

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

## **10.2. Διαδικασία διεξαγωγής των ελέγχων:**

Για κάθε αμπελουργική περίοδο ο οίνος που έχει τις προϋποθέσεις για τη κατάταξή του ως ΠΟΠ ΠΕΖΑ 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 Πεζά.

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 **ΠΕ** που αντιστοιχούν στον ΠΟΠ Πεζά, 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](mailto:ax2u249@minagric.gr), [ax2u086@minagric.gr](mailto:ax2u086@minagric.gr), [ax2u172@minagric.gr](mailto:ax2u172@minagric.gr)

10.3.2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

10.3.3. Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Περιφερειακού Ελέγχου.