

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

1. ΟΝΟΜΑ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ

Όνομασία προς καταχώρηση : Πλαγιές Μελίτωνα

Ισοδύναμος Όρος: Slopes of Meliton

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

2.1. Κατηγορία

Οι οίνοι Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα (Slopes of Meliton) ανήκουν στην κατηγορία 1. Αμπελοοινικών Προϊόντων του παραρτήματος ΧΙβ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007.

2.2. Τύποι οίνων

Όινος Λευκός Ξηρός, Όινος Ερυθρός Ξηρός.

2.3 Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Λευκού Ξηρού

2.3.1 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 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): 200 mg/l

2.3.2 Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη : λαμπερό κίτρινο.
2. Οσμή : αρωματική μύτη λευκόσαρκων φρούτων και εσπεριδοειδών.
3. Γεύση : ισορροπημένη γεύση, σώμα μετρίου όγκου και αρωματική επίγευση.

2.4. Αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά Οίνου Ερυθρού Ξηρού

2.4.1. Αναλυτικά χαρακτηριστικά.

- Ελάχιστος φυσικός αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Ολικός αλκοολικός τίτλος: Ελάχιστος 11,5 % vol.

- Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος: 11,5 % vol.
- Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα : : Μέγιστη 4,0 gr/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

2.4.2. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

1. Όψη: βαθύ πορφυρό χρώμα.
2. Οσμή: καθαρή και σύνθετη αρωματική μύτη χαρακτηριστική των ποικιλιών που συμμετέχουν.
3. Γεύση: πλούσιο και λιπαρό σώμα με μακρά αρωματική 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.) Πλαγιές Μελίτωνα 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 επιλεγμένους, Επιλογή ή Επιλεγμένους, Κάστρο, Κτήμα, Μετόχι, Μοναστήρι, Πύργος.

3. ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

- 3.1.** Ο λευκός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα (Slopes of Meliton) παράγεται 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.
- 3.2.** Ο ερυθρός ξηρός οίνος Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα (Slopes of Meliton) παράγονται με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης. Η αλκοολική

ζύμωση του σταφυλοπολλτού και του οίνου σε ζύμωση μετά το διαχωρισμό από τα στέμφυλα γίνεται σε ελεγχόμενες θερμοκρασίες μικρότερες των 30° C.

4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

4.1. Για τη χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους λευκούς ξηρούς ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα (Slopes of Meliton) 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.

4.2. Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για τους λευκούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα (Slopes of Meliton) πρέπει οι οίνοι :

- 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.

4.3. Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Επιλεγμένος» ή «Réserve» για τους ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα (Slopes of Meliton) 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.

4.4. Για την χρησιμοποίηση της ένδειξης «Ειδικά Επιλεγμένος» ή «Grande Réserve» για ερυθρούς ξηρούς Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα (Slopes of Meliton) 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.

4.5. Η μόρφωση των πρέμνων γίνεται σε κυπελοειδή ή γραμμοειδή σχήματα και το κλάδεμα καρποφορίας που ακολουθείται είναι είτε το Royat είτε το Guyot ανάλογα με την ποικιλία και την τοποθεσία του αμπελώνα.

Οι οίνοι προέρχονται από σταφυλές αμπελώνων των οποίων :

- η απόδοση δεν υπερβαίνει τα 800 χιλιόγραμμα σταφυλών ανά στρέμμα,

- η ηλικία είναι μεγαλύτερη των τεσσάρων (4) ετών,

-δεν αρδεύονται.

Καλλιεργητικές τεχνικές που δεν εφαρμόζονται πατροπαράδοτα στην περιοχή, δεν επιτρέπονται.

5. ΟΡΙΟΘΕΤΗΜΕΝΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα (Slopes of Meliton) που καθορίστηκε με το Προεδρικό Διάταγμα αριθμ. 14/28.12.1981 (ΦΕΚ 2/Α/5.1.1982) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με την Υπουργική Απόφαση αριθμ 301963/25.2.1998 (ΦΕΚ 227/Β/9.3.1998) και περιλαμβάνει την περιοχή Νέου

Μαρμαρά στη Σιθωνία Χαλκιδικής.

6. ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ (ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ) ΑΝΑ ΕΚΤΑΡΙΟ (ha)

Η μέγιστη απόδοση ανά εκτάριο (ha) δεν υπερβαίνει τα οχτώ χιλιάδες (8000) χιλιόγραμμα νωπά σταφύλια ή 64 HL για τους ερυθρούς οίνους και 60 HL για τους λευκούς.

7. ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

Ο οίνος λευκός Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα (Slopes of Meliton) παράγεται από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Αθήρι, Ροδίτης και Ασύρτικο. Η αναλογία των συνοποιούμενων ποικιλιών είναι 50% Αθήρι, 35% Ροδίτης, 15% Ασύρτικο.

Ο οίνος ερυθρός Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα (Slopes of Meliton) παράγεται συνοινοποίηση από νωπά σταφύλια των ποικιλιών Λημνιό , Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc. Η αναλογία των συνοποιούμενων ποικιλιών είναι Λημνιό 70% και 30% Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc.

Η ποικιλία Λημνιό είναι ευρύτατα διαδεδομένη σε όλη την Βόρεια Ελλάδα, πρόκειται για πανάρχαια ελληνική ποικιλία (Λημνία σταφυλή την αναφέρει ο Πολυδεύκης) με καταγωγή από την Λήμνο, όπου είναι γνωστή ως Καλαμπάκι.

8. Δ ΕΣΜΟΣ ΜΕ ΤΗ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΠΕΡΙΟΧΗ

8.1 Ποιότητα

Οι ερυθροί οίνοι ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα είναι η μόνοι που περιέχουν την ευρέως διαδεδομένη στη βόρεια Ελλάδα ερυθρή ποικιλία Λημνιό, (ο Πολυδεύκης την αναφέρει ως λημνία σταφυλή), καθώς επίσης είναι οι πρώτοι που στην ποικιλιακή τους σύνθεση περιέχουν όχι μόνον ελληνικές ποικιλίες αμπέλου αλλά και διεθνείς. Οι λευκοί οίνοι ΠΟΠ Παλιές Μελίτωνα περιέχουν την ποικιλία Αθήρι που είναι διαδεδομένη στο Αιγαίο και στην κεντρική και ανατολική Μακεδονία. Εδώ συμμετέχει και το Ασύρτικο η ξεχωριστή ποικιλία- πρεσβευτής του ελληνικού οίνου, μαζί με την ποικιλία Ροδίτη.

8.2 Ιστορικός, πολιτιστικός, κοινωνικός και οικονομικός δεσμός

8.2.1. Ιστορικός δεσμός

Για την αρχαϊκή και την κλασική περίοδο έχουμε πολλές πληροφορίες για την καλλιέργεια της αμπέλου και την οινοποιία στη Μακεδονία κυρίως από κείμενα της περιόδου, από παραστάσεις σε νομίσματα κυρίως του θου αι π.Χ. και σε μικρότερο βαθμό από παραστάσεις σε αγγεία της κλασικής περιόδου. Σύμφωνα με τις πληροφορίες, υπήρχαν αμπελώνες στη Χαλκιδική (στη Μένδη, Σκιώνη, Άκανθο και στη χερσόνησο του Αγίου Όρους), στη Θάσο, στην Πέλλα και στα Στάγειρα, όπου και ο ίδιος ο Αριστοτέλης

διατηρούσε αμπελώνα.

Στον αμπελώνα στη Χαλκιδική, ο πιο ονομαστός οίνος ήταν ο λευκός οίνος Μένδης. Για πολλούς αιώνες συγκαταλεγόταν μέσα στους διάσημους και ιδιαίτερα εμπορικούς ελληνικούς οίνους, ενώ και άλλες περιοχές της Χαλκιδικής ακολουθούσαν με τα κρασιά τους (οίνος Τορώνης και οίνος Ακάνθου). Στη Βυζαντινή εποχή, η αμπελοκαλλιέργεια εδώ βρέθηκε σε μεγάλη άνθηση.

Εξίσου σημαντική, αν όχι σημαντικότερη περιοχή για την οινοπαραγωγή στην περίοδο του Βυζαντίου ήταν η Χαλκιδική. Λόγω των πολλών μονών στο Άγιο Όρος -πολλών περισσότερων από ότι σήμερα- και της θέσης του κρασιού ως βασικού στοιχείου διατροφής των μοναχών, όλη σχεδόν η Χαλκιδική, τόσο στο νότο, όσο και στα βορειοδυτικά, μέχρι τη σημερινή Καλαμαριά, ήταν γεμάτη από αμπέλια που χρησιμοποιούνταν για οινοπαραγωγή. Η συστηματική καλλιέργεια των αμπελιών είχε ως αποτέλεσμα τον 10^ο αι. να υπάρχει αφθονία κρασιού στο Άγιο Όρος, να αρχίσει η εμπορία του πρώτα στη Θεσσαλονίκη και αργότερα η μεταφορά του με πλοία σε άλλες περιοχές της Μακεδονίας, στην Κωνσταντινούπολη και σε άλλες χώρες. Το κρασί αποθηκευόταν σε ειδικές αποθήκες μέσα στις μονές, τα βαγενναριά, και σε αντίστοιχες αποθήκες στα μετόχια των μονών σε όλη τη Χαλκιδική.

Από τα παλιά χρόνια, στην αρχαία Ακάνθο, στην περιοχή της σημερινής Ιερισσού Χαλκιδικής, υπήρχε η παράδοση της παραγωγής κρασιού, από σταφύλια εκλεκτής ποιότητας. Μάλιστα, το κρασί της περιοχής ήταν γνωστό, όχι μόνο στην Ελλάδα, αλλά και πέρα από τα σύνορα αυτής. Σημαντικό ρόλο προς αυτή την κατεύθυνση διαδραμάτισε το λιμάνι της Ιερισσού, που πολλές φορές αποτελούσε σημείο αναφοράς πολλών εμπορικών πλοίων.

Η παραγωγή οίνου στην περιοχή βεβαιώνεται και από το Θουκυδίδη, αλλά και από την παράσταση φύλλων αμπελιού σε σειρά από τετράδραχμά της, που ως ένα βαθμό μαρτυρά τη μεγάλη εξαγωγή του κρασιού, λόγω της πολύ καλής ποιότητάς του. Οι κάτοικοι της Ακάνθου πρέπει κατά παράδοση να ήταν έμπειροι αμπελουργοί, αφού θεός τους τότε ήταν ο Διόνυσος, τον οποίο λάτρευαν και στον οποίο είχαν αφιερώσει ναό και άλσος της περιοχής. Λέγεται, μάλιστα, πως ο οίνος της Ακάνθου ήταν από τους καλύτερους σε ποικιλία που παραγόταν στον ελληνικό χώρο.

Η μεγάλη οικονομική της άνθηση, ήδη από τις αρχές του 6ου αι., επιβεβαιώνεται από την μεγάλη κυκλοφορία των νομισμάτων της και οφείλεται κυρίως στις εξαγωγές του περιφήμου "Μενδαίου οίνου".

Το 1992 βρέθηκε στις ακτές της Αλοννήσου αρχαίο ναυάγιο του πέμπτου αιώνα π.Χ. σε βάθος 30 μέτρων που είχε 3000 περίπου αμφορείς με οίνο από τη Μένδη.

Η καλλιέργεια της αμπέλου και η παραγωγή οίνου κουβαλούν μια μακρά ιστορία στην περιοχή με το τοπωνύμιο της Τορώνης, επίσης αναφέρεται και η αρχαία πόλη Άμπελος.

Η σκέψη για τη αναβίωση αυτής της περιοχής, γεννήθηκε γύρω στις αρχές του 1965 όποτε ξεκίνησαν οι πρώτες φυτεύσεις αμπελιών στις μοναδικές Πλαγιές του Μελίτωνα για να δημιουργήσουν μια αληθινή επανάσταση στην Οινοποιητική εικόνα της τότε Ελλάδος.

Ο σχεδιασμός του αμπελώνα που πραγματοποιήθηκε από καθηγητές Πανεπιστημίου της Γεωπονικής Σχολής Θεσσαλονίκης υπήρξε παραδειγματικός, ώστε τα φυτά να προσαρμοστούν στο περιβάλλον της περιοχής, για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Αξιοσημείωτη ήταν η συμβολή του καθηγητή του Πανεπιστημίου του Μπορντό,

Εμίλ Πεϊνό (Emile Peynaud), ο οποίος καθιέρωσε την ιστορική διαδρομή ξενικών ποικιλιών στην Ελλάδα, όπως Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot κ.α.

8.2.2. Πολιτιστικός, κοινωνικός & οικονομικός δεσμός

Για αιώνες τώρα η γη της Χαλκιδικής, ήταν πάντα κατάφυτη με αμπέλια και ελαιώνες. Τα φημισμένα κρασιά της στον τότε γνωστό κόσμο, με τα τοπωνυμια Τρωώνη, Άκανθος, και Όλυμπος, που αναφέρονται σε πολλά κείμενα της εποχής εκείνης, ήταν οι πρόγονοι των σημερινών, που προέρχονται από την νομοθετημένη πλέον Ονομασία Προέλευση "Πλαγιές του Μελίτωνα" Ανώτερη Ποιότητα.

8.3 Γεωγραφικό περιβάλλον και γεωγραφική προέλευση

8.3.1.

Η αμπελουργική ζώνη μέσα στην οποία μπορεί να παραχθούν οι οίνοι ΠΟΠ «Πλαγιές Μελίτωνα» βρίσκεται στη δυτική πλευρά της χερσονήσου Σιθωνίας της Χαλκιδικής. Είναι αρκετά εκτεταμένη ζώνη αρχίζοντας από υψόμετρο 100 μέτρων και φθάνοντας μέχρι τα 350 μέτρα. Οι αμπελώνες της περιοχής εκτείνονται σε πλαγιές σε πρωτότυπες αναβαθμίδες που βοηθούν την συγκράτηση νερού βροχής.

Η διαμόρφωση του εδάφους, η γεινίαση με τη θάλασσα από μια πλευρά και στο κέντρο του αμπελώνα η κορυφή του Μελίτωνα (ύψος 491,30 μ.) δημιουργούν ιδανικές συνθήκες μικροκλιμάτων παραθαλασσίων και ημιορεινών αμπελοτοπιών.

Στα **παραθαλάσσια αμπελοτόπια** η ευνοϊκή επίδραση της θάλασσας μειώνει τις ημερήσιες εξάρσεις της θερμοκρασίας, δημιουργώντας ευνοϊκότερα μεσοκλίματα για το αμπέλι, ειδικά κατά τις θερμές ώρες της ημέρας, μειώνει τη θερμοκρασία στο περιβάλλον των σταφυλιών και βελτιώνει το φωτισμό τους, βοηθώντας στην ομαλότερη ωρίμασή τους.

Στα **ημιορεινά αμπελοτόπια** η άνοδος σε υψόμετρο εξασφαλίζει μείωση της μέσης ημερήσιας θερμοκρασίας, περίπου κατά 0,5 έως 0,9°C ανά 100μ., τροποποιώντας το γενικό κλίμα. Δημιουργούνται έτσι τοπικές κλιματικές συνθήκες ευνοϊκές για την προσαρμογή και την ευδοκίμηση μεγαλύτερης γκάμας ποικιλιών αμπέλου. Επίσης σημαντικό ρόλο παίζει και η έκθεση της πλαγιάς επικλινών αμπελώνων καθώς επηρεάζοντας το ποσό της ηλιακής ακτινοβολίας που δέχεται ο αμπελώνας.

Το κλίμα της περιοχής είναι τυπικό Μεσογειακό, συνήθως αίθριο με λίγες βροχοπτώσεις, αίθριους χειμώνες και δροσερά καλοκαίρια με πολύ ήλιο. Οι αλλαγές καιρού είναι πιο έντονες από τα νότια στα βόρεια

Η μέση θερμοκρασία ημέρας και νύχτας κυμαίνεται μεταξύ 31β. και 18 βαθμών Κελσίου αντίστοιχα κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού. Τους καλοκαιρινούς μήνες η ηλιοφάνεια ξεπερνά τις 10 ώρες τη μέρα.

Η μέση ετήσια βροχόπτωση κυμαίνεται μέχρι 500 χιλιοστά, με το μεγαλύτερο ποσοστό βροχής πέφτει κατά την περίοδο από Δεκέμβριο μέχρι Απρίλιο μήνα.

Τα εδάφη των αμπελώνων είναι μέσης περιεκτικότητας σε οργανική ουσία,

ασβεστοσχιστολιθικά με μέτρια αλκαλικά pH, και με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο.

8.4 Λεπτομέρειες του προϊόντος

Ο ξεχωριστός χαρακτήρας των ερυθρών και λευκών οίνων Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα οφείλεται τόσο στις ποικιλίες που καλλιεργούνται αιώνες στην περιοχή, όσο στον εγκλιματισμό τους με τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά επιλεγμένων αμπελοπεριοχών. Η επικράτηση του ξηρού κλίματος ισορροπείται από την υγρασία των αέριων θαλάσσιων μαζών, από το δροσερό μικροκλίμα των πευκοκορυφών, καθώς επίσης από τα ασβεστοσχιστολιθικά εδάφη με μεγάλη ικανότητα συγκράτησης νερού. Επίσης σημαντικό ρόλο παίζει και η έκθεση των πλαγιών επικλινών αμπελώνων καθώς επηρεάζοντας το ποσό της ηλιακής ακτινοβολίας που δέχεται ο αμπελώνας. Όλα αυτά τα στοιχεία εξασφαλίζουν ιδιαίτερες εδαφοκλιματικές συνθήκες που προσδίδουν τα απολαυστικά αρώματα και χαρακτηριστικά χρώματα των οίνων Π.Ο.Π. Πλαγιές Μελίτωνα.

8.5. Αιτιώδης αλληλεπίδραση

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

9. ΕΦΑΡΜΟΣΤΕΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Εθνική Νομοθεσία

-B. 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 τροποποιήσεως 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).

-Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 14/28.12.1981 «Αναγνώριση ονομασιών προέλευσης οίνων ΠΛΑΓΕΣ ΜΕΛΙΤΩΝΑ» (ΦΕΚ 2/A/5.1.1982).

- Υπουργική Απόφαση 290772/5115/10.6.1983

-Υπουργική απόφαση αριθ. 280557/9-6-2005 « Καθορισμός του χρόνου, ωρίμανσης, παλαιώσης 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/B/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)

9.3. Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη περιοχή

Α) Νομικό πλαίσιο: Κοινοτική Νομοθεσία

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

9.4. Πρόσθετες διατάξεις που αφορούν στην επισήμανση των οίνων

9.4.1. Ενδείξεις που αφορούν ορισμένες μεθόδους παραγωγής

α) Κοινοτική Νομοθεσία

Άρθρο 66 παράγραφοι 1, 2 και 6 του Καν(ΕΚ)607/2009 της Επιτροπής «για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 479/2008 του Συμβουλίου όσον αφορά τις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης και τις προστατευόμενες γεωγραφικές ενδείξεις, τις παραδοσιακές ενδείξεις, την επισήμανση και την παρουσίαση ορισμένων προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα».

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»

9.4.2. Αναγραφή στην επισήμανση του έτους συγκομιδής

Εθνική Νομοθεσία

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

9.4.3. Παραδοσιακές Ενδείξεις

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

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

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